Règlement Technique TR CU 021/2011

Conformément à l'article 13 de l'Accord sur les principes et règles uniformes de réglementation technique en République du Bélarus, en République du Kazakhstan et en Fédération de Russie du 18 novembre 2010, la Commission de l'Union douanière (ci-après – la Commission) **a décidé** :

1. Adopter le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011) (ci-joint).

2. Note. Le point 2 a cessé d'être en vigueur en vertu de la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 24.12.2019 n° 236 (entre en vigueur le 1er juillet 2020).
3. Établir :

3.1. Le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (ci-après – le Règlement technique) entre

en vigueur le 1er juillet 2013, à l'exception des exigences relatives au poisson et aux produits de la pêche, ainsi qu'aux processus de production, de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination qui y sont liés. Jusqu'à la date d'entrée en vigueur du règlement technique de l'Union douanière établissant les exigences relatives au poisson et aux produits de la pêche, ainsi qu'aux processus de production, de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination qui y sont liés, les dispositions des actes juridiques normatifs de l'Union douanière ou de la législation de l'État membre de l'Union douanière s'appliquent à ces produits et à leurs processus de production, de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination.

Note. Sous-point 3.1 tel que rédigé par la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 11.06.2013 n° 129 (entre en

vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours civils à compter de la date de sa publication officielle et, en ce qui concerne les exigences relatives au poisson et aux produits de la pêche, à compter de la date d'entrée en vigueur de la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 25 juin 2013 n° 147) ; tel que modifié par la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 10.06.2014 n° 91 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).
3.2. Les documents d'évaluation (de confirmation) de la conformité aux exigences obligatoires établies par les actes juridiques normatifs de l'Union douanière ou par la législation de l'État membre de l'Union douanière, délivrés ou adoptés avant la date d'entrée en vigueur du Règlement technique pour les produits constituant un objet de la réglementation technique du Règlement technique (ci-après – les produits), sont valables jusqu'à l'expiration de leur durée de validité, mais au plus tard jusqu'au 15 février 2015. Lesdits documents, délivrés ou adoptés avant la date de publication officielle de la présente Décision, sont valables jusqu'à l'expiration de leur durée de validité ;

À compter de la date d'entrée en vigueur du Règlement technique, la délivrance ou l'adoption de documents d'évaluation (de confirmation) de la conformité des produits aux exigences obligatoires précédemment établies par les actes juridiques normatifs de l'Union douanière ou par la législation de l'État membre de l'Union douanière n'est pas admise ;

3.3. Jusqu'au 15 février 2015, la production et la mise sur le marché des produits conformément aux exigences obligatoires précédemment établies par les actes juridiques normatifs de l'Union douanière ou par la législation de l'État membre de l'Union douanière sont admises, sous réserve de l'existence de documents d'évaluation (de confirmation) de la conformité des produits auxdites exigences obligatoires, délivrés ou adoptés avant la date d'entrée en vigueur du Règlement technique ;

Lesdits produits font l'objet d'un marquage avec la marque nationale de conformité (marque de circulation sur le marché) conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière ou à la décision de la Commission du 20 septembre 2010 n° 386 ;

Le marquage de ces produits avec la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière n'est pas admis.

3.3[1]. Jusqu'au 1er juillet 2014, la production et la mise

sur le marché, sur le territoire douanier de l'Union douanière, des produits qui, avant la date d'entrée en vigueur du Règlement technique, n'étaient pas soumis à l'évaluation (confirmation) obligatoire de la conformité aux exigences obligatoires établies par les actes juridiques normatifs de l'Union douanière ou par la législation de l'État membre de l'Union douanière sont admises sans documents d'évaluation (de confirmation) obligatoire de la conformité et sans marquage avec la marque nationale de conformité (marque de circulation sur le marché).

Note. La Décision est complétée par le sous-point 3.3[1] conformément à la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 11.06.2013 n° 129 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours civils à compter de la date de sa publication officielle et, en ce qui concerne les exigences relatives au poisson et aux produits de la pêche, à compter de la date d'entrée en vigueur de la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 25 juin 2013 n° 147).

3.4. La circulation des produits mis sur le marché pendant la période de validité des documents d'évaluation (de confirmation) de la conformité visés au sous-point 3.2 de la présente Décision, ainsi que des produits visés au sous-point 3.3[1] de la présente Décision, est admise pendant la durée de conservation des produits établie conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière.

Note. Sous-point 3.4 tel que modifié par la décision du Collège de la

Commission économique eurasiatique du 11.06.2013 n° 129 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 30 jours civils à compter de la date de sa publication officielle et, en ce qui concerne les exigences relatives au poisson et aux produits de la pêche, à compter de la date d'entrée en vigueur de la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 25 juin 2013 n° 147).
3.5. Jusqu'au 15 février 2015, les produits suivants sont soumis à l'enregistrement d'État selon la procédure prévue à l'article 24 du Règlement technique :

1) eau minérale naturelle de table ;

2) eau destinée à la consommation humaine embouteillée, conditionnée en récipients ;

3) boissons tonifiantes ;

4) additifs alimentaires, additifs alimentaires complexes, arômes, extraits végétaux utilisés comme substances aromatisantes et comme composants de matières premières, cultures starter de micro-organismes et ferments bactériens, auxiliaires technologiques, y compris les préparations enzymatiques ;

5) produits alimentaires obtenus à l'aide d'organismes génétiquement modifiés (transgéniques), y compris les micro-organismes génétiquement modifiés ;

3.6. Les informations relatives aux établissements de production ayant antérieurement exercé une activité de production (fabrication) de produits alimentaires conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière sont inscrites au registre d'État sans mise en œuvre des procédures d'enregistrement d'État des établissements de production prévues par le Règlement technique ;

3.7. Les dispositions de l'article 29 du Règlement technique entrent en vigueur à compter de la mise en service du Système d'information intégré du commerce extérieur et mutuel de l'Union douanière.

3.8. À compter de la date d'entrée en vigueur des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, le Règlement technique doit être modifié afin de préciser les dénominations des types de produits alimentaires conformément aux définitions établies par ces règlements techniques et d'en supprimer les exigences de sécurité applicables aux produits constituant un objet de la réglementation technique de ces règlements techniques (à l'exception des exigences relatives à la teneur en micro-organismes pathogènes et en leurs toxines, en mycotoxines, en éléments toxiques, en nitrates, en pesticides globaux, ainsi qu'au niveau admissible de radionucléides), ainsi que les normes microbiologiques de sécurité (micro-organismes pathogènes opportunistes).

4. Au Secrétariat de la Commission, conjointement avec les Parties :

4.1. Avant la date d'entrée en vigueur des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, assurer l'introduction dans le Règlement technique de modifications conformément au sous-point 3.8 de la présente Décision.

4.2. Élaborer un projet de Plan des mesures nécessaires à la mise en œuvre du Règlement technique et, dans un délai de trois mois à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente Décision, assurer sa soumission à l'approbation de la Commission selon la procédure établie, en prévoyant :

4.2.1. L'élaboration et la soumission à l'approbation de la Commission, selon la procédure établie, au plus tard le 15 mars 2013, d'un projet de décision portant modification des Exigences sanitaires, épidémiologiques et hygiéniques uniformes applicables aux marchandises soumises à la surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique, approuvées par la

décision de la Commission de l'Union douanière du 28 mai 2010 n° 299, en vue d'en supprimer les exigences relatives aux produits constituant un objet de la réglementation technique du Règlement technique ;

4.2.2. L'élaboration et la soumission à l'approbation de la Commission, selon la procédure établie, au plus tard le 15 mars 2013, d'un projet de décision portant modification de la Liste unifiée des produits soumis à l'évaluation (confirmation) obligatoire de la conformité dans le cadre de l'Union douanière avec délivrance de documents uniformes, approuvée par la décision de la Commission de l'Union douanière du 7 avril 2011 n° 620, en vue d'en exclure les produits constituant un objet de la réglementation technique du Règlement technique ;

4.2.3. L'élaboration et la soumission à l'approbation de la Commission, selon la procédure établie, au plus tard le 15 mars 2013, d'un projet de décision portant modification de la Liste unifiée des marchandises soumises à la surveillance (contrôle) sanitaire et épidémiologique à la frontière douanière et sur le territoire douanier de l'Union douanière, approuvée par la décision de la Commission de l'Union douanière du 28 mai 2010 n° 299, en vue d'en exclure les produits constituant un objet de la réglementation technique du Règlement technique ;

4.2.4. L'élaboration et la soumission à l'approbation de la Commission, selon la procédure établie, d'un projet de modifications des procédures de remplacement des documents d'évaluation (de confirmation) de la conformité des produits aux exigences obligatoires précédemment établies par les actes juridiques normatifs de l'Union douanière ou par la législation de l'État membre de l'Union douanière, délivrés ou adoptés avant l'entrée en vigueur du Règlement technique, par des documents d'évaluation (de confirmation) de la conformité des produits aux exigences obligatoires du Règlement technique, sauf dans les cas où les indicateurs et (ou) leurs niveaux admissibles ne coïncident pas avec les indicateurs et (ou) les niveaux admissibles indiqués dans le Règlement technique ;

4.2.5. L'élaboration et la soumission à l'approbation de la Commission, selon la procédure établie, au plus tard le 15 mars 2013, d'un projet de programme d'élaboration (de modification, de révision) et de mise en application de normes interétatiques dont l'application sur une base volontaire assure le respect des exigences du Règlement technique, ainsi que de normes interétatiques contenant les règles et méthodes de recherche (d'essai) et de mesure, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution du Règlement technique et à la réalisation de l'évaluation (confirmation) de la conformité des produits.

4.2.6. L'élaboration et la soumission à l'approbation de la Commission, selon la procédure établie, au plus tard le 15 mars 2013, d'un projet de décision portant modification de la Liste unifiée des marchandises soumises au contrôle (surveillance) vétérinaire, approuvée par la décision de la Commission de l'Union douanière du 18 juin 2010 n° 317, en vue d'en exclure les produits relevant, selon le Règlement technique, des denrées alimentaires transformées d'origine animale ;

4.2.7. L'élaboration et la soumission à l'approbation de la Commission, selon la procédure établie, au plus tard le 15 mars 2013, d'un projet de décision portant modification du Règlement relatif à la procédure uniforme de réalisation des inspections conjointes des sites et de prélèvement d'échantillons de marchandises (produits) soumises au contrôle (surveillance) vétérinaire, approuvé par la décision de la Commission de l'Union douanière du 18 octobre 2011 n° 834, en ce qui concerne sa mise en conformité avec les dispositions du Règlement technique ;

4.2.8. L'élaboration et la soumission à l'approbation de la Commission, selon la procédure établie, au plus tard le 15 mars 2013, d'un projet de Règlement « Sur l'établissement des critères de réalisation de l'inspection lors de l'enregistrement des établissements de production exerçant une activité d'obtention et de transformation (traitement) de matières premières alimentaires non transformées d'origine animale ».

5. À la Partie russe, avec la participation des Parties, sur la base du suivi des résultats de l'application des normes, assurer l'élaboration de propositions d'actualisation des Listes de normes visées au point 2 de la présente Décision et leur soumission au Secrétariat de la Commission, au moins une fois par an à compter de la date d'entrée en vigueur du Règlement technique, pour approbation selon la procédure établie.

6. Aux Parties :

6.1. Au plus tard le 1er juillet 2013, assurer l'adoption d'une décision appropriée sur la non-application des actes juridiques normatifs de leurs États aux produits constituant un objet de la réglementation technique du Règlement technique ;

6.2. Au plus tard le 1er juillet 2013, s'assurer que les organismes de certification et les laboratoires (centres) d'essais effectuant des travaux d'évaluation (de confirmation) de la conformité sont prêts à enregistrer les déclarations de conformité aux exigences du Règlement technique ;

6.3. Avant la date d'entrée en vigueur du Règlement technique, désigner les autorités de contrôle (surveillance) d'État chargées d'exercer le contrôle (surveillance) d'État du respect des exigences du Règlement technique et en informer la Commission ;

6.4. À compter de la date d'entrée en vigueur du Règlement technique, assurer l'exercice du contrôle (surveillance) d'État du respect des exigences du Règlement technique, compte tenu des sous-points 3.2 - 3.4 de la présente Décision.

7. La présente Décision entre en vigueur à compter de la date de sa publication officielle.

Membres de la Commission de l'Union douanière :

Pour la République du Bélarus	Pour la République du Kazakhstan	Pour la Fédération de Russie
S. Roumas	O. Choukeïev	I. Chouvalov

APPROUVÉ
par la décision de la Commission
de l'Union douanière
du 9 décembre 2011 n° 880

RÈGLEMENT TECHNIQUE DE L'UNION DOUANIÈRE

RT UD 021/2011
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
Sommaire

Article 1. Domaine d'application

Article 2. Objectifs de l'adoption

Article 3. Objets de la réglementation technique

Article 4. Définitions

Article 5. Règles de circulation sur le marché

Article 6. Identification des produits alimentaires (processus) aux fins de leur classement parmi les objets de la réglementation technique du règlement technique

Article 7. Exigences générales de sécurité des produits alimentaires

Article 8. Exigences de sécurité applicables aux produits alimentaires spécialisés

Article 9. Exigences de sécurité applicables aux boissons tonifiantes

Article 10. Garantie de la sécurité des produits alimentaires au cours de leur production (fabrication), de leur stockage, de leur transport et de leur commercialisation

Article 11. Exigences relatives à la garantie de la sécurité des produits alimentaires au cours de leur production (fabrication)

Article 12. Exigences relatives à l'approvisionnement en eau des processus de production (fabrication) des produits alimentaires

Article 13. Exigences de sécurité applicables aux matières premières alimentaires utilisées dans la production des produits alimentaires

Article 14. Exigences relatives à l'organisation des locaux de production dans lesquels s'effectue le processus de production (fabrication) des produits alimentaires

Article 15. Exigences relatives à l'utilisation des équipements et ustensiles de production dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires

Article 16. Exigences relatives aux conditions de stockage et d'évacuation des déchets de production (fabrication) des produits alimentaires

Article 17. Exigences relatives aux processus de stockage, de transport et de commercialisation des produits alimentaires

Article 18. Exigences relatives aux processus d'élimination des produits alimentaires

Article 19. Exigences relatives aux processus d'obtention des produits alimentaires non transformés d'origine animale

Article 20. Garantie de la conformité des produits alimentaires aux exigences de sécurité

Article 21. Formes d'évaluation (confirmation) de la conformité des produits alimentaires et des processus de production (fabrication), de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination

Article 22. Demandeur dans le cadre de l'évaluation (confirmation) de la conformité des produits alimentaires

Article 23. Déclaration de conformité (procédure)

Article 24. Enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés

Article 25. Procédure d'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés

Article 26. Registre unifié des denrées alimentaires spécialisées

Article 27. Enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires

Article 28. Procédure d'enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires

Article 29. Registre unique des nouveaux produits alimentaires

Article 30. Expertise vétérinaire et sanitaire

Article 31. Enregistrement d'État des établissements de production

Article 32. Établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État

Article 33. Demande d'enregistrement d'État des établissements de production

Article 34. Documents attestant l'enregistrement d'État des établissements de production

Article 35. Procédure d'information sur la modification des données factuelles relatives au demandeur et à l'établissement de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État

Article 36. Registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État

Article 37. Recensement des établissements de production de produits alimentaires.

Article 38. Contrôle (surveillance) d'État du respect des exigences du présent règlement technique

Article 39. Exigences relatives à l'étiquetage des produits alimentaires

Article 40. Clause de sauvegarde

Annexe 1. Normes microbiologiques de sécurité (pathogènes)

Annexe 2. Normes microbiologiques de sécurité

Annexe 3. Exigences hygiéniques de sécurité applicables aux produits alimentaires

Annexe 4. Niveaux admissibles des radionucléides césium-137 et strontium-90

Annexe 5. Exigences applicables aux matières premières alimentaires non transformées d'origine animale

Annexe 6. Indicateurs parasitologiques de sécurité des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et des produits de leur transformation

Annexe 7. Liste des plantes et produits de leur transformation, des objets d'origine animale, des micro-organismes, des champignons et des substances biologiquement actives interdits d'utilisation dans la

composition des compléments alimentaires.

Annexe 8. Types de matières premières végétales destinées à la production de compléments alimentaires pour les enfants de 3 à 14 ans et de tisanes pour enfants (boissons à base de thé) destinées aux enfants en bas âge

Annexe 9. Vitamines et sels minéraux utilisés dans la production de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile

Annexe 10. Pesticides interdits d'utilisation dans la production des matières premières alimentaires destinées à la fabrication de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile

CHAPITRE 1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1. Champ d'application

1. Le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (ci-après – le présent règlement technique) établit :

1) les objets de la réglementation technique ;

2) les exigences de sécurité (y compris sanitaires et épidémiologiques, hygiéniques et vétérinaires) applicables aux objets de la réglementation technique ;

3) les règles d'identification des objets de la réglementation technique ;

4) les formes et procédures d'évaluation (confirmation) de la conformité des objets de la réglementation technique aux exigences du présent règlement technique.

2. Lors de l'application du présent règlement technique, il convient de tenir compte des exigences applicables aux produits alimentaires en ce

qui concerne leur étiquetage, ainsi qu'aux matériaux d'emballage, articles et équipements destinés à la production de produits alimentaires et en contact avec ceux-ci, établies par les règlements techniques correspondants de l'Union douanière.

3. Lors de l'application du présent règlement technique, il convient de tenir compte des exigences des règlements techniques de l'Union douanière qui établissent des exigences obligatoires applicables à certains types de produits alimentaires et aux processus de production (fabrication), de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination liés aux exigences applicables à ces produits (ci-après – les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires), et qui complètent et/ou précisent les exigences du présent règlement technique.

Les exigences applicables à certains types de produits alimentaires et aux processus de production (fabrication), de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination liés aux exigences applicables à ces produits, établies par d'autres règlements techniques de l'Union douanière, ne peuvent pas modifier les exigences du présent règlement technique.

4. Les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires établissent :

1) les objets de la réglementation technique ;

2) les exigences de sécurité applicables aux objets de la réglementation technique ;

3) les règles d'identification des objets de la réglementation technique.
Les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires peuvent contenir des exigences d'étiquetage et des schémas de confirmation de la conformité qui ne sont pas en contradiction avec les exigences du présent règlement technique.

Article 2. Objectifs de l'adoption

Les objectifs de l'adoption du présent règlement technique sont :

1) la protection de la vie et/ou de la santé humaines ;

2) la prévention des pratiques qui induisent en erreur les acquéreurs (consommateurs) ;

3) la protection de l'environnement.

Article 3. Objets de la réglementation technique

1. Les objets de la réglementation technique du présent règlement technique sont :

1) les produits alimentaires ;

2) les processus de production (fabrication), de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination liés aux exigences applicables aux produits alimentaires.

2. Le présent règlement technique ne s'applique pas aux produits alimentaires produits par des particuliers à domicile, dans des exploitations auxiliaires personnelles ou par des particuliers pratiquant l'horticulture, le maraîchage ou l'élevage, ni aux processus de production (fabrication), de stockage, de transport et d'élimination des produits alimentaires destinés uniquement à la consommation personnelle et non destinés à la mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union douanière, ni à la culture de plantes agricoles et à l'élevage d'animaux de rente dans des conditions naturelles.

Article 4. Définitions

Aux fins de l'application du présent règlement technique, les notions suivantes sont utilisées :

préparations lactées adaptées (substituts du lait maternel) – produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge, produits sous forme liquide ou en poudre à base de lait de vache ou de lait d'autres animaux de rente, et dont la composition chimique est aussi proche que possible de celle du lait maternel, afin de satisfaire les besoins physiologiques des enfants au cours de leur première année de vie en substances nécessaires et en énergie ;

arôme alimentaire (arôme) – substance aromatisante ou préparation aromatisante, ou arôme de transformation thermique, ou arôme de fumée, ou précurseurs d'arômes, ou leur mélange (partie aromatisante), non consommés en tant que tels par l'homme, destinés à conférer aux produits alimentaires une odeur et/ou un goût (à l'exception du goût sucré, acide et salé), avec ou sans adjonction d'autres composants ;

sécurité des produits alimentaires – état des produits alimentaires attestant l'absence de risque inacceptable lié à un effet nocif sur l'homme et sur les générations futures ;

compléments alimentaires biologiquement actifs (CABA) – substances biologiquement actives naturelles et/ou identiques aux substances naturelles, ainsi que micro-organismes probiotiques, destinés à être consommés en même temps que les aliments ou à être incorporés dans des produits alimentaires ;

eau de boisson pour l'alimentation infantile – eau destinée à la consommation humaine, destinée à être bue par les enfants, à la préparation des aliments et à la reconstitution des produits secs destinés à l'alimentation des enfants à domicile ;

ressources biologiques aquatiques – poissons, invertébrés aquatiques, mammifères aquatiques, algues, autres animaux et plantes aquatiques se trouvant dans leur habitat naturel (à l'état de liberté naturelle) ;

effet nocif des produits alimentaires sur l'homme – action de facteurs défavorables liés à la présence dans les produits alimentaires de contaminants ou de polluants qui constituent une menace pour la vie ou la santé humaines, ou une menace pour la vie et la santé des générations futures ;

mise sur le marché des produits alimentaires – achat-vente et autres modes de transfert des produits alimentaires sur le territoire douanier de l'Union douanière, à partir du fabricant ou de l'importateur ;

organismes génétiquement modifiés (issus du génie génétique, transgéniques) (ci-après – OGM) – un ou plusieurs organismes, toute entité acellulaire, unicellulaire ou pluricellulaire, capables de se reproduire ou de transmettre du matériel génétique héréditaire, distincts des organismes naturels, obtenus au moyen de méthodes du génie génétique et/ou contenant du matériel issu du génie génétique, y compris des gènes, leurs fragments ou des combinaisons de gènes ;

enregistrement d'État des établissements de production

exerçant des activités d'obtention et de transformation (traitement) de matières premières alimentaires non transformées d'origine animale (ci-après – enregistrement d'État des établissements de production) – autorisation accordée à une personne morale ou à un entrepreneur individuel d'exercer des activités d'obtention et de transformation (traitement) de matières premières alimentaires non transformées d'origine animale ;

boisson à base de plantes pour enfants (tisane) – produit alimentaire destiné à l'alimentation infantile, fabriqué à base de plantes et d'extraits de plantes ;

identification des produits alimentaires – procédure de rattachement

des produits alimentaires aux objets de la réglementation technique d'un règlement technique ;

fabricant de produits alimentaires – organisation, quelle que soit sa forme juridique, ou entrepreneur individuel, y compris étrangers, qui assurent en leur nom propre la production (fabrication) de produits alimentaires en vue de leur commercialisation auprès des acquéreurs (consommateurs) et qui sont responsables de la conformité de ces produits aux exigences des règlements techniques ;

importateur – résident d'un État membre de l'Union douanière qui met sur le marché, sur le territoire douanier de l'Union douanière, des produits alimentaires fournis par un non-résident d'un État membre de l'Union douanière, et qui est responsable de la conformité de ces produits aux exigences du présent règlement technique ;

composant (ingrédient alimentaire) (ci-après – composant) – produit ou substance (y compris les additifs alimentaires et les arômes) utilisé conformément à la recette lors de la production (fabrication) des produits alimentaires et qui en constitue une partie intégrante ;

contamination des produits alimentaires – introduction dans les produits alimentaires d'objets, de particules, de substances et d'organismes (contaminants, polluants) et leur présence en quantités inhabituelles pour les produits alimentaires concernés ou supérieures aux niveaux établis, de sorte que ces produits acquièrent des propriétés dangereuses pour l'homme ;

préparations pour nourrissons – préparations adaptées (dont la composition chimique est aussi proche que possible de celle du lait maternel) ou partiellement adaptées (dont la composition chimique est partiellement proche de celle du lait maternel), produites à base de lait de vache ou de lait d'autres animaux de rente et destinées à l'alimentation des enfants depuis les premiers jours de vie jusqu'à l'âge de six mois ;

produits alimentaires non transformés d'origine animale – carcasses (carcasses de petits animaux) d'animaux de rente de toutes espèces n'ayant pas subi de transformation (traitement), leurs parties (y compris le sang et les abats), lait cru, lait écrémé cru, crème crue, produits de l'apiculture, œufs et ovoproduits, captures de ressources biologiques aquatiques, produits de l'aquaculture ;

normes des besoins physiologiques en énergie et en substances nutritives – niveau d'apport journalier en substances nutritives suffisant pour satisfaire les besoins physiologiques d'au moins 97,5 pour cent de la population, compte tenu de l'âge, du sexe, de l'état physiologique et de l'activité physique ;

nutriments (substances nutritives) – substances constitutives des produits alimentaires, utilisées par l'organisme humain comme sources d'énergie, comme sources ou précurseurs de substrats pour la construction, la croissance et le renouvellement des organes et des tissus et pour la formation de substances physiologiquement actives participant à la régulation des processus vitaux, et qui déterminent la valeur nutritionnelle des produits alimentaires ;

produits alimentaires enrichis – produits alimentaires auxquels ont été ajoutées une ou plusieurs substances nutritives et/ou biologiquement actives et/ou des micro-organismes probiotiques qui n'y étaient pas présents à l'origine, ou qui y étaient présents en quantité insuffisante, ou qui ont été perdus au cours de la production (fabrication) ; dans ce cas, la teneur garantie par le fabricant de chaque substance nutritive ou biologiquement active utilisée pour l'enrichissement est portée à un niveau correspondant aux critères applicables aux produits alimentaires constituant une source de cette substance nutritive ou aux autres caractéristiques distinctives des produits alimentaires, et la teneur maximale en substances nutritives et/ou biologiquement actives de ces produits ne doit pas dépasser le niveau supérieur d'apport sans danger de ces substances, toutes sources possibles confondues (lorsque de tels

niveaux existent) ;

organismes d'aquaculture – poissons, invertébrés aquatiques, mammifères aquatiques, algues, autres animaux et plantes aquatiques maintenus, élevés, y compris cultivés, en conditions de semi-liberté ou dans un habitat créé artificiellement ;

lot de produits alimentaires – quantité déterminée de produits alimentaires d'une même dénomination, conditionnés de manière identique, produits (fabriqués) par un même fabricant selon une même norme régionale (interétatique) ou norme nationale, et/ou norme d'entreprise, et/ou d'autres documents du fabricant, au cours d'une période déterminée, et accompagnée de documents d'accompagnement des marchandises assurant la traçabilité des produits alimentaires ;

additif alimentaire – toute substance (ou mélange de substances), ayant ou non une valeur nutritionnelle propre, habituellement non consommée en tant que telle par l'homme, introduite intentionnellement dans les produits alimentaires dans un but (une fonction) technologique lors de leur production (fabrication), de leur transport et de leur stockage, ce qui entraîne ou peut entraîner l'incorporation de cette substance ou de ses produits de transformation dans les produits alimentaires en tant que composants ; un additif alimentaire peut remplir une ou plusieurs fonctions technologiques ;

produits alimentaires – produits d'origine animale, végétale, microbiologique, minérale, artificielle ou biotechnologique, à l'état naturel, traité ou transformé, destinés à la consommation humaine, y compris les produits alimentaires spécialisés, l'eau destinée à la consommation humaine conditionnée en récipients, l'eau minérale potable, les boissons alcoolisées (y compris la bière et les boissons à base de bière), les boissons sans alcool, les compléments alimentaires biologiquement actifs (CABA), la gomme à mâcher, les ferments et cultures starter de micro-organismes, les levures, les additifs alimentaires et les arômes, ainsi que

les matières premières alimentaires ;

produits alimentaires de l'aquaculture – organismes d'aquaculture extraits (capturés) de leurs conditions d'élevage semi-libre, de reproduction ou d'un habitat créé artificiellement ;

produits alimentaires destinés à l'alimentation diététique thérapeutique – produits alimentaires spécialisés présentant une valeur nutritionnelle et énergétique ainsi que des propriétés physiques et organoleptiques déterminées, et destinés à être utilisés dans le cadre de régimes thérapeutiques ;

produits alimentaires destinés à l'alimentation diététique préventive – produits alimentaires spécialisés destinés à corriger le métabolisme des glucides, des lipides, des protéines, des vitamines et d'autres types de métabolisme, dont la teneur et/ou le rapport de certaines substances ont été modifiés par rapport à leur teneur naturelle et/ou dans la composition desquels ont été incluses des substances ou des composants initialement absents, ainsi que les produits alimentaires destinés à réduire le risque de développement de maladies ;

produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile – produits alimentaires spécialisés destinés à l'alimentation infantile des enfants, (enfants en bas âge de 0 à 3 ans, enfants d'âge préscolaire de 3 à 6 ans, enfants d'âge scolaire de 6 ans et plus), répondant aux besoins physiologiques correspondants de l'organisme de l'enfant et ne nuisant pas à la santé de l'enfant de l'âge correspondant ;

produits alimentaires destinés à l'alimentation des sportifs – produits alimentaires spécialisés de composition chimique déterminée, à valeur nutritionnelle accrue et/ou à efficacité ciblée, constitués d'un ensemble de produits ou présentés sous forme de types individuels, qui exercent une influence spécifique sur l'augmentation des capacités d'adaptation de l'homme aux charges physiques et neuro-émotionnelles ;

denrées alimentaires de fabrication non industrielle – produits alimentaires obtenus par des citoyens à domicile et/ou dans des exploitations auxiliaires personnelles, ou par des citoyens pratiquant l'arboriculture, le maraîchage, l'élevage et d'autres types d'activités ;

nouveaux produits alimentaires – produits alimentaires (y compris les additifs alimentaires et les arômes) qui n'ont pas été utilisés auparavant pour l'alimentation humaine sur le territoire douanier de l'Union douanière, à savoir : présentant une structure moléculaire primaire nouvelle ou intentionnellement modifiée ; constitués de micro-organismes, de champignons microscopiques et d'algues, de plantes ou isolés à partir de ceux-ci, isolés à partir d'animaux, obtenus à partir d'OGM ou à l'aide de ceux-ci, les nanomatériaux et les produits des nanotechnologies ; à l'exception des produits alimentaires obtenus par des méthodes traditionnelles, se trouvant en circulation et considérés comme sûrs en raison de l'expérience acquise ;

produits alimentaires déshydratés – produits alimentaires dont l'eau initialement présente a été éliminée totalement ou partiellement ;

aliments de complément – produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile que l'on commence à introduire dans la ration des enfants au cours de leur première année de vie en complément du lait maternel, des substituts du lait maternel ou des préparations de suite, et produits (fabriqués) à partir de produits d'origine animale et/ou végétale ;

produits alimentaires de composition mixte – produits alimentaires constitués de deux composants ou plus, à l'exception des additifs alimentaires et des arômes ;

transformation (traitement) – traitement thermique (à l'exception de la congélation et de la réfrigération), fumage, mise en conserve, maturation, fermentation, salage, séchage, marinage, concentration, extraction, extrusion ou combinaison de ces procédés ;

préparations de suite – préparations adaptées (dont la composition chimique est aussi proche que possible de celle du lait maternel) ou partiellement adaptées (dont la composition chimique est partiellement proche de celle du lait maternel), produites à base de lait de vache ou de lait d'autres animaux de rente et destinées à l'alimentation des enfants âgés de plus de six mois en association avec des aliments de complément ;

prébiotiques – substances alimentaires qui stimulent sélectivement la croissance et/ou l'activité biologique des représentants de la microflore protectrice de l'intestin humain et contribuent au maintien de sa composition normale et de son activité biologique lorsqu'elles sont consommées de manière systématique dans la composition des produits alimentaires ;

micro-organismes probiotiques – micro-organismes vivants non pathogènes et non toxinogènes, représentants des groupes protecteurs de la microbiocénose intestinale normale de l'homme sain et des associations symbiotiques naturelles, apportés dans la composition des produits alimentaires pour améliorer (optimiser) la composition et l'activité biologique de la microflore protectrice de l'intestin humain ;

matières premières alimentaires – produits d'origine animale, végétale, microbiologique, minérale, artificielle ou biotechnologique et eau destinée à la consommation humaine, utilisés pour la production (fabrication) de produits alimentaires ;

animaux de rente – animaux, à l'exception des poissons, des invertébrés aquatiques, des mammifères aquatiques et des autres animaux aquatiques, utilisés de manière ciblée pour l'obtention de produits alimentaires ;

établissement de production où sont exercées des activités d'obtention et de transformation (traitement) de matières premières alimentaires non transformées d'origine animale - établissement (bâtiment, construction,

local, ouvrage ou autre installation) destiné à l'exercice des activités d'obtention et de transformation (traitement) de matières premières alimentaires non transformées d'origine animale et utilisé dans l'exercice de ces activités, appartenant à une personne morale ou à une personne physique en qualité d'entrepreneur individuel exerçant lesdites activités en vertu d'un droit de propriété ou d'un autre fondement légal ;

traçabilité des produits alimentaires – possibilité d'établir de manière documentaire (sur support papier et/ou électronique) le fabricant et les propriétaires successifs des produits alimentaires en circulation, à l'exception du consommateur final, ainsi que le lieu d'origine (de production, de fabrication) des produits alimentaires et/ou des matières premières alimentaires ;

processus de production (fabrication) des produits alimentaires – ensemble ou combinaison de différentes opérations technologiques de production (fabrication) de produits alimentaires exécutées de manière séquentielle ;

poisson d'élevage en cage – poisson élevé et/ou maintenu temporairement dans un dispositif installé dans une masse d'eau afin de le conserver vivant ;

produits alimentaires périssables – produits alimentaires dont la durée de conservation ne dépasse pas 5 jours, sauf disposition contraire des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, et qui nécessitent des régimes de température spécialement créés pour leur stockage et leur transport afin de préserver leur sécurité et d'empêcher le développement de micro-organismes pathogènes et de micro-organismes d'altération et/ou la formation de toxines jusqu'à des niveaux dangereux pour la santé humaine ;

produits alimentaires spécialisés – produits alimentaires pour lesquels des exigences relatives à la teneur et/ou au rapport de certaines substances ou de l'ensemble des substances et composants ont été établies et/ou

dont la teneur et/ou le rapport de certaines substances ont été modifiés par rapport à leur teneur naturelle dans ces produits alimentaires et/ou dans la composition desquels ont été incluses des substances ou des composants initialement absents (à l'exception des additifs alimentaires et des arômes) et/ou pour lesquels le fabricant déclare des propriétés thérapeutiques et/ou préventives, et qui sont destinés à une consommation sûre de ces produits alimentaires par certaines catégories de personnes ;

durée de conservation des produits alimentaires – période pendant laquelle les produits alimentaires doivent être pleinement conformes aux exigences de sécurité qui leur sont applicables, établies par le présent règlement technique et/ou par les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, et conserver les propriétés de consommation déclarées dans leur étiquetage, et à l'expiration de laquelle les produits alimentaires ne sont plus aptes à l'usage prévu ;

auxiliaires technologiques – substances ou matériaux ou leurs dérivés (à l'exception des équipements, des matériaux d'emballage, des articles et de la vaisselle) qui, sans être des composants des produits alimentaires, sont utilisés intentionnellement lors de la transformation des matières premières alimentaires et/ou lors de la production de produits alimentaires pour atteindre certains objectifs technologiques et qui, une fois ces objectifs atteints, sont éliminés de ces matières premières ou de ces produits alimentaires, ou dont les résidus n'exercent pas d'effet technologique dans le produit alimentaire fini ;

boissons tonifiantes - boissons sans alcool et faiblement alcoolisées contenant des substances (composants) tonifiantes, y compris d'origine végétale, en quantité suffisante pour produire un effet tonifiant sur l'organisme humain, à l'exception du thé, du café et des boissons à base de ceux-ci ;

captures de ressources biologiques aquatiques – ressources biologiques aquatiques extraites (capturées) de leur milieu naturel ;

élimination des produits alimentaires – utilisation de produits alimentaires non conformes aux exigences des règlements techniques de l'Union douanière à des fins différentes de celles auxquelles ces produits alimentaires sont destinés et pour lesquelles ils sont habituellement utilisés, ou mise de produits alimentaires non conformes aux exigences des règlements techniques de l'Union douanière dans un état les rendant impropres à toute utilisation et application et excluant tout effet néfaste de ces produits sur l'homme, les animaux et l'environnement.

Article 5. Règles de circulation sur le marché

1. Les produits alimentaires sont mis sur le marché lorsqu'ils sont conformes au présent règlement technique ainsi qu'aux autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables.

2. Les produits alimentaires conformes aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables, et ayant fait l'objet d'une évaluation (confirmation) de la conformité, font l'objet d'un marquage au moyen de la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière.

3. Les produits alimentaires en circulation, y compris les matières premières alimentaires, doivent être accompagnés de documents d'accompagnement des marchandises garantissant la traçabilité de ces produits.

4. Les produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et/ou des autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables, y compris les produits alimentaires dont la durée de conservation a expiré, font l'objet d'un retrait de la circulation par l'opérateur économique (détenteur des produits

alimentaires), de sa propre initiative ou sur injonction des autorités de contrôle (surveillance) d'État compétentes de l'État membre de l'Union douanière.

Article 6. Identification des produits alimentaires (processus) aux fins de leur rattachement aux objets de la réglementation technique du règlement technique

1. Aux fins du rattachement des produits alimentaires aux objets de la réglementation technique auxquels s'applique le présent règlement technique, l'identification des produits alimentaires est effectuée par les personnes intéressées.

2. L'identification des produits alimentaires est effectuée d'après leur dénomination et (ou) leurs caractéristiques énoncées dans la définition de ces produits dans le présent règlement technique ou dans les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, et (ou) par des méthodes visuelles et (ou) organoleptiques, et (ou) analytiques.

3. L'identification des produits alimentaires est effectuée selon les méthodes suivantes :

1) d'après la dénomination - en comparant la dénomination et la destination des produits alimentaires, indiquées dans l'étiquetage de l'emballage de consommation et (ou) dans les documents d'accompagnement des marchandises, avec la dénomination indiquée dans la définition du type de produits alimentaires dans le présent règlement technique et (ou) dans les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires ;

2) par la méthode visuelle – en comparant l'aspect extérieur des produits alimentaires avec les caractéristiques énoncées dans la définition de ces produits alimentaires dans le présent règlement technique et (ou) dans les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de

produits alimentaires ;

3) par la méthode organoleptique – en comparant les indicateurs organoleptiques des produits alimentaires avec les caractéristiques énoncées dans la définition de ces produits alimentaires figurant dans le présent règlement technique ou dans les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires. La méthode organoleptique est appliquée lorsque les produits alimentaires ne peuvent pas être identifiés d'après la dénomination ni par la méthode visuelle ;

4) par la méthode analytique - en vérifiant la conformité des indicateurs physico-chimiques et (ou) microbiologiques des produits alimentaires aux caractéristiques énoncées dans la définition de ces produits alimentaires figurant dans le présent règlement technique ou dans les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires. La méthode analytique est appliquée lorsque les produits alimentaires ne peuvent pas être identifiés d'après la dénomination, ni par la méthode visuelle ou organoleptique.

Article 6^1. Exigences particulières et caractéristiques d'identification établies pour le chocolat, les produits de chocolaterie, le glaçage au chocolat, la masse de chocolat et les produits de cacao

Le chocolat, les produits de chocolaterie, le glaçage au chocolat, la masse de chocolat et les produits de cacao doivent satisfaire aux exigences particulières et présenter les caractéristiques d'identification conformément à l'annexe 11.

Note. Le chapitre 1 a été complété par l'article 6^1 conformément à la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 25.11.2022 n° 173 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 210 jours à compter de la date de sa publication officielle).

CHAPITRE 2. EXIGENCES DE SÉCURITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Article 7. Exigences générales de sécurité des produits alimentaires

1. Les produits alimentaires en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière doivent être sûrs pendant la durée de conservation fixée, lorsqu'ils sont utilisés conformément à leur destination.

2. Les indicateurs de sécurité des produits alimentaires sont fixés aux annexes 1, 2, 3, 4, 51 et 6 du présent règlement technique.

3. Les indicateurs de sécurité (à l'exception des indicateurs microbiologiques) des produits alimentaires de composition mixte sont déterminés selon la contribution de chaque composant. Ils tiennent compte des fractions massiques et des indicateurs de sécurité fixés pour ces composants par le présent règlement technique, sauf disposition contraire des annexes 1, 2, 3, 4, 51 et 6 du présent règlement technique et/ou des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

4. Les indicateurs de sécurité (à l'exception des indicateurs microbiologiques) des produits alimentaires déshydratés sont calculés en les rapportant aux matières premières alimentaires initiales. Le calcul tient compte de la teneur en matière sèche de ces matières premières et des produits alimentaires déshydratés, sauf disposition contraire des annexes 1, 2, 3, 4, 51 et 6 du présent règlement technique et/ou des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

5. La présence, dans les produits alimentaires en circulation, d'agents pathogènes de maladies infectieuses et parasitaires ou de leurs toxines dangereux pour la santé humaine et animale n'est pas admise.

Les matières premières alimentaires non transformées d'origine animale destinées à la production (fabrication) de produits alimentaires doivent provenir d'animaux de rente, de captures de ressources biologiques aquatiques et d'organismes d'aquaculture. Elles doivent être reconnues propres à la consommation humaine à l'issue d'une expertise vétérinaire et sanitaire conformément à l'article 30 du présent règlement technique.

Ne sont pas admises à la circulation ni à la production (fabrication) de produits alimentaires les matières premières alimentaires non transformées d'origine animale suivantes :

matières premières non conformes aux indicateurs organoleptiques ;

matières premières contenant des agents de conservation ;

matières premières traitées avec des colorants et des arômes, par rayonnement ionisant (viande de volaille, de lapin et de cheval) ou par rayons ultraviolets ;

viande et produits d'abattage provenant de carcasses présentant des restes d'organes internes ; viande présentant des hémorragies dans les tissus, des abcès non retirés, des larves d'œstres ou d'autres insectes ; viande endommagée et/ou contaminée par des rongeurs, contenant des impuretés mécaniques, ou présentant une couleur, une odeur ou un goût inhabituels pour la viande (poisson, médicaments, herbes, etc.) ;

viande réfrigérée et viande de volaille réfrigérée dont la température, en tout point de mesure, est supérieure à plus 4 °C ;

viande congelée (à l'exception de la viande de lapin) dont la température, en tout point de mesure, est supérieure à moins 8 °C ; viande de volaille congelée et viande de lapin congelée dont la température, en tout point de mesure, est supérieure à moins 12 °C (la température de stockage de la viande ne doit pas dépasser moins 18 °C) ;

viande congelée et viande de volaille congelée ayant subi une décongélation pendant le stockage ;

miel naturel et produits de l'apiculture contenant des médicaments vétérinaires (au-delà de la limite de détection de la méthode de dosage) : du groupe des imidazoles (métronidazole, dimétridazole, ronidazole, clotrimazole, aminitrizole, tinidazole) et/ou du groupe des nitrofuranes et de leurs métabolites (y compris la furazolidone et la furacilline), de la dapsone, de la colchicine, de la chlorpromazine (aminazine) et leurs analogues, et/ou d'autres préparations utilisées pour le traitement des abeilles dont la présence de résidus n'est pas admise et qui sont fixées par les actes des organes de l'Union économique eurasiatique (ci-après « l'Union ») ; ainsi que les préparations coumaphos (plus de 100 µg/kg) et amitraze (plus de 200 µg/kg).

Les matières premières alimentaires non transformées d'origine animale issues de l'abattage de bovins et de petits ruminants doivent provenir d'animaux n'ayant pas reçu d'aliments d'origine animale contenant des protéines de ruminants. Font exception les substances recommandées par le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation mondiale de la santé animale.

Les organismes d'aquaculture élevés dans des systèmes à circuit d'eau fermé doivent faire l'objet de la période de stabulation nécessaire.

Les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins doivent faire l'objet de la période de stabulation nécessaire dans des centres d'expédition et de purification.

6. La durée de conservation et les conditions de stockage des produits alimentaires sont fixées par le fabricant.

7. Les matériaux utilisés pour la fabrication des emballages et des articles en contact avec les produits alimentaires doivent satisfaire aux exigences fixées par le règlement technique correspondant de l'Union douanière.

8. Les exigences relatives aux additifs alimentaires, aux arômes et aux auxiliaires technologiques utilisés dans la production de produits alimentaires sont fixées par le règlement technique correspondant de l'Union douanière.

9. Lors de la production (fabrication) de produits alimentaires à partir de matières premières alimentaires obtenues à partir d'OGM d'origine végétale, animale et microbienne, seules des lignées d'OGM ayant fait l'objet d'un enregistrement d'État doivent être utilisées.

Si le fabricant n'a pas utilisé d'OGM lors de la production des produits alimentaires, une teneur en OGM de 0,9 pour cent ou moins dans ces produits constitue une présence fortuite ou techniquement inévitable. Ces produits alimentaires ne relèvent pas des produits alimentaires contenant des OGM.

10. La production (fabrication) de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile des enfants de moins de 1 an est réalisée dans des établissements de production spécialisés, dans des ateliers spécialisés ou sur des lignes de production spécialisées.

11. La présence d'œufs d'helminthes et de kystes de protozoaires pathogènes intestinaux n'est pas admise dans les herbes potagères, les légumes, les fruits et les baies, frais et surgelés.

12. La teneur de chaque substance nutritive ou biologiquement active utilisée pour l'enrichissement des produits alimentaires enrichis doit être portée à un niveau au moins égal à 5 pour cent du niveau d'apport journalier, pour 100 ml, pour 100 g ou pour une portion unitaire de ces produits.

La teneur en micro-organismes probiotiques des produits alimentaires enrichis doit être d'au moins 10^9 unités formant colonie (cellules microbiennes) par 1 g ou 1 ml de ces produits.

Note. Article 7 tel que modifié par les décisions du Conseil de la

Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle) ; du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).

Article 8. Exigences de sécurité applicables aux produits alimentaires spécialisés

1. L'utilisation de matières premières alimentaires contenant des OGM n'est pas admise lors de la production (fabrication) de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile et de produits alimentaires destinés aux femmes enceintes et allaitantes.

L'utilisation de matières premières alimentaires obtenues à l'aide des pesticides visés à l'annexe 10 n'est pas admise lors de la production de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile.

2. Les produits alimentaires destinés aux femmes enceintes et allaitantes doivent satisfaire aux exigences fixées aux annexes 1, 2, 3 du présent règlement technique et/ou par les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

3. Les produits alimentaires destinés aux enfants de moins de 1 an doivent, par leur consistance, correspondre aux particularités physiologiques du système digestif de l'enfant de cet âge.

4. Les produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile doivent satisfaire aux exigences suivantes :

les biscuits destinés à l'alimentation infantile ne doivent pas contenir plus de 25 pour cent de sucre ajouté ;

les produits de boulangerie destinés à l'alimentation infantile ne doivent pas contenir plus de 0,5 pour cent de sel.

5. Les produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile ne doivent pas contenir :

plus de 0,2 pour cent d'alcool éthylique ;

de café naturel ;

d'amandes de noyaux d'abricot ;

de vinaigre ;

d'édulcorants, à l'exception des produits alimentaires spécialisés destinés à l'alimentation diététique thérapeutique et à l'alimentation diététique préventive.

6. Les produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge ne doivent pas contenir, dans les substituts du lait maternel, plus de 4 pour cent d'isomères trans d'acides gras par rapport à la teneur totale en acides gras.

7. L'utilisation des acides benzoïque et sorbique et de leurs sels est interdite lors de la production (fabrication) de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile.

8. L'utilisation des matières premières alimentaires suivantes n'est pas admise lors de la production (fabrication) de produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge :

1) fromage blanc (tvorog) d'une acidité supérieure à 150 degrés Thörner ;

2) farine de soja (à l'exception de l'isolat et du concentré de protéines de soja) ;

3) céréales et produits de leur transformation infestés par des ravageurs et contaminés par des impuretés étrangères et des ravageurs ;

4) produits d'abattage d'animaux de rente et de volailles ayant subi une recongélation ;

5) matières premières issues de poissons et d'organismes aquatiques autres que les poissons ayant subi une recongélation ;

6) viandes séparées mécaniquement d'animaux de rente et viandes de volaille séparées mécaniquement ;

7) matières premières contenant du collagène issues de viande de volaille ;

8) abats d'animaux de rente et de volailles, à l'exception du foie, de la langue, du cœur et du sang ;

9) viande bovine parée présentant une fraction massique de tissu conjonctif et adipeux supérieure à 12 pour cent ;

10) viande porcine parée présentant une fraction massique de tissu adipeux supérieure à 32 pour cent ;

11) viande ovine parée présentant une fraction massique de tissu adipeux supérieure à 9 pour cent ;

12) carcasses de poulets et de poulets de chair de catégorie 2 ;

13) blocs congelés de différents types de viande d'animaux parée et d'abats (foie, langue, cœur) dont la durée de conservation est supérieure à 6 mois ;

14) viande de taureaux, de verrats et d'animaux maigres ;

15) matières premières de poisson issues de poissons élevés en cages et d'espèces de poissons démersales ;

16) œufs et viande d'oiseaux aquatiques ;

17) matières grasses à tartiner ;

18) beurre salé ;

19) huiles végétales : huile de coton, huile de sésame ;

20) huiles végétales ayant un indice de peroxyde supérieur à 2 mmol d'oxygène actif/kg de matière grasse (à l'exception de l'huile d'olive);huile d'olive ayant un indice de peroxyde supérieur à 2 mmol d'oxygène actif/kg de matière grasse ;

21) jus concentrés obtenus par diffusion ;

22) épices (à l'exception de l'aneth, du persil, du céleri, du cumin, du basilic, du piment doux, du poivre blanc et du piment de la Jamaïque, de l'origan, de la cannelle, de la vanille, de la coriandre, du clou de girofle, de la feuille de laurier, ainsi que de l'oignon et de l'ail, dont la teneur est fixée par le fabricant) ;

23) œuf en poudre (pour les produits alimentaires périssables) ;

24) huiles et graisses hydrogénées, graisses à teneur élevée en acides gras saturés ;

25) épices piquantes (poivre, raifort, moutarde) ;

26) mayonnaise, sauces mayonnaise, sauces à base d'huiles végétales, crèmes à base d'huiles végétales, matières grasses à usage spécial, graisse de friture.

9. L'utilisation des matières premières alimentaires suivantes n'est pas admise lors de la production (fabrication) de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile des enfants d'âge préscolaire et scolaire :

1) produits d'abattage d'animaux de rente et de volailles ayant subi une recongélation ;

2) matières premières issues de poissons et d'organismes aquatiques autres que les poissons ayant subi une recongélation ;

3) viandes séparées mécaniquement d'animaux de rente et viandes de volaille séparées mécaniquement ;

4) matières premières contenant du collagène issues de viande de volaille ;

5) blocs congelés de différents types de viande d'animaux parée et d'abats (foie, langue, cœur) dont la durée de conservation est supérieure à 6 mois ;

6) viande bovine parée dont la fraction massique de tissu conjonctif et adipeux est supérieure à 20 pour cent ;

7) viande porcine parée dont la fraction massique de tissu adipeux est supérieure à 70 pour cent ;

8) viande ovine parée dont la fraction massique de tissu adipeux est supérieure à 9 pour cent ;

9) viande de taureaux, de verrats et d'animaux maigres ;

10) abats d'animaux de rente et de volailles, à l'exception du foie, de la langue, du cœur et du sang ;

11) œufs et viande de volailles aquatiques ;

12) jus concentrés obtenus par diffusion ;

13) huiles végétales dont l'indice de peroxyde est supérieur à 2 mmol d'oxygène actif/kg de matière grasse (à l'exception de l'huile d'olive) ; huile d'olive dont l'indice de peroxyde est supérieur à 2 mmol

d'oxygène actif/kg de matière grasse ;

14) huiles végétales : huile de coton ;

15) huiles et graisses hydrogénées ;

16) épices piquantes (poivre, raifort, moutarde) ;

10. Lors de la production (fabrication) de compléments alimentaires biologiquement actifs destinés aux enfants de 3 à 14 ans et de boissons à base de plantes (tisanes) destinées aux enfants en bas âge, seule l'utilisation des matières premières végétales mentionnées à l'annexe 8 du présent règlement technique est admise.

11. Lors de la production (fabrication) de produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge, l'utilisation des vitamines et sels minéraux établis à l'annexe 9 du présent règlement technique est admise.

12. Lors de la production (fabrication) de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile des enfants de tous les groupes d'âge, seuls les arômes alimentaires naturels (substances aromatisantes) peuvent être utilisés afin de conférer un arôme et un goût spécifiques et, pour les enfants de plus de 4 mois, également la vanilline.

13. Les plantes et les produits de leur transformation, les matières d'origine animale, les micro-organismes, les champignons et les substances biologiquement actives qui présentent un danger pour la vie et la santé humaines et qui sont établis à l'annexe 7 du présent règlement technique ne sont pas admis pour la production (fabrication) de compléments alimentaires biologiquement actifs (CABA).

14. Les compléments alimentaires biologiquement actifs (CABA) doivent satisfaire aux exigences hygiéniques de sécurité des produits alimentaires établies aux annexes 1, 2, 3 du présent règlement technique. La teneur en substances biologiquement actives obtenues à partir de plantes et/ou de leurs extraits dans la dose journalière de compléments alimentaires

biologiquement actifs (CABA) doit être comprise entre 10 et 50 pour cent de la valeur de leur dose thérapeutique unitaire, déterminée lors de l'utilisation de ces substances en tant que médicaments.

Note. L'article 8 tel que modifié par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

Article 9. Exigences de sécurité applicables aux boissons tonifiantes

Les boissons tonifiantes (y compris les boissons énergisantes) sont produites (fabriquées) sous forme de boissons sans alcool et de boissons faiblement alcoolisées.

Peuvent être utilisés comme sources de substances (composants) tonifiantes la caféine et les plantes qui en contiennent (extraits végétaux), le thé, le café, le guarana, le maté, ainsi que les plantes médicinales et leurs extraits ayant un effet tonifiant (ginseng, leuzée, rhodiole rose, schisandra, éleuthérocoque). La composition des boissons tonifiantes sans alcool peut comprendre au maximum deux substances (composants) tonifiantes ; celle des boissons tonifiantes faiblement alcoolisées, au maximum une.

Lors de la production (fabrication) de boissons tonifiantes, l'utilisation de substances minérales, de glucides facilement assimilables, de vitamines et de substances apparentées aux vitamines, de substrats et de stimulants du métabolisme énergétique est admise.

La teneur en caféine des boissons tonifiantes ne doit pas dépasser 400 mg/dm^3.

Article 9^1. Exigences de sécurité applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, y compris les produits alimentaires non transformés d'origine animale, incluant les

matières premières alimentaires d'origine animale, en ce qui concerne la teneur en résidus de médicaments vétérinaires (substances pharmacologiquement actives et leurs métabolites)

1. Les résidus de médicaments vétérinaires (substances pharmacologiquement actives et leurs métabolites) dans les denrées alimentaires d'origine animale, y compris dans les produits alimentaires non transformés d'origine animale, incluant les matières premières alimentaires d'origine animale, ne doivent pas dépasser les limites maximales admissibles établies aux annexes 3 et 5^1 du présent règlement technique.

Les résidus de médicaments vétérinaires (substances pharmacologiquement actives et leurs métabolites) dans les denrées alimentaires d'origine animale, y compris dans les produits alimentaires non transformés d'origine animale, incluant les matières premières alimentaires d'origine animale, établis à l'annexe 5^1 du présent règlement technique, sont contrôlés notamment sur la base des informations relatives à leur utilisation au cours des 2 derniers mois (avec indication de la dénomination de la préparation médicamenteuse vétérinaire, de la substance active, de la date de la dernière utilisation et des délais d'attente fixés par la notice d'utilisation de la préparation médicamenteuse vétérinaire).

Ces informations sont fournies par le fournisseur ou le propriétaire des animaux de rente, par le fabricant ou le fournisseur des matières premières alimentaires non transformées d'origine animale et des denrées alimentaires transformées d'origine animale, lors de leur mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union, sur support papier et/ou électronique, dans le cadre des documents d'accompagnement des marchandises.

Le fabricant ou le fournisseur de produits alimentaires non transformés d'origine animale et l'importateur de denrées alimentaires d'origine

animale non transformées et transformées communiquent, sur demande, aux autorités de contrôle (surveillance) d'État et/ou aux fabricants ou fournisseurs de denrées alimentaires transformées d'origine animale les informations relatives à l'utilisation de médicaments vétérinaires reçues du fournisseur ou du propriétaire des animaux de rente, du fabricant ou du fournisseur des matières premières alimentaires non transformées d'origine animale, utilisées notamment pour leur production.

Ces informations sont transmises au moyen de systèmes d'information si la législation de l'État membre de l'Union sur le territoire duquel le fabricant des produits alimentaires est enregistré le prévoit.

2. Dans les denrées alimentaires d'origine animale, y compris dans les produits non transformés d'origine animale, incluant les matières premières alimentaires d'origine animale, la présence de résidus de médicaments vétérinaires (substances pharmacologiquement actives et leurs métabolites) non mentionnés aux annexes 3 et 5^1 du présent règlement technique et/ou de substances pharmacologiquement actives et de leurs métabolites entrant dans la composition de préparations médicamenteuses vétérinaires non enregistrées sur les territoires des États membres de l'Union n'est pas admise au-delà de la limite de quantification de la méthode d'analyse (d'essai) et de mesure figurant dans la liste des normes internationales et régionales (interétatiques) et, en leur absence, des normes nationales (d'État) contenant les règles et méthodes de recherche (d'essai) et de mesure, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution des exigences du présent règlement technique et à la réalisation de l'évaluation de la conformité des objets de la réglementation technique.

3. Dans les denrées alimentaires d'origine animale (viande et produits carnés, produits d'abattage, y compris les abats, viande et abats de volaille, produits à base de viande et d'abats de volaille, lait et produits laitiers, miel naturel et produits de l'apiculture, œufs et ovoproduits, produits alimentaires de l'aquaculture d'origine animale), y compris dans

les produits non transformés d'origine animale, incluant les matières premières alimentaires d'origine animale, non mentionnées aux annexes 3 et 5^1 du présent règlement technique, la présence de résidus de médicaments vétérinaires (substances pharmacologiquement actives et leurs métabolites) n'est pas admise au-delà de la limite de quantification de la méthode d'analyse (d'essai) et de mesure figurant dans la liste des normes internationales et régionales (interétatiques) et, en leur absence, des normes nationales (d'État) contenant les règles et méthodes de recherche (d'essai) et de mesure, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution des exigences du présent règlement technique et à la réalisation de l'évaluation de la conformité des objets de la réglementation technique.

4. Les limites maximales de résidus (LMR) de médicaments vétérinaires (substances pharmacologiquement actives et leurs métabolites) dans les denrées alimentaires d'origine animale, y compris dans les produits non transformés d'origine animale, incluant les matières premières alimentaires d'origine animale, établies à l'annexe 5^1 du présent règlement technique, ainsi que les dispositions des parties 2 et 3 du présent article ne s'appliquent pas lors de l'évaluation (confirmation) de la conformité des produits alimentaires, à l'exception de l'évaluation de la conformité des produits alimentaires réalisée sous la forme du contrôle (surveillance) d'État et visée à la partie 3 de l'article 21 du présent règlement technique.

Note. Le chapitre 2 est complété par l'article 9^1 conformément à la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).

CHAPITRE 3. EXIGENCES RELATIVES AUX PROCESSUS DE PRODUCTION (FABRICATION), DE STOCKAGE,

DE TRANSPORT, DE COMMERCIALISATION ET D'ÉLIMINATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Article 10. Garantie de la sécurité des produits alimentaires au cours de leur production (fabrication), de leur stockage, de leur transport et de leur commercialisation

1. Les fabricants, les vendeurs et les personnes exerçant les fonctions des fabricants étrangers de produits alimentaires sont tenus de mettre en œuvre les processus de production (fabrication), de stockage, de transport et de commercialisation de ces produits de manière à ce que ceux-ci soient conformes aux exigences fixées à leur égard par le présent règlement technique et (ou) par les règlements techniques de l'Union douanière applicables à certains types de produits alimentaires.

2. Lors de la mise en œuvre des processus de production (fabrication) de produits alimentaires liés aux exigences de sécurité de ces produits, le fabricant doit élaborer, mettre en œuvre et maintenir

des procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise), énoncés dans la partie 3 du présent article.

3. Afin de garantir la sécurité des produits alimentaires au cours de leur production (fabrication), les procédures suivantes doivent être élaborées, mises en œuvre et maintenues :

1) le choix des procédés technologiques de production (fabrication) des produits alimentaires nécessaires pour garantir la sécurité des produits alimentaires ;

2) le choix de la séquence et de l'enchaînement des opérations technologiques de production (fabrication) des produits alimentaires afin d'exclure la contamination des matières premières alimentaires et des

produits alimentaires ;

3) la détermination, dans les programmes de contrôle de la production, des étapes contrôlées des opérations technologiques et des produits alimentaires aux différentes étapes de leur production (fabrication) ;

4) la réalisation du contrôle des matières premières alimentaires, des auxiliaires technologiques, des matériaux d'emballage et des articles utilisés lors de la production (fabrication) des produits alimentaires, ainsi que des produits alimentaires, par des moyens garantissant la fiabilité et l'exhaustivité requises du contrôle ;

5) la réalisation du contrôle du fonctionnement des équipements technologiques selon des modalités garantissant la production (fabrication) de produits alimentaires conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière applicables à certains types de produits alimentaires ;

6) la documentation des informations relatives aux étapes contrôlées des opérations technologiques et aux résultats du contrôle des produits alimentaires ;

7) le respect des conditions de stockage et de transport des produits alimentaires ;

8) le maintien des locaux de production, des équipements et ustensiles de production utilisés au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires dans un état excluant la contamination des produits alimentaires ;

9) le choix des méthodes et la garantie du respect, par les travailleurs, des règles d'hygiène personnelle afin de garantir la sécurité des produits alimentaires.

10) le choix de méthodes garantissant la sécurité des produits alimentaires, la fixation de la périodicité et la réalisation du nettoyage, du

lavage, de la désinfection, de la désinsectisation et de la dératisation des locaux de production, des équipements et ustensiles de production utilisés au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires ;

11) la tenue et la conservation, sur support papier et (ou) électronique, de la documentation attestant la conformité des produits alimentaires fabriqués aux exigences fixées par le présent règlement technique et (ou) par les règlements techniques de l'Union douanière applicables à certains types de produits alimentaires ;

12) la traçabilité des produits alimentaires.

Article 11. Exigences relatives à la garantie de la sécurité des produits alimentaires au cours de leur production (fabrication)

1. Afin de garantir la conformité des produits alimentaires mis sur le marché aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière applicables à certains types de produits alimentaires, le fabricant de produits alimentaires est tenu de mettre en œuvre des procédures garantissant la sécurité au cours de la production (fabrication) de ces produits alimentaires.

2. L'organisation de la garantie de la sécurité au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires et la réalisation du contrôle sont assurées par le fabricant de manière autonome et (ou) avec la participation d'une tierce partie.

3. Afin de garantir la sécurité au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires, le fabricant doit déterminer :

1) la liste des dangers susceptibles d'entraîner, au cours de la production (fabrication), la mise sur le marché de produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière applicables à certains types de produits alimentaires ;

2) la liste des points critiques pour la maîtrise (CCP) du processus de production (fabrication), à savoir les paramètres des opérations technologiques du processus de production (fabrication) des produits alimentaires (ou d'une partie de celui-ci) et les paramètres (indicateurs) de sécurité des matières premières alimentaires et des matériaux d'emballage qui doivent faire l'objet d'un contrôle afin de prévenir ou d'éliminer les dangers visés au point 1 de la présente partie ;

3) les valeurs limites des paramètres contrôlés aux points critiques pour la maîtrise (CCP) ;

4) les modalités de surveillance des points critiques pour la maîtrise (CCP) du processus de production (fabrication) ;

5) les modalités d'action en cas d'écart des valeurs des indicateurs visés au point 3 de la présente partie par rapport aux valeurs limites fixées ;

6) la périodicité des vérifications de la conformité des produits alimentaires mis sur le marché aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière applicables à certains types de produits alimentaires ;

7) la périodicité du nettoyage, du lavage, de la désinfection, de la dératisation et de la désinsectisation des locaux de production, ainsi que du nettoyage, du lavage et de la désinfection des équipements et ustensiles de production utilisés au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires ;

8) les mesures visant à empêcher la pénétration de rongeurs, d'insectes, d'oiseaux et d'animaux synanthropes dans les locaux de production.

4. Le fabricant est tenu de tenir et de conserver, sur support papier et (ou) électronique, la documentation relative à la mise en œuvre des mesures visant à garantir la sécurité au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires, y compris les documents attestant la sécurité des

matières premières alimentaires non transformées d'origine animale.

Les documents attestant la sécurité des matières premières alimentaires non transformées d'origine animale doivent être conservés pendant trois ans à compter de la date de leur délivrance.

5. Il est interdit de prendre des repas directement dans les locaux de production.

6. Les travailleurs affectés à des travaux liés à la production (fabrication) de produits alimentaires et impliquant un contact direct avec les matières premières alimentaires et (ou) les produits alimentaires se soumettent à des examens médicaux obligatoires, préalables à l'embauche et périodiques, conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière.

7. Les personnes atteintes de maladies infectieuses, les personnes suspectées d'être atteintes de telles maladies, les personnes ayant été en contact avec des personnes atteintes de maladies infectieuses et les personnes porteuses d'agents pathogènes de maladies infectieuses ne sont pas admises aux travaux liés à la production (fabrication) de produits alimentaires.

Article 12. Exigences relatives à l'approvisionnement en eau des processus de production (fabrication) des produits alimentaires

1. La quantité d'eau froide et d'eau chaude, de vapeur et de glace doit être suffisante pour garantir la production (fabrication) de produits alimentaires sûrs.

2. L'eau, sous ses différents états physiques, utilisée au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires doit satisfaire aux exigences suivantes :

1) l'eau utilisée au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires et en contact direct avec les matières premières alimentaires

et les matériaux d'emballage doit être conforme aux exigences applicables à l'eau destinée à la consommation humaine fixées par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

2) la vapeur utilisée au cours de la production (fabrication) des produits alimentaires et en contact direct avec les matières premières alimentaires et les matériaux d'emballage ne doit pas constituer une source de contamination des produits alimentaires.

3) la glace utilisée dans la production (fabrication) des produits alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau destinée à la consommation humaine conforme aux exigences applicables à l'eau destinée à la consommation humaine fixées par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

3. Exigences relatives à l'approvisionnement en eau :

1) dans les processus de production qui ne sont pas directement liés à la production (fabrication) de produits alimentaires (système de lutte contre l'incendie, refroidissement des équipements frigorifiques, production de vapeur, etc.), ainsi que lors de la transformation (traitement) de matières premières alimentaires d'origine végétale à des fins techniques (convoyage hydraulique, lavage), l'utilisation d'eau non conforme aux exigences applicables à l'eau destinée à la consommation humaine est admise. Les canalisations destinées à ces processus ne doivent pas être utilisées pour l'approvisionnement en eau destinée à la consommation humaine et doivent porter des signes permettant de les distinguer des canalisations d'eau destinée à la consommation humaine ;

2) lors du traitement thermique de matières premières alimentaires et de produits alimentaires dans des récipients hermétiques et (ou) au moyen des équipements appropriés, des conditions doivent être assurées pour prévenir la contamination des produits alimentaires par l'eau utilisée pour le refroidissement de ces récipients et équipements.

Article 13. Exigences de sécurité relatives aux matières premières alimentaires utilisées lors de la production des produits alimentaires

1. Les matières premières alimentaires utilisées lors de la production (fabrication) des produits alimentaires doivent être conformes aux exigences fixées par le présent règlement technique et (ou) par les règlements techniques de l'Union douanière applicables à certains types de produits alimentaires, et être traçables.

2. Les matières premières alimentaires d'origine végétale sont utilisées pour la production (fabrication) de produits alimentaires si des informations sont disponibles sur l'utilisation de pesticides lors de la culture des plantes concernées, ainsi que sur la fumigation des locaux de production et des contenants de stockage de ces matières premières en vue de leur protection contre les ravageurs et les maladies des plantes agricoles.

3. Lors de l'obtention de matières premières alimentaires non transformées à partir d'animaux de rente ayant été exposés à des préparations médicamenteuses vétérinaires (substances œstrogéniques et hormonales naturelles et synthétiques, préparations thyréostatiques (stimulateurs de croissance des animaux), préparations antimicrobiennes et autres préparations médicamenteuses vétérinaires), les délais d'attente nécessaires à l'élimination de ces préparations de l'organisme des animaux, fixés par les notices d'utilisation des préparations médicamenteuses vétérinaires, doivent être respectés (en tenant compte du délai le plus long en cas d'utilisation combinée).

4. Le stockage des matières premières alimentaires et des composants utilisés lors de la production (fabrication) des produits alimentaires doit être effectué dans des conditions permettant de prévenir leur altération et de protéger ces matières premières et ces composants contre les contaminants.

Note. Article 13 tel que modifié par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

Article 14. Exigences relatives à l'organisation des locaux de production dans lesquels s'effectue le processus de production (fabrication) des produits alimentaires

1. L'agencement des locaux de production, leur conception, leur emplacement et leurs dimensions doivent garantir :

1) la possibilité d'organiser les opérations technologiques en flux continu, excluant les flux croisés ou à contre-courant des matières premières alimentaires et des produits alimentaires, ainsi que des ustensiles souillés et propres ;

2) la prévention ou la réduction au minimum de la contamination de l'air utilisé dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires ;

3) la protection contre la pénétration d'animaux, y compris de rongeurs, et d'insectes dans les locaux de production ;

4) la possibilité d'effectuer l'entretien technique nécessaire et les réparations courantes des équipements de production, ainsi que le nettoyage, le lavage, la désinfection, la désinsectisation et la dératisation des locaux de production ;

5) l'espace nécessaire à l'exécution des opérations technologiques ;

6) la protection contre l'accumulation de saletés, la chute de particules dans les produits alimentaires fabriqués, ainsi que la formation de condensation et de moisissures sur les surfaces des locaux de production ;

7) des conditions de stockage des matières premières alimentaires, des matériaux d'emballage et des produits alimentaires.

2. Les locaux de production dans lesquels s'effectue la production (fabrication) de produits alimentaires doivent être équipés :

1) de dispositifs de ventilation naturelle et mécanique dont le nombre et (ou) la puissance, la conception et l'exécution permettent d'éviter la contamination des produits alimentaires et assurent l'accès aux filtres et aux autres parties de ces systèmes nécessitant un nettoyage ou un remplacement ;

2) d'un éclairage naturel ou artificiel conforme aux exigences établies par la législation de l'État membre de l'Union douanière ;

3) de toilettes dont les portes ne doivent pas donner sur les locaux de production et qui doivent être équipées de portemanteaux pour les vêtements de travail avant l'entrée dans le sas, lequel est muni de lavabos avec des dispositifs pour le lavage des mains ;

4) de lavabos pour le lavage des mains alimentés en eau chaude et froide, munis de produits pour le lavage des mains et de dispositifs pour l'essuyage et (ou) le séchage des mains.

3. Le stockage des vêtements et chaussures personnels et de travail (spéciaux) du personnel n'est pas admis dans les locaux de production.

4. Le stockage dans les locaux de production de toutes substances et de tous matériaux non utilisés pour la production (fabrication) des produits alimentaires, y compris des produits de lavage et de désinfection, n'est pas admis, à l'exception des produits de lavage et de désinfection nécessaires au lavage et à la désinfection courants des locaux de production et des équipements.

5. Les parties des locaux de production dans lesquelles s'effectue la production (fabrication) de produits alimentaires doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1) les surfaces des sols doivent être réalisées en matériaux imperméables, lavables et non toxiques, être accessibles pour le lavage et, si nécessaire, la désinfection, et permettre un drainage adéquat ;

2) les surfaces des murs doivent être réalisées en matériaux imperméables, lavables et non toxiques, pouvant être lavés et, si nécessaire, désinfectés ;

3) les plafonds ou, en l'absence de plafonds, les surfaces intérieures des toitures et les structures situées au-dessus des locaux de production doivent empêcher l'accumulation de saletés, la formation de moisissures et la chute de particules provenant des plafonds ou de ces surfaces et structures, et contribuer à réduire la condensation de l'humidité ;

4) les fenêtres extérieures ouvrantes (impostes) doivent être équipées de moustiquaires de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage ;

5) les portes des locaux de production doivent être lisses et réalisées en matériaux non absorbants.

6. Les portes doivent s'ouvrir vers l'extérieur des locaux de production, sauf disposition contraire des exigences en matière de sécurité incendie.

7. Les équipements d'évacuation des eaux usées dans les locaux de production doivent être conçus et réalisés de manière à exclure tout risque de contamination des produits alimentaires.

8. Il est interdit d'effectuer des réparations des locaux de production pendant la production (fabrication) de produits alimentaires dans ces locaux.

Article 15. Exigences relatives à l'utilisation des équipements et ustensiles de production dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires

1. Dans le processus de production (fabrication) des produits alimentaires, doivent être utilisés des équipements et ustensiles de production en contact avec les produits alimentaires qui :

1) présentent des caractéristiques de conception et d'exploitation assurant la production (fabrication) de produits alimentaires conformes au présent règlement technique et (ou) aux règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires ;

2) peuvent être lavés et (ou) nettoyés et désinfectés ;

3) sont fabriqués en matériaux conformes aux exigences applicables aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

2. Les équipements de production doivent, si cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, être munis des instruments de contrôle appropriés.

3. Les surfaces de travail des équipements et ustensiles de production en contact avec les produits alimentaires doivent être réalisées en matériaux non absorbants.

Article 16. Exigences relatives aux conditions de stockage et d'évacuation des déchets de production (fabrication) des produits alimentaires

1. Les déchets générés au cours du processus de production (fabrication) des produits alimentaires doivent être régulièrement évacués des locaux de production.

2. Les déchets générés au cours du processus de production (fabrication) des produits alimentaires sont répartis dans les catégories suivantes :

a) les déchets constitués de tissus animaux ;

b) les déjections des animaux de rente ;

c) les autres déchets (déchets solides, ordures).

3. Les déchets doivent être placés séparément, selon leur catégorie, dans des conteneurs fermables, marqués, en bon état et utilisés exclusivement pour la collecte et le stockage de ces déchets et ordures.

4. Les caractéristiques de conception des conteneurs visés à la partie 3 du présent article doivent permettre leur nettoyage et (ou) leur lavage et assurer leur protection contre la pénétration d'animaux.

5. L'évacuation et la destruction des déchets hors des locaux de production et du territoire de l'établissement de production (fabrication) de produits alimentaires ne doivent pas entraîner la contamination des produits alimentaires ou de l'environnement, ni créer de menace pour la vie et la santé humaines.

Article 17. Exigences relatives aux processus de stockage, de transport et de commercialisation des produits alimentaires

1. Le transport des produits alimentaires s'effectue au moyen de véhicules conformément aux conditions de transport établies par les fabricants de ces produits et, à défaut, conformément aux conditions de stockage des produits alimentaires établies par le fabricant de ces produits.

2. Lorsque des véhicules et (ou) des conteneurs sont utilisés pour transporter simultanément différents produits alimentaires, ou des produits alimentaires et d'autres marchandises, il convient d'assurer des conditions excluant leur contact, leur contamination et l'altération des propriétés organoleptiques des produits alimentaires.

3. La conception des compartiments de chargement des véhicules et des conteneurs doit assurer la protection des produits alimentaires contre la contamination et la pénétration d'animaux, y compris de rongeurs et d'insectes, et permettre leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection.

4. Les compartiments de chargement des véhicules, les conteneurs et les citernes utilisés pour le transport des produits alimentaires doivent permettre le maintien des conditions de transport et (ou) de stockage des produits alimentaires.

5. La surface intérieure des compartiments de chargement des véhicules et des conteneurs doit être réalisée en matériaux lavables et non toxiques.

6. Les compartiments de chargement des véhicules et les conteneurs doivent faire l'objet d'un nettoyage, d'un lavage et d'une désinfection réguliers, à la fréquence nécessaire pour qu'ils ne puissent pas constituer une source de contamination des produits. L'eau utilisée pour le lavage des surfaces intérieures des compartiments de chargement des véhicules et des conteneurs doit satisfaire aux exigences applicables à l'eau destinée à la consommation humaine établies par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

7. Lors du stockage des produits alimentaires, les conditions de stockage et la durée de conservation établies par le fabricant doivent être respectées. Les conditions de stockage établies par le fabricant doivent assurer la conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

8. Le stockage de produits alimentaires avec des produits alimentaires d'un autre type et des produits non alimentaires n'est pas admis s'il peut entraîner la contamination des produits alimentaires.

9. Les produits alimentaires stockés doivent être accompagnés d'informations sur les conditions de stockage et la durée de conservation de ces produits.

10. Les travailleurs affectés à des travaux liés au stockage, au transport et à la commercialisation des produits alimentaires, au cours desquels ils sont en contact direct avec des matières premières alimentaires et (ou)

des produits alimentaires, se soumettent aux examens médicaux obligatoires préalables à l'embauche et périodiques conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière.

11. Les personnes atteintes de maladies infectieuses, les personnes suspectées d'être atteintes de telles maladies, les personnes ayant été en contact avec des malades atteints de maladies infectieuses et les personnes porteuses d'agents pathogènes de maladies infectieuses ne sont pas admises aux travaux liés au stockage, au transport et à la commercialisation des produits alimentaires.

12. Lors de la commercialisation des produits alimentaires, les conditions de stockage et les durées de conservation de ces produits établies par leur fabricant doivent être respectées.

13. En cas de commercialisation de produits alimentaires non conditionnés dans un emballage de consommation ou dont une partie des informations figure sur des notices jointes à l'emballage, le vendeur est tenu de porter les informations relatives à ces produits à la connaissance du consommateur.

Article 18. Exigences relatives aux processus d'élimination des produits alimentaires

1. Les produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires doivent être éliminés.

2. La décision relative à la possibilité d'utiliser des produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires pour l'alimentation des animaux est prise par les autorités compétentes de surveillance vétérinaire d'État ou par d'autres personnes habilitées conformément à la législation de l'État membre de

l'Union douanière dans le domaine vétérinaire.

3. Les produits alimentaires visés à la partie 4 de l'article 5 doivent, avant leur élimination, être placés en stockage dans des conditions excluant toute possibilité d'accès non autorisé et faire l'objet d'un enregistrement.

4. Lors de l'élimination des produits alimentaires visés à la partie 4 de l'article 5 sur injonction de l'autorité compétente de contrôle (surveillance) d'État, le propriétaire des produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires choisit les méthodes et les conditions de leur élimination.

La mise des produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires dans un état les rendant impropres à toute utilisation et à tout emploi, et excluant tout effet néfaste sur l'homme, les animaux et l'environnement (ci-après – la destruction), est effectuée par tout moyen techniquement disponible, dans le respect des exigences obligatoires de la législation de l'État membre de l'Union douanière en matière de protection de l'environnement.

Lorsque la destruction concerne des produits alimentaires impropres à l'usage prévu et présentant un risque d'apparition et de propagation de maladies ou d'intoxication des personnes et des animaux, ou de pollution de l'environnement, le propriétaire des produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires notifie par écrit à l'autorité de contrôle (surveillance) d'État compétente de l'État membre de l'Union douanière ayant émis l'injonction d'élimination des produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires le lieu, la date, les méthodes et les conditions d'élimination

retenus.

7. Les produits alimentaires infectés, dangereux pour les personnes et les animaux, sont soumis à une décontamination avant la destruction ou au cours de celle-ci.

8. Lors de l'élimination, sur injonction de l'autorité de contrôle (surveillance) d'État compétente de l'État membre de l'Union douanière, de produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, y compris de produits alimentaires dont la durée de conservation a expiré, le fabricant et (ou) l'importateur et (ou) le vendeur est tenu de présenter à l'autorité de contrôle (surveillance) d'État ayant émis l'injonction d'élimination un document attestant l'élimination de ces produits alimentaires, selon la procédure établie par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

Article 19. Exigences relatives aux processus d'obtention des produits alimentaires non transformés d'origine animale

1. L'abattage des animaux de rente est effectué dans des lieux spécialement affectés à cet effet.

Dans les établissements de production pratiquant l'abattage, les exigences hygiéniques, vétérinaires et sanitaires relatives à l'entretien et à l'exploitation des établissements de production de viande et de produits carnés doivent être respectées. Ces exigences visent à garantir la production de produits alimentaires et non alimentaires sûrs, ainsi qu'à prévenir l'apparition d'un risque inacceptable.

2. L'abattage des animaux de rente est effectué selon des méthodes garantissant un traitement sans cruauté de l'animal de rente.

3. Sont admis à l'abattage à des fins alimentaires les animaux de rente dont l'état de santé, conformément à la législation de l'État membre de

l'Union ainsi qu'aux traités internationaux et aux actes constituant le droit de l'Union dans le domaine des mesures vétérinaires et sanitaires, permet l'utilisation de leurs produits d'abattage à des fins alimentaires.

Il est interdit de diriger vers l'abattage à des fins alimentaires des animaux de rente traités avec des préparations de protection contre les insectes et (ou) ayant reçu des médicaments à usage vétérinaire destinés à l'engraissement, au traitement ou à la prévention de maladies, avant l'expiration des délais d'attente nécessaires à leur élimination de l'organisme des animaux de rente.

Avant l'abattage à des fins alimentaires, les animaux de rente sont soumis à un repos avant abattage.

La base de stabulation des animaux de rente avant abattage doit obligatoirement comprendre un local de quarantaine, un local d'isolement et un abattoir sanitaire. En l'absence d'abattoir sanitaire, l'abattage des animaux de rente destinés à l'abattage sanitaire est admis lors de jours spécialement prévus à cet effet ou dans l'atelier de première transformation des animaux de rente en fin de poste, après évacuation de l'atelier de toutes les carcasses et autres produits d'abattage provenant d'animaux de rente sains.

4. Immédiatement avant l'abattage, les animaux de rente sont soumis à une inspection vétérinaire ante mortem.

5. Après l'abattage, les carcasses des animaux de rente et les autres matières premières alimentaires non transformées d'origine animale issues de leur abattage sont soumises à une inspection post mortem et à une expertise vétérinaire et sanitaire.

Les produits alimentaires non transformés d'origine animale issus de l'abattage des animaux de rente ne doivent présenter aucune altération caractéristique des maladies animales contagieuses ou d'intoxications par diverses substances.

6. Les autres matières premières alimentaires non transformées d'origine animale destinées à la production (fabrication) de produits alimentaires, à l'exception des captures de ressources biologiques aquatiques, doivent provenir d'animaux de rente dont l'état de santé, conformément à la législation de l'État membre de l'Union ainsi qu'aux traités internationaux et aux actes constituant le droit de l'Union dans le domaine des mesures vétérinaires et sanitaires, permet l'utilisation de ces matières premières à des fins alimentaires.

7. A cessé d'être en vigueur en vertu de la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).
8. Les exigences complémentaires relatives aux processus d'obtention des produits alimentaires non transformés d'origine animale sont établies par les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires. Ces règlements fixent les exigences applicables à ces produits alimentaires et aux processus de production, de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination qui y sont liés.

Note. Article 19 tel que modifié par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

Article 20. Garantie de la conformité des produits alimentaires aux exigences de sécurité

1. La conformité des produits alimentaires au présent règlement technique est assurée par le respect de ses exigences de sécurité et par le respect des exigences de sécurité des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

2. Les méthodes d'analyse (d'essai) et de mesure des produits alimentaires sont établies dans la liste des normes internationales et

régionales (interétatiques) et, en leur absence, des normes nationales (d'État). Ces normes contiennent les règles et méthodes de recherche (d'essai) et de mesure, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution des exigences du présent règlement technique ainsi qu'à l'évaluation de la conformité des objets de la réglementation technique.

Note. Article 20 tel que modifié par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).

CHAPITRE 4. ÉVALUATION (CONFIRMATION) DE LA CONFORMITÉ

Article 21. Formes d'évaluation (de confirmation) de la conformité des produits alimentaires et des processus de production (fabrication), de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination

1. L'évaluation (confirmation) de la conformité des produits alimentaires, à l'exception des produits alimentaires visés à la partie 3 du présent article, aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires est réalisée sous les formes suivantes :

1) confirmation (déclaration) de la conformité des produits alimentaires ;

2) enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés ;

3) enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires ;

4) expertise vétérinaire et sanitaire.

2. L'évaluation (confirmation) de la conformité des processus de production (fabrication), de stockage, de transport, de commercialisation

et d'élimination des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires est réalisée sous la forme d'une surveillance (contrôle) d'État du respect des exigences établies par le présent règlement technique et (ou) par les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, à l'exception des processus de production (fabrication) des produits alimentaires visés à l'article 32. L'évaluation (confirmation) de la conformité de ces processus de production (fabrication) est réalisée sous la forme de l'enregistrement d'État des établissements de production.

3. L'évaluation (confirmation) de la conformité des denrées alimentaires de fabrication non industrielle et des produits alimentaires des établissements de restauration (collective) destinés à être commercialisés dans le cadre de la prestation de services, ainsi que des processus de commercialisation de ces produits alimentaires, est réalisée sous la forme d'une surveillance (contrôle) d'État du respect des exigences applicables aux produits alimentaires établies par le présent règlement technique et (ou) par les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

Article 22. Demandeur lors de l'évaluation (confirmation) de la conformité des produits alimentaires

1. Peut être demandeur lors de l'évaluation (confirmation) de la conformité des produits alimentaires, à l'exception du contrôle (surveillance) d'État, une personne morale ou une personne physique en qualité d'entrepreneur individuel, immatriculée conformément à la législation d'un État membre de l'Union douanière sur son territoire, qui est soit le fabricant ou le vendeur, soit la personne exerçant les fonctions du fabricant étranger sur la base d'un contrat conclu avec celui-ci en ce qui concerne la garantie de la conformité des produits alimentaires fournis aux exigences du présent règlement technique et (ou) des autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables, ainsi que la responsabilité en cas de

non-conformité aux exigences de ces règlements techniques.

2. Le demandeur est tenu de garantir la conformité des produits alimentaires aux exigences établies par le présent règlement technique et par les autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables.

Article 23. Déclaration de conformité

1. Sont soumis à la déclaration de conformité les produits alimentaires mis sur le marché sur le territoire douanier de l'Union douanière, à l'exception :

1) des produits alimentaires non transformés d'origine animale ;

2) des produits alimentaires spécialisés ;

3) du vinaigre.

2. La déclaration de conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires est effectuée par l'adoption d'une déclaration de conformité, au choix du demandeur, sur la base de preuves propres et (ou) de preuves obtenues avec la participation d'une tierce partie.

3. La déclaration de conformité des produits alimentaires est effectuée selon l'un des schémas de déclaration établis par le présent règlement technique, au choix du demandeur, sauf disposition contraire des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

4. Schémas de déclaration :

1) Schéma de déclaration 1d

1.1) Le schéma 1d comprend les procédures suivantes :

– constitution et analyse de la documentation technique ; – réalisation du contrôle de la production ; – réalisation d'essais sur échantillons de produits ; – adoption et enregistrement de la déclaration de conformité ;

– apposition de la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière.

1.2) Le demandeur prend toutes les mesures nécessaires pour que le processus de production (fabrication) soit stable et garantisse la conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, constitue la documentation technique et procède à son analyse.

1.3) Le demandeur assure la réalisation du contrôle de la production.

1.4) Afin de contrôler la conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, le demandeur procède à des essais sur échantillons de produits alimentaires. Les essais sur échantillons de produits alimentaires sont réalisés, au choix du demandeur, dans un laboratoire d'essais ou dans un laboratoire d'essais accrédité.

1.5) Le demandeur établit la déclaration de conformité et l'enregistre selon le principe de notification.

1.6) Le demandeur appose la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière, sauf disposition contraire du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

2) Schéma de déclaration 2d

2.1) Le schéma 2d comprend les procédures suivantes :

– constitution et analyse de la documentation technique ;

– réalisation d'essais sur le lot de produits alimentaires ;

– adoption et enregistrement de la déclaration de conformité ;

– apposition de la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière.

2.2) Le demandeur constitue la documentation technique et procède à son analyse.

2.3) Le demandeur procède à des essais sur échantillons de produits alimentaires afin d'assurer la confirmation de la conformité déclarée de ces produits aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires. Les essais sur échantillons de produits alimentaires (article unitaire) sont réalisés, au choix du demandeur, dans un laboratoire d'essais ou dans un laboratoire d'essais accrédité.

2.4) Le demandeur établit la déclaration de conformité et l'enregistre selon le principe de notification.

2.5) Le demandeur appose la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière, sauf disposition contraire du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

3) Schéma de déclaration 3d

3.1) Le schéma 3d comprend les procédures suivantes :

– constitution et analyse de la documentation technique ; – réalisation du contrôle de la production ; – réalisation d'essais sur échantillons de produits alimentaires ; – adoption et enregistrement de la déclaration de

conformité ;

– apposition de la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière.

3.2) Le demandeur prend toutes les mesures nécessaires pour que le processus de production (fabrication) soit stable et garantisse la conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, constitue la documentation technique et procède à son analyse.

3.3) Le demandeur assure la réalisation du contrôle de la production.

3.4) Afin de contrôler la conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, le demandeur procède à des essais sur échantillons de produits alimentaires. Les essais sur échantillons de produits alimentaires sont réalisés dans un laboratoire d'essais accrédité.

3.5) Le demandeur établit la déclaration de conformité et l'enregistre selon le principe de notification.

3.6) Le demandeur appose la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière, sauf disposition contraire du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

5. Les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires peuvent établir d'autres schémas de déclaration de conformité.

6. Lors de la déclaration de conformité sur la base de preuves propres, le demandeur constitue lui-même les éléments de preuve aux fins de la

confirmation de la conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

7. Les éléments de preuve doivent contenir les résultats des analyses (essais) confirmant le respect des exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires. Ces analyses (essais) peuvent être réalisées dans le laboratoire d'essais propre du demandeur ou dans un autre laboratoire d'essais dans le cadre d'un contrat conclu avec le demandeur.

8. Outre les documents visés à la partie 7 du présent article, les éléments de preuve peuvent comprendre, au choix du demandeur, sauf disposition contraire des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires, d'autres documents ayant servi de base à la confirmation de la conformité des produits alimentaires déclarés aux exigences du présent règlement technique et (ou) des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

9. La déclaration de conformité doit contenir les informations suivantes :

- la dénomination et le siège du demandeur ;

- la dénomination et le siège du fabricant ;

- les informations sur l'objet de la confirmation de la conformité permettant d'identifier cet objet ;

- la dénomination du présent règlement technique ou du règlement technique de l'Union douanière relatif à certains types de produits alimentaires dont les exigences font l'objet de la confirmation de la conformité du produit ;

- la déclaration du demandeur relative à la sécurité des produits alimentaires lorsqu'ils sont utilisés conformément à leur destination et à l'adoption par le demandeur de mesures visant à garantir la conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique ou du règlement technique de l'Union douanière relatif à certains types de produits alimentaires ;

- les informations sur les analyses (essais) et mesures effectuées, ainsi que sur les documents ayant servi de base à la confirmation de la conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique ou du règlement technique de l'Union douanière relatif à certains types de produits alimentaires ;

- la durée de validité de la déclaration de conformité ;

- les autres informations prévues par les règlements techniques correspondants de l'Union douanière,

10. La durée de validité de la déclaration de conformité est fixée par le demandeur, sauf disposition contraire des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

11. En cas de modification des exigences obligatoires applicables aux produits alimentaires, les éléments de preuve doivent être modifiés en ce qui concerne la confirmation de la conformité à ces exigences. Dans ce cas, l'adoption d'une nouvelle déclaration de conformité n'est pas requise.

12. Les États membres de l'Union douanière tiennent un recensement des déclarations de conformité adoptées.

Article 24. Enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés

1. Les produits alimentaires spécialisés sont soumis à l'enregistrement d'État.

Les produits alimentaires spécialisés comprennent :

1) produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile, y compris l'eau destinée à la consommation humaine pour l'alimentation infantile ;

2) produits alimentaires destinés à l'alimentation diététique thérapeutique et à l'alimentation diététique préventive ;

3) eau minérale naturelle, eau minérale médicinale de table et eau minérale médicinale dont la minéralisation est supérieure à 1 g/dm^3 ou qui, en cas de minéralisation inférieure, contiennent des substances biologiquement actives en quantité non inférieure aux normes balnéologiques ;

4) produits alimentaires destinés à l'alimentation des sportifs, des femmes enceintes et des femmes allaitantes ;

5) compléments alimentaires biologiquement actifs (CABA).

2. Les produits alimentaires visés à la partie 1 du présent article sont admis à la production (fabrication), au stockage, au transport et à la commercialisation après leur enregistrement d'État selon la procédure établie par le présent règlement technique.

3. L'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés est effectué au stade de la préparation de leur production (fabrication) sur le territoire douanier de l'Union douanière. Pour les produits alimentaires spécialisés importés sur le territoire douanier de l'Union douanière, il est effectué avant leur importation sur le territoire douanier de l'Union douanière.

4. L'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés est effectué par l'organisme habilité par l'État membre de l'Union douanière (ci-après dénommé « organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés »).

5. L'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés est à durée illimitée.

6. L'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés peut être annulé ou suspendu par l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés en cas de non-conformité aux exigences du présent règlement technique constatée à l'issue du contrôle (surveillance) d'État et (ou) sur décision des autorités judiciaires de l'État membre de l'Union douanière.

7. Le demandeur a le droit de contester la décision de l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés par voie judiciaire.

Article 25. Procédure d'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés

1. L'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés comprend :

1) l'examen des documents présentés par le demandeur qui attestent la sécurité de ces produits et leur conformité aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables ;

2) l'inscription des informations relatives à la dénomination des produits alimentaires spécialisés et à leur demandeur dans le registre unifié des denrées alimentaires spécialisées, ou l'envoi au demandeur d'une décision de refus d'enregistrement d'État.

2. Aux fins de l'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés, le demandeur présente à l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés les documents suivants :

1) une demande d'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés indiquant : leur dénomination, la dénomination du demandeur et l'adresse de son siège (pour un demandeur personne morale) ; les nom,

prénom et patronyme du demandeur, l'adresse de son lieu d'établissement et les données de sa pièce d'identité (pour un demandeur entrepreneur individuel) ;

2) les résultats des analyses (essais) d'échantillons de produits alimentaires spécialisés réalisées dans un laboratoire d'essais accrédité, ainsi que les autres documents attestant la conformité de ces produits aux exigences établies par le présent règlement technique et par les autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables ;

3) des informations sur la destination des produits alimentaires ;

3. Les documents présentés à l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés sont reçus sur bordereau. Une copie de ce bordereau, portant la date de réception des documents, est adressée (remise) au demandeur.

4. La demande d'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés et les documents qui y sont joints peuvent être adressés à l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés par envoi postal avec inventaire du contenu et avis de réception, ou sous forme de document électronique certifié par une signature électronique conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière.

5. L'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés examine les documents présentés pour l'enregistrement dans un délai maximal de 5 jours ouvrables à compter de la date de réception de la demande accompagnée de tous les documents requis.

6. L'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés est matérialisé par l'inscription des informations relatives à ces produits dans le registre unifié des denrées alimentaires spécialisées. Cette inscription intervient dans un délai de 3 jours après que l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés a achevé l'examen des documents présentés.

7. L'enregistrement des produits alimentaires spécialisés peut être refusé dans les cas suivants :

1) caractère incomplet ou inexact des documents présentés par le demandeur et prévus à la partie 2 du présent article ;

2) non-conformité des produits alimentaires spécialisés aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables, y compris en ce qui concerne l'interdiction d'induire le consommateur en erreur.

La décision de refus, motivée, est adressée au demandeur par écrit ou sous forme de document électronique dans un délai de trois jours ouvrables.

8. Le demandeur a le droit de contester par voie judiciaire la décision de l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés portant refus d'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés.

Article 26. Registre unifié des denrées alimentaires spécialisées

1. Les informations relatives à l'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés sont inscrites dans le registre unifié des denrées alimentaires spécialisées.

Le registre unifié des denrées alimentaires spécialisées fait partie intégrante du Registre unifié des denrées alimentaires enregistrées. Il se compose des parties nationales du registre unifié des denrées alimentaires spécialisées, dont la constitution et la tenue sont assurées par les organismes d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés de l'État membre de l'Union douanière.

2. Le registre unifié des denrées alimentaires spécialisées contient les informations suivantes :

1) la dénomination et le siège de la personne morale, ou les nom, prénom, patronyme, adresse d'enregistrement et données de la pièce d'identité de l'entrepreneur individuel, qui assurent la production (fabrication) des produits alimentaires spécialisés ;

2) la dénomination des produits alimentaires spécialisés ;

3) les informations relatives au classement des produits parmi les produits alimentaires spécialisés ;

4) la date et le numéro de la décision d'enregistrement d'État ;

5) la dénomination et le siège de l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés ayant procédé à l'enregistrement d'État.

3. La demande présentée en vue de l'enregistrement d'État des produits alimentaires spécialisés et les documents qui y sont joints constituent le fonds documentaire du registre unifié des denrées alimentaires spécialisées. Ils sont conservés à titre permanent par l'organisme d'enregistrement des produits alimentaires spécialisés.

4. Le registre unifié des denrées alimentaires spécialisées ayant fait l'objet d'un enregistrement d'État est tenu sous la forme d'une base de données électronique protégée contre toute détérioration et tout accès non autorisé.

Les informations de ce registre unifié des denrées alimentaires spécialisées sont accessibles au public. Elles sont publiées sur un serveur de recherche spécialisé sur Internet, mis à jour quotidiennement.

Article 27. Enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires

1. Les nouveaux produits alimentaires sont soumis à l'enregistrement d'État.

Ne relèvent pas des nouveaux produits alimentaires les produits alimentaires fabriqués selon des technologies connues et déjà appliquées et dont la composition comprend des composants, y compris des additifs alimentaires, déjà utilisés dans l'alimentation humaine, même si ces produits et ce composant sont fabriqués selon une nouvelle recette.

2) L'enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires est effectué au stade de la préparation de leur première production (fabrication) sur le territoire douanier de l'Union douanière. Pour les produits alimentaires importés sur le territoire douanier de l'Union douanière, il est effectué avant leur première importation sur le territoire douanier de l'Union douanière.

3) L'enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires est effectué par l'organisme habilité par l'État membre de l'Union douanière (ci-après dénommé « autorité d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires »).

4) L'enregistrement d'État d'un nouveau produit alimentaire signifie que, par la suite, un produit alimentaire similaire n'est plus considéré comme un nouveau produit alimentaire. Il n'est pas soumis à l'enregistrement d'État par un autre demandeur ni sous d'autres dénominations.

5) L'enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires est à durée illimitée.

6. Chaque dénomination de nouveau produit alimentaire est soumise à l'évaluation (confirmation) de la conformité selon la procédure établie par le présent règlement technique.

7. L'enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires peut être annulé ou suspendu par l'autorité d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires en cas de préjudice constaté à l'issue du contrôle (surveillance) d'État, sur décision des autorités judiciaires de l'État membre de l'Union douanière.

Article 28. Procédure d'enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires

1. L'enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires comprend :

1) l'examen des documents présentés par le demandeur qui attestent la sécurité de ces produits pour la vie et la santé humaines ;

2) l'inscription des informations relatives au nouveau produit alimentaire dans le registre unique des nouveaux produits alimentaires, ou l'envoi au demandeur d'une décision de refus d'enregistrement d'État.

2. Aux fins de l'enregistrement d'État des nouveaux produits alimentaires, le demandeur présente à l'autorité d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires les documents suivants :

1) une demande d'enregistrement d'État du nouveau produit alimentaire indiquant : sa dénomination, la dénomination du demandeur et l'adresse de son siège (pour un demandeur personne morale) ; les nom, prénom et patronyme du demandeur, l'adresse de son lieu d'établissement et les données de sa pièce d'identité (pour un demandeur entrepreneur individuel) ;

2) les documents suivants :

2.1) les résultats des analyses (essais) d'échantillons du nouveau produit alimentaire réalisées dans un laboratoire d'essais accrédité, ainsi que les autres documents attestant sa sécurité pour la vie et la santé humaines ;

2.2) les informations sur son influence sur l'organisme humain, obtenues de toute source fiable, qui confirment l'absence d'effet nocif de ce produit alimentaire sur l'homme.

3. Les documents présentés à l'autorité d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires sont reçus sur bordereau. Une copie de ce bordereau, portant la date de réception des documents, est adressée

(remise) au demandeur.

4. La demande d'enregistrement d'État du nouveau produit alimentaire et les documents qui y sont joints peuvent également être adressés à l'autorité d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires par envoi postal avec inventaire du contenu et avis de réception, ou sous forme de document électronique certifié par une signature électronique conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière.

5. L'autorité d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires examine les documents présentés pour l'enregistrement dans un délai maximal de 5 jours à compter de la date de réception de la demande accompagnée de tous les documents requis.

6. L'enregistrement de nouveaux produits alimentaires peut être refusé dans les cas suivants :

1) caractère incomplet ou non fiable des documents présentés par le demandeur et prévus à la partie 2 du présent article ;

2) non-conformité des produits alimentaires aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union douanière qui leur sont applicables ;

3) constatation d'un effet nocif avéré sur l'organisme humain.

La décision de refus, établie par écrit ou sous forme de document électronique et indiquant les motifs du refus, est adressée au demandeur dans un délai de trois jours ouvrables.

7. Le demandeur peut contester en justice la décision de l'autorité d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires portant refus de l'enregistrement d'État de nouveaux produits alimentaires.

Article 29. Registre unique des nouveaux produits alimentaires

1. Les informations relatives à l'enregistrement de nouveaux produits alimentaires sont inscrites au registre unique des nouveaux produits alimentaires.

Le registre unique des nouveaux produits alimentaires fait partie intégrante du Registre unifié des denrées alimentaires enregistrées et se compose des parties nationales du registre unique des nouveaux produits alimentaires, dont la constitution et la tenue sont assurées par les autorités d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires de l'État membre de l'Union douanière.

2. Le registre unique des nouveaux produits alimentaires comprend

les informations suivantes :

1) la description du nouveau produit alimentaire ;

2) la date et le numéro de la décision d'enregistrement d'État.

3. La demande présentée en vue de l'enregistrement d'État d'un nouveau produit alimentaire et les documents qui y sont joints constituent le fonds documentaire des parties nationales du registre unique des nouveaux produits alimentaires et sont conservés à titre permanent auprès de l'autorité d'enregistrement des nouveaux produits alimentaires.

4. Le registre unique des nouveaux produits alimentaires ayant fait l'objet d'un enregistrement est tenu sous la forme d'une base de données électronique protégée contre les dommages et contre l'accès non autorisé.

Les informations du registre unique des nouveaux produits alimentaires sont accessibles au public et sont publiées sur un serveur de recherche spécialisé sur Internet, mis à jour quotidiennement.

Article 30. Expertise vétérinaire et sanitaire

1. Les produits alimentaires non transformés d'origine animale sont soumis à une expertise vétérinaire et sanitaire avant leur mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union douanière, sauf disposition contraire du règlement technique de l'Union douanière relatif aux produits alimentaires de la pêche, et sont accompagnés d'un document contenant des informations attestant leur sécurité.

Les denrées alimentaires transformées d'origine animale ne sont pas soumises à l'expertise vétérinaire et sanitaire.

L'évaluation de la conformité des denrées alimentaires de fabrication non industrielle d'origine animale aux exigences établies par le présent règlement technique et par les autres règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires peut être réalisée sous la forme d'une expertise vétérinaire et sanitaire.

2. L'expertise vétérinaire et sanitaire des produits alimentaires non transformés d'origine animale est réalisée aux fins :

1) d'établir la conformité des produits alimentaires, ainsi que des processus de production (fabrication), de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination liés aux exigences de sécurité qui leur sont applicables, aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires ;

2) d'établir le statut zoosanitaire favorable des exploitations (établissements de production) d'origine des animaux ;

3. La réalisation de l'expertise vétérinaire et sanitaire et la formalisation de ses résultats s'effectuent conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière ainsi qu'à l'Accord de l'Union douanière sur les mesures vétérinaires et sanitaires.

Article 31. Enregistrement d'État des établissements de production

1. L'opérateur économique n'a le droit de mettre en œuvre les processus de production (fabrication) de produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique sur le territoire douanier de l'Union douanière qu'après l'enregistrement d'État des établissements de production dans lesquels ces processus de production (fabrication) sont mis en œuvre.

2. L'enregistrement d'État des établissements de production est effectué par l'organisme habilité par l'État membre de l'Union douanière (ci-après « autorité d'enregistrement des établissements de production ») sur la base d'une demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production adressée par l'opérateur économique (ci-après « demandeur »).

3. Le demandeur adresse la demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production à l'autorité d'enregistrement des établissements de production du lieu où il est prévu de commencer la mise en œuvre des processus de production (fabrication) de produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique.

4. La demande sur support papier doit être signée par le représentant habilité de l'opérateur économique et être conforme aux exigences de l'article 33 du présent règlement technique.

5. La demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production et les documents qui y sont joints peuvent être envoyés par courrier avec inventaire du contenu et accusé de réception, ou sous forme électronique.

6. Les copies des documents sur support papier jointes à la demande doivent être certifiées conformes par le demandeur. Le demandeur est responsable de l'exactitude des informations contenues dans les documents joints.

7. Dans un délai maximal de 30 jours à compter de la réception de la demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production, l'autorité d'enregistrement des établissements de production est tenue de vérifier la conformité des établissements de production à enregistrer aux exigences relatives au processus de production établies dans le présent règlement technique et/ou dans les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires. La vérification est effectuée selon la procédure prévue par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

8. Sur la base des résultats de la vérification de l'établissement de production à enregistrer, l'autorité d'enregistrement des établissements de production prend une décision d'enregistrement d'État de l'établissement de production, lui attribue un numéro d'identification (d'enregistrement) et l'inscrit au registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État, ou délivre une injonction de remédier aux non-conformités constatées.

9. Après avoir remédié aux non-conformités indiquées dans l'injonction, le demandeur notifie par écrit à l'autorité d'enregistrement des établissements de production l'exécution de l'injonction et l'élimination des non-conformités constatées. La notification de l'élimination des non-conformités constatées doit contenir des informations sur le fait et les modalités de l'élimination des non-conformités constatées, ainsi que sur les mesures de prévention de ces non-conformités. La notification est adressée selon la procédure établie aux paragraphes 3 et 5 du présent article.

10. L'autorité d'enregistrement des établissements de production a le droit de vérifier l'exécution de l'injonction selon la procédure établie au paragraphe 7 du présent article, dans un délai de 15 jours ouvrables à compter de la réception de la notification de l'exécution de l'injonction et de l'élimination de toutes les non-conformités constatées, et de prendre une décision d'enregistrement d'État de l'établissement de production ou

une décision de refus d'enregistrement d'État de l'établissement de production.

11. L'enregistrement d'État de l'établissement de production est à durée illimitée.

12. Le motif de refus d'enregistrement d'État de l'établissement de production est l'inexécution de l'injonction de remédier aux non-conformités constatées par rapport aux exigences du présent règlement technique et aux exigences des autres règlements techniques de l'Union douanière qui lui sont applicables. Le refus d'enregistrement d'État de l'établissement de production doit être établi par écrit et indiquer les exigences du règlement technique qui ont été enfreintes. Le refus d'enregistrement d'État de l'établissement de production doit être remis en main propre au représentant du demandeur ou envoyé au demandeur par courrier avec accusé de réception.

13. L'enregistrement d'État de l'établissement de production peut être résilié par l'autorité d'enregistrement des établissements de production en cas de constatation de la non-conformité du processus de production aux exigences du présent règlement technique à l'issue du contrôle (surveillance) d'État effectué, sur décision des autorités judiciaires de l'État membre de l'Union douanière.

14. Le demandeur a le droit de contester la décision de l'autorité d'enregistrement des établissements de production par voie judiciaire.

Article 32. Établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État

Sont soumis à l'enregistrement d'État les établissements de production dans lesquels sont exercées des activités d'obtention et de transformation (traitement) de matières premières alimentaires non transformées d'origine animale, à savoir les processus de production (fabrication) de produits alimentaires suivants :

a) l'abattage des animaux de rente et des volailles, la transformation (traitement) des produits d'abattage des animaux de rente et des volailles en vue de la production (fabrication) de produits alimentaires ;

b) la réception de lait cru, de crème crue et de lait écrémé cru et/ou leur transformation (traitement) lors de la production (fabrication) de produits laitiers ;

c) la production (fabrication) et la transformation (traitement) des œufs de volailles domestiques et des produits issus de leur transformation ;

d) la production (fabrication) et la transformation (traitement) des produits de l'aquaculture et des captures de ressources biologiques aquatiques, à l'exception des produits d'origine végétale.

Note. Article 32 tel que modifié par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

Article 33. Demande d'enregistrement d'État des établissements de production

1. La demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production doit contenir les informations suivantes :

1) la dénomination et le siège (pour une personne morale) ; le nom, le prénom, le patronyme, l'adresse d'enregistrement et les données de la pièce d'identité (pour un entrepreneur individuel) ;

2) l'adresse effective de l'établissement de production ;

3) la liste des processus de production (fabrication) de produits alimentaires, parmi ceux visés à l'article 32 du présent règlement technique, dont la mise en œuvre est prévue ;

4) les données du certificat d'immatriculation de la personne morale (pour une personne morale) ;

5) les données du certificat d'immatriculation de l'entrepreneur individuel (pour un entrepreneur individuel).

2. La demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production mentionne la conformité de cet établissement de production aux exigences du présent règlement technique et/ou des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

3. Le demandeur est responsable de l'exactitude des informations contenues dans la demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production.

4. Le formulaire de demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production est établi par l'autorité d'enregistrement des établissements de production. Le formulaire approuvé de demande d'enregistrement d'État de l'établissement de production doit être publié officiellement dans un système d'information public sous forme numérique électronique.

Article 34. Documents attestant l'enregistrement d'État des établissements de production

1. L'enregistrement d'État de l'établissement de production est constitué par l'attribution à l'établissement de production d'un numéro d'identification et par l'inscription des informations relatives à l'établissement de production au registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État. À la demande du demandeur, un extrait du registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État (ci-après « extrait ») établi selon le formulaire prescrit peut lui être délivré.

2. L'extrait doit contenir les informations suivantes :

1) le numéro d'identification inscrit au registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État ;

2) la dénomination et le siège (pour une personne morale) ; le nom, le prénom, le patronyme et les données de la pièce d'identité (pour un entrepreneur individuel) ;

3) l'adresse effective de l'établissement de production ;

4) la liste des processus de production de produits alimentaires, parmi ceux visés à l'article 32 du présent règlement technique, dont la mise en œuvre est prévue.

3. La forme de l'extrait est établie par l'autorité d'enregistrement des établissements de production. La forme approuvée de l'extrait doit faire l'objet d'une publication officielle, sous forme numérique électronique, dans le système d'information public.

Article 35. Modalités d'information sur la modification des données factuelles relatives au demandeur et à l'établissement de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État

1. Le demandeur est tenu de communiquer à l'autorité d'enregistrement des établissements de production, dans un délai de 14 jours et selon les modalités prévues à la partie 5 de l'article 31, les informations relatives aux modifications suivantes :

1) modification du siège de la personne morale ;

2) modification du nom, du prénom, du patronyme, de l'adresse d'enregistrement ou des données de la pièce d'identité de l'entrepreneur individuel ;

3) réorganisation de la personne morale.

2. En cas de modification des données factuelles prévues au point 3 de la partie 1 de l'article 33 du présent règlement technique dans le sens d'un élargissement de la liste des processus de production mis en œuvre parmi ceux visés à l'article 32 du présent règlement technique, le demandeur est tenu d'informer l'autorité d'enregistrement des établissements de production de ces modifications au moins 30 jours avant le début effectif prévu de la mise en œuvre de nouveaux processus de production figurant dans la liste établie par l'article 32 du présent règlement technique et non mentionnés dans le registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État ni dans le certificat d'enregistrement d'État (s'il existe). Le demandeur doit joindre à la communication relative à la modification de ces données les documents modifiés ou les nouveaux documents prévus aux points 4 et 5 de la partie 1 de l'article 33 du présent règlement technique.

L'autorité d'enregistrement des établissements de production a le droit de vérifier, dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la communication du demandeur, la conformité des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État aux exigences relatives au processus de production (fabrication) établies par le présent règlement technique et par les règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

3. Sur la base des communications du demandeur visées aux parties 1 et 2 du présent article, l'autorité d'enregistrement des établissements de production est tenue, dans un délai de 30 jours, d'apporter les modifications au registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État. La modification des données du registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État peut être refusée au demandeur si des violations des exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires sont constatées lors de la vérification effectuée conformément à la partie 2 du présent article.

4. En cas de modification des données factuelles prévues au point 2 de la partie 1 de l'article 33 du présent règlement technique ou en cas de liquidation du demandeur, l'enregistrement prend fin.

Article 36. Registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État

1. Les informations relatives à l'enregistrement d'État des établissements de production sont inscrites dans le registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État, tenu par l'autorité d'enregistrement des établissements de production.

2. Le registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État contient les informations suivantes :

1) les informations prévues à la partie 1 de l'article 33 du présent règlement technique ;

2) le numéro d'identification de l'établissement de production enregistré ;

3) la dénomination et le siège de l'autorité d'enregistrement des établissements de production ayant pris la décision relative à l'enregistrement d'État de l'établissement de production ;

3. Les demandes constituent le fonds documentaire du registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État et sont conservées de manière permanente par l'autorité d'enregistrement des établissements de production. En cas de modification des données factuelles conformément aux parties 1, 2 et 4 de l'article 35 du présent règlement technique, ces modifications doivent être inscrites dans le registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État.

4. Les données du registre des établissements de production de produits alimentaires soumis à l'enregistrement d'État doivent être publiées dans le système d'information public, y compris sur Internet sous forme

électronique.

Note. Article 36 tel que modifié par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

CHAPITRE 5. CONTRÔLE (SURVEILLANCE) D'ÉTAT

Article 37. Recensement des établissements de production de produits alimentaires

1. L'opérateur économique a le droit de commencer une activité de production (fabrication) de produits alimentaires, à l'exception des processus de production (fabrication) de produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique, après avoir adressé une déclaration de début d'activité de production (fabrication) de ces produits alimentaires à l'autorité de contrôle (surveillance) d'État, selon les modalités prévues par la législation de l'État membre de l'Union douanière.

2. Les États membres de l'Union douanière procèdent au recensement des établissements de production dans lesquels est exercée une activité de production (fabrication) de produits alimentaires, à l'exception des processus de production de produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique.

3. Les informations relatives aux établissements de production dans lesquels est exercée une activité de production (fabrication) de produits alimentaires, à l'exception des processus de production (fabrication) de produits alimentaires visés à l'article 32 du présent règlement technique, sont inscrites dans le registre des établissements de production (fabrication) de produits alimentaires non soumis à l'enregistrement d'État, tenu par l'autorité habilitée par l'État membre de l'Union douanière.

Le registre des établissements de production non soumis à l'enregistrement d'État est tenu sous la forme d'une base de données électronique protégée contre toute détérioration et tout accès non autorisé.

Les informations de ce registre sont accessibles au public et sont publiées sur un serveur de recherche spécialisé sur Internet, mis à jour quotidiennement.

Article 38. Contrôle (surveillance) d'État du respect des exigences du présent règlement technique

Le contrôle (surveillance) d'État du respect des exigences du présent règlement technique à l'égard des produits alimentaires et des processus de production (fabrication), de stockage, de transport, de commercialisation et d'élimination liés aux exigences qui leur sont applicables est exercé conformément à la législation de l'État membre de l'Union douanière.

CHAPITRE 6. ÉTIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Article 39. Exigences relatives à l'étiquetage des produits alimentaires

L'étiquetage des produits alimentaires doit être conforme aux exigences du règlement technique de l'Union douanière établissant les exigences applicables aux produits alimentaires en matière d'étiquetage, ainsi qu'aux exigences correspondantes des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

Les produits alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation (confirmation) de la conformité doivent porter la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière, sauf disposition contraire des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires. Font exception les

denrées alimentaires de fabrication non industrielle produites par des particuliers à domicile, dans des exploitations auxiliaires personnelles ou par des particuliers pratiquant l'horticulture, le maraîchage ou l'élevage, et destinées à la mise sur le marché sur le territoire douanier de l'Union douanière, ainsi que les produits alimentaires commercialisés dans les établissements de restauration (collective).

Pour les produits alimentaires non emballés, le marquage au moyen de la marque unique de circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière est apposé sur les documents d'accompagnement des marchandises, sauf disposition contraire des règlements techniques de l'Union douanière relatifs à certains types de produits alimentaires.

Pendant 36 mois à compter de la date du changement de nom d'une entité géographique (par exemple, ville, région, district, localité) et/ou d'un élément du réseau viaire (par exemple, rue, avenue, place, ruelle, passage, quai, boulevard, bâtiment, construction) indiqué(e) comme élément de l'adresse du siège de la personne morale (du lieu de résidence de la personne physique enregistrée en tant qu'entrepreneur individuel) qui est le fabricant des produits alimentaires, le mandataire du fabricant ou l'importateur, la mise sur le marché de produits alimentaires dont l'étiquetage mentionne les anciennes dénominations de son siège est autorisée, à condition que le lieu géographique effectif du fabricant, du mandataire du fabricant ou de l'importateur ainsi que le lieu effectif de production restent inchangés.

Note. Article 39 tel que modifié par les décisions du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle) et du 22.04.2024 n° 35 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

CHAPITRE 7. CLAUSE DE SAUVEGARDE

Article 40. Clause de sauvegarde

1. Les États membres de l'Union douanière sont tenus de prendre toutes les mesures nécessaires pour empêcher la mise sur le marché, sur le territoire douanier de l'Union douanière, de produits alimentaires non conformes aux exigences du présent règlement technique, ainsi que pour assurer leur retrait de la circulation.

2. L'autorité compétente de l'État membre de l'Union douanière est tenue de notifier aux autorités compétentes des autres États membres de l'Union douanière la décision prise, en indiquant les motifs de cette décision et en fournissant les éléments de preuve justifiant la nécessité de cette mesure.

3. L'application du présent article peut être fondée sur les cas suivants :

non-respect des exigences du présent règlement technique ;

application incorrecte des normes associées au présent règlement technique, si ces normes ont été appliquées.

Annexe 1
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Normes microbiologiques de sécurité (micro-organismes pathogènes)

Indicateur	Groupe de produits	Masse de produit (g) dans laquelle la présence n'est pas admise
Micro-organismes pathogènes, y compris salmonelles	Viande et produits carnés ; abats, lard de porc et produits qui en sont issus	25
	Œufs de volaille et produits de leur transformation	25 125 g - œufs crus (5 échantillons de 25g chacun) ; l'analyse est effectuée sur les jaunes
	Lait et produits laitiers (à l'exception des produits stérilisés et des produits ultra-pasteurisés (UHT) à conditionnement aseptique), milieux de culture pour ferments, préparations enzymatiques coagulantes, mélanges secs pour crème glacée	25 (50 – pour le concentré de lactulose, les protéines laitières, la caséine)

Ferments	100 (liquides), 10 (secs)
Poisson, organismes aquatiques autres que les poissons et produits qui en sont issus (à l'exception de l'huile de poisson)	25

	Produits de meunerie et gruaux (gruaux ne nécessitant pas de cuisson, pâtes alimentaires aux œufs, pâtes alimentaires farcies, son et fibres alimentaires), produits de boulangerie fourrés	25
	Confiseries, gomme à mâcher, produits de cacao, chocolat et produits de chocolaterie, produits de pâtisserie	25
	Légumes et pommes de terre frais ; Légumes, pommes de terre, champignons, fruits blanchis, cuits à l'eau, surgelés, séchés, fermentés, salés, macérés, produits de leur transformation et produits qui en sont issus, non stérilisés ; Produits à base de jus de fruits pasteurisés, jus fraîchement pressés, jus concentrés, boissons aux fruits (mors) concentrées et purées de fruits et/ou de légumes concentrées, y compris surgelées	25
	Épices, aromates, fruits à coque, graines oléagineuses destinées à la consommation humaine	25

	Matières grasses à usage spécial, y compris matières grasses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; Mayonnaises, sauces mayonnaise, sauces à base d'huiles végétales ; Margarines, substituts de la matière grasse lactique, équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables de type non laurique, substituts du beurre de cacao non tempérables de type laurique, mélanges de matières grasses fondus, matières grasses à tartiner, crèmes à base d'huiles végétales	25
	Boissons sans alcool, concentrés et mélanges pour boissons, sirops, boissons fermentées, bière et boissons à base de bière	25 (100 – pour les boissons sans alcool dont la durée de conservation est inférieure ou égale à 30 jours)
	Isolats et concentrés de protéines et produits de leur transformation ; Pectine, agar-agar, gélatine, gommes, amidon et produits de sa transformation, levures, cultures starter, concentrés alimentaires ; Produits culinaires prêts à consommer, plats de restauration collective	25 (10 – pour les cultures starter ; 50 – pour les boissons de restauration collective)

Compléments alimentaires	10 (25 – pour les compléments alimentaires à base de fibres alimentaires et les tisanes sèches pour enfants sous forme de compléments alimentaires ; 50 – pour les compléments alimentaires liquides à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques)
Produits destinés à l'alimentation des femmes enceintes et allaitantes, à base de lait*	50

Produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge : préparations lactées adaptées, préparations pour nourrissons et préparations de suite instantanées, lait en poudre instantané (à l'exception des produits stérilisés et des produits ultra-(UHT) à conditionnement	100

25	Produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge : aliments de complément à base de céréales : farines et gruaux nécessitant une cuisson ; Boisson aux plantes pour enfants (tisane) ; Lait en

50	Autres produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge, y compris pour l'alimentation diététique thérapeutique des enfants : produits lyophilisés à base de viande et à base de lait, produits hypoprotéiques ; Préparations

	suite et préparations

	Produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants d'âge préscolaire et scolaire (à l'exception du lait ultra-pasteurisé (UHT) sans conditionnement aseptique en emballage de consommation ; De la crème ultra-pasteurisée (UHT) sans conditionnement aseptique en emballage de consommation, des produits en conserve)	25 (100 – lait ultra-pasteurisé (UHT) sans conditionnement aseptique en emballage de consommation ; crème ultra-pasteurisée (UHT) sans conditionnement aseptique en emballage de consommation)
Listeria monocytogenes	Viande et produits carnés, abats, lard de porc et produits qui en sont issus (à l'exception du sang alimentaire)	25

Lait et produits laitiers, y compris mélanges secs pour crème glacée molle, (à l'exception du lait cru, du lait écrémé cru et de la crème crue, des produits stérilisés, des produits ultra-pasteurisés (UHT) à conditionnement aseptique, des produits laitiers fermentés, des produits secs et concentrés, des fromages et produits fromagers fondus, du beurre fondu, de la matière grasse lactique et du mélange fondu de matières grasses lactiques et végétales)	25 ; 125 g (pour les fromages à pâte molle et les fromages en saumure - dans 5 échantillons de 25 g chacun).

Poisson, organismes aquatiques autres que les poissons et produits qui en sont issus (à l'exception des produits desséchés, semi-séchés, séchés et des œufs de poisson pasteurisés)	25

Légumes et pommes de terre blanchis surgelés et produits qui en sont issus, salades de légumes et de fruits crus ; Jus fraîchement pressés	25
Matières grasses à tartiner mixtes (végétales et lactiques)	25
Produits destinés aux femmes enceintes et allaitantes, à base de lait et de soja*	50 25 - pour les produits secs à base de lait et de céréales (dans le produit sec)
Produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge : préparations lactées adaptées, préparations pour nourrissons et préparations de suite instantanées, lait en poudre instantané ; Produits alimentaires spécialisés destinés à l'alimentation diététique thérapeutique : produits destinés aux enfants prématurés et de faible poids de naissance, produits laitiers secs hyperprotéiques, produits à faible teneur en lactose et sans lactose (à l'exception des produits stérilisés et des produits ultra-pasteurisés (UHT) à conditionnement aseptique)* ; Préparations lactées adaptées stérilisées, lait et crème stérilisés à conditionnement non aseptique, fabriqués dans des cuisines lactées	100

Autres produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge, à base de lait (à l'exception des produits stérilisés et des produits ultra-pasteurisés (UHT) à conditionnement aseptique)* ; pour les bouillies sèches – le produit	50

Lait en poudre pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge	25

25	Produits alimentaires pour l'alimentation infantile des enfants d'âge préscolaire et scolaire : produits semi-finis à base de viande et produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons, pâtés, produits culinaires à

Enterobacter sakazakii	Produits alimentaires destinés à l'alimentation des enfants en bas âge : préparations lactées adaptées, bouillies lactées sèches instantanées pour enfants de moins de 6 mois ; Produits alimentaires spécialisés destinés à l'alimentation diététique thérapeutique pour enfants de moins de 6 mois et à l'alimentation des enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance, secs (dans le produit sec) ; préparations lactées reconstituées pasteurisées ; fabriquées dans des cuisines lactées pour enfants, destinées aux enfants dès la naissance*	300 en cas de détection, dans la masse normée, de bactéries Enterobacteriaceae n'appartenant ni à E. coli ni aux salmonelles
bactéries du genre Yersinia	Légumes et pommes de terre séchés et produits de leur transformation ; produits à base de légumes crus, légumes et fruits découpés, blanchis, y compris congelés	25 (en cas de situation épidémique dans la région de production)

Entérotoxines staphylococciques	Fromages et produits fromagers, pâtes fromagères, y compris pour l'alimentation infantile ; Produits alimentaires secs pour l'alimentation infantile à base de lait (à l'exception des bouillies sèches), y compris les produits alimentaires spécialisés destinés à l'alimentation diététique thérapeutique	125 (dans 5 échantillons de 25 g chacun) ; (en cas de détection de staphylocoques S.aureus dans la masse normée du produit)

* (dans le produit prêt à consommer)

Annexe 2
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Normes microbiologiques de sécurité

Note. Annexe 2 telle que modifiée par les décisions du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle) ; du 25.11.2022 n° 173 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 210 jours à compter de la date de sa publication officielle).

Tableau 1

1.1. Viande et produits carnés ; volailles, œufs et produits de leur transformation

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g (cm^3), au maximum	10	Viande chaude (de toutes les espèces d'animaux de boucherie)
	100	Œufs de poule et de caille diététiques
	$1x10^3$	Viande surréfrigérée, réfrigérée (de toutes les espèces d'animaux de boucherie) ; Produits de charcuterie cuits, y compris à base de viande de volaille, y compris tranchés ; Produits à base de viande cuits, cuits et rôtis, fumés-cuits, fumés-rôtis, rôtis, y compris tranchés et conditionnés sous vide sous atmosphère modifiée ; Pâtés de foie et/ou de viande, y compris sous boyau ; Carcasses et découpes de carcasses de volailles et produits qui en sont issus, rôtis, cuits-fumés, fumés, crus fumés, crus séchés ; y compris hachés

$2x10^3$	Boudins noirs, saucisses de foie, fromages de tête, saltisons ; Produits en gelée à base de viande et de volaille ; Pâtés de viande de volaille ;
$2,5x10^3$	Produits de charcuterie cuits, fabriqués à partir de matières premières de deuxième et troisième qualité, y compris tranchés

	5x103	Pâtés de foie de volaille ; Saucisses de foie à base de viande et d'abats de volaille ; Chair de poulet hachée séchée par la chaleur ; Œufs de table de poule et d'autres espèces de volailles
	1x104	Viande congelée ; Viande réfrigérée en découpes, conditionnée sous vide ou sous atmosphère gazeuse modifiée ; Plats de viande cuisinés, surgelés : à base de portions de viande de toutes les espèces d'animaux de rente (sans sauce), frits, bouillis ; Carcasses et viande de volaille réfrigérées ; Produits séchés à base de viande de volaille, y compris chair de poulet hachée lyophilisée ; Blanc d'œuf lyophilisé
	2x104	Plats de viande cuisinés surgelés à base de viande hachée en sauce ; Crêpes fourrées à la viande ou aux abats
	2,5x104	Albumine alimentaire ; Concentrés alimentaires secs à base de viande et d'abats

	5x10 4	Concentré sec de plasma (sérum) sanguin ; Œuf en poudre, mélange d'œufs entiers pour produits de nutrition entérale ; Jaune d'œuf lyophilisé
	1x10 5	Carcasses et viande de volaille congelées ; Ovoproduits liquides : filtrés pasteurisés ; Produits semi-finis naturels à base de viande de volaille : avec os, sans os, non panés
	5x10 5	Blocs congelés de viande avec os, désossée, parée ; Produits semi-finis de viande désossée (réfrigérés, surréfrigérés, congelés), y compris marinés : en gros morceaux ; sang alimentaire ; Carcasses et viande de volaille préemballées réfrigérées, surréfrigérées, congelées ; Ovoproduits liquides ; congelés
	1x10 6	Produits semi-finis de viande désossée (réfrigérés, surréfrigérés, congelés), y compris marinés, en petits morceaux. Produits semi-finis naturels à base de viande de volaille : avec os, sans os, panés, épicés, en sauce, marinés ; viande désossée en morceaux, en blocs ; Produits semi-finis à base de

		viande de volaille hachée (réfrigérés, surréfrigérés, congelés) ; Viande de volaille séparée mécaniquement, résidu osseux, réfrigérés, congelés en blocs, produit semi-fini osseux ; Peau de volaille ; Abats de volaille et produits semi-finis qui en sont issus
	2x10 6	Produits semi-finis de viande hachée (réfrigérés, congelés) en enveloppe de pâte, farcis (chou farci, courgettes farcies), produits semi-finis hachés contenant de la viande
	5x10 6	Viande congelée d'animaux de boucherie séparée mécaniquement ; Produits semi-finis de viande hachée (réfrigérés, congelés) : façonnés, y compris panés ; Viande hachée de bœuf, de porc, d'autres animaux de boucherie ; Produits semi-finis de viande avec os (en gros morceaux, en portions, en petits morceaux)

Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit de (g/cm^3)	1,0	Viande chaude (de toutes les espèces animales) ; Produits de charcuterie, y compris à base de viande de volaille, mi-fumés, cuits-fumés, cuits, y compris tranchés ; Produits à base de viande cuits, cuits et rôtis, fumés-cuits, fumés-rôtis, rôtis, y compris tranchés et conditionnés sous vide sous atmosphère modifiée ; Boudins noirs ; saucisses de foie, fromages de tête, saltisons ; Pâtés de foie et/ou de viande, y compris sous boyau ; Concentrés alimentaires secs à base de viande et d'abats ; Carcasses et découpes de carcasses de volailles et produits rôtis, cuits-fumés, fumés, crus fumés, crus séchés ; Produits culinaires à base de viande hachée
	0,1	Viande surréfrigérée, réfrigérée (de toutes les espèces animales) ; Sang alimentaire et produits secs issus de sa transformation : albumine, concentré de plasma ; Saucissons et produits à base de viande et de volaille crus fumés et crus séchés ; Produits en gelée à base de viande et de volaille ; Plats cuisinés surgelés à base de viande de volaille ; Pâtés et saucisses de foie à base de viande et d'abats de volaille ; Produits séchés à base de viande de volaille ;

		Œufs de poule et de caille diététiques ; Ovoproduits liquides pasteurisés ; congelés ; secs, mélanges pour omelette
	0,01	Viande congelée ; viande (de toutes les espèces animales) réfrigérée en découpes, conditionnée sous vide ou sous atmosphère gazeuse modifiée ; Viande congelée d'animaux de boucherie en carcasses, demi-carcasses, quartiers, découpes ; Plats de viande cuisinés, surgelés ; Chair de poulet hachée lyophilisée ; Œufs de table ; Ovoproduits lyophilisés
	0,001	Viande congelée avec os, désossée, en blocs, parée ; Produits semi-finis de viande désossée (réfrigérés, surréfrigérés, congelés), y compris marinés
	0,0001	Viande congelée séparée mécaniquement ; Produits semi-finis à base de viande, contenant de la viande et à base de viande de volaille, avec os, hachés, façonnés, y compris panés, en enveloppe de pâte, farcis ; Viandes hachées
E.coli, non admis dans une masse de produit de (g/cm^3)	1,0	Saucissons et produits à base de viande et de volaille crus fumés et crus séchés, y compris tranchés et conditionnés sous vide

S.aureus, non admis dans une masse de produit de (g/cm^3)	1,0	Sang alimentaire ; Produits de charcuterie et produits à base de viande et de volaille cuits, rôtis, cuits-fumés, fumés, crus fumés, crus séchés ; Boudins noirs, saucisses de foie à base de viande et d'abats de volaille ; Boudins noirs, saucisses de foie, fromages de tête, saltisons, pâtés de foie et/ou de viande, y compris sous boyau, produits carnés en gelée (pour les produits dont la durée de conservation dépasse 2 jours) ; Produits culinaires à base de viande de volaille hachée ; Plats cuisinés surgelés à base de viande de volaille : frits, bouillis, à base de viande hachée en sauce et avec garniture ; Pâtés de viande de volaille, y compris avec utilisation d'abats ; Produits en gelée à base de volaille ; Ovoproduits liquides pasteurisés, congelés ; Mélanges secs pour omelette

	0,1	Plats de viande, cuisinés, surgelés : à base de portions de viande de toutes les espèces d'animaux de rente sans sauce, frits, bouillis, à base de viande hachée en sauce ; Crêpes fourrées à la viande ou aux abats, etc. ; Pâtés de foie et/ou de viande, y compris sous boyau ; Produits carnés en gelée ; Produits de charcuterie mi-fumés à base de viande de volaille ; Pâtés de foie de volaille ; Chair de poulet hachée lyophilisée et séchée par la chaleur
	0,01	Produits séchés à base de viande de volaille
Bactéries du genre Proteus, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Viande (toutes espèces animales) : réfrigérée – pour l'alimentation infantile et diététique ; albumine alimentaire ; Chair de poulet hachée lyophilisée et séchée par la chaleur ; Produits séchés à base de viande de volaille ; Ovoproduits liquides : filtrés, pasteurisés ; Ovoproduits secs, mélanges pour omelette
	0,1	Viande réfrigérée (de toutes les espèces animales) dont la durée de conservation dépasse 7 jours

Clostridies sulfito- réductrices, non admises dans une masse de produit de (g/cm^3)	1,0	Sang alimentaire, albumine ; Concentré sec de plasma sanguin ; Pâtés de foie et/ou de viande, y compris sous boyau
	1,0	Produits de charcuterie à base de viande et de volaille cuits-fumés, mi-fumés ; Produits de charcuterie cuits, y compris tranchés et conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ; Produits à base de viande cuits, fumés-cuits, fumés-rôtis, rôtis ; Produits à base de viande cuits et rôtis, fumés-rôtis, y compris tranchés et conditionnés sous vide sous atmosphère modifiée ; Fromages de tête, saltisons ; Boudins noirs, saucisses de foie (pour les produits dont la durée de conservation dépasse 2 jours) ; Boudins noirs, saucisses de foie, y compris à base de viande et d'abats de volaille ; Pâtés de foie et/ou de viande, y compris de volaille, y compris sous boyau ; Produits en gelée à base de viande et de volaille ; Carcasses et découpes de carcasses de volailles et produits rôtis, cuits-fumés, fumés, crus fumés, crus séchés ; Produits culinaires à base de viande de volaille hachée

	0,01	Saucissons et produits à base de viande d'animaux de boucherie crus fumés et crus séchés, produits de charcuterie mi-fumés et cuits-fumés, cuits ; Produits de charcuterie à base de viande de volaille crus séchés, crus fumés, mi-fumés ; Produits à base de viande fumés-cuits (joue, bajoues, jarret) ; Boudins noirs, saucisses de foie
Bactéries du genre Enterococcus, UFC/g, au maximum	$1x10^3$	Plats de viande, cuisinés, surgelés : à base de portions de viande (sans sauce), frits, bouillis ; à base de viande hachée en sauce ; Crêpes fourrées à la viande ou aux abats, etc.
	$1x10^4$	Plats cuisinés surgelés à base de viande de volaille
Moisissures, UFC/g, au maximum	500	Produits semi-finis de viande hachée (réfrigérés, congelés) façonnés, y compris panés ; en enveloppe de pâte, farcis (chou farci, courgettes farcies), produits semi-finis hachés contenant de la viande, dont la durée de conservation dépasse 1 mois
	100	Concentrés alimentaires secs à base de viande et d'abats

1.2. Poisson, organismes aquatiques autres que les poissons et produits qui en sont

issus

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au plus	$1x10^3$	Produits structurés cuits-congelés ; Œufs d'esturgeon en grains pasteurisés
	$5x10^3$	Œufs d'autres espèces de poissons pasteurisés ; Hydrolysat d'organismes marins autres que les poissons, mollusques bivalves vivants ; Confitures de laminaire
	$1x10^4$	Produits de la pêche fumés à chaud et à froid non parés ; Produits culinaires ayant subi un traitement thermique, produits à base d'œufs de poisson ; Salades à composants multiples sans assaisonnement ; Œufs d'esturgeon en grains en boîte, œufs pressés, succédanés d'œufs de poisson

$2x10^4$	Produits cuits-congelés : plats cuisinés surgelés à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons, y compris conditionnés sous vide ; Produits séchés et déshydratés à base d'invertébrés marins.
$3x10^4$	Produits de la pêche fumés à froid, parés, y compris en tranches
$7,5x10^4$	Produits de la pêche fumés à froid, produits de type balyk, y compris en tranches
$5x10^4$	Poisson cru et poisson vivant ; Produits de la pêche réfrigérés et congelés : chair hachée de qualité spéciale ; Semi-conserves de poisson paré et traité thermiquement, de chair de mollusques bivalves ; Poisson paré légèrement fumé, légèrement salé, y compris en filets, y compris conditionnés sous vide ; Poisson séché, mi-séché, déshydraté ; Produits culinaires à composants multiples ayant subi un traitement thermique, produits en gelée ; Laitances et œufs en poche ovarienne, réfrigérés et congelés ; Œufs d'esturgeon en poche ovarienne salés ; œufs de salmonidés en grains salés issus de poches ovariennes congelées ; Crustacés et autres invertébrés vivants ; mollusques bivalves réfrigérés, congelés ; Organismes marins autres que les poissons, déshydratés et protéiques : bouillon de moules déshydraté, cubes et pâtes de bouillon, protéine isolée ; Algues, plantes marines crues, y compris congelées et déshydratées

1x15	20	Produits de la pêche réfrigérés et congelés, à l'exception de la chair hachée de qualité spéciale, organismes aquatiques autres que les poissons ; Foies, têtes de poisson congelés ; Semi-conserves de poisson à salage épicé et y compris

2x50	25	Semi-conserves de poisson paré et d'organismes aquatiques autres que les poissons avec ajout d'huiles végétales, de sauces de couverture, de sauces, avec ou sans garnitures (y compris de salmonidés) ; Produits culinaires sans traitement . poisson salé

5x50	Semi-conserves « Pâtes » - pâtes de poisson ; Soupes déshydratées au poisson nécessitant une cuisson

Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit (g)	1,0	Semi-conserves de poisson traité thermiquement ; Produits de la pêche fumés à chaud ; Produits culinaires ayant subi un traitement thermique, produits à base de chair hachée, pâtes, pâtés, cuits au four, frits, bouillis, en sauce de couverture, etc. ; Salades de poisson et de fruits de mer sans assaisonnement ; Produits culinaires à base d'œufs de poisson ayant subi un traitement thermique ; Produits cuits-congelés - produits structurés ; Œufs d'esturgeon, œufs de salmonidés en grains salés, œufs d'autres espèces de poissons pasteurisés ; Organismes aquatiques autres que les poissons – mollusques bivalves vivants, séchés et déshydratés ; Organismes marins autres que les poissons, déshydratés et protéiques : hydrolysat et concentré protéino-glucidique de moules ; Algues et plantes marines déshydratées, confitures de laminaire

0,1	Produits de la pêche fumés à froid, y compris en tranches, produits de type balyk, y compris en tranches ; Poisson paré légèrement fumé, légèrement salé, y compris en filets, y compris conditionnés sous vide ;

épicé, mariné

0,01	Poisson cru et poisson vivant, organismes aquatiques autres que les poissons – crustacés et autres invertébrés vivants ; Produits de la pêche réfrigérés et congelés : chair hachée de qualité spéciale ; Semi-conserves de poisson et d'organismes

	0,001	Poisson réfrigéré, congelé, produits de la pêche : filets de poisson, poisson à découpe spéciale, chair de poisson hachée alimentaire, produits moulés à base de chair hachée, y compris avec composant farineux ; Organismes aquatiques autres que les poissons : crustacés et autres invertébrés ; Soupes déshydratées au poisson nécessitant une cuisson ; Produits culinaires sans traitement thermique : beurre de hareng, d'œufs de poisson, de krill, etc. ; Laitances et œufs en poche ovarienne, réfrigérés et congelés ; Foies, têtes de poisson congelés

S. aureus, non admis dans une masse de produit (g)	1,0	Semi-conserves légèrement salées de poisson à salage épicé et spécial, y compris avec ajout d'huiles végétales, de sauces de couverture, de sauces, avec ou sans garnitures ; de poisson traité thermiquement, d'organismes aquatiques autres que les poissons avec ajout d'huiles végétales, de sauces de couverture, avec ou sans garniture ; Produits de la pêche fumés à chaud et à froid, produits de type balyk, y compris en tranches ; Produits culinaires ayant subi un traitement thermique : poisson et produits à base de chair hachée, pâtes, pâtés, cuits au four, frits, bouillis, en sauce de couverture, etc., avec composant farineux, produits à composants multiples, produits en gelée ; Produits culinaires à base d'œufs de poisson ; Produits culinaires sans traitement thermique après mélange : salades de poisson et de fruits de mer sans assaisonnement ; Produits cuits-congelés : produits structurés, à base d'organismes aquatiques autres que les poissons : chair de mollusques, plats à base de chair de mollusques bivalves, de chair de crevettes, de crabes, de krill ; Œufs d'esturgeon ; œufs de salmonidés en grains salés ; œufs d'autres espèces de poissons ; Succédanés d'œufs de poisson ; Organismes marins autres que les poissons, déshydratés et protéiques : hydrolysat de moules (MIGI-K), concentré protéino-glucidique de moules

	0,1	Produits de la pêche réfrigérés et congelés : chair hachée de qualité spéciale ; Semi-conserves « Pâtes », de chair de mollusques bivalves ; Produits de la pêche fumés à froid, y compris chair hachée et produits de charcuterie, poisson paré légèrement fumé, légèrement salé, y compris en filets, conditionné sous vide ; Poisson salé, épicé, mariné, paré, y compris avec sauces de couverture, épices, garnitures, huile végétale ; Produits culinaires sans traitement thermique : poisson salé haché, pâtés, pâtes, beurre de hareng, d'œufs de poisson, de krill, etc., plats culinaires à base d'œufs de poisson à composants multiples sans traitement thermique après mélange ; Produits cuits-congelés : plats de poisson surgelés prêts à consommer, y compris conditionnés sous vide ; Organismes aquatiques autres que les poissons : crustacés ; Laitances salées ; Mollusques bivalves
	0,01	Poisson cru et poisson vivant ; Poisson réfrigéré, congelé ; Organismes aquatiques autres que les poissons : crustacés et autres invertébrés (mollusques céphalopodes et gastéropodes, échinodermes, etc.) : vivants, réfrigérés, congelés ; Produits de la pêche réfrigérés et congelés : filets de poisson, poisson à découpe spéciale, chair de poisson hachée alimentaire, produits moulés à base de chair hachée, y compris avec composant farineux ; Laitances et œufs en poche ovarienne, réfrigérés et congelés ; Foies, têtes de poisson congelés

V. parahaemolyticus, UFC/g, au plus	10	Produits de la pêche à base de poisson de mer fumés à froid, y compris en tranches ; Poisson de mer paré légèrement fumé, légèrement salé, y compris en filets
	100	Poisson cru et poisson vivant (de mer) ; Réfrigérés et congelés : poisson (de mer), produits de la pêche : filets de poisson, poisson à découpe spéciale (pour le poisson de mer), chair de poisson hachée alimentaire et produits à base de chair hachée, y compris avec composant farineux ; laitances et œufs en poche ovarienne (pour le poisson de mer) ; Foies, têtes de poisson congelés ; Organismes aquatiques autres que les poissons : crustacés et autres invertébrés : vivants, réfrigérés, congelés ; mollusques bivalves réfrigérés, congelés
V. parahaemolyticus, non admis dans une masse de produit (g/cm^3)	25	Organismes aquatiques autres que les poissons : mollusques bivalves vivants

Bactéries du genre Enterococcus, non admises dans une masse de produit (g/cm^3)	0,1	Organismes aquatiques autres que les poissons : mollusques bivalves vivants
Bactéries du genre Enterococcus, UFC/g, au plus	$1x10^3$	Produits cuits-congelés : plats cuisinés et hors-d'œuvre de poisson surgelés prêts à consommer, crêpes au poisson, farce de poisson, y compris conditionnés sous vide (dans les produits en portions) ; Produits cuits-congelés à base d'organismes aquatiques autres que les poissons : crustacés, chair de mollusques, plats à base de chair de mollusques bivalves, de chair de crevettes, de crabes, de krill (dans les produits en portions)
	$2x10^3$	Produits cuits-congelés : produits structurés ; à base d'organismes aquatiques autres que les poissons : crustacés, chair de mollusques, plats à base de chair de mollusques bivalves, de chair de crevettes, de crabes, de krill (dans les produits à base de chair hachée).

Clostridies sulfito-réductrices, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Semi-conserves de poisson traité thermiquement ; Poisson séché ; Produits culinaires avec traitement thermique : y compris produits à base de chair hachée cuits au four, frits, bouillis, avec liquide de couverture, etc. ; avec composant à base de farine ; produits à plusieurs composants, conditionnés sous vide ; Produits cuits-congelés : produits structurés, à base d'organismes aquatiques autres que les poissons – crustacés, chair de mollusques, plats à base de chair de mollusques bivalves, de chair de crevettes, de crabes, de krill (conditionnés sous vide) ; Œufs d'esturgeons et de salmonidés en grains salés ; Œufs d'autres espèces de poissons : tamisés salés, en poche ovarienne légèrement salés, fumés, séchés, pasteurisés ; Organismes marins autres que les poissons, séchés et protéiques : concentré protéino-glucidique de moules, conditionné sous vide

0,1	Produits de la pêche réfrigérés et congelés : chair hachée de qualité spéciale ; Semi-conserves « Pâtes » à base de pâte protéique ; Succédanés d'œufs de poisson, y compris protéiques ; Produits de la fumés à chaud

0,01	Produits de la pêche réfrigérés et congelés : filets de poisson, poisson à découpe spéciale, chair de poisson hachée alimentaire, produits à base de chair hachée, y compris avec composant à base de farine (dans produits conditionnés sous

Moisissures, non admises dans une masse de produit de (g)	0,1	Œufs d'esturgeons en grains pasteurisés, œufs d'autres espèces de poissons pasteurisés
Moisissures, UFC/g (cm^3), au maximum	10	Semi-conserves au salage épicé et spécial de poisson entier et paré, y compris légèrement salé ; Semi-conserves de poisson paré et d'organismes aquatiques autres que les poissons avec ajout d'huiles végétales, de liquides de couverture, de sauces, avec et sans garnitures ; Semi-conserves « Pâtes » – pâtes de poisson, à base de pâte protéique ; Semi-conserves de chair de mollusques bivalves
	50	Poisson séché ; Œufs d'esturgeons : en grains en boîte, pressés, en poche ovarienne légèrement salés, salés ; Œufs de salmonidés en grains salés ; Œufs d'autres espèces de poissons : tamisés salés, en poche ovarienne légèrement salés, fumés, séchés ; succédanés d'œufs de poisson, y compris protéiques
	100	Algues et herbes marines séchées

Levures, non admises dans une masse de produit de (g)	0,1	Œufs d'esturgeons en grains pasteurisés ; œufs d'autres espèces de poissons pasteurisés.
Levures, UFC/g (cm^3), au maximum	50	Œufs d'esturgeons : en grains en boîte, pressés, succédanés d'œufs de poisson, y compris protéiques
	100	Semi-conserves de poisson au salage épicé et spécial, y compris de poisson paré et d'organismes aquatiques autres que les poissons avec ajout d'huiles végétales, de liquides de couverture, de sauces, avec et sans garnitures, de chair de mollusques bivalves ; Semi-conserves « Pâtes » – pâtes de poisson, à base de pâte protéique ; Poisson séché ; Œufs d'esturgeons en poche ovarienne légèrement salés, salés
	200	Œufs de salmonidés en grains salés, issus de poches ovariennes congelées
	300	Œufs de salmonidés en grains salés – en boîte, en tonneau ; Œufs d'autres espèces de poissons tamisés salés, en poche ovarienne légèrement salés, fumés, séchés

Moisissures et levures, UFC/g (cm^3), au maximum	100	Poisson légèrement séché, séché ; Produits séchés à l'air et séchés à base d'invertébrés marins ; Soupes déshydratées au poisson nécessitant une cuisson ; Produits culinaires avec traitement thermique : poisson et produits à base de chair hachée, pâtes, pâtés, cuits au four, frits, bouillis, avec liquide de couverture, etc. ; avec composant à base de farine, y compris congelés
Bactéries du genre Proteus, non admises dans une masse de produit de (g)	0,1	Produits culinaires sans traitement thermique à base de poisson et de fruits de mer, produits à base d'œufs de poisson – plats à plusieurs composants
	1,0	Organismes aquatiques autres que les poissons – mollusques bivalves vivants

1.3. Produits de meunerie et gruaux et produits de boulangerie

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	$1x10^3$	Produits de boulangerie fourrés
	$5x10^3$	Gruaux ne nécessitant pas de cuisson ; Produits de boulangerie à la crème
	$1x10^4$	Produits secs à base de gruaux obtenus par extrusion
	$5x10^4$	Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base lactée et végétale ; Son alimentaire de céréales ; Fibres alimentaires de son
	$1x10^5$	Pâtes alimentaires sans protéines
Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Produits secs à base de gruaux obtenus par extrusion ; Produits de boulangerie fourrés

0,1	Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base végétale ; Son alimentaire de céréales ; Fibres alimentaires de son

0,01	Gruaux ne nécessitant pas de cuisson ; Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base lactée ; Pâtes alimentaires sans protéines ; Produits de boulangerie à la crème pâtissière au beurre

S.aureus, non admis dans une masse de produit de (g)	1,0	Produits de boulangerie fourrés
	0,1	Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base lactée ;
Moisissures, UFC/g, au maximum	50	Gruaux ne nécessitant pas de cuisson ; Produits secs à base de gruaux obtenus par extrusion ; Fibres alimentaires de son ; Produits de boulangerie fourrés
	100	Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base végétale (Au total avec les levures) ; Son alimentaire de céréales (Avec traitement thermique)
	200	Pâtes alimentaires sans protéines (au total avec les levures)
Levures UFC/g, au maximum	100	Pâtes alimentaires sans protéines
B.cereus, non admis dans une masse de produit de, (g)	0,1	Gruaux ne nécessitant pas de cuisson ; Produits secs obtenus par extrusion de tous types, ne contenant pas de produits de cacao

Bactéries du genre Proteus, non admises dans une masse de produit de (g)	0,1	Produits de boulangerie fourrés

1.4. Sucre et confiseries

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	500	Caramels non enrobés (sucres cuits, fourrés au fondant, à la liqueur, aux fruits et baies, foisonnés, gélifiés), pour diabétiques ; Gomme à mâcher ; Confiseries orientales à base de farine (biscuit à la cannelle, kourabié, chaker-loukoum, chaker-tchourek)
	1x103	Caramels mous (iris) ; Confiseries de type pastila et pâtes de fruits : non enrobées, pour diabétiques ; Confiseries orientales : de type caramel (noix grillées) ; Produits semi-finis sucrés de décoration de type « vermicelles » ; Biscuits : galettes, crackers ; Confiseries orientales à base de farine : roulés et cigarettes aux noix
	$2,5x10^3$	Pains d'épices : sans fourrage

$5x10^3$	Bonbons et confiseries : non enrobés (fondants, lactés), pour diabétiques ; Caramels non enrobés fourrés : aux noix, au chocolat et aux noix, au chocolat, à la crème, etc. ; Confiseries de type pastila et pâtes de fruits : enrobées ; Confiseries orientales : de type bonbons tendres, de type caramel (kozinak) ; Pâtes, [illegible] lactées, au chocolat ; Gâteaux et

$1x10^4$	Bonbons et confiseries : non enrobés (à base de praliné, à base de matières grasses), enrobés à intérieur : fondant, aux fruits, en massepain, en croquant, en fruits confits, en céréales soufflées, à la liqueur, gélifié ; Caramels enrobés fourrés : au fondant, aux fruits, à la liqueur, gélifiés ; Halva enrobée ; Dragées ; Confiseries orientales : bonbons tendres enrobées

	5x10^4	Bonbons et confiseries enrobés à intérieur : lacté, foisonné, en fruits secs, à la crème, à base de praliné, gras ; Caramels enrobés fourrés : lactés, foisonnés, aux noix ; Halva non enrobée ; Chocolat avec ajouts : amer, foncé, ordinaire, doux ; Chocolat avec et sans ajouts : au lait, extra au lait, blanc ; Chocolat fourré ; Bonbons de type « Assortiment » ; Tablettes de confiserie ; Glaçages au chocolat, de confiserie et gras mis sur le marché ; Pâtes, crèmes aux noix ; Gâteaux et pâtisseries décorés ; Gâteaux gaufrés fourrés : praliné, chocolat-noisette, halva ; Roulés en biscuit fourrés : à la crème, à fourrage gras ; Gaufrettes enrobées de glaçage au chocolat
	1x10^5	Cacao en poudre destiné à la commercialisation dans le commerce de détail et dans le réseau des établissements de restauration collective

Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit, g (cm3)	1,0	Bonbons et confiseries : non enrobés (fondants, lactés), enrobés à intérieur (fondant, aux fruits, en massepain, en croquant), pour diabétiques ; Caramels : non enrobés ; pour diabétiques ; Caramels mous (iris) ; Gomme à mâcher ; Confiseries de type pastila et pâtes de fruits : pour diabétiques ; Confiseries orientales : de type caramel (noix grillées) ; Produits semi-finis sucrés de décoration ; Gâteaux et pâtisseries non décorés, décorés à base de margarines, de substituts de crème et de matières grasses ; Roulés en biscuit fourrés ; Pains d'épices : sans fourrage, fourrés ; Biscuits : galettes, crackers ; Confiseries orientales à base de farine

	0,1	Bonbons et confiseries enrobés à intérieur (lacté, foisonné, en fruits secs, en fruits confits, en céréales soufflées, à la liqueur, gélifié) ; Dragées ; Caramels : non enrobés fourrés, y compris enrobés ; Confiseries de type pastila et pâtes de fruits ; Confiseries orientales : de type bonbons tendres, de type bonbons tendres enrobées, de type caramel (kozinak), de type caramel enrobées ; Chocolat et bonbons de type « Assortiment », tablettes de confiserie, glaçages au chocolat, de confiserie et gras mis sur le marché ; Pâtes, crèmes (lactées, au chocolat) ; Gâteaux et pâtisseries : décorés (d'une durée de conservation d'au moins 5 jours) ; Gâteaux et pâtisseries, roulés pour diabétiques ; Gâteaux gaufrés fourrés (à fourrage gras) ; Cakes ; Cakes et roulés en emballage hermétique ; Gaufrettes ; Biscuits (sucrés, avec glaçage au chocolat, au beurre, à pâte laminée, à l'avoine, avec couche de crème, fourrés) ; Confiseries orientales à base de farine enrobées
	0,01	Bonbons et confiseries : non enrobés, enrobés à intérieur (à la crème, à base de praliné) ; Halva ; Confiseries orientales : rahat-loukoum ; Pâtes, crèmes aux noix ; Cacao en poudre ; Gâteaux et pâtisseries : décorés (d'une durée de conservation inférieure à 5 jours) ; Gâteaux gaufrés fourrés ; Roulés en biscuit fourrés (à la crème, à fourrage gras)

S.aureus, non admis dans une masse de produit g (cm3)	1,0	Gâteaux et pâtisseries : décorés (à la crème pâtissière), pour diabétiques ; Roulés : en biscuit fourrés (aux fruits, aux fruits confits, au pavot, aux noix), pour diabétiques
	0,1	Gâteaux et pâtisseries : décorés (crème au beurre (si la durée de conservation est d'au moins 5 jours), aux fruits, au fondant, au glaçage au chocolat, à base de matières grasses, au fromage blanc et à la crème, mixte crème-végétale, de type « kartochka ») ; non décorés ; décorés à base de margarines, de crème végétale et de matières grasses ; Cakes et roulés en emballage hermétique ; Biscuits : avec couche de crème, fourrés
	0,01	Gâteaux et pâtisseries : décorés, y compris congelés : crème au beurre (si la durée de conservation est inférieure à 5 jours)

Moisissures UFC/g, au maximum	10	Caramels mous (iris)
	50	Bonbons et confiseries : non enrobés, enrobés à intérieur, pour diabétiques ; Dragées ; Caramels : non enrobés ; enrobés fourrés ; pour diabétiques ; Gomme à mâcher ; Halva ; Confiseries de type pastila et pâtes de fruits (pour diabétiques) ; Confiseries orientales : de type caramel (noix grillées, kozinak) ; de type caramel enrobées ; Produits semi-finis sucrés de décoration de type « vermicelles » ; Chocolat sans ajouts : amer, foncé, ordinaire, doux ; Pâtes, crèmes : lactées, au chocolat ; Gâteaux et pâtisseries : décorés ; non décorés ; pour diabétiques ; Gâteaux gaufrés fourrés ; Cakes (au sucre glace) ; Cakes et roulés en emballage hermétique ; Pains d'épices : sans fourrage et fourrés ; Confiseries orientales à base de farine : biscuit à la cannelle, kourabié, chaker-loukoum, chaker-tchourek, zemelakh, roulés et cigarettes aux noix

100	Bonbons et confiseries : non enrobés (à base de praliné, à base de matières grasses), enrobés à intérieur en fruits secs, à la crème, à base de praliné ; Confiseries de type pastila et pâtes de ; Confiseries orientales

Levures	10	Bonbons et confiseries : non enrobés (fondants, lactés) ; Caramels mous (iris)
UFC/g, au maximum	50	Bonbons et confiseries : non enrobés (à base de praliné, à base de matières grasses) ; enrobés à intérieur, pour diabétiques ; Dragées ; Caramels : non enrobés ; enrobés fourrés ; pour diabétiques ; Gomme à mâcher ; Halva ; Confiseries de type pastila et pâtes de fruits ; Confiseries orientales : de type caramel, de type caramel enrobées ; Produits semi-finis sucrés de décoration ; Chocolat et bonbons de type « Assortiment », tablettes de confiserie, glaçages au chocolat, de confiserie et gras mis sur le marché ; Pâtes, crèmes ; Gâteaux et pâtisseries : décorés, non décorés, décorés à base de margarines, de crème végétale et de matières grasses ; roulés pour diabétiques ; Gâteaux gaufrés : fourrés (à fourrage gras, praliné, chocolat-noisette, halva) ; Roulés en biscuit fourrés ; Cakes ; Cakes et roulés en emballage hermétique ; Gaufrettes ; Pains d'épices ; Biscuits ; Confiseries orientales à base de farine : biscuit à la cannelle, kourabié, chaker-loukoum, chaker-tchourek, zemelakh, roulés et cigarettes aux noix, enrobées
	100	Confiseries orientales : de type bonbons tendres, de type bonbons tendres enrobées ; Cacao en poudre Gâteaux et pâtisseries décorés (crème au beurre)

200	Bonbons et confiseries : enrobés à intérieur (en fruits secs) ; Confiseries orientales : de type chtcherbet

1.5. Produits à base de fruits et légumes

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g (cm^3), au maximum	$1x10^3$	Desserts à base de fruits et de baies, surgelés ; Chips de pommes de terre ; Fruits confits
	$5x10^3$	Desserts à base de légumes et de fruits ; Confitures gélifiées (djem), confitures (varenié), marmelades (povidlo), confitures extra, fruits et baies, concentrés de fruits et de baies au sucre, non stérilisés ; Ail en poudre ; Sauces tomate et ketchups, non stérilisés, y compris avec ajout de conservateurs
	$1x10^4$	Surgelés : légumes frais entiers et champignons blanchis ; Chips et produits extrudés avec additifs aromatisants ; Mélanges pour crème glacée aux fruits et aux baies (après reconstitution avec de l'eau)
	$2x10^4$	Pommes de terre séchées et autres légumes-racines, blanchis avant séchage ;

$5x10^4$	Produits semi-finis à base de pommes de terre, surgelés ; Salades et mélanges de légumes blanchis, surgelés ; Produits semi-finis de légumes en purée, surgelés ; Fruits à pépins et fruits à noyau à peau lisse, surgelés ; Baies fraîches conditionnées sous vide et surgelées, entières ; Purée de pommes de terre déshydratée ; Fruits et baies (fruits secs) : baies, purées de fruits et de

		Poudres de légumes (lyophilisées) ; Condiments : moutarde et raifort de table
	1x10 5	Légumes frais entiers non blanchis, surgelés ; Galettes de légumes surgelées ; Baies passées ou concassées, surgelées ; Produits semi-finis de dessert à base de fruits et de baies, surgelés ; Crèmes glacées aux fruits et aux baies, aromatisées, et glaces à l'eau à base de sirop de sucre
	5x10 5	Légumes frais entiers non blanchis, surgelés ; Fruits à noyau à peau duveteuse, surgelés ; Pommes de terre et légumes séchés, non blanchis avant séchage ; Champignons séchés ; Épices et aromates prêts à l'emploi ; Additifs alimentaires composés contenant des épices et des légumes aromatiques ;
	2x10 6	Épices et aromates, matières premières ;

Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit, g (cm3)	1,0	Surgelés : légumes frais entiers et champignons blanchis ; Desserts à base de fruits et de baies, surgelés ; Fruits confits ; Desserts à base de légumes et de fruits (séchés par la chaleur) ; Confitures gélifiées (djem), confitures (varenié), marmelades (povidlo), confitures extra, concentrés de fruits et de baies au sucre, non stérilisés ; Ail en poudre (lyophilisé) ; Sauces tomate et ketchups, non stérilisés, y compris avec ajout de conservateurs
	0,1	Salades et mélanges de légumes blanchis, surgelés ; Produits semi-finis de légumes en purée, surgelés ; Galettes de légumes surgelées (produits semi-finis) ; Fruits à pépins et fruits à noyau à peau lisse, surgelés ; Fruits à noyau à peau duveteuse, surgelés ; Baies fraîches conditionnées sous vide et surgelées, entières ; Produits semi-finis de dessert à base de fruits et de baies ; Purée de pommes de terre déshydratée ; Chips de pommes de terre ; Chips et produits extrudés avec additifs aromatisants ; Fruits et baies (fruits secs) ; Fruits et baies, purées de fruits et de baies lyophilisés ; Fruits à coque grillés

	0,01	Légumes frais entiers non blanchis, surgelés ; Produits semi-finis à base de pommes de terre, surgelés ; Baies passées ou concassées, surgelées ; Produits semi-finis à base de fruits et de baies enrobés de pâte, surgelés ; Pommes de terre et légumes séchés, non blanchis avant séchage ; Pommes de terre séchées et autres légumes-racines, blanchis avant séchage ; Poudres de légumes (lyophilisées) ; Épices et aromates prêts à l'emploi ; Additifs alimentaires composés contenant des épices et des légumes aromatiques ; Condiments : moutarde et raifort de table ; Fruits à coque nature, décortiqués, non grillés ; Crèmes glacées aux fruits et aux baies, aromatisées, et glaces à l'eau à base de sirop de sucre ; Mélanges pour crème glacée aux fruits et aux baies (après reconstitution avec de l'eau)
	0,001	Champignons séchés ; Épices et aromates, matières premières
S.aureus, non admis dans une masse de produit, g (cm^3)	1,0	Desserts à base de légumes et de fruits (séchés par la chaleur)

Moisissures, UFC/g, au maximum	50	Fruits confits ; Confitures gélifiées (djem), confitures (varenié), marmelades (povidlo), confitures extra, concentrés de fruits et de baies au sucre, non stérilisés ; Sauces tomate et ketchups, non stérilisés, y compris avec ajout de conservateurs
	100	Surgelés : légumes frais entiers et champignons blanchis ; Salades et mélanges de légumes blanchis, surgelés ; Baies passées ou concassées, surgelées ; Desserts à base de fruits et de baies, surgelés (au total avec les levures) ; Fruits et baies, purées de fruits et de baies lyophilisés ; Poudres de légumes (lyophilisées) ; Ail en poudre (lyophilisé) ; Noix de coco séchées ; Crèmes glacées aux fruits et aux baies, aromatisées, et glaces à l'eau à base de sirop de sucre ; Mélanges pour crème glacée aux fruits et aux baies (après reconstitution avec de l'eau)
	200	Produits semi-finis de légumes en purée, surgelés ; Chips et produits extrudés avec additifs aromatisants ; Desserts à base de légumes et de fruits (séchés par la chaleur) ; Additifs alimentaires composés contenant des épices et des légumes aromatiques ; Condiments : moutarde et raifort de table

500	Légumes frais entiers non blanchis, surgelés ; Baies fraîches conditionnées sous vide et surgelées, entières ; Pommes de terre et légumes séchés, non blanchis avant séchage ; Purée de pommes de terre déshydratée Pommes de terre

10^3	Fruits à pépins et fruits à noyau, surgelés ; Produits semi-finis de dessert à base de fruits et de baies (au total avec les levures) ; Épices et aromates prêts à l'emploi ;
	coque nature,

10^4	Épices et aromates, matières premières

Levures, UFC/g, au maximum	50	Fruits confits ; Confitures gélifiées (djem), confitures (varenié), marmelades (povidlo), confitures extra, concentrés de fruits et de baies au sucre, non stérilisés ; Sauces tomate et ketchups, non stérilisés, y compris avec ajout de conservateurs
	100	Surgelés : légumes frais entiers et champignons blanchis ; Salades et mélanges de légumes blanchis, surgelés ; Crèmes glacées aux fruits et aux baies, aromatisées, et glaces à l'eau à base de sirop de sucre ; Mélanges pour crème glacée aux fruits et aux baies (après reconstitution avec de l'eau)
	200	Produits semi-finis de légumes en purée, surgelés ; Fruits à pépins et fruits à noyau à peau lisse, surgelés ; Baies fraîches conditionnées sous vide et surgelées, entières
	500	Légumes frais entiers non blanchis, surgelés ; Fruits à noyau à peau duveteuse, surgelés ; Baies passées ou concassées, surgelées ; Fruits et baies (fruits secs)
	10^3	Produits semi-finis à base de pommes de terre, surgelés ; Galettes de légumes surgelées

Clostridies sulfito-réductrices, non admises dans une masse de produit, (g)	1,0	Produits semi-finis de légumes en purée, surgelés
	0,1	Sauces tomate et ketchups, non stérilisés, y compris avec ajout de conservateurs
	0,01	Épices et aromates prêts à l'emploi ; Additifs alimentaires composés contenant des épices et des légumes aromatiques
Clostridies sulfito-réductrices mésophiles, non admises dans une masse de produit, (g)	0,1	Champignons de récolte salés et marinés en fûts, cuits en fûts
Micro-organismes non sporulants B.cereus, non admis dans une masse de produit, (g)	0,1	Desserts à base de légumes et de fruits (séchés par la chaleur)
	10^2	Ail en poudre (lyophilisé)
	10^3	Pommes de terre et légumes séchés, non blanchis avant séchage

1.6. Produits gras

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	$5x10^4$	Lard de porc, réfrigéré, congelé, non salé, Produits à base de lard de porc et de poitrine de porc, salés, fumés, fumés-cuits au four
Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit (g)	1	Produits à base de lard de porc et de poitrine de porc, salés, fumés, fumés-cuits au four
S.aureus, non admis dans une masse de produit (g)	0,001 0,1	Lard de porc, réfrigéré, congelé, non salé Produits à base de lard de porc et de poitrine de porc, salés, fumés, fumés-cuits au four

1.7. Boissons

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles, UFC/100 cm^3, au plus	100	Boissons sans alcool, y compris avec jus, d'une durée de conservation de 30 jours ou plus, à base d'édulcorants
	10	Kvas filtrés pasteurisés ; Boissons fermentées faiblement alcoolisées filtrées pasteurisées
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g (cm^3), au plus	30	Boissons sans alcool non pasteurisées et sans conservateur, d'une durée de conservation inférieure à 30 jours
	100	Eaux minérales naturelles, de table, médicinales de table, médicinales
	500	Bière pasteurisée et filtrée stérilement

$5x10^4$	Concentrés (liquides, pâteux), mélanges (en poudre, en comprimés, en granulés, etc.) pour boissons sans alcool (à l'exception des concentrés contenant du bicarbonate de sodium)
$5x10^5$	Mélanges de matières premières végétales sèches pour la préparation de boissons chaudes sans alcool

Pseudomonas aeruginosa, volume de produit dans lequel elles ne sont pas admises, (cm^3)	300 (dans 3 échantillons de 100 cm^3)	Eaux minérales naturelles, de table, médicinales de table, médicinales

Bactéries coliformes fécales, non admises dans un volume de produit de (cm^3)	300 (dans 3 échantillons de 100 cm^3)	Eaux minérales naturelles, de table, médicinales de table, médicinales
Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit de (g/cm^3)	333	Boissons sans alcool non pasteurisées et sans conservateur, d'une durée de conservation inférieure à 30 jours
	300 (dans 3 échantillons de 100 cm^3)	Eaux minérales naturelles, de table, médicinales de table, médicinales
	100	Eaux potables minéralisées artificiellement ; Boissons sans alcool, y compris avec jus, d'une durée de conservation de 30 jours ou plus, à base de sucres, d'édulcorants ; Boissons sans alcool avec jus

1	Concentrés (liquides, pâteux), mélanges (en poudre, en comprimés, en granulés, etc.) pour boissons sans alcool ; Mélanges de matières premières végétales sèches pour la préparation de boissons chaudes sans alcool ; Sirops non pasteurisés, pasteurisés, à remplissage à chaud ; Kvas non filtrés à la pression ; filtrés non pasteurisés à la pression ; Boissons fermentées non filtrées à la pression ;

	3	Kvas non filtrés : en fûts ; Kvas filtrés non pasteurisés : en fûts ; Boissons fermentées faiblement alcoolisées non filtrées en fûts ; Boissons fermentées faiblement alcoolisées filtrées, non pasteurisées en fûts ; Bière non pasteurisée en fûts
	10	Kvas filtrés non pasteurisés : en bouteilles en polymère (PET) ; kvas filtrés pasteurisés ; Boissons fermentées faiblement alcoolisées filtrées, non pasteurisées en bouteilles en polymère (PET, etc.) ; Boissons fermentées faiblement alcoolisées filtrées pasteurisées ; Bière non pasteurisée en bouteilles ; bière pasteurisée et filtrée stérilement
Levures et moisissures (au total), UFC/100 cm^3, au plus	15	Boissons sans alcool, y compris avec jus, d'une durée de conservation de 30 jours ou plus, à base de sucres
Levures et moisissures (au total), UFC/cm^3, au plus	10	Concentrés (liquides, pâteux), mélanges (en poudre, en comprimés, en granulés, etc.) pour boissons sans alcool

Levures et moisissures (au total), UFC/cm^3, non admises	40	Boissons sans alcool, y compris avec jus, d'une durée de conservation de 30 jours ou plus ; Boissons sans alcool avec jus ; Sirops pasteurisés, à remplissage à chaud ; Bière pasteurisée et filtrée stérilement
Levures et moisissures (au total), UFC/10 cm^3, au plus	50	Sirops non pasteurisés
Levures et moisissures (au total), UFC/g (cm^3), au plus	100	Kvas filtrés pasteurisés ; Boissons fermentées faiblement alcoolisées filtrées pasteurisées
Levures, UFC/g, au plus	100	Mélanges de matières premières végétales sèches pour la préparation de boissons chaudes sans alcool
Moisissures, UFC/g au plus	100	Mélanges de matières premières végétales sèches pour la préparation de boissons chaudes sans alcool

1.8. Autres produits

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	$5x10^2$	Pectine pour produits de l'alimentation infantile et diététique ; Soupes chaudes et autres plats chauds : borchtch, chtchi, rassolnik, soupe kharcho, solianka, soupes de légumes, bouillons, soupes aux pâtes alimentaires et pommes de terre, aux légumes, aux légumineuses, aux gruaux ; soupes au lait avec les mêmes garnitures, soupes-purées ; Plats à base de fromage blanc (tvorog) : vareniki paresseux, pudding cuit à la vapeur ; Garnitures : légumes braisés (sans assaisonnement) ; Plats sucrés et boissons : compotes de fruits et baies frais, en conserve, compotes de fruits et baies séchés, kissels de fruits et baies frais, séchés, de jus, de sirops, de purées de fruits et de baies

$1x10^3$	Hydrolysat protéique enzymatique à base de matières premières de soja ; Aspics de poisson (en gelée) ; Soupes froides sucrées et soupes-purées de fruits et baies en conserve et séchés ; Plats à base d'œufs : œufs durs, omelettes d'œufs (mélange d'œufs, poudre d'œufs) nature et avec ajout de légumes, de produits carnés, contenant des œufs ; Plats à

$2,5x10^3$	Concentré albumine-caséine ; Plats à base de masse de poisson hachée pour croquettes (croquettes, zrazy, escalopes, boulettes en sauce tomate) ; produits cuits au four, tourtes
$5x10^3$	Isolats, concentrés de protéines végétales, farine de soja (pour produits destinés aux enfants) ; Carraghénane ; Épaississants et stabilisants à base de gommes (guar, xanthane, etc.) ; Produits secs pour l'alimentation préventive - mélanges à base de gruaux, lactés, carnés (obtenus par extrusion) ; Salades et vinegrets de légumes cuits et plats de légumes cuits, frits, braisés sans ajout de légumes salés et sans assaisonnement ; Sauces et assaisonnements pour plats principaux

1xG4	Gélatine alimentaire pour produits de l'alimentation infantile et diététique ; Amidon amylopectique gonflant, amidon extrudé ; Sirop de glucose faiblement saccharifié ; Glucose granulé avec additions de jus ; Biomasse de plantes unicellulaires, de pour la transformation

	$2,5x10^4$	Concentré de protéines de soja, farine de soja texturés
	$2\ x10^4$	Hamburgers, cheeseburgers, sandwichs prêts à consommer
	$5x10^4$	Isolats, concentrés de protéines végétales, farine de soja Concentré protéique alimentaire de tournesol ; Son alimentaire de céréales ; Fibres alimentaires de son ; tourteau de légumes, marcs de fruits ; Boissons à base de fèves de soja : boissons au soja, cocktails, desserts réfrigérés et congelés ; Produits protéiques de soja (tofu, okara) sans utilisation de cultures de ferments ; Pectine pour produits de grande consommation ; agar alimentaire, agaroïde, furcellarane, alginate de sodium alimentaire ; maltine, maltodextrines ; bouillons alimentaires secs ; Concentrés de plats cuisinés ne nécessitant pas de cuisson (soupes instantanées) ; Entrées et plats principaux obtenus par extrusion ne nécessitant pas de cuisson ; Soupes sèches à plusieurs composants nécessitant une cuisson ; Soupes sèches aux champignons nécessitant une cuisson ; Bouillons-concentrés secs aux épices nécessitant une cuisson ; Salades de légumes et de fruits crus avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades et vinegrets de légumes cuits et plats de légumes cuits, frits, braisés avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades avec ajout de viande, de volaille, de poisson, de produits fumés, etc. avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Pizza produit semi-fini congelé

Bactéries coliformes non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Hydrolysat protéique enzymatique à base de matières premières de soja ; Boissons au soja, cocktails, desserts réfrigérés et congelés (d'une durée de conservation supérieure à 72 h) ; Boissons au soja fermentées (d'une durée de conservation supérieure à 72 h) ; Produits protéiques de soja (tofu) (d'une durée de conservation supérieure à 72 h) ; Pectine pour produits de l'alimentation infantile et diététique ; Agar alimentaire, agaroïde, furcellarane, alginate de sodium alimentaire ; Carraghénane ; Épaississants et stabilisants à base de gommes (guar, xanthane, etc.) ; Gélatine alimentaire pour produits de l'alimentation infantile et diététique ; Sirop de glucose faiblement saccharifié ; Maltine, maltodextrines ; Sirop de glucose-fructose ; Glucose granulé avec additions de jus ; Cultures starter lyophilisées (pour la production de produits carnés fermentés) ; Biomasse de plantes unicellulaires, de levures pour la transformation industrielle ; Bouillons alimentaires secs ; Xylitol, sorbitol, mannitol et autres polyols ; Acides aminés cristallins et leurs mélanges ; Entrées et plats principaux obtenus par extrusion ne nécessitant pas de cuisson ; Bouillons-concentrés secs aux épices nécessitant une cuisson ; Aspics de poisson (en gelée) ; Bœuf, volaille, lapin, porc, etc. bouillis (sans assaisonnement ni sauce) ; Poisson bouilli, frit, sous marinade ; Soupes froides sucrées et soupes-purées de fruits et baies en conserve et séchés ; Soupes chaudes et autres plats chauds : borchtch, chtchi, rassolnik, soupe kharcho, solianka, soupes de légumes, bouillons, soupes aux pâtes alimentaires et pommes de terre, aux légumes, aux légumineuses, aux gruaux ; soupes au lait avec les mêmes garnitures, soupes-purées ; Plats à base d'œufs ; poudre d'œufs) nature et avec ajout de légumes, de produits carnés, etc., farces contenant des œufs ; Plats à base de fromage blanc (tvorog) ; vareniki

	0,1	Isolats, concentrés de protéines végétales, farine de soja ; Concentré protéique alimentaire de tournesol ; Concentré de protéines de soja, farine de soja texturés ; Son alimentaire de céréales ; Fibres alimentaires de son ; tourteau de légumes, marcs de fruits ; boissons au soja, cocktails, desserts réfrigérés et congelés ; boissons au soja fermentées ; Produits protéiques de soja (tofu) ; Pectine pour produits de grande consommation ; Gélatine alimentaire pour produits de grande consommation ; Amidon amylopectique gonflant, amidon extrudé ; Concentrés de plats cuisinés ne nécessitant pas de cuisson (soupes instantanées) ; Produits secs pour l'alimentation préventive - mélanges à base de gruaux, lactés, carnés (obtenus par extrusion) ; Salades de légumes et de fruits crus sans assaisonnement, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades de légumes marinés, lacto-fermentés, salés ; Salades et vinegrets de légumes cuits et plats de légumes cuits, frits, braisés sans ajout de légumes salés et sans assaisonnement, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades avec ajout de viande, de volaille, de poisson, de produits fumés, etc. sans assaisonnement, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Aspics de bœuf, de porc, de volaille (en gelée) ; Pâtés de viande et de foie ; Crèmes (aux agrumes, à la vanille, au chocolat, etc.) ; Hamburgers, cheeseburgers, sandwichs prêts à consommer

	0,01	Okara de soja ; Amidon sec (de pomme de terre, de maïs, de pois) ; Levure de boulangerie sèche ; Sauces culinaires en poudre (séchées par la chaleur) ; Assaisonnements en poudre avec ajouts de légumes, d'épices et d'aromates (séchés par la chaleur) ; Soupes sèches à plusieurs composants nécessitant une cuisson ; Concentrés de bouillies secs à préparation rapide ; Kissels de fruits et de baies secs ; Salades de légumes crus avec ajout d'œufs, de légumes en conserve, de fruits, etc., sans assaisonnement et sans ajout de légumes salés, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Soupes froides : okrochka, soupes de légumes, soupes de viande au kvas, au kéfir, svekolnik, botvinia, bortschs, chtchi vert à la viande, au poisson, à l'œuf (sans crème aigre) ; Pizza, produit semi-fini congelé
	0,001	Levure de boulangerie pressée ; Soupes sèches aux champignons nécessitant une cuisson ;
E.coli, non admis dans une masse de produit de (g)	1,0	Salades de légumes crus et de fruits : sans assaisonnement, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Gelées de bœuf, de porc, de volaille (en aspic) ; Pâtés de viande et de foie ; Soupes chaudes : soupes-purées ; Hamburgers, cheeseburgers, sandwichs prêts à consommer

0,1	Salades de légumes crus avec ajout d'œufs, de légumes en conserve, de fruits, etc., sans assaisonnement et sans ajout de légumes salés, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades et vinaigrettes de légumes cuits et de légumes cuits

S.aureus, non admis dans une masse de produit de (g)	1,0	Boissons de soja, cocktails, desserts réfrigérés et congelés ; boissons de soja fermentées ; Produits protéiques de soja (tofu) ; okara de soja ; Levure de boulangerie pressée ; Sauces culinaires en poudre (séchées par la chaleur) ; Soupes et plats principaux obtenus par extrusion, ne nécessitant pas de cuisson ; Produits secs pour l'alimentation préventive – mélanges à base de céréales, de lait, de viande (obtenus par extrusion) ; Salades de légumes crus et de fruits : sans assaisonnement, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades de légumes marinés, lacto-fermentés, salés ; Salades et vinaigrettes de légumes cuits et plats de légumes cuits à l'eau, sautés, braisés sans ajout de légumes salés ni assaisonnement, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Gelées de poisson (en aspic) ; Bœuf, volaille, lapin, porc, etc., bouillis (sans assaisonnement ni sauce) ; Poisson bouilli, frit à la marinade ; Soupes froides sucrées et soupes-purées de fruits et de baies en conserve et séchés ; Soupes chaudes et autres plats chauds : soupes aux pâtes alimentaires et aux pommes de terre, aux légumes, aux légumineuses, aux gruaux ; soupes au lait avec les mêmes garnitures, soupes-purées ; Plats à base d'œufs : œufs cuits, omelettes d'œufs (de mélange d'œufs, de poudre d'œuf) nature et avec ajout de légumes, de produits carnés, etc., farces contenant des œufs ; Plats à base de fromage blanc (tvorog) : vareniki paresseux, pudding cuit à la vapeur, syrniki au fromage blanc, gratins, pudding cuit au four, farces au fromage blanc, tourtes ; Plats à base de poisson : poisson bouilli, poché, braisé, frit, cuit au four, plats à base de hachis de poisson (croquettes, zrazy, schnitzels, boulettes à la sauce tomate) ; Viande et de produits carnés : Viande bouillie, rôtie, braisée, plovs, pelmeni, beliachi, crêpes fourrées, produits à base de viande hachée, y compris cuits

	0,1	Isolats, concentrés de protéines végétales, farine de soja ; Concentré de protéines de soja, farine de soja texturés ; Levure de boulangerie sèche ; Concentrés de plats cuisinés ne nécessitant pas de cuisson (soupes instantanées) ; Salades de légumes crus avec ajout d'œufs, de légumes en conserve, de fruits, etc., sans assaisonnement et sans ajout de légumes salés, avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Gelées de bœuf, de porc, de volaille (en aspic) ; Pâtés de viande et de foie ; Soupes froides : okrochka, soupes de légumes, soupes de viande au kvas, au kéfir, svekolnik, botvinia, bortschs, chtchi vert à la viande, au poisson, à l'œuf (sans crème aigre) ; Crèmes (aux agrumes, à la vanille, au chocolat, etc.) ; Pizza, produit semi-fini congelé

Bactéries du genre Proteus, non admis dans une masse de produit de (g)	0,1	Salades de légumes crus avec ajout d'œufs, de légumes en conserve, de fruits, etc. ; Salades de légumes marinés, lacto-fermentés, salés ; Salades et vinaigrettes de légumes cuits et plats de légumes cuits à l'eau, sautés, braisés ; Salades avec ajout de viande, de volaille, de poisson, de produits fumés, etc. Gelées de poisson, de bœuf, de porc, de volaille (en aspic) ; Pâtés de viande et de foie ; Bœuf, volaille, lapin, porc, etc., bouillis (sans assaisonnement ni sauce) ; Poisson bouilli, sous marinade, poché, braisé, frit, cuit au four ; plats à base de hachis de poisson (croquettes, zrazy, schnitzels, boulettes à la sauce tomate) ; produits cuits au four, tourtes ; Soupes froides (okrochka, soupes de légumes, soupes de viande au kvas, au kéfir, svekolnik, botvinia, bortschs, chtchi vert à la viande, au poisson, à l'œuf sans crème aigre) ; Omelettes d'œufs (de mélange d'œufs, de poudre d'œuf) nature et avec ajout de légumes, de produits carnés, etc., farces contenant des œufs ; Syrniki au fromage blanc, gratins, pudding cuit au four, farces au fromage blanc, tourtes ; Plats à base de viande et de produits carnés : viande bouillie, rôtie. braisée, plovs, pelmeni, beliachi, crêpes fourrées, produits à base de viande hachée, y compris cuits au four ; Plats à base de volaille, de lapin, bouillis, rôtis, braisés, produits cuits au four à base de volaille hachée, pelmeni, tourtes, etc. ; Garnitures sans assaisonnement (riz cuit, pâtes alimentaires cuites, purée de pommes de terre, pommes de terre bouillies, sautées, légumes braisés) ; Sauces et assaisonnements pour plats principaux ; Produits culinaires prêts à
		compris conditionnés sous vide ; Pizza prête à consommer

Clostridies sulfito-réductrices, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Cultures starter lyophilisées (pour la production de produits carnés fermentés) ; Sauces culinaires en poudre (séchées par la chaleur) ; Assaisonnements en poudre avec ajouts de légumes, d'épices et d'aromates (séchés par la chaleur)
	0,1	Isolats, concentrés de protéines végétales, farine de soja ; Concentré de protéines de soja, farine de soja texturés ; Produits culinaires prêts à consommer à base de viande de volaille, de poisson, en emballage de consommation, y compris conditionnés sous vide

	0,01	Bouillons alimentaires secs ; Soupes sèches à plusieurs composants nécessitant une cuisson ; Bouillons-concentrés secs aux épices nécessitant une cuisson
B.cereus, non admis dans une masse de produit de (g)	0,1	Boissons de soja, cocktails, desserts réfrigérés et congelés ; Boissons de soja fermentées ; Produits protéiques de soja (tofu), okara
	10	Produits secs pour l'alimentation préventive – mélanges à base de céréales, de lait, de viande (obtenus par extrusion)
	100	Assaisonnements en poudre avec ajouts de légumes, d'épices et d'aromates (séchés par la chaleur) ; Soupes et plats principaux obtenus par extrusion, ne nécessitant pas de cuisson ; Concentrés de bouillies secs à préparation rapide
Levures, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Hydrolysat protéique enzymatique à partir de matières premières de soja

Levures, UFC/g, au maximum	10	Boissons à base de fèves de soja (boissons de soja fermentées) Cultures starter lyophilisées (pour la production de produits carnés, de produits de la pêche et de produits végétaux fermentés) Produits secs pour l'alimentation préventive – mélanges à base de céréales, de lait, de viande (obtenus par extrusion)
	50	Produits protéiques de soja (tofu) ; Pectine (pour produits destinés à l'alimentation infantile et diététique) Sirop de glucose faiblement saccharifié ; Maltine, maltodextrines ; Concentré de lactulose ; Sirop de glucose-fructose ; Glucose granulé avec ajouts de jus ; Biomasse de végétaux unicellulaires, de levures destinée à la transformation industrielle
	100	Isolats, concentrés de protéines végétales, farine de soja ; Concentré de protéines de soja, farine de soja texturés ; Pectine (pour produits de consommation courante) ; Concentrés de bouillies secs à préparation rapide

	200	Salades de légumes et de fruits crus avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) avec conservateur ; Salades de légumes crus additionnées d'œufs, de légumes en conserve, de fruits, etc., avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) avec conservateur ; Salades et vinegrets de légumes cuits et plats de légumes cuits, frits, braisés avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) avec conservateur ; Salades additionnées de viande, de volaille, de poisson, de produits fumés, etc., avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) avec conservateur
	250	Amidon amylopectique gonflant, amidon obtenu par extrusion
	500	Amidon sec (de pomme de terre, de maïs, de pois) Kissels secs aux fruits et aux baies ; Salades de légumes et de fruits crus avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades de légumes crus additionnées d'œufs, de légumes en conserve, de fruits, etc., avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades et vinegrets de légumes cuits et plats de légumes cuits, frits, braisés avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.) ; Salades additionnées de viande, de volaille, de poisson, de produits fumés, etc., avec assaisonnements (mayonnaise, sauces, etc.)

Levures et moisissures (au total), UFC/g, au maximum	500	Épaississants et stabilisants à base de gommes (guar, xanthane, etc.)
Moisissures, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Hydrolysat protéique enzymatique obtenu à partir de matières premières de soja
Moisissures, UFC/g, au maximum	10	Concentré protéique alimentaire de tournesol ; Boissons à base de fèves de soja Produits protéiques de soja (tofu), okara ; Cultures starter lyophilisées (pour la production de produits fermentés à base de viande, de poisson, de légumes) ;

50	Fibres alimentaires de son ; tourteau de légumes, marcs de fruits ; Pectine (pour les produits destinés à l'alimentation infantile et diététique) ; Biomasse de végétaux unicellulaires, de levures destinée à la transformation industrielle ; Salades légumes et de

100	Isolats, concentrés de protéines végétales, farine de soja ; Concentré de protéines de soja, farine de soja texturés ; Son alimentaire de céréales ; Pectine (pour les produits de consommation courante) ; Agar alimentaire, agaroïde, alginate de sodium

200	Bouillons concentrés secs aux épices, nécessitant une cuisson
250	Amidon amylopectique gonflant, amidon obtenu par extrusion

500	Amidon sec (de pomme de terre, de maïs, de pois) ; Soupes à plusieurs composants nécessitant une cuisson ; Kissels secs aux fruits et aux baies

1.9. Compléments alimentaires

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au maximum	$5x10^3$	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : liquides sous forme de sirops, d'élixirs, d'infusions, de baumes, etc., compléments alimentaires sous forme de tisanes (pour enfants, secs)

$1x10^4$	Compléments alimentaires à base de minéraux naturels (zéolites, etc.), y compris le moumie ; compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : en comprimés, en gélules, en poudre ; Compléments alimentaires issus de la transformation de matières premières carnées et laitières, y compris d'abats, de volailles, d'arthropodes, d'amphibiens, de produits de l'apiculture

	propolis, etc.) – secs

$5x10^4$	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires (cellulose, gommes, pectine, gummi, cellulose microcristalline, son, fructo-oligosaccharides, chitosane et autres polysaccharides) ; compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou de concentrés (extraits de plantes, etc.) avec utilisation de divers excipients, les concentrés secs pour

$5x10^5$	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : mélanges de plantes médicinales séchées (tisanes)	
Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit, (g)	10	Compléments alimentaires – liquides à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques, concentrés ; compléments alimentaires – liquides à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques, non concentrés
	2,0	Compléments alimentaires – secs à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques

1,0	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : liquides sous forme de sirops, d'élixirs, d'infusions, de baumes, etc. ; compléments alimentaires – secs à base de cultures pures de micro-organismes avec ajout d'acides aminés, d'oligo-éléments, de mono-, di- et oligosaccharides, etc.)

	0,1	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires (cellulose, gommes, pectine, gummi, cellulose microcristalline, son, fructo-oligosaccharides, chitosane et autres polysaccharides) ; compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou de concentrés (extraits de plantes, etc.) avec utilisation de divers excipients, y compris les concentrés secs pour boissons ; compléments alimentaires à base de minéraux naturels (zéolites, etc.), y compris le moumie ; compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : en comprimés, en gélules, en poudre ; compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : en comprimés, en gélules, en poudre avec ajout de micro-organismes probiotiques, compléments alimentaires sous forme de tisanes (pour enfants, secs) ; compléments alimentaires issus de la transformation de matières premières carnées et laitières, y compris d'abats, de volailles, d'arthropodes, d'amphibiens, de produits de l'apiculture (gelée royale, propolis, etc.) – secs ; compléments alimentaires à base de matières premières carnées, y compris d'abats de volaille ; compléments alimentaires à base de matières premières laitières ; compléments alimentaires à base de poisson, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits de la mer, d'organismes marins végétaux (algues, etc.) - secs ; compléments alimentaires à base d'algues unicellulaires (spiruline, chlorelle, etc.), de levures et de leurs lysats

0,01	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : mélanges de plantes médicinales séchées (tisanes)	
E.coli, non admis dans une masse de produit, (g)	5,0	Compléments alimentaires – secs à base de cultures pures de micro-organismes avec ajout d'acides aminés, d'oligo-éléments, de mono-, di- et oligosaccharides, etc.)

1,0	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires (cellulose, gommes, pectine, gummi, cellulose microcristalline, son, fructo-oligosaccharides, chitosane et autres polysaccharides) ; compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou concentrés (extraits de

	0,1	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : mélanges de plantes médicinales séchées (tisanes)
S.aureus, non admis dans une masse de produit, (g)	10	Compléments alimentaires – liquides à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques, concentrés ; compléments alimentaires – liquides à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques, non concentrés
	2,0	Compléments alimentaires – secs à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques

1,0	Compléments alimentaires à base de minéraux naturels (zéolites, etc.), y compris le moumie ; compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : en comprimés, en gélules, en poudre, sans et avec ajout de organismes probiotiques,

Moisissures UFC/g, au maximum	10	Compléments alimentaires – secs à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques ; compléments alimentaires – liquides à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques, concentrés (au total avec les levures) ; compléments alimentaires – liquides à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques, non concentrés (au total avec les levures)
	50	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : liquides sous forme de sirops, d'élixirs, d'infusions, de baumes, etc., compléments alimentaires sous forme de tisanes (pour enfants, secs) ; compléments alimentaires – secs à base de cultures pures de micro-organismes avec ajout d'acides aminés, d'oligo-éléments, de mono-, di- et oligosaccharides, etc.) ; compléments alimentaires à base de levures et de leurs lysats

100	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires (cellulose, gommes, pectine, gummi, cellulose microcristalline, son, fructo-oligosaccharides, chitosane et autres polysaccharides) (au total avec les levures) ; compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, minéraux, organiques,

200	Compléments alimentaires à base de produits de l'apiculture (gelée royale, propolis, etc.) – secs (au total avec les levures) ; compléments alimentaires à base d'organismes marins végétaux (algues, etc.) - secs (au total avec les

	10^3	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : mélanges de plantes médicinales séchées (tisanes)
Levures, UFC/g, au maximum	10	Compléments alimentaires – secs à base de cultures pures de micro-organismes probiotiques ; compléments alimentaires à base de levures et de leurs lysats
	50	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : liquides sous forme de sirops, d'élixirs, d'infusions, de baumes, etc., compléments alimentaires sous forme de tisanes (pour enfants, secs) ; compléments alimentaires – secs à base de cultures pures de micro-organismes avec ajout d'acides aminés, d'oligo-éléments, de mono-, di- et oligosaccharides, etc.)
	100	Compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : en comprimés, en gélules, en poudre, sans et avec ajout de micro-organismes probiotiques ; compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : mélanges de plantes médicinales séchées (tisanes) ; compléments alimentaires à base d'algues unicellulaires (spiruline, chlorelle, etc.)

Cellules vivantes de la souche productrice, non admises dans une masse de produit, (g)	0,1	Compléments alimentaires à base de levures et de leurs lysats
non admis dans la masse de produit (g)	$2x10^2$	Compléments alimentaires à base de minéraux naturels (zéolites, etc.), y compris le moumie ; compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : en comprimés, en gélules, en poudre ; compléments alimentaires à base végétale, y compris le pollen : liquides sous forme de sirops, d'élixirs, d'infusions, de baumes, etc., compléments alimentaires sous forme de tisanes (pour enfants, secs)

1.10. Produits destinés à l'alimentation des femmes enceintes et allaitantes

Note. La section 1.10 a été supprimée par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

1.11. Produits alimentaires spécialisés pour l'alimentation infantile des enfants en bas âge, produits (fabriqués) dans les cuisines lactées

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g	$1x10^2$	Préparations lactées adaptées stérilisées, lait et crème stérilisés à conditionnement non aseptique, fromage blanc (tvorog) calcifié, fabriqués dans les cuisines lactées
	$2x10^2$	Saucisses pasteurisées à base de viande (à partir de 1,5 an)
	$5x10^2$	Préparations reconstituées pasteurisées, fabriquées dans les cuisines lactées
	$1x10^3$	Bouillies lactées prêtes à consommer, fabriquées dans les cuisines lactées

	1x10 4	Bouillies sèches sans lait instantanées (à préparation instantanée), biscuits solubles
	5x10 3	Infusions (d'églantier, de cassis, etc.), fabriquées dans les cuisines lactées ; Boisson aux herbes pour enfants (tisane)
	5x10 4	Farines et gruaux nécessitant une cuisson
Bactéries coliformes non admises dans une masse de produit de ... g (cm^3)	0,1	Farines et gruaux nécessitant une cuisson
	0,3	Fromage blanc (tvorog), produits à base de fromage blanc (tvorog), produits élaborés à partir de fromage blanc (tvorog), pâte acidophile, pâte protéique à faible teneur en lactose, fabriqués dans les cuisines lactées

1,0	Bouillies sèches sans lait instantanées (à préparation instantanée) ; Biscuits solubles ; Saucisses pasteurisées à base de viande ; Boisson aux herbes pour enfants (tisane) ; Fromage blanc (tvorog) calcifié, bouillies lactées prêtes à consommer, (d'églantier), de cassis

	3,0	Produits laitiers fermentés, à conditionnement non aseptique, fabriqués dans les cuisines lactées
	10	Préparations lactées adaptées stérilisées, lait et crème stérilisés à conditionnement non aseptique et préparations reconstituées pasteurisées, ferments (liquides), fabriqués dans les cuisines lactées

E.coli non admises dans une masse de produit de ... g (cm^3)	10	Préparations lactées adaptées stérilisées, lait et crème stérilisés à conditionnement non aseptique, préparations reconstituées pasteurisées, produits laitiers fermentés, à conditionnement non aseptique, infusions (d'églantier, de cassis, etc.), ferments liquides, fabriqués dans les cuisines lactées
S.aureus non admis dans une masse de produit de ... g (cm^3)	10	Préparations lactées adaptées stérilisées, lait et crème stérilisés à conditionnement non aseptique, préparations reconstituées pasteurisées, produits laitiers fermentés, à conditionnement non aseptique, infusions (d'églantier, de cassis, etc.), ferments (liquides), fabriqués dans les cuisines lactées
	1,0	Fromage blanc (tvorog), produits à base de fromage blanc (tvorog), pâte acidophile, pâte protéique à faible teneur en lactose, fromage blanc (tvorog) calcifié, bouillies lactées prêtes à consommer, fabriqués dans les cuisines lactées
Moisissures, UFC/g	50	Boisson aux herbes pour enfants (tisane)
	100	Bouillies sèches sans lait instantanées (à préparation instantanée),
	200	Farines et gruaux nécessitant une cuisson

Levures, UFC/g	50	Farines et gruaux, bouillies sèches sans lait instantanées (à préparation instantanée) ; Boisson aux herbes pour enfants (tisane)
	100	Farines et gruaux nécessitant une cuisson bouillies sèches sans lait instantanées, nécessitant une cuisson
B.cereus, UFC/g	Non admis dans 1,0 g	Saucisses pasteurisées à base de viande (à partir de 1,5 an)
	20	Préparations reconstituées pasteurisées, fabriquées dans les cuisines lactées.
	100	Boisson aux herbes pour enfants (tisane)
	$2x10^2$	Bouillies sèches sans lait instantanées (à préparation instantanée)

1.12. Produits alimentaires spécialisés destinés à l'alimentation infantile pour enfants d'âge préscolaire et scolaire

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarques
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g (cm^3), au maximum	$1x10^3$	Produits de charcuterie ; pâtés, produits culinaires à base de viande, produits de boulangerie, galettes, crackers ; Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons – produits structurés (« bâtonnets de surimi », etc.)
	$2,5x10^3$	Pains d'épices sans garniture
	$5x10^3$	Cakes au sucre glace, glacés, aux noix, aux fruits confits, imbibés de sirop de fruits ou de rhum ; Cakes et roulés en emballage hermétique ; Gaufrettes sans garniture, à garniture aux fruits, fondante ou grasse ; Pains d'épices fourrés

	1x10 4	Roulés génoise à garniture aux fruits, aux fruits confits, au pavot, aux noix ; Biscuits secs sucrés, biscuits avec glaçage au chocolat, biscuits au beurre, biscuits avec couche de crème ou fourrés ; Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons ayant subi un traitement thermique : poisson et produits à base de chair hachée, cuits au four, bouillis, y compris congelés ; sans traitement thermique : salades de poisson et de fruits de mer non assaisonnées
	2x10 4	Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons – plats cuisinés de poisson prêts à consommer surgelés, y compris conditionnés sous vide
	5x10 4	Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base de lait et à base végétale ; Roulés génoise à garniture crème ou grasse ; Gaufrettes à garniture praliné aux noix, recouvertes de glaçage au chocolat ; Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	1 x10 5	Produits semi-finis de viande crus en morceaux (naturels)

$5x10^5$	Produits semi-finis de viande hachés crus	
Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Produits de charcuterie, pâtés, produits culinaires à base de viande, produits de boulangerie, roulés génoise à garniture aux fruits, aux fruits confits, au pavot, aux noix, pains d'épices, galettes, crackers ; Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons ayant subi un traitement thermique : poisson et produits à base de chair hachée, cuits au four, bouillis, y compris congelés ; Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons sans traitement thermique : salades de poisson et de fruits de mer non assaisonnées, produits structurés (« bâtonnets de surimi », etc.)

0,1	Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base végétale ; Cakes au sucre glace, glacés, aux noix, aux fruits confits, imbibés de sirop de fruits ou de rhum ; Cakes et roulés en emballage hermétique Gaufrettes sans

0,01	Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base de lait ; Roulés génoise à garniture crème ou grasse ; Gaufrettes à garniture praliné aux noix, recouvertes de glaçage au chocolat ; Produits semi-finis à base de poisson et

0,001	Produits semi-finis de viande crus

E.coli, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Produits de charcuterie dont la durée de conservation dépasse 5 jours ; pâtés et produits culinaires à base de viande dont la durée de conservation dépasse 72 h
S.aureus, non admis dans une masse de produit de (g)	1,0	Produits de charcuterie, produits de boulangerie, roulés génoise à garniture aux fruits, aux fruits confits, au pavot, aux noix ; Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons ayant subi un traitement thermique : poisson et produits à base de chair hachée, cuits au four, bouillis, y compris congelés ; Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons sans traitement thermique : salades de poisson et de fruits de mer non assaisonnées, produits structurés (« bâtonnets de surimi », etc.)
	0,1	Produits semi-finis de viande crus et pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base de lait ; roulés génoise à garniture crème ou grasse ; Cakes et roulés en emballage hermétique, biscuits avec couche de crème ou fourrés ; Plats cuisinés de poisson prêts à consommer surgelés, y compris conditionnés sous vide

0,01	Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons

Bactéries du genre Proteus, non admises dans une masse de produit de (g)	0,1	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons sans traitement thermique : salades de poisson et de fruits de mer non assaisonnées
Clostridies sulfito-réductrices, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons ayant subi un traitement thermique : poisson et produits à base de chair hachée, cuits au four, bouillis, y compris congelés, conditionnés sous vide, produits structurés (« bâtonnets de surimi », etc.)
	0,1	Produits de charcuterie, pâtés, produits culinaires à base de viande, produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons ; plats cuisinés de poisson prêts à consommer surgelés, y compris conditionnés sous vide
	0,01	Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons, conditionnés sous vide
V.parahaemolyticus, UFC/g, au maximum	100	Produits semi-finis à base de poissons de mer

Bactéries du genre Enterococcus, UFC/g, au maximum	1x10 3	Plats cuisinés de poisson prêts à consommer surgelés, en portions, y compris conditionnés sous vide
	2x10 3	Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons – produits structurés à base de chair hachée
Moisissures, UFC/g, au maximum	50	Produits de boulangerie, cakes au sucre glace ; cakes et roulés en emballage hermétique ; pains d'épices
	100	Produits de charcuterie, pâtés, produits culinaires à base de viande ; Roulés génoise à garniture crème, grasse, aux fruits, aux fruits confits, au pavot, aux noix ; Cakes glacés, aux noix, aux fruits confits, imbibés de sirop de fruits ou de rhum ; Gaufrettes sans garniture, à garniture aux fruits, fondante, grasse, à garniture praliné aux noix, recouvertes de glaçage au chocolat ; Biscuits secs sucrés, biscuits avec glaçage au chocolat, biscuits au beurre, biscuits avec couche de crème ou fourrés ; Galettes, crackers
	250	Produits semi-finis de viande crus panés

Levures, UFC/g (cm^3), au maximum	50	Roulés génoise à garniture aux fruits, aux fruits confits, au pavot, aux noix ; Cakes au sucre glace, glacés, aux noix, aux fruits confits, imbibés de sirop de fruits ou de rhum ; Cakes et roulés en emballage hermétique ; Gaufrettes sans garniture, à garniture aux fruits, fondante, grasse, à garniture praliné aux noix, recouvertes de glaçage au chocolat ; Pains d'épices ; Biscuits secs sucrés, biscuits avec glaçage au chocolat, biscuits au beurre, biscuits avec couche de crème ou fourrés
	100	Produits de charcuterie, pâtés, produits culinaires à base de viande
Levures et moisissures, au total, UFC/g, au maximum	100	Pâtes alimentaires à cuisson rapide avec ajouts à base végétale ; Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons ayant subi un traitement thermique : poisson et produits à base de chair hachée, cuits au four, bouillis, y compris congelés

1.13. Produits alimentaires spécialisés destinés à l'alimentation diététique thérapeutique des enfants, des enfants prématurés et de faible poids de naissance

Note. La section 1.13 est supprimée par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de

sa publication officielle).

1.14.Principaux types de matières premières alimentaires et de composants utilisés dans la (production) fabrication de produits alimentaires spécialisés destinés à l'alimentation infantile

Indicateurs	Niveaux admissibles	Remarque
Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs, UFC/g, au plus	10	Viande chaude d'animaux de boucherie
	$1x10^2$	Huile de maïs raffinée désodorisée ; Huile de soja ; Graisse de volaille fondue ; Prémélange vitaminique
	$2,5x10^2$	Aspartame
	$5x10^2$	Huile de tournesol raffinée désodorisée
	$1x10^3$	Viande réfrigérée d'animaux de boucherie ; Sucre cristallisé, lactose raffiné ; Lactose raffiné ; Concentré de lactose
	$5x10^3$	Sirop de glucose de maïs ; Sirop de glucose de maïs déshydraté, d'importation ; Concentré de lactulose ; Isolat de protéines de soja

$1x10^4$	Concentré de protéines lactosériques obtenu par électrodialyse, ultrafiltration et électrodialyse ; Concentré glucido-protéique ; Concentré de protéines laitières ; Kazetsit sec ; Farine de riz, de sarrasin, d'avoine, de seigle traitée ; Semoule ; Tolokno d'avoine ; Viande congelée d'animaux de boucherie ; Beurre de qualité
	malt pour l'alimentation

$1,5x10^4$	Composant laitier sec écrémé pour produits infantiles secs ; Composant laitier sec à l'extrait de malt (pour produits infantiles liquides)

$2,5x10^4$	Lait en poudre à fraction massique de matière grasse de 25%, lait écrémé en poudre ; Module glucido-protéique sec à base de lactosérum de fromagerie ; Modules glucido-protéiques secs à base de lactosérum de fromage blanc (tvorog) ; Composant laitier sec au concentré glucido-protéique pour produits infantiles
	Composant laitier sec écrémé

	$5x10^4$	Farine de céréales non traitée ; Poisson cru, réfrigéré, partiellement congelé, congelé
	$1x10^5$	Lait cru de vache (qualité supérieure) ; Viande d'animaux de boucherie congelée en blocs et en morceaux ; Volailles réfrigérées ; viande de poulets, de poulets de chair réfrigérée
	$2x10^5$	Viande désossée en morceaux, en morceaux avec os, y compris cuisses et blancs ; Abats de volaille réfrigérés
	$5x10^5$	Lait cru de vache (première qualité)
Cellules somatiques, teneur dans 1 cm^3 (g), au plus	$2x10^5$	Lait cru de vache (qualité supérieure)
	$1x10^6$	Lait cru de vache (première qualité)
Bactéries coliformes, non admises dans une masse de produit de (g, cm^3)	3,0	Concentré de paracaséine

1,0	Lait en poudre à fraction massique de matière grasse de 25%, lait écrémé en poudre ; Concentré de protéines lactosériques obtenu par électrodialyse, ultrafiltration et électrodialyse ; Concentré glucido-protéique ; Concentré de protéines
	Module glucido-

0,3	Composant laitier sec écrémé pour produits infantiles secs

0,1	Composant laitier sec à l'extrait de malt ; Farine de céréales non traitée, Viande réfrigérée d'animaux de boucherie, Beurre de qualité supérieure, Isolat de protéines de soja ; Pectine

0,01	Viande congelée d'animaux de boucherie ; Poisson cru, réfrigéré, partiellement congelé, congelé
0,001	Viande d'animaux de boucherie congelée en blocs et en morceaux

S.aureus, non admis dans une masse de produit de (g, cm^3)	1,0	Lait en poudre à fraction massique de matière grasse de 25%, lait écrémé en poudre ; Concentré de protéines lactosériques obtenu par électrodialyse, ultrafiltration et électrodialyse ; Concentré glucido-protéique ; Concentré de protéines laitières ; Module glucido-protéique sec à base de lactosérum de fromagerie ; Modules glucido-protéiques secs à base de lactosérum de fromage blanc (tvorog) ; Concentré de paracaséine ; Kazetsit sec ; Composant laitier sec écrémé pour produits infantiles secs ; Composant laitier sec à l'extrait de malt (pour produits infantiles liquides) ; Composant laitier sec au concentré glucido-protéique pour produits infantiles liquides ; Composant laitier sec écrémé sans traitement chimique pour produits infantiles secs ; Farine de céréales traitée ; Semoule ; Tolokno d'avoine ; sang alimentaire séché Huile végétale raffinée désodorisée, Beurre de qualité supérieure ; Graisse de volaille fondue ; Sirop de glucose de maïs, y compris faiblement saccharifié, en poudre ; Lactose alimentaire ; Concentré de lactulose, Prémélanges vitaminique et minéral ; Isolat de protéines de soja
	0,01	Poisson cru, réfrigéré, partiellement congelé, congelé

Levures, non admises dans une masse de produit de (g)	1,0	Huile végétale raffinée désodorisée ; Prémélange vitaminique

Levures, UFC/g, au plus	10	Lait en poudre à fraction massique de matière grasse de 25%, lait écrémé en poudre ; Concentré de protéines lactosériques obtenu par électrodialyse, ultrafiltration et électrodialyse ; Concentré glucido-protéique ; Concentré de protéines laitières ; Module glucido-protéique sec à base de lactosérum de fromagerie ; Modules glucido-protéiques secs à base de lactosérum de fromage blanc (tvorog) ; Kazetsit sec ; Composant laitier sec écrémé pour produits infantiles secs ; Composant laitier sec à l'extrait de malt (pour produits infantiles liquides) ; Farine de céréales traitée ; Tolokno d'avoine ; Sucre cristallisé, lactose raffiné ; Amidon de maïs de qualité supérieure ; Sirop de glucose de maïs déshydraté, d'importation ; Amidon de pomme de terre de qualité supérieure
	50	Concentré de paracaséine ; Composant laitier sec au concentré glucido-protéique pour produits infantiles liquides ; Composant laitier sec écrémé sans traitement chimique pour produits infantiles secs, Semoule, Extrait de malt pour l'alimentation infantile ; Sirop de glucose, y compris faiblement saccharifié, en poudre ; Composant glucidique obtenu par hydrolyse enzymatique de l'amidon ; Concentré de lactulose ; Prémélange minéral

100	Gruaux de céréales non traités ; Farine de céréales non traitée ; Pectine	
Moisissures, UFC/g (cm^3), au plus	10	Sucre cristallisé, lactose raffiné ; Lactose raffiné
	20	Huile de maïs raffinée désodorisée ; Huile de soja raffinée désodorisée ; Prémélange vitaminique

50	Concentré de protéines lactosériques obtenu par électrodialyse, ultrafiltration et électrodialyse ; Concentré glucido-protéique ; Concentré de protéines laitières ; Module glucido-protéique sec à base de lactosérum de fromagerie ; Modules glucido-protéiques secs base de lactosérum

100	Lait en poudre à fraction massique de matière grasse de 25%, lait écrémé en poudre ; Gruaux de céréales non traités ; Huile végétale raffinée désodorisée ; Beurre de qualité supérieure ; Sirop faiblement saccharifié,

200	Farine de riz, de sarrasin, d'avoine, de seigle non traitée

Tableau 2

2. Indicateurs microbiologiques de sécurité des produits alimentaires en conserve

Groupes de conserves	Exigences de stérilité commerciale		Remarques
	Groupes de micro-organismes détectés dans les conserves	Critères d'évaluation	

Conserves appertisées des groupes « A » et « B »	Micro-organismes sporulants mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs des groupes B.cereus et B.polymyxa	Non admis dans 1 g (cm ^{3}) de produit	Conserves stérilisées avec garnitures de gruau ou de légumes, conserves à base d'abats, y compris les conserves de pâtés (toutes espèces d'animaux de boucherie et de gibier) ; conserves de viande de volaille et conserves de viande et de légumes, y compris les conserves de pâtés et de viande hachée ; Conserves de poisson, de foie de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons en récipients en verre, en aluminium et en fer-blanc ; Conserves de légumes d'un pH de 4,2 et plus, Conserves d'abricots, de pêches et de poires d'un pH de 3,8 et plus, préparées sans ajout d'acide, à l'exception des produits à base de jus de fruits ; conserves de [illegible] naturel ; produits à base de tomates non concentrés (tomates
	Micro-organismes sporulants mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs du groupe B. subtilis	Au maximum 11 cellules dans 1 g (cm ^{3}) de produit	
	Clostridies mésophiles C. botulinum et (ou) C. perfringens	Non admises dans 1 g (cm ^{3}) de produit	

Clostridies mésophiles (à l'exception de C. botulinum et (ou) C. perfringens)	Au maximum 1 cellule dans 1 g (cm^3) de produit
Micro-organismes non sporulants, y compris bactéries lactiques et (ou) moisissures et (ou) levures	Non admis dans 1 g (cm^3) de produit
Micro-organismes sporulants thermophiles anaérobies, aérobies et anaérobies facultatifs	Non admis dans 1 g (cm^3) de produit à une température de stockage supérieure à $+20^oC$

Conserves appertisées des groupes « A » et « B » destinées à l'alimentation infantile et diététique	Micro-organismes sporulants mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs des groupes B.cereus et B.polymyxa	Non admis dans 1 g (cm^3) de produit	Conserves stérilisées : de bœuf, de porc, de cheval, etc., au naturel, avec garnitures de gruau ou de légumes, conserves à base d'abats, y compris les conserves de pâtés (toutes espèces d'animaux de boucherie et de gibier) ; conserves de viande de volaille et conserves de viande et de légumes, y compris les conserves de pâtés et de viande hachée ; Conserves de poisson, de foie de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons en récipients en verre, en aluminium et en fer-blanc ; Conserves de légumes d'un pH de 4,2 et plus, Conserves d'abricots, de pêches et de poires d'un pH de 3,8 et plus, préparées sans ajout d'acide, à l'exception des produits à base de jus de fruits ; conserves de champignons au naturel ; produits à base de tomates non concentrés (tomates entières en conserve) d'une teneur en à 12 %, à l'exception des produits à base de jus de légumes ; Poissons à
	Micro-organismes sporulants mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs du groupe B. subtilis	Au maximum 11 cellules dans 1 g (cm^3) de produit	
	Clostridies mésophiles	Non admises dans 10 g (cm^3) de produit	

Micro-organismes non sporulants, y compris bactéries lactiques et (ou) moisissures et (ou) levures	Non admis dans 1 g (cm ^{3}) de produit
Micro-organismes sporulants thermophiles anaérobies, aérobies et anaérobies facultatifs	Non admis dans 1 g (cm ^{3}) de produit

Conserves appertisées du groupe « V »	Micro-organismes gazogènes sporulants mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs du groupe B. polymyxa	Non admis dans 1 g (cm^3) de produit	Conserves de légumes d'un pH de 3,7 à 4,2, à l'exception des produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes ; Conserves de champignons marinés
	Micro-organismes non gazogènes sporulants mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs	au maximum 90 UFC dans 1 g (cm^3) de produit	
	Clostridies mésophiles C. botulinum et (ou) C. perfringens	Non admises dans 1 g (cm^3) de produit	

Clostridies mésophiles (à l'exception de C. botulinum et (ou) C. perfringens)	Au maximum 1 cellule dans 1 g (cm^3) de produit
Micro-organismes non sporulants et (ou) moisissures et (ou) levures	Non admis dans 1 g (cm^3) de produit

Conserves appertisées du groupe « G »	Micro-organismes non sporulants et (ou) moisissures et (ou) levures	Non admis dans 1 g (cm^3) de produit	Conserves de légumes (d'un pH inférieur à 3,7), conserves de fruits et de fruits et baies pasteurisées, conserves pour la restauration collective contenant de l'acide sorbique et d'un pH inférieur à 4,0 ; conserves d'abricots, de pêches et de poires d'un pH inférieur à 3,8, à l'exception des produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes ; jams, fruits au sirop (varenié), povidlo, confitures, fruits et baies broyés au sucre et autres concentrés de fruits et baies au sucre, stérilisés.

Semi-conserves du groupe « D »	Nombre de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs (NMAMAF)	Au maximum 2 x10^2 UFC/g	Conserves pasteurisées : de bœuf et de porc, jambon haché et jambon « lioubitelskaïa », de viande de volaille ; semi-conserves pasteurisées de poisson en récipients en verre
	Bactéries coliformes	Non admises dans 1 g de produit	
	B. cereus	Non admis dans 1 g de produit	
	Clostridies sulfito-réductrices	Non admises dans 0,1 g de produit ; pour les semi-conserves de poisson, dans 1,0 g de produit *	
	S. aureus et autres staphylocoques à coagulase positive	Non admis dans 1 g de produit	

Annexe 3
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Exigences hygiéniques de sécurité applicables aux produits alimentaires

Note. Annexe 3 telle que modifiée par les décisions du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle) ; du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).

1. Viande et produits carnés ; volailles, œufs et produits de leur transformation

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques		
- plomb	0,5	Viande, produits carnés et produits contenant de la viande, viande de volaille, produits qui en sont issus, conserves de viande, conserves de viande et de légumes, conserves de volaille ; Blanc d'œuf (albumine) sec
	0,6	Abats d'animaux de boucherie, couenne de porc, sang alimentaire et produits qui en sont issus, conserves d'abats, y compris conserves de pâtés
	1,0	Reins ; Produits carnés à base de reins ; Conserves : de viande, de viande de volaille, d'abats (y compris conserves de pâtés), de viande et de légumes (en boîtes en fer-blanc à trois pièces)

	0,3	Œufs et ovoproduits liquides (mélange d'œuf entier, blanc, jaune)
	3,0	Ovoproduits secs (poudre d'œuf, blanc, jaune)
- arsenic	0,1	Viande, produits carnés et produits contenant de la viande, viande de volaille, produits qui en sont issus, conserves de viande, conserves de viande et de légumes, conserves de volaille ; Œufs et ovoproduits liquides (mélange d'œuf entier, blanc, jaune)
	0,2	Blanc d'œuf (albumine) sec
	0,6	Ovoproduits secs (poudre d'œuf, blanc, jaune)

	1,0	Abats d'animaux de boucherie, couenne de porc, sang alimentaire et produits qui en sont issus, conserves de pâtés de volaille ; Conserves d'abats, y compris conserves de pâtés
- cadmium	0,05	Viande, produits carnés et produits contenant de la viande, viande de volaille, produits qui en sont issus, conserves de viande, conserves de viande et de légumes, conserves de volaille ; Blanc d'œuf (albumine) sec
	0,1	Conserves de viande, de viande de volaille, de viande et de légumes en boîtes en fer-blanc à trois pièces ; Ovoproduits secs
	0,01	Œufs et ovoproduits liquides (mélange d'œuf entier, blanc, jaune)

	0,3	Abats d'animaux de boucherie, couenne de porc, sang alimentaire et produits qui en sont issus, conserves d'abats (y compris conserves de pâtés), conserves de viande et de légumes.
	0,6	Conserves d'abats avec ajout de reins, y compris conserves de pâtés
	1,0	Reins ; Produits carnés à base de reins
- mercure	0,03	Viande, produits carnés et produits contenant de la viande, viande de volaille et produits qui en sont issus, conserves de viande, conserves de viande et de légumes, conserves de volaille. Blanc d'œuf (albumine) sec
	0,02	Œufs et ovoproduits liquides

	0,1	Abats d'animaux de boucherie, couenne de porc, sang alimentaire et produits qui en sont issus, conserves d'abats, y compris conserves de pâtés ; Ovoproduits secs
	0,2	Reins ; Produits carnés à base de reins ; Conserves d'abats avec ajout de reins, y compris conserves de pâtés
- étain	200,0	Conserves de viande, de viande de volaille, d'abats, de viande et de légumes en boîtes en fer-blanc à trois pièces
- chrome	0,5	Conserves de viande, de viande de volaille, d'abats, de viande et de légumes en emballage chromé
Pesticides		
- HCH (isomères α, β, γ)	0,1	Viande, produits carnés et produits contenant de la viande, viande de volaille ; abats d'animaux de boucherie et de volailles ; Œufs, ovoproduits ; Couenne de porc, sang alimentaire et produits qui en sont issus, conserves de viande, d'abats, de viande et de légumes

- DDT et ses métabolites	0,1	Viande, produits carnés et produits contenant de la viande, viande de volaille ; abats d'animaux de boucherie et de volailles ; Œufs, ovoproduits ; Couenne de porc, sang alimentaire et produits qui en sont issus, conserves de viande, d'abats, de viande et de légumes

Benzo(a)pyrène	0,001	Produits carnés, produits contenant de la viande et produits de volaille fumés
Nitrates	200,0	Conserves de viande et d'ingrédients végétaux, aux légumes, conserves de volaille et de légumes
Nitrosamines (NDMA et NDEA)	0,002	Conserves de viande, de viande de volaille avec ajout de nitrite de sodium ; Conserves d'abats, y compris conserves de pâtés
	0,004	Produits carnés, produits contenant de la viande et produits de volaille fumés
Dioxines	0,000003 (exprimé en matière grasse)	Conserves de viande (bœuf, mouton et produits qui en sont issus) ; Œufs de poule et produits qui en sont issus
	0,000001 (exprimé en matière grasse)	Conserves de viande (porc et produits qui en sont issus)

	0,000006 (exprimé en matière grasse)	Foie et produits qui en sont issus ; Conserves de foie
	0,000002	Volailles domestiques et produits qui en sont issus

Remarque : Pour les produits secs, y compris la viande et la viande de volaille lyophilisées et séchées par la chaleur, ainsi que les ovoproduits secs, la teneur en éléments toxiques, antibiotiques, pesticides et dioxines est déterminée rapportée au produit initial, compte tenu de la teneur en matière sèche de celui-ci et du produit final

2. Lait et produits laitiers

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques		
- plomb	0,1	Lait cru, lait cru écrémé, crème crue ; Lait de consommation et crème à boire, babeurre, lactosérum, boissons lactées, produits laitiers fermentés, crème aigre (smetana), produits laitiers composés à base de ceux-ci ; Beurre, pâte de beurre au lait de vache, matière grasse lactique ; Matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétal) ; Glaces de tous types au lait et à base de lait ; Ferments, micro-organismes de ferments et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits laitiers fermentés, de beurre de crème fermentée et de fromages (pour les ferments liquides, y compris congelés)*

	0,1	Produits laitiers et produits laitiers composés secs, lyophilisés (rapporté au produit reconstitué)
	0,3	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc, produits au fromage blanc, produits laitiers composés à base de ceux-ci ; Albumine lactique et produits à base d'albumine lactique, produits laitiers protéiques pâteux, y compris ceux traités thermiquement après fermentation ; Produits de transformation du lait concentrés, condensés, conserves laitières, conserves de produits laitiers composés, conserves de produits contenant du lait ; Concentrés de protéines laitières, lactulose, lactose, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines laitières ; Beurre, pâte de beurre au lait de vache, matière grasse lactique avec ajout de produits de cacao ; Matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétal) avec ajout de produits de cacao ; Milieux de culture secs à base de lait pour la culture de la microflore des ferments et de la microflore probiotique)*

	0,5	Fromages et produits fromagers, pâtes fromagères, sauces
	1,0	Ferments, micro-organismes de ferments et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits laitiers fermentés, de beurre de crème fermentée et de fromages (pour les ferments secs)
	10,0	Préparations enzymatiques coagulantes

- arsenic	0,05	Lait cru, lait cru écrémé, crème crue ; Lait de consommation et crème à boire, babeurre, lactosérum, boissons lactées, produits laitiers fermentés, crème aigre (smetana), produits laitiers composés à base de ceux-ci ; Glaces de tous types au lait et à base de lait ; Ferments, micro-organismes de ferments et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits laitiers fermentés, de beurre de crème fermentée et de fromages (pour les ferments liquides, y compris congelés)*
	0,05	Produits laitiers et produits laitiers composés secs, lyophilisés (rapporté au produit reconstitué)
	0,1	Beurre, pâte de beurre au lait de vache, matière grasse lactique ; Matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétal))*
	0,15	Produits de transformation du lait concentrés, condensés ; Conserves laitières, conserves de produits laitiers composés, conserves de produits contenant du lait

	0,2	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc, produits au fromage blanc ; Albumine lactique et produits à base d'albumine lactique ; Produits laitiers protéiques pâteux, y compris ceux traités thermiquement après fermentation ; ferments, micro-organismes de ferments et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits laitiers fermentés, de beurre de crème fermentée et de fromages (pour les ferments secs)
	0,3	Fromages et produits fromagers, pâtes fromagères, sauces*
	1,0	Concentrés de protéines laitières, lactulose, lactose, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines laitières ; Milieux de culture secs à base de lait pour la culture de la microflore des ferments et de la microflore probiotique
	3,0	Préparations enzymatiques coagulantes

- cadmium	0,03	Lait cru, lait cru écrémé, crème crue ; Lait de consommation et crème à boire, babeurre, lactosérum, boissons lactées, produits laitiers fermentés, crème aigre (smetana), produits laitiers composés à base de ceux-ci ; Beurre, pâte de beurre au lait de vache, matière grasse lactique ; Matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétal) ; Glaces de tous types au lait et à base de lait ; Ferments, micro-organismes de ferments et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits laitiers fermentés, de beurre de crème fermentée et de fromages (pour les ferments liquides, y compris congelés) *

	0,03	Produits laitiers et produits laitiers composés secs, lyophilisés (rapporté au produit reconstitué)
	0,1	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc, produits au fromage blanc, albumine lactique et produits à base d'albumine lactique ; Produits laitiers protéiques pâteux, y compris ceux traités thermiquement après fermentation ; Produits de transformation du lait concentrés, condensés ; Conserves laitières, conserves de produits laitiers composés, conserves de produits contenant du lait) *
	0,2	Concentrés de protéines laitières, lactulose, lactose, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines laitières ; Fromages et produits fromagers, pâtes fromagères, sauces ; Beurre, pâte de beurre au lait de vache, matière grasse lactique, matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétal) avec ajout de produits de cacao ; Ferments, micro-organismes de ferments et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits laitiers fermentés, de beurre de crème fermentée et de fromages (pour les ferments secs) ; Milieux de culture secs à base de lait pour la culture de la microflore des ferments et de la microflore probiotique) *

- mercure	0,005	Lait cru, lait cru écrémé, crème crue ; Lait de consommation et crème à boire, babeurre, lactosérum, boissons lactées, produits laitiers fermentés, crème aigre (smetana), produits laitiers composés à base de ceux-ci ; glaces de tous types au lait et à base de lait ; Ferments, micro-organismes de ferments et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits laitiers fermentés, de beurre de crème fermentée et de fromages (pour les ferments liquides, y compris congelés) ; Produits laitiers et produits laitiers composés secs, lyophilisés (rapporté au produit reconstitué) *

	0,015	Produits de transformation du lait concentrés, condensés ; conserves laitières, conserves de produits laitiers composés et de produits contenant du lait *
	0,02	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc, produits au fromage blanc ; albumine lactique et produits à base d'albumine lactique, produits laitiers protéiques pâteux, y compris ceux traités thermiquement après fermentation *
	0,03	Concentrés de protéines de lait, lactulose, sucre de lait, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines de lait ; fromages et produits fromagers, pâtes fromagères, sauces ; beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse lactique ; matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale) ; ferments, micro-organismes de ferments et micro-organismes probiotiques destinés à la fabrication de produits laitiers fermentés, de beurre de crème acidifiée et de fromages (pour les formes sèches) ; milieux de culture secs à base laitière destinés à la culture de la microflore des ferments et de la microflore probiotique*

- cuivre α	0,4	Beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse lactique (pour les produits destinés aux réserves) ; matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale) (pour les produits destinés aux réserves) *
- fer	1,5	Beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse lactique (pour les produits destinés aux réserves), matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale) (pour les produits destinés aux réserves) *
- nickel	0,7	Matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale) (pour les produits contenant des matières grasses hydrogénées) *
- étain	200,0	Produits de transformation du lait en conserve dans des boîtes en fer-blanc à trois pièces
- chrome	0,5	Produits de transformation du lait en conserve dans un emballage chromé

Benzo(a)pyrène	0,001	Pour les fromages et produits fromagers fumés, les pâtes fromagères et les sauces fumées
Pesticides4		
- HCH (isomères α,β, γ)	0,05	Lait cru, lait cru écrémé ; lait de consommation, babeurre, lactosérum, boissons lactées, produits laitiers fermentés liquides, produits laitiers composés à base de ceux-ci, y compris les produits traités thermiquement après fermentation *

	1,25 (exprimé en matière grasse)	Crème, crème à boire, crème aigre (smetana) ; fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc, produits au fromage blanc, produits laitiers composés à base de ceux-ci, albumine lactique et produits à base d'albumine lactique, produits laitiers protéiques pâteux ; lait, crème, babeurre, lactosérum, produits laitiers, produits laitiers composés à base de ceux-ci, concentrés et condensés avec sucre, lait concentré stérilisé, conserves laitières et conserves de produits laitiers composés ; produits laitiers et produits laitiers composés secs, lyophilisés (rapporté au produit reconstitué) ; concentrés de protéines de lait, lactulose, sucre de lait, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines de lait ; fromages et produits fromagers fondus, de lactosérum-albumine, secs, pâtes fromagères, sauces ; beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse lactique ; matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale) ; crèmes glacées de tous types au lait et à base laitière ; milieux de culture secs à base laitière destinés à la culture de la microflore des ferments et de la microflore probiotique*

- DDT et ses métabolites	0,05	Lait cru, lait cru écrémé ; lait de consommation et babeurre, lactosérum, boissons lactées, produits laitiers fermentés liquides, produits laitiers composés à base de ceux-ci, y compris les produits traités thermiquement après fermentation *

	1,0 (exprimé en matière grasse)	Crème, crème à boire, crème aigre (smetana) ; fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc, produits au fromage blanc, produits laitiers composés à base de ceux-ci, albumine lactique et produits à base d'albumine lactique, produits laitiers protéiques pâteux ; lait, crème, babeurre, lactosérum, produits laitiers, produits laitiers composés à base de ceux-ci, concentrés et condensés avec sucre, lait concentré stérilisé, conserves laitières et conserves de produits laitiers composés ; produits laitiers et produits laitiers composés secs, lyophilisés (rapporté au produit reconstitué) ; concentrés de protéines de lait, lactulose, sucre de lait, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines de lait ; fromages et produits fromagers fondus, de lactosérum-albumine, secs, pâtes fromagères, sauces ; beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse lactique ; matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale) ; crèmes glacées de tous types au lait et à base laitière ; milieux de culture secs à base laitière destinés à la culture de la microflore des ferments et de la microflore probiotique*

Mycotoxines		
- aflatoxine M1	0,0005	Lait et produits de transformation du lait ;
Aflatoxine B1	non admis (<0,00015)	Préparations enzymatiques coagulantes d'origine fongique
Zéaralénone	non admis (<0,005)	Préparations enzymatiques coagulantes d'origine fongique
Toxine T-2	non admis (<0,05)	Préparations enzymatiques coagulantes d'origine fongique
Ochratoxine A	non admis (<0,0005)	Préparations enzymatiques coagulantes d'origine fongique
Dioxines2	0,000003 (exprimé en matière grasse)	Lait et produits laitiers

Mélamine3	non admis (<1,0 mg/kg)	Lait cru, lait cru écrémé, crème crue ; produits de transformation du lait (à l'exception du beurre, de la pâte de beurre de lait de vache, de la matière grasse lactique, de la matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale) et du mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale)), pour les produits de transformation du lait secs et lyophilisés (rapporté au produit reconstitué) ;
Indice de peroxyde	10 mmol d'oxygène actif/kg de graisse	Matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale)

Remarques :

* Produits laitiers composés et produits contenant du lait dont la teneur en composants non laitiers est supérieure à 35 pour cent : les exigences relatives aux teneurs admissibles en éléments toxiques, mycotoxines, antibiotiques, pesticides et radionucléides, ainsi qu'aux indicateurs de sécurité microbiologique, sont établies compte tenu de la teneur et du rapport des composants laitiers et non laitiers, ainsi que des types et des teneurs des substances potentiellement dangereuses qu'ils contiennent.

3. Poissons, organismes aquatiques autres que les poissons et produits qui en sont issus

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques		
- plomb	1,0	Tous les types de produits de la pêche (à l'exception du thon, de l'espadon et du béluga) et viande de mammifères marins, y compris les produits séchés[1]
	2,0	Thon, espadon, béluga - tous les types de produits, y compris les produits séchés[1]
	10,0	Mollusques, crustacés et autres invertébrés, amphibiens, reptiles
	0,5	Algues et herbes marines

- arsenic	1,0 poissons d'eau douce 5,0 poissons de mer	Tous les types de produits de la pêche (à l'exception des œufs, des laitances et de l'huile de poisson) et viande de mammifères marins, y compris les produits séchés[1]
	1,0	Œufs et laitances de poisson et produits qui en sont issus ; Succédanés d'œufs de poisson ; Huile de poisson
	5,0	Mollusques, crustacés et autres invertébrés, amphibiens, reptiles ; Algues et herbes marines

- cadmium	0,2	Tous les types de produits de la pêche et de mammifères marins (à l'exception des œufs, des laitances et du foie), y compris les produits séchés[1]
	1,0	Œufs et laitances de poisson et produits qui en sont issus ; Succédanés d'œufs de poisson ; Algues et herbes marines
	0,7	Foie de poisson et produits qui en sont issus
	2,0	Mollusques, crustacés et autres invertébrés, amphibiens, reptiles
- mercure	0,3 poissons d'eau douce non prédateurs 0,6 poissons d'eau douce prédateurs 0,5 poissons de mer	Tous les types de produits de la pêche (à l'exception du thon, de l'espadon, du béluga et des œufs, laitances, foie et huile de poisson) et viande de mammifères marins, y compris les produits séchés[1]

1,0	Thon, espadon, béluga - tous les types de produits (à l'exception des œufs, des laitances, du foie et de l'huile de poisson), y compris les produits séchés[1]
0,5	Foie de poisson et produits qui en sont issus
0,3	Huile de poisson

0,2	Œufs et laitances de poisson et produits qui en sont issus ; succédanés d'œufs de poisson ; Mollusques, crustacés et autres invertébrés, amphibiens, reptiles	
0,1	Algues et herbes marines	
- étain	200	Conserves et semi-conserves de poisson, de foie de poisson et de produits qui en sont issus, en boîtes en fer-blanc à trois pièces
- chrome	0,5	Conserves et semi-conserves de poisson, de foie de poisson et de produits qui en sont issus, en emballage chromé

Histamine	100,0	Thon, maquereau, saumon, hareng - tous les types de produits, y compris les produits séchés[1]

Nitrosamines (somme NDMA et NDEA)	0,003	Tous les types de produits de la pêche et de mammifères marins, y compris les produits séchés[1]
Dioxines	0,000004	Tous les types de produits de la pêche et de mammifères marins, y compris les produits séchés[1]
	0,000002 (exprimé en matière grasse)	Huile de poisson[1]
Pesticides		

- HCH (isomères α, β, γ)	0,03	Tous les types de produits à base de poissons d'eau douce, à l'exception du foie, des œufs, des laitances, de l'huile de poisson, des produits séchés et autres produits prêts à consommer
	0,2	Tous les types de produits à base de poissons de mer et viande de mammifères marins (à l'exception du foie et de l'huile de poisson) ; Œufs et laitances de poisson et produits qui en sont issus ; Succédanés d'œufs de poisson
	0,1	Huile de poisson
	1,0	Foie de poisson et produits qui en sont issus
DDT et ses métabolites	0,3	Tous les types de produits à base de poissons d'eau douce (à l'exception du foie, des œufs et des laitances, de l'huile de poisson, des produits séchés et autres produits prêts à consommer)
	0,2	Tous les types de produits à base de poissons de mer (à l'exception des esturgeons, des salmonidés et du hareng gras) et de viande de mammifères marins (à l'exception du foie, des œufs et des laitances, des produits séchés et autres produits prêts à consommer) ; Huile de poisson

2,0	Esturgeons, salmonidés, hareng gras - tous les types de produits (à l'exception du foie, des œufs et des laitances), y compris les produits séchés, fumés, salés, épicés, marinés, les produits culinaires à base de poisson, autres produits prêts

0,4	Poisson (à l'exception des esturgeons, des salmonidés et du hareng gras) séché, séché à l'air, fumé, salé, épicé, mariné, produits culinaires à base de poisson et autres produits de la pêche prêts à consommer : et laitances de

3,0	Foie de poisson et produits qui en sont issus

Acide 2,4-D, ses sels et esters	non admis	Tous les types de produits à base de poissons d'eau douce
Polychlorobiphényles (PCB)	2,0	Tous les types de produits de la pêche (à l'exception du foie et de l'huile de poisson) et de viande de mammifères marins, y compris les produits séchés[1]
	5,0	Foie de poisson et produits qui en sont issus
	3,0	Huile de poisson
Benzo(a)pyrène	0,005	Produits de la pêche fumés
Toxine paralysante des mollusques (PSP) (saxitoxine)	0,8	Mollusques

Toxine amnésiante des mollusques (ASP) (acide domoïque)	20	Mollusques
	30	Viscères de crabes
Toxine diarrhéique des mollusques (DSP) (acide okadaïque)	0,16	Mollusques
Indice d'acide, mg KOH/g	4,0	Huile de poisson
Indice de peroxyde, mmol d'oxygène actif/kg	10,0	Huile de poisson

Remarque.[1] - rapporté au produit initial compte tenu de sa teneur en matière sèche et de celle du produit fini).

4. Produits de meunerie et gruaux, produits de boulangerie

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques :		
plomb	0,5	Produits transformés des cultures céréalières et des légumineuses à grains, à l'exception du son alimentaire, du pain et des produits de boulangerie
	1	Son alimentaire (de blé, de seigle)
	0,35	Pain, produits de boulangerie et viennoiseries

arsenic	0,2	Produits transformés des cultures céréalières, à l'exception des légumineuses à grains, du pain et des produits de boulangerie
	0,3	Produits transformés des légumineuses à grains
	0,15	Pain, produits de boulangerie et viennoiseries
cadmium	0,1	Produits transformés des cultures céréalières et des légumineuses à grains, à l'exception du pain et des produits de boulangerie
	0,07	Pain, produits de boulangerie et viennoiseries
mercure	0,03	Gruau, tolokno (farine d'avoine grillée), flocons, farine, son alimentaire

0,02	Pâtes alimentaires, produits de type baranka, biscottes (soukhari), bâtonnets (solomka), etc.	
0,015	Pain, produits de boulangerie et viennoiseries	
Mycotoxines :		
aflatoxine B1	0,005	Produits transformés des cultures céréalières et des légumineuses à grains
désoxynivalénol	0,7	Produits transformés du blé
	1	Produits transformés de l'orge
toxine T-2	0,1	Produits transformés des cultures céréalières

zéaralénone	1	Son alimentaire (de blé, d'orge, de maïs)
	0,2	Produits transformés des cultures céréalières (blé, orge, maïs)
ochratoxine A	0,005	Produits transformés des cultures céréalières (blé, orge, seigle, avoine, riz)
Nitrosamines (somme NDMA et NDEA)	0,015	Malt de brasserie
Pesticides :		
HCH (isomères α-, β-, γ-)	0,5	Produits transformés des cultures céréalières et des légumineuses à grains
	0,2	Thé
DDT et ses métabolites	0,02	Produits transformés des cultures céréalières
	0,05	Produits transformés des légumineuses à grains

0,2	Thé	
acide 2,4-D, ses sels et esters	non admis (dans la limite de détection de la méthode d'analyse)	Produits transformés des cultures céréalières et des légumineuses à grains
hexachlorobenzène	0,01	Produits transformés du blé
pesticides organomercuriels	non admis (dans la limite de détection de la méthode d'analyse)	Produits transformés des cultures céréalières et des légumineuses à grains
Oligosaccharides, %, au maximum	2	Son alimentaire (pour les produits protéiques à base de soja) destiné à l'alimentation diététique et infantile
Inhibiteur de trypsine, %, au maximum	0,5	Son alimentaire (pour les produits protéiques à base de soja) destiné à l'alimentation diététique et infantile

Infestation par les ravageurs des denrées stockées (insectes, acariens)	non admise (dans la limite de détection de la méthode d'analyse)	Gruau, tolokno (farine d'avoine grillée), flocons, farine issue de céréales alimentaires, son alimentaire (de blé, de seigle)
Contamination par les ravageurs des denrées stockées (insectes, acariens), densité totale de contamination	non admise (dans la limite de détection de la méthode d'analyse)	Gruau, tolokno (farine d'avoine grillée), flocons, farine issue de céréales alimentaires, son alimentaire (de blé, de seigle)
Infestation par les agents de la « maladie filante » du pain	non admise (dans la limite de détection de la méthode d'analyse)	Farine de blé utilisée pour la cuisson du pain de blé (36 heures après la cuisson d'essai en laboratoire)

5. Sucre et produits de confiserie

Indicateurs Éléments toxiques	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques

- plomb	0,5	Sucre, produits de pâtisserie
	1,0	Confiseries, confiseries orientales, gomme à mâcher ; chocolat et produits à base de chocolat ; Fèves de cacao et produits de cacao ; Miel
- arsenic	1,0	Sucre et confiseries, confiseries orientales, gomme à mâcher ; chocolat et produits à base de chocolat ; Fèves de cacao et produits de cacao
	0,3	Produits de pâtisserie
	0,5	Miel
- cadmium	0,05	Sucre, miel
	0,1	Confiseries et produits de pâtisserie, confiseries orientales, gomme à mâcher
	0,5	Chocolat et produits à base de chocolat ; fèves de cacao et produits de cacao

- mercure	0,01	Sucre et confiseries, confiseries orientales, gomme à mâcher
	0,1	Chocolat et produits à base de chocolat ; Fèves de cacao et produits de cacao
	0,02	Produits de pâtisserie
Pesticides		
- HCH (isomères α, β, γ)	0,005	Sucre, miel
	0,5	Fèves de cacao et produits de cacao
	0,2	Produits de pâtisserie
- DDT et ses métabolites	0,005	Sucre, miel
	0,02	Produits de pâtisserie
	0,15	Fèves de cacao et produits de cacao
Mycotoxines		

- aflatoxine B1	0,005	Produits de pâtisserie et confiseries, confiseries orientales, gomme à mâcher (pour les produits contenant des fruits à coque) ; Chocolat et produits à base de chocolat ; Fèves de cacao et produits de cacao
- désoxynivalénol	0,7	Produits de pâtisserie
5-hydroxyméthylfurfural	25	Miel

Remarque : Confiseries, confiseries orientales, gomme à mâcher, chocolat et produits à base de chocolat : les niveaux admissibles de HCH (isomères α, β, γ) et de DDT et ses métabolites sont calculés d'après le ou les principaux types de matières premières, en tenant compte à la fois de la fraction massique et des niveaux admissibles des pesticides réglementés.

6. Produits à base de fruits et légumes, thé, café

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques		
plomb	0,5	Légumes, pommes de terre, cucurbitacées, fruits à coque, champignons et produits dérivés, y compris les conserves de légumes ; produits à base de jus de légumes*
	0,4	Fruits, baies et produits dérivés ; produits à base de jus de fruits*
	1,0	Conserves de légumes, de fruits, de baies et de champignons en emballages assemblés en fer-blanc, à l'exception des produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes ; Café (en grains, moulu, soluble)*
	0,3	Crèmes glacées aux fruits et aux baies, crèmes glacées aromatisées et glaces à l'eau

	5,0	Épices, condiments et herbes aromatiques
	10,0	Thé (noir, vert, en briques)
arsenic	0,2	Légumes, pommes de terre, cucurbitacées, fruits, baies et produits dérivés ; Produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes*
	0,1	Crèmes glacées aux fruits et aux baies, crèmes glacées aromatisées et glaces à l'eau
	0,5	Champignons et produits de leur transformation*
	1,0	Concentrés de fruits et de baies au sucre (confitures, varenié, etc.) ; Thé, café (en grains, moulu, soluble)*
	3,0	Épices, condiments et herbes aromatiques
	0,3	Fruits à coque

cadmium	0,03	Légumes, pommes de terre, cucurbitacées, fruits, baies et produits dérivés, y compris les conserves de légumes ;* Produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes
	0,1	Champignons, fruits à coque et produits dérivés
	0,05	Conserves de légumes, de fruits et de baies en emballages assemblés en fer-blanc, à l'exception des produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes ; Concentrés de fruits et de baies au sucre (confitures, varenié, etc.) ; Café (en grains, moulu, soluble)*
	0,2	Épices, condiments et herbes aromatiques
	1,0	Thé

mercure	0,02	Légumes, pommes de terre, cucurbitacées, fruits, baies et produits dérivés ; Produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes ; Café*
	0,05	Champignons, fruits à coque et produits dérivés*
	0,1	Thé
étain	200,0	Conserves de légumes, de fruits et de baies en emballages assemblés en fer-blanc, y compris les produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes
chrome	0,5	Conserves de légumes, de fruits et de baies en emballages assemblés chromés, y compris les produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes
Nitrates **	250	Pommes de terre et produits dérivés
	900	Chou blanc précoce (jusqu'au 1er septembre) et produits dérivés
	500	Chou blanc tardif et produits dérivés
	400	Carottes précoces (jusqu'au 1er septembre) et produits dérivés
	250	Carottes tardives et produits dérivés

150	Tomates et produits dérivés
300	Tomates de culture sous abri et produits dérivés
150	Concombres et produits dérivés
400	Concombres de culture sous abri et produits dérivés

1400	Betteraves potagères et produits dérivés
80	Oignons et produits dérivés
600	Oignons verts (en tiges) et produits dérivés
800	Oignons verts (en tiges) de culture sous abri et produits dérivés

2000	Légumes-feuilles (salades, épinards, oseille, choux de type salade, persil, céleri, coriandre, aneth, etc.) et produits dérivés
200	Poivrons doux et produits dérivés

400	Poivrons doux de culture sous abri, courgettes et produits dérivés

	60	Pastèques et produits dérivés
	90	Melons et produits dérivés
	4500	Laitue fraîche cultivée sous abri du 1er octobre au 31 mars
	4000	Laitue fraîche cultivée en plein champ du 1er octobre au 31 mars
	3500	Laitue fraîche cultivée sous abri du 1er avril au 30 septembre
	2500	Laitue fraîche cultivée en plein champ du 1er avril au 30 septembre
	2000	Laitue de type iceberg cultivée sous abri
	2500	Laitue de type iceberg cultivée en plein champ
Nitrates	500	Produits à base de jus de chou blanc
	250	Produits à base de jus de carotte
	150	Produits à base de jus de tomate
	700	Produits à base de jus de betterave potagère

400	Produits à base de jus de courgette
200	Produits à base de jus d'autres légumes
60	Produits à base de jus de pastèque

90	Produits à base de jus de melon	
Pesticides		
- HCH (isomères α, β, γ)*	0,1	Pommes de terre, petits pois, betteraves sucrières et produits dérivés
	0,5	Légumes, cucurbitacées, champignons, fruits à coque et produits dérivés. Produits à base de jus de légumes et de cucurbitacées
	0,05	Fruits, baies, raisins et produits dérivés ; produits à base de jus de fruits

DDT et ses métabolites*	0,1	Légumes, pommes de terre, cucurbitacées, fruits, baies, champignons et produits dérivés ; produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes
	0,15	Fruits à coque
Mycotoxines :		
patuline	0,05	Pommes, tomates, argousier, viorne et produits dérivés
aflatoxine B_1	0,005	Fruits à coque, thé, café
5-Hydroxyméthylfurfural	20,0	Crèmes glacées aux fruits et aux baies, crèmes glacées aromatisées et glaces à l'eau*

Remarque :

* Dans les légumes, pommes de terre, fruits et baies séchés, la teneur en éléments toxiques, en nitrates et en pesticides est déterminée par rapport au produit initial, compte tenu de la teneur en matière sèche des matières premières et du produit final.

** À l'exception des produits à base de jus de fruits et (ou) de légumes.

7. Huiles et matières grasses, produits gras

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques		

- plomb	0,1	Huiles végétales (tous types), fractions d'huiles végétales, produits de transformation des huiles végétales et des graisses animales, y compris les graisses de poisson, huiles (graisses) interestérifiées raffinées désodorisées ; huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées ; margarines ; graisses à usage spécial, y compris les graisses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; substituts de la matière grasse lactique, équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables de type non laurique, substituts du beurre de cacao non tempérables de type laurique, matières grasses à tartiner mixtes (lactiques et végétales) et végétales, mélanges de matières grasses fondus mixtes (lactiques et végétaux) et végétaux, graisses animales, lard de porc et produits à base de lard, graisses animales fondues

0,3	Mayonnaises ; matières grasses à tartiner mixtes (lactiques et végétales) et végétales, et mélanges de matières grasses fondus mixtes (lactiques et végétaux) et végétaux (avec produits de cacao), sauces à base d'huiles végétales, mayonnaises, sauces mayonnaise, crèmes à base d'huiles végétales

1,0	Graines oléagineuses, graisse alimentaire de poisson et de mammifères marins et huile de poisson destinées à l'alimentation diététique (thérapeutique et préventive)

- arsenic	0,1	Huiles végétales (tous types), fractions d'huiles végétales, produits de transformation des huiles végétales et des graisses animales, y compris les graisses de poisson, huiles (graisses) interestérifiées raffinées désodorisées ; huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées ; margarines ; graisses à usage spécial, y compris les graisses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; substituts de la matière grasse lactique ; équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables de type non laurique, substituts du beurre de cacao non tempérables de type laurique, matières grasses à tartiner mixtes (lactiques et végétales) et végétales, mélanges de matières grasses fondus mixtes (lactiques et végétaux) et végétaux, sauces à base d'huiles végétales, mayonnaises, sauces mayonnaise, crèmes à base d'huiles végétales ; Graisses animales, lard de porc et produits à base de lard, graisses animales fondues
	0,3	Graines oléagineuses

	1,0	Graisse alimentaire de poisson et de mammifères marins et huile de poisson destinées à l'alimentation diététique (thérapeutique et préventive)
- cadmium	0,05	Huiles végétales (tous types), fractions d'huiles végétales, produits de transformation des huiles végétales et des graisses animales, y compris les graisses de poisson, huiles (graisses) interestérifiées raffinées désodorisées ; Huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées ; Margarines ; Graisses à usage spécial, y compris les graisses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; Substituts de la matière grasse lactique ; Équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables de type non laurique, substituts du beurre de cacao non tempérables de type laurique, matières grasses à tartiner et mélanges de matières grasses fondus végétaux, sauces à base d'huiles végétales, mayonnaises, sauces mayonnaise, crèmes à base d'huiles végétales
	0,03	Matières grasses à tartiner mixtes (lactiques et végétales), mélanges de matières grasses fondus mixtes (lactiques et végétaux), graisses animales, lard de porc et produits à base de lard, graisses animales fondues

	0,2	Matières grasses à tartiner mixtes (lactiques et végétales) et végétales, mélanges de matières grasses fondus mixtes (lactiques et végétaux) et végétaux (avec produits de cacao) ; Graisse alimentaire de poisson et de mammifères marins et huile de poisson destinées à l'alimentation diététique (thérapeutique et préventive)
	0,5	Graines de pavot alimentaire
- mercure	0,03	Huiles végétales (tous types), fractions d'huiles végétales, matières grasses à tartiner mixtes (lactiques et végétales), mélanges de matières grasses fondus mixtes (lactiques et végétaux), graisses animales, lard de porc et produits à base de lard, graisses animales fondues

	0,05	Produits de transformation des huiles végétales et des graisses animales, y compris les graisses de poisson, huiles (graisses) interestérifiées raffinées désodorisées ; huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées ; margarines ; graisses à usage spécial, y compris les graisses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; Substituts de la matière grasse lactique ; équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables de type non laurique, substituts du beurre de cacao non tempérables de type laurique, matières grasses à tartiner et mélanges de matières grasses fondus végétaux, sauces à base d'huiles végétales, mayonnaises, sauces mayonnaise, crèmes à base d'huiles végétales), graines oléagineuses
	0,2	Matières grasses à tartiner mixtes (lactiques et végétales) et mélanges de matières grasses fondus mixtes (lactiques et végétaux) avec produits de cacao
	0,3	Graisse alimentaire de poisson et de mammifères marins et huile de poisson destinées à l'alimentation diététique (thérapeutique et préventive)

- fer	1,5	Huiles végétales (tous types) et leurs fractions raffinées, mélanges d'huiles raffinées ; margarines, matières grasses à tartiner et mélanges de matières grasses fondus (à l'exception des margarines, matières grasses à tartiner et mélanges de matières grasses fondus avec ajout de produits de cacao) ; Graisses animales fondues (livrées pour stockage)
	5,0	Huiles végétales (tous types) et leurs fractions non raffinées, mélanges d'huiles non raffinées, mélanges d'huiles raffinées et non raffinées
- cuivre	0,1	Huiles végétales (tous types) et leurs fractions raffinées, mélanges d'huiles raffinées ; margarines, matières grasses à tartiner végétales, mélanges de matières grasses fondus végétaux (à l'exception des margarines, matières grasses à tartiner et mélanges de matières grasses fondus avec ajout de produits de cacao)
	0,4	Huiles végétales (tous types) et leurs fractions non raffinées, mélanges d'huiles non raffinées, mélanges d'huiles raffinées et non raffinées ; Matières grasses à tartiner mixtes (lactiques et végétales), mélanges de matières grasses fondus mixtes (lactiques et végétaux) (à l'exception des margarines, matières grasses à tartiner et mélanges de matières grasses fondus avec ajout de produits de cacao), graisses animales fondues (livrées pour stockage)

- nickel	0,7	Huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées et produits contenant des huiles et graisses hydrogénées
Pesticides		
- HCH (isomères α, β, γ)	0,2	Huiles végétales (toutes espèces) et leurs fractions non raffinées, mélanges d'huiles non raffinées, mélanges d'huiles raffinées et non raffinées ; Graines de soja, de coton, graisse animale, lard de porc et produits qui en sont issus

	0,05	Huiles végétales (toutes espèces) et leurs fractions raffinées, mélanges d'huiles raffinées ; Produits de transformation des huiles végétales et des graisses animales, y compris les graisses de poisson, huiles (graisses) interestérifiées raffinées désodorisées ; Huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées ; margarines ; Graisses à usage spécial, y compris les graisses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; Substituts de la matière grasse lactique ; équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables de type non laurique, substituts du beurre de cacao non tempérables de type laurique, matières grasses à tartiner et mélanges fondus de matières grasses végétales, sauces à base d'huiles végétales, mayonnaises, sauces mayonnaise, crèmes à base d'huiles végétales
	1,25	Matières grasses à tartiner mixtes (végétales et lactiques), mélanges fondus mixtes (végétaux et lactiques) (exprimé en matière grasse)
	0,1	Graisse alimentaire de poisson et de mammifères marins et huile de poisson destinées à l'alimentation diététique (thérapeutique et préventive)

- DDT et ses métabolites	0,2	Huiles végétales (toutes espèces) et leurs fractions non raffinées, mélanges d'huiles non raffinées, mélanges d'huiles raffinées et non raffinées, graisse alimentaire de poisson et de mammifères marins et huile de poisson destinées à l'alimentation diététique (thérapeutique et préventive)

	0,1	Huiles végétales (toutes espèces) et leurs fractions raffinées, mélanges d'huiles raffinées ; Produits de transformation des huiles végétales et des graisses animales, y compris les graisses de poisson, huiles (graisses) interestérifiées raffinées désodorisées ; huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées ; margarines ; graisses à usage spécial, y compris les graisses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; substituts de la matière grasse lactique ; équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables de type non laurique, substituts du beurre de cacao non tempérables de type laurique, matières grasses à tartiner et mélanges fondus de matières grasses végétales, sauces à base d'huiles végétales, mayonnaises, sauces mayonnaise, crèmes à base d'huiles végétales)
	1,0	Graisses animales, lard de porc et produits qui en sont issus
	1,0	Matières grasses à tartiner mixtes (végétales et lactiques), mélanges fondus mixtes (végétaux et lactiques) (exprimé en matière grasse).
Mycotoxines		

- aflatoxine B1	0,005	Huiles végétales (toutes espèces) et leurs fractions non raffinées, mélanges d'huiles non raffinées, mélanges d'huiles raffinées et non raffinées, produits de transformation des huiles végétales et des graisses animales, y compris les graisses de poisson, huiles (graisses) interestérifiées raffinées désodorisées ; huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées ; Margarines ; graisses à usage spécial, y compris les graisses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; Substituts de la matière grasse lactique ; équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables de type non laurique, substituts du beurre de cacao non tempérables de type laurique, matières grasses à tartiner et mélanges fondus de matières grasses végétales, mayonnaises, sauces mayonnaise, crèmes à base d'huiles végétales), graines oléagineuses, sauces à base d'huiles végétales

Polychlorobiphényles (PCB)	3,0	Produits contenant des graisses de poisson, graisse alimentaire de poisson et de mammifères marins et huile de poisson destinées à l'alimentation diététique (thérapeutique et préventive)
Nitrosamines (somme NDMA et NDEA)	0,002	Graisse animale brute, lard de porc et produits qui en sont issus
	0,004	Lard fumé
Benzo(a)pyrène	0,001	Lard fumé
Dioxines	0,00000075	Huile végétale (toutes espèces) et ses fractions
	0,000003	Graisse de bœuf, y compris fondue
	0,000001	Graisse de porc, y compris fondue
	0,000002	Graisse de volaille, graisse mélangée, y compris fondue, huile de poisson

8. Boissons

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au plus	Remarques
Éléments toxiques		
- plomb	0,1	Eaux minérales naturelles de table, médicinales de table, médicinales
	0,3	Boissons sans alcool, y compris aux jus et minéralisées artificiellement, boissons fermentées, bière, vin, vodka, boissons faiblement alcoolisées et autres boissons spiritueuses.
- arsenic	0,1	Boissons sans alcool, y compris aux jus, et boissons fermentées minéralisées artificiellement.
	0,2	Bière, vin, vodka, boissons faiblement alcoolisées et autres boissons spiritueuses
- cadmium	0,01	Eaux minérales naturelles de table, médicinales de table, médicinales

	0,03	Boissons sans alcool, y compris aux jus, et boissons fermentées minéralisées artificiellement, bière, vin, vodka, boissons faiblement alcoolisées et autres boissons spiritueuses.
- mercure	0,005	Eaux minérales naturelles de table, médicinales de table, médicinales, boissons sans alcool, y compris aux jus et minéralisées artificiellement, boissons fermentées, bière, vin, vodka, boissons faiblement alcoolisées et autres boissons spiritueuses.

Alcool méthylique	0,05%, au plus	Vodkas, alcools éthyliques alimentaires, y compris les produits semi-finis alcoolisés
	1,0 g/dm^3, au plus	Cognacs, eaux-de-vie de cognac
Mycotoxines		
- patuline	0,05	Boissons aux jus : de pomme, de tomate, d'argousier, de viorne
Caféine	150	Boissons contenant de la caféine
	400	Boissons spécialisées contenant de la caféine

Quinine	85	Boissons contenant de la quinine
	300	Boissons alcoolisées contenant de la quinine
Minéralisation totale	2 g/l	Boissons minéralisées artificiellement
Nitrosamines (somme NDMA et NDEA)	0,003	Bière

9. Autres produits

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques		
plomb	1,0	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales ; tourteau alimentaire et farine de graines de légumineuses, d'oléagineux et de cultures non traditionnelles ; concentrés de protéines sanguines ; germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures et produits qui en sont dérivés ; bouillons alimentaires déshydratés ; xylitol, sorbitol, mannitol et autres polyols ; acides aminés cristallins et leurs mélanges ; levures alimentaires, biomasse de plantes unicellulaires, cultures starter bactériennes.
	0,3	Concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines laitières

0,2	Produits protéiques à base de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, boissons qui en sont dérivées, y compris déshydratées, tofu et okara déshydratés (rapporté à la matière sèche).

2,0	Carraghénanes, gomme arabique, gommes (de caroube, de guar, xanthane, gellane, de konjac) ; gélatine, concentrés de protéines du tissu conjonctif ; sel de table et sel thérapeutique et prophylactique.

	5,0	Agar, alginates
	10,0	Pectine, gommes (ghatti, tara, karaya)
	0,5	Amidon, sirop de glucose et produits de leur transformation ; produits de pâtisserie décorés fabriqués par les établissements de restauration collective
arsenic	1,0	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales ; tourteau alimentaire et farine de graines de légumineuses, d'oléagineux et de cultures non traditionnelles ; concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines laitières ; concentrés de protéines sanguines ; gélatine, concentrés de protéines du tissu conjonctif ; bouillons alimentaires déshydratés ; sel de table et sel thérapeutique et prophylactique ; acides aminés cristallins et leurs mélanges.
	0,1	Produits protéiques à base de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, boissons, y compris fermentées, tofu, okara ; boissons concentrées, condensées et déshydratées, tofu et okara déshydratés (rapporté à la matière sèche).
	3,0	Pectine, agar, carraghénane, gommes (ghatti, tara, karaya, gellane, konjac)

0,5	Amidon, sirop de glucose et produits de leur transformation

0,2	Germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, flocons et tourteaux qui en sont dérivés, son ; levures alimentaires, biomasse de plantes unicellulaires, cultures starter bactériennes

2,0	Xylitol, sorbitol, mannitol et autres polyols
0,3	Produits de pâtisserie décorés fabriqués par les établissements de restauration collective

cadmium	0,2	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales ; tourteau alimentaire et farine de graines de légumineuses, d'oléagineux et de cultures non traditionnelles ; concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines laitières ; produits protéiques à base de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, boissons, y compris fermentées ; tofu, okara, boissons concentrées, condensées et déshydratées ; tofu et okara déshydratés (rapporté à la matière sèche) ; levures alimentaires, biomasse de plantes unicellulaires, cultures starter bactériennes ; bouillons alimentaires déshydratés.

	0,1	Concentrés de protéines sanguines, germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, flocons et tourteaux qui en sont dérivés ; gélatine, concentrés de protéines du tissu conjonctif ; amidon, sirop de glucose et produits de leur transformation ; sel de table et sel thérapeutique et prophylactique ; acides aminés cristallins et leurs mélanges ; produits de pâtisserie décorés fabriqués par les établissements de restauration collective
	1,0	Carraghénane
	0,05	Xylitol, sorbitol, mannitol, autres polyols
mercure	0,03	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales ; tourteau alimentaire et farine de graines de légumineuses, d'oléagineux et de cultures non traditionnelles ; concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines laitières ; concentrés de protéines sanguines ; germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, flocons et tourteaux qui en sont dérivés ; produits protéiques à base de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, boissons, y compris fermentées, tofu, okara ; boissons concentrées, condensées et déshydratées, tofu et okara déshydratés (rapporté à la matière sèche) ; levures alimentaires, biomasse de plantes unicellulaires, cultures starter bactériennes ; acides aminés cristallins et leurs mélanges.

0,02	Amidon, sirop de glucose et produits de leur transformation ; produits de pâtisserie décorés fabriqués par les établissements de restauration collective
1,0	Carraghénane
0,1	Bouillons alimentaires déshydratés, sel de table.

0,01	Xylitol, sorbitol, mannitol et autres polyols ; sel de table « Extra » et sel thérapeutique et prophylactique
0,05	Gélatine, concentrés de protéines du tissu conjonctif.

cuivre	50	Pectine
zinc	25	Pectine
nickel	2,0	Xylitol, sorbitol, mannitol et autres polyols
iode	0,04 mg/g	Sel de table iodé (lors du dosage, niveau admissible – 0,04±0,015)
chrome	10	Gélatine, concentrés de protéines du tissu conjonctif
Éléments toxiques (plomb, arsenic, cadmium, mercure)	rapporté au produit initial	Concentrés alimentaires
Pentachlorophénol	non admis (<0.001 mg/kg)	Épaississants, stabilisants, gélifiants (gomme de guar, gomme de caroube, gomme adragante, gomme karaya, gomme tara, gomme ghatti)

Pesticides :		
- HCH (isomères α, β, γ)	0,5	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats, tourteau alimentaire et farine de céréales, de maïs, de légumineuses (à l'exception du soja), de tournesol et d'arachide ; germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, flocons et tourteau qui en sont issus (exprimé en matière grasse) ; amidon, sirop de glucose et produits de leur transformation (à base de maïs).
	0,4	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales, tourteau alimentaire et farine de lin, de moutarde, de colza
	0,2	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales, tourteau alimentaire et farine de soja, de coton ; produits de pâtisserie décorés fabriqués par les établissements de restauration (collective)
	1,25	Concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines de lait (exprimé en matière grasse).

0,1	Boissons à base de graines de céréales et de légumineuses à grains, concentrées, condensées et déshydratées, tofu et okara déshydratés ; produits protéiques à base de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres boissons, y compris

DDT et ses métabolites	0,15	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales, tourteau alimentaire et farine de tournesol, d'arachide.
	0,1	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales, tourteau alimentaire et farine de lin, de moutarde, de colza ; gélatine, concentrés de protéines du tissu conjonctif ; amidon, sirop de glucose et produits de leur transformation (à base de pomme de terre) ; bouillons alimentaires déshydratés (rapporté au produit initial).
	0,05	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales, tourteau alimentaire et farine de légumineuses, de coton, de maïs ; amidon, sirop de glucose et produits de leur transformation (à base de maïs).

0,02	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales, tourteau alimentaire et farine de céréales ; germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, flocons et tourteau qui en sont issus (exprimé en grasse) ;

1,0	Concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines de lait (exprimé en matière grasse).	
	0,01	Produits protéiques à base de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, boissons, y compris fermentées, tofu, okara (rapporté à la matière sèche) ; boissons à base de céréales et de légumineuses à grains, concentrées, condensées et déshydratées, tofu et okara déshydratés (rapporté à la matière sèche).

pesticides organomercuriels	non admis	Produits protéiques à base de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures ; boissons à base de céréales et de légumineuses à grains, concentrées, condensées et déshydratées, tofu et okara déshydratés (rapporté à la matière sèche)
Mycotoxines		
aflatoxine B1	0,005	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales ; tourteau alimentaire et farine de graines de légumineuses, d'oléagineux et d'autres cultures ; son ; germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures et produits qui en sont issus ; produits protéiques à base de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, y compris fermentés, tofu, okara ; boissons à base de graines de céréales et de légumineuses à grains, concentrées, condensées et déshydratées, tofu et okara déshydratés ; produits de pâtisserie décorés fabriqués par les établissements de restauration (collective)

aflatoxine M_1	0,0005	Concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines de lait
déoxynivalénol	0,7	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines de blé ; tourteau alimentaire et farine de blé ; germes de graines de blé, flocons et tourteau qui en sont issus ; son ; produits protéiques à base de blé, boissons, y compris fermentées, à base de blé ; boissons concentrées, condensées et déshydratées à base de blé ; produits de pâtisserie décorés fabriqués par les établissements de restauration (collective)
	1,0	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines d'orge ; tourteau alimentaire et farine d'orge ; germes de graines d'orge, flocons et tourteau qui en sont issus ; son ; produits protéiques à base d'orge, boissons, y compris fermentées ; boissons concentrées, condensées et déshydratées à base d'orge.

zéaralénone	1,0	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales, tourteau alimentaire et farine de blé, d'orge, de maïs ; germes de graines de blé, d'orge, de maïs, flocons et tourteau qui en sont issus ; son ; produits protéiques à base de blé, d'orge, de maïs, boissons, y compris fermentées ; boissons concentrées, condensées et déshydratées à base de blé, d'orge, de maïs.
Oligosaccharides :	2,0 %, au maximum	Pour les produits à base de soja destinés à l'alimentation diététique et à l'alimentation infantile : isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines de soja, tourteau et farine de soja, germes de graines de soja, flocons et tourteau qui en sont issus, son, produits protéiques à base de graines de soja, boissons, y compris fermentées, tofu, okara

Inhibiteur de trypsine :	0,5 %, au maximum	Pour les produits à base de soja destinés à l'alimentation diététique et à l'alimentation infantile : isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines de soja, tourteau et farine de soja, germes de graines de soja, flocons et tourteau qui en sont issus, son, produits protéiques à base de graines de soja, boissons, y compris fermentées, tofu, okara

Mélamine	non admis (< 1 mg/kg)	Isolats, concentrés, hydrolysats et texturats de protéines végétales, tourteau alimentaire et farine de graines de légumineuses, d'oléagineux et d'autres cultures ; concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines de lait.
Impuretés nocives : contamination et infestation par les ravageurs des denrées stockées (insectes, acariens)	non admis	Germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures et produits qui en sont issus
Dioxines		Concentrés alimentaires rapporté au produit initial (exprimé en matière grasse)

10. Compléments alimentaires

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques		
plomb	1,0	Compléments alimentaires à base de matières premières carnées et laitières transformées, y compris abats, volailles ; d'arthropodes, d'amphibiens, de produits de l'apiculture (gelée royale, propolis, etc.) (secs).
	5,0	Compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou de concentrés (extraits de plantes, etc.) avec utilisation de différents excipients, y compris concentrés secs pour boissons.
	6,0	Compléments alimentaires à base de minéraux naturels (zéolithes, etc.), y compris le mumijo ; compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, secs, thés.

	0,5	Compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, liquides (élixirs, baumes, teintures, etc.).
	10,0	Compléments alimentaires à base de poisson, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits de la mer, d'organismes marins végétaux (algues, etc.) (secs).
	0,1 2,0	Compléments alimentaires à base de micro-organismes probiotiques Compléments alimentaires à base d'algues unicellulaires (spiruline, chlorelle, etc.), de levures et de leurs lysats
arsenic	0,2 3,0	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires Compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou de concentrés (extraits de plantes, etc.) avec utilisation de différents excipients, y compris concentrés secs pour boissons. Compléments alimentaires à base de minéraux naturels (zéolithes, etc.)

	12,0	Compléments alimentaires à base de mumijo, compléments alimentaires à base de poisson, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits de la mer, d'organismes marins végétaux (algues, etc.) (secs)
	0,5 0,05	Compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, secs, thés. Compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, liquides (élixirs, baumes, teintures, etc.) ; compléments alimentaires à base de micro-organismes probiotiques.
	1,5	Compléments alimentaires à base de matières premières carnées et laitières transformées, y compris abats, volailles ; d'arthropodes, d'amphibiens, de produits de l'apiculture (gelée royale, propolis, etc.) (secs)
	1,0	Compléments alimentaires à base d'algues unicellulaires (spiruline, chlorelle, etc.), de levures et de leurs lysats

cadmium	0,1 1,0	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires Compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou de concentrés (extraits de plantes, etc.) avec utilisation de différents excipients, y compris concentrés secs pour boissons ; Compléments alimentaires à base de minéraux naturels (zéolithes, etc.), y compris le mumijo ; compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, secs, thés ; compléments alimentaires à base de matières premières carnées et laitières transformées, y compris abats, volailles ; d'arthropodes, d'amphibiens, de produits de l'apiculture (gelée royale, propolis, etc.) (secs) ; compléments alimentaires à base d'algues unicellulaires (spiruline, chlorelle, etc.), de levures et de leurs lysats.
	0,03	Compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, liquides (élixirs, baumes, teintures, etc.) ; compléments alimentaires à base de micro-organismes probiotiques.
	2,0	Compléments alimentaires à base de poisson, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits de la mer, d'organismes marins végétaux (algues, etc.) (secs).

mercure	0,03	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires
	1,0	Compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou de concentrés (extraits de plantes, etc.) avec utilisation de différents excipients, y compris concentrés secs pour boissons ; Compléments alimentaires à base de minéraux naturels (zéolithes, etc.), y compris le mumijo.
	0,01	Compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, liquides (élixirs, baumes, teintures, etc.)
	0,2	Compléments alimentaires à base de matières premières carnées et laitières transformées, y compris abats, volailles ; d'arthropodes, d'amphibiens, de produits de l'apiculture (gelée royale, propolis, etc.) (secs).
	0,5	Compléments alimentaires à base de poisson, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits de la mer, d'organismes marins végétaux (algues, etc.) – secs
	0,005	Compléments alimentaires à base de micro-organismes probiotiques.

0,1	Compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, secs, thés ; compléments alimentaires à base d'algues unicellulaires (spiruline, chlorelle, etc.), de levures et de leurs lysats

Mycotoxines :	réglementées au niveau des matières premières 0,0005	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires
aflatoxine M1		Compléments alimentaires à base de matières premières laitières transformées (secs).
Pesticides** :		
- HCH (isomères α, β, γ)	0,5	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires

0,1	Compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou de concentrés (extraits de plantes, etc.) avec utilisation de différents excipients, y compris concentrés secs pour boissons (pour les compositions incluant des composants végétaux) ; compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, secs, thés ; compléments alimentaires à plantes, y compris pollen de fleurs

0,2	Compléments alimentaires à base de poisson, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits de la mer, d'organismes marins végétaux (algues, etc.) – secs	
0,05	Compléments alimentaires à base de micro-organismes probiotiques	
DDT et ses métabolites	0,02	Compléments alimentaires à base principalement de fibres alimentaires

0,1	Compléments alimentaires à base de substances pures (vitamines, substances minérales, organiques, etc.) ou de concentrés (extraits de plantes, etc.) avec utilisation de différents excipients, y compris concentrés secs pour boissons (pour les compositions incluant des composants végétaux) ; compléments alimentaires à base de plantes, y compris pollen de fleurs, secs, thés ; compléments alimentaires à plantes, y compris pollen de fleurs

2,0	Compléments alimentaires à base de poisson, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits de la mer, d'organismes marins végétaux (algues, etc.) – secs
0,05	Compléments alimentaires à base de micro-organismes probiotiques

heptachlore	non admis (<0,002)	Pour tous les types de compléments alimentaires. Pour tous les types de compléments alimentaires
aldrine	non admis (<0,002)	
Dioxines	non admises	Compléments alimentaires à base de matières premières carnées et laitières transformées, y compris abats, volailles ; d'arthropodes, d'amphibiens, de produits de l'apiculture (gelée royale, propolis, etc.) (secs) ; compléments alimentaires à base de poisson, d'invertébrés marins, de crustacés, de mollusques et d'autres produits de la mer, d'organismes marins végétaux (algues, etc.) (secs).
Mélamine	non admise (<1 mg/kg)	Compléments alimentaires à base de matières premières laitières transformées
Nitrates	1000	Compléments alimentaires à base d'algues unicellulaires (spiruline, chlorelle, etc.)

Remarque :

Les indicateurs de sécurité des compléments alimentaires à base principalement de protéines, d'acides aminés et de leurs complexes, d'huiles végétales, de lipides d'origine animale et végétale, à base d'huile de poisson, de glucides assimilables, y compris le miel additionné de composants biologiquement actifs, les sirops, etc., sont réglementés selon les principaux produits alimentaires à partir desquels le complément alimentaire est fabriqué : « Ovoproduits secs », « Produits laitiers secs », « Isolats, concentrés, hydrolysats, texturats de protéines végétales ; tourteau alimentaire et farine issus de graines de légumineuses, d'oléagineux et de cultures non traditionnelles » ; « Concentrés de protéines lactosériques, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines laitières », « Concentrés de protéines sanguines », « Germes de graines de céréales, de légumineuses à grains et d'autres cultures, flocons et tourteau qui en sont issus, son », « Acides aminés cristallins et leurs mélanges », « Huiles végétales, tous types », « Produits de transformation des huiles végétales et des graisses animales, y compris l'huile de poisson », « Huile de poisson et graisse de mammifères marins », « Graisse brute de bœuf, de porc, de mouton et d'autres animaux de boucherie, lard de porc », « Graisses animales fondues », « Beurre », « Sucre », « Légumes, pommes de terre, fruits, baies, champignons secs », « Amidons, sirop de glucose et produits de leur transformation », « Miel » (pour les sirops, calcul des indicateurs de sécurité rapporté à la matière sèche (point « Sucre »)).

11. Produits destinés à l'alimentation des femmes enceintes et allaitantes

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques		
- plomb	0,05	Produits à base de lait et à base d'isolat de protéines de soja (dans le produit prêt à consommer)
	0,3	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées) ; produits à base de fruits et légumes (jus de fruits et de légumes, nectars et boissons, boissons aux baies de type mors)
	0,02	Tisanes instantanées (à base de plantes)
- arsenic	0,05	Produits à base de lait et à base d'isolat de protéines de soja (dans le produit prêt à consommer), tisanes instantanées (à base de plantes)

	0,2	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
	0,1	Produits à base de fruits et légumes (jus de fruits et de légumes, nectars et boissons, boissons aux baies de type mors)
- cadmium	0,02	Produits à base de lait et à base d'isolat de protéines de soja (dans le produit prêt à consommer) ; produits à base de fruits et légumes (jus de fruits et de légumes, nectars et boissons, boissons aux baies de type mors), tisanes instantanées (à base de plantes)
	0,06	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)

- mercure	0,005	Produits à base de lait et à base d'isolat de protéines de soja (dans le produit prêt à consommer), tisanes instantanées (à base de plantes)
	0,03	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
	0,01	Produits à base de fruits et légumes (jus de fruits et de légumes, nectars et boissons, boissons aux baies de type mors)
Mycotoxines		

- aflatoxine M1	non admise (<0,00002 mg/kg)	Produits à base de lait (dans le produit prêt à consommer) ; bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
- aflatoxine B1	non admise (<0,00015 mg/kg)	Produits à base de soja (dans le produit prêt à consommer) ; bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
- déoxynivalénol	non admis (<0,05 mg/kg)	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées) de blé, d'orge
- zéaralénone	non admise (<0,005 mg/kg)	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées) de maïs, de blé, d'orge
- toxine T-2	non admise (<0,05 mg/kg)	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
- ochratoxine A	non admise (<0,0005 mg/kg)	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)

- patuline	non admise (<0,02 mg/kg)	Produits à base de fruits et légumes (jus de fruits et de légumes, nectars et boissons, boissons aux baies de type mors) contenant des pommes, des tomates, de l'argousier, de la viorne
Pesticides		
- HCH (isomères α, β, γ)	0,02	Produits à base de lait et à base d'isolat de protéines de soja (dans le produit prêt à consommer), tisanes instantanées (à base de plantes)
	0,01	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées) ; produits à base de fruits et légumes (jus de fruits et de légumes, nectars et boissons, boissons aux baies de type mors)

- DDT et ses métabolites	0,01	Produits à base de lait et à base d'isolat de protéines de soja (dans le produit prêt à consommer) ; bouillies à base de lait et de céréales (instantanées), tisanes instantanées (à base de plantes)
	0,005	Produits à base de fruits et légumes (jus de fruits et de légumes, nectars et boissons, boissons aux baies de type mors)
- hexachlorobenzène	0,01	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)

- pesticides organomercuriels	non admis	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
- acide 2,4-D, ses sels et esters	non admis	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
Benzo(a)pyrène	non admis (<0,2 µg/kg)	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
Nitrates	200,0	Produits à base de légumes et à base de fruits et légumes
	50,0	Produits à base de fruits
5-hydroxyméthylfurfural	20,0	Produits à base de jus
Dioxines	non admises	Produits à base de lait (dans le produit prêt à consommer) ; bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)

Mélamine	non admise (<1,0 mg/kg)	Produits à base de lait (dans le produit prêt à consommer) ; bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
Impuretés nocives :		
- infestation et contamination par les ravageurs des denrées stockées (insectes, acariens)	non admises	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
- impuretés métalliques	3×10^{-4} (%, la taille des particules individuelles ne doit pas dépasser 0,3 mm dans leur plus grande dimension linéaire)	Bouillies à base de lait et de céréales (instantanées)
Indicateurs d'altération oxydative :		

- indice de peroxyde	4,0 mmol d'oxygène actif/kg de matière grasse, au maximum	Produits à base de lait et à base d'isolat de protéines de soja (dans le produit prêt à consommer)

Annexes communes à toutes les sections :

1. Antibiotiques :

Antibiotiques		
- chloramphénicol	non admis (< 0,0003 mg/kg)	Lait et produits de transformation du lait ; préparations enzymatiques coagulantes
- groupe des tétracyclines : tétracycline, oxytétracycline, chlortétracycline (somme des substances mères et de leurs 4-épimères)	non admis (< 0,01 mg/kg)	
- streptomycine	non admise (< 0,2 mg/kg)	
- pénicilline	non admise (< 0,004 mg/kg)	

Antibiotiques		
- chloramphénicol	non admis (< 0,0003 mg/kg)	Viande, y compris viande de volaille (à l'exception des animaux et oiseaux sauvages) ; Produits carnés et produits contenant de la viande, y compris de volaille ; Abats, y compris de volaille ; Produits en contenant ; Produits de transformation des matières premières carnées, de la viande de volaille et des abats, y compris de volaille ; Œufs, ovoproduits, produits de transformation des œufs, produits contenant des œufs ; Produits de l'aquaculture d'origine animale ; Miel
- groupe des tétracyclines : tétracycline, oxytétracycline, chlortétracycline (somme des substances mères et de leurs 4-épimères)	non admis (< 0,01 mg/kg)	
- bacitracine (sauf viande de lapin)	non admise (< 0,02 mg/kg)	

2. Les dioxines sont déterminées en cas de présomption fondée de leur présence possible dans les matières premières. Le niveau admissible de dioxines n'est pas réglementé dans les produits contenant moins de 1 % de matière grasse.

Produits alimentaires pour enfants

Indicateurs	Niveaux admissibles, mg/kg, au maximum	Remarques
Éléments toxiques :		
Plomb	0,02	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides, boisson lactée, crème à boire ; Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; Bouillies lactées prêtes à consommer, produites dans les cuisines lactées
	0,06	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc
	0,02	Lait en poudre pour l'alimentation infantile, boissons lactées sèches et liquides (rapporté au produit reconstitué)

	0,3	Farines et gruaux nécessitant une cuisson ; Bouillies sèches sans lait instantanées ; Bouillies sèches lactées instantanées ; Bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson ; Biscuits solubles (rapporté au produit sec)
	0,3	Conserves de fruits et légumes, y compris les produits à base de jus de fruits et/ou de légumes
	0,2	Conserves de viande, saucisses pasteurisées à base de viande destinées à l'alimentation des enfants en bas âge
	0,3	Conserves viande-légumes et légumes-viande, destinées à l'alimentation des enfants d'âge préscolaire et scolaire
	0,5	Conserves de poisson, produits semi-finis et produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	0,4	Conserves poisson-légumes

	0,02	Boisson à base de plantes pour enfants (tisane) (rapporté au produit reconstitué)
	0,3	Conserves de viande, produits de charcuterie, produits semi-finis de viande, pâtés et produits culinaires
	0,35	Produits de boulangerie, de pâtisserie
	0,5	Produits de meunerie et gruaux
	0,2	Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères
	0,02	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits à base d'isolat de protéines de soja, produits laitiers secs hyperprotéiques, produits à base d'hydrolysats de protéines complets ou partiels, produits sans phénylalanine ou à faible teneur en phénylalanine, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué)
	0,3	Produits hypoprotéiques

	0,15	Produits lyophilisés à base de lait
	0,2	Produits lyophilisés à base de viande
	1,0	Produits lyophilisés à base végétale
Arsenic	0,05	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides, boisson lactée, crème à boire ; Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; Bouillies lactées prêtes à consommer, produites dans les cuisines lactées
	0,15	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc ; Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères

	0,05	Lait en poudre pour l'alimentation infantile, boissons lactées sèches et liquides (rapporté au produit reconstitué)
	0,2	Farines et gruaux nécessitant une cuisson ; Bouillies sèches sans lait instantanées ; Bouillies sèches lactées, instantanées ; Bouillies sèches lactées, nécessitant une cuisson ; Biscuits solubles (rapporté au produit sec)
	0,1	Conserves de fruits et légumes, y compris les produits à base de jus de fruits et/ou de légumes
	0,1	Conserves de viande, saucisses pasteurisées à base de viande
	0,2	Conserves viande-légumes et légumes-viande
	0,5	Conserves de poisson, produits semi-finis et produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	0,2	Conserves poisson-légumes
	0,05	Boisson à base de plantes pour enfants (tisane) (rapporté au produit reconstitué)
	0,1	Conserves de viande, produits de charcuterie, produits semi-finis de viande, pâtés et produits culinaires

	0,2	Produits de meunerie et gruaux
	0,15	Produits de boulangerie et produits de pâtisserie
	0,05	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits à base d'isolat de protéines de soja, produits laitiers secs hyperprotéiques, produits à base d'hydrolysats de protéines complets ou partiels, produits sans phénylalanine ou à faible teneur en phénylalanine, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué)
	0,2	Produits hypoprotéiques
	0,15	Produits lyophilisés à base de lait
	0,1	Produits lyophilisés à base de viande
	0,2	Produits lyophilisés à base végétale
Cadmium	0,02	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides, boisson lactée, crème à boire ; bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, produites dans les cuisines lactées

0,06	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc

0,02	Lait en poudre pour l'alimentation infantile, boissons lactées sèches et liquides (rapporté au produit reconstitué)
0,06	Farines et gruaux nécessitant une cuisson ; Bouillies sèches sans lait instantanées ; Bouillies sèches lactées, instantanées ; Bouillies sèches lactées, nécessitant une cuisson ; Biscuits solubles (rapporté au produit sec)
0,02	Conserves de fruits et légumes, y compris les produits à base de jus de fruits et/ou de légumes
0,03	Conserves de viande, produits de charcuterie, produits semi-finis de viande, pâtés et produits culinaires, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes et légumes-viande

	0,1	Conserves de poisson, produits semi-finis et produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	0,04	Conserves poisson-légumes
	0,02	Boisson à base de plantes pour enfants (tisane) (rapporté au produit reconstitué)
	0,1	Produits de meunerie et gruaux
	0,07	Produits de boulangerie et produits de pâtisserie
	0,1	Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères
	0,02	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits à base d'isolat de protéines de soja, produits laitiers secs hyperprotéiques, produits à base d'hydrolysats de protéines complets ou partiels, produits sans phénylalanine ou à faible teneur en phénylalanine, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué)
	0,03	Produits hypoprotéiques
	0,06	Produits lyophilisés à base de lait

0,03	Produits lyophilisés à base de viande	
0,1	Produits lyophilisés à base végétale	
Mercure	0,005	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides, boisson lactée, crème à boire ; bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, produites dans les cuisines lactées
	0,015	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc
	0,005	Lait en poudre pour l'alimentation infantile, boissons lactées sèches et liquides (rapporté au produit reconstitué)

	0,02	Farines et gruaux nécessitant une cuisson ; bouillies sèches sans lait instantanées
	0,03	Bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, bouillies sèches lactées instantanées, biscuits solubles (rapporté au produit sec)
	0,01	Conserves de fruits et légumes, y compris les produits à base de jus de fruits et/ou de légumes
	0,02	Conserves de viande, produits de charcuterie, produits semi-finis de viande, pâtés et produits culinaires, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes et légumes-viande
	0,15	Conserves de poisson, produits semi-finis et produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	0,05	Conserves poisson-légumes

	0,005	Boisson à base de plantes pour enfants (tisane) (rapporté au produit reconstitué)
	0,03 0,015	Produits de meunerie et gruaux ; Produits de boulangerie et de pâtisserie
	0,03	Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères
	0,005	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose, à base d'isolat de protéines de soja, produits laitiers secs hyperprotéiques, à base d'hydrolysats de protéines complets ou partiels, sans phénylalanine ou à faible teneur en phénylalanine, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué)
	0,03	Produits hypoprotéiques
	0,015	Produits lyophilisés à base de lait
	0,02	Produits lyophilisés à base de viande
	0,03	Produits lyophilisés à base de végétaux

Étain	100	Conserves de viande, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes, légumes-viande, conserves de poisson, conserves poisson-légumes, pâtés et produits culinaires (pour les conserves en boîtes en fer-blanc à trois pièces)
Antibiotiques*		
Chloramphénicol	non admis <0,0003	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides, crème à boire stérilisée ; Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc ; Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères ; Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; Bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans les cuisines lactées
	non admis <0,0003	Lait en poudre pour l'alimentation infantile (rapporté au produit reconstitué)

non admis <0,0003	Boissons lactées sèches et liquides, y compris pour les enfants de 6 mois à 3 ans (sèches – rapporté au produit reconstitué)

non admis <0,0003	Bouillies lactées sèches nécessitant une cuisson, bouillies lactées sèches instantanées (rapporté au produit reconstitué)
non admis <0,0003	Biscuits solubles

non admis <0,0003	Conserves de viande, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes et légumes-viande, pâtés et produits culinaires

non admis <0,01	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons issus d'élevage en étang et en cage (y compris pour les produits contenant un composant laitier, conserves poisson-légumes)

non admis <0,01	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose ; Produits laitiers secs hyperprotéiques ; produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué) ; Produits lyophilisés à base de lait et de viande

	non admis <0,01	Matières premières et composants pour l'alimentation infantile (à base de lait, de viande, d'abats)
groupe des tétracyclines	non admis <0,01	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides, crème à boire stérilisée ; Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc ; Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères, boissons lactées sèches et liquides, y compris pour les enfants de plus de 6 mois
	non admis <0,01	Lait en poudre pour l'alimentation infantile, bouillies lactées sèches nécessitant une cuisson, bouillies lactées sèches instantanées, biscuits solubles (rapporté au produit reconstitué) ; Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans les cuisines lactées

non admis <0,01	Conserves de viande, produits de charcuterie, produits semi-finis à base de viande, pâtés et produits culinaires, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes et légumes-viande

non admis <0,01	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons issus d'élevage en étang et en cage (y compris pour les produits contenant un composant laitier, conserves poisson-légumes)

non admis <0,01	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose ; produits laitiers secs hyperprotéiques ; produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué) ; produits lyophilisés à base de lait, lyophilisés à base de

non admis <0,01	Matières premières et composants pour l'alimentation infantile (à base de lait, de viande, d'abats)

pénicilline	non admis <0,004	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides, crème à boire stérilisée ; Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc, boisson lactée ; Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères
	non admis <0,004	Lait en poudre pour l'alimentation infantile (rapporté au produit reconstitué), boissons lactées sèches et liquides, y compris pour les enfants de plus de 6 mois
	non admis <0,004	Bouillies lactées sèches nécessitant une cuisson, bouillies lactées sèches instantanées, biscuits solubles (rapporté au produit reconstitué) Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans les cuisines lactées
	non admis 0,01 U/g	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour les produits contenant un composant laitier)

non admis <0,004	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose ; produits laitiers secs hyperprotéiques, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué) ; produits lyophilisés à base de lait

non admis <0,004	Matières premières et composants pour l'alimentation infantile (à base de lait)	
streptomycine	non admis <0,2	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides ; Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc ; Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères ; boisson lactée, crème à boire stérilisée
	non admis <0,2	Lait en poudre pour l'alimentation infantile (rapporté au produit reconstitué)
	non admis <0,2	Boissons lactées sèches et liquides, y compris pour les enfants de plus de 6 mois

	non admis <0,2	Bouillies lactées sèches nécessitant une cuisson, bouillies lactées sèches instantanées, biscuits solubles (rapporté au produit reconstitué) Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, produites dans les cuisines lactées
	non admis <0,2	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour un produit avec composant laitier)
	non admis <0,2	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose ; Produits laitiers secs hyperprotéiques ; Produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué)
	non admis <0,2	Produits lyophilisés à base de lait
	non admis <0,2	Matières premières et composants pour l'alimentation infantile (à base de lait, de viande, d'abats)

bacitracine	non admis <0,02	Conserves de viande, produits de charcuterie, produits semi-finis à base de viande, pâtés et produits culinaires, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes et légumes-viande
	non admis	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour un produit avec composant à base d'œuf)
	non admis <0,02	Produits lyophilisés à base de viande
Pesticides*		
- HCH (isomères α, β, γ)	0,02	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides ; boissons lactées sèches et liquides, boisson lactée, crème à boire stérilisée

0,55 exprimé en matière grasse	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc
0,02	Lait en poudre pour l'alimentation infantile (rapporté au produit reconstitué)
0,01	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies lactées sèches, bouillies sans lait instantanées, bouillies lactées sèches nécessitant une cuisson (exprimé en matière grasse dans le produit sec), biscuits solubles
0,001	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, produites dans les cuisines lactées
0,01	Conserves de fruits et légumes, y compris produits à base de jus de fruits et/ou de légumes
0,02	Conserves de poisson, conserves poisson-légumes, produits semi-finis et produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
0,02	Boisson aux herbes pour enfants (tisane) (rapporté au produit reconstitué)

0,02	02 conserves de viande, produits de charcuterie, produits semi-finis à base de viande, pâtés et produits culinaires, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes et légumes-viande
0,01	01 produits de boulangerie, produits de pâtisserie et produits de meunerie et gruaux

0,6	Fromages, (exprimés en matière grasse)

0,02	P2 Produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits à base d'isolat de protéines de soja, produits à base d'hydrolysats complets ou partiels de protéines, produits sans phénylalanine ou à faible teneur en phénylalanine pour enfants de la 1re année de vie (rapporté au produit reconstitué)

0,02	P2 Produits laitiers secs hyperprotéiques (rapporté au produit reconstitué)

	0,01	Produits hypoprotéiques
	0,05	Produits lyophilisés à base de lait
	0,02	Produits lyophilisés à base de viande
	0,1	Produits lyophilisés à base de végétaux
	0,005	Produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance
DDT et ses métabolites	0,01	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, y compris enrichi, produits laitiers fermentés liquides, boisson lactée, crème à boire stérilisée
	0,33 exprimé en matière grasse	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc
	0,01	Lait en poudre pour l'alimentation infantile (rapporté au produit reconstitué)

0,01	Boissons lactées sèches et liquides pour enfants de plus de 6 mois

0,01	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches lactées et non lactées instantanées, bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson (exprimé en matière grasse dans le produit sec) ; biscuits solubles

0,001	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans des cuisines lactées
0,005	Conserves de fruits et légumes, y compris produits à base de jus de fruits et/ou de légumes

0,01	Conserves de poisson, conserves poisson-légumes, produits semi-finis, produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
0,01	Boisson à base de plantes pour enfants (tisane) (rapporté au produit reconstitué)

0,01	Conserves de viande, produits de charcuterie, produits semi-finis à base de viande, pâtés et produits culinaires, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes et légumes-viande

	0,01	Produits de boulangerie, de pâtisserie, de meunerie et gruaux
	0,2 (exprimé en matière grasse)	Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères
	0,01	Produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits à base d'isolat de protéines de soja, produits laitiers secs hyperprotéiques, produits hypoprotéiques, produits à base d'hydrolysats totaux ou partiels de protéines, produits sans phénylalanine ou à faible teneur en phénylalanine (rapporté au produit reconstitué)
	0,03	Produits lyophilisés à base de lait
	0,01	Produits lyophilisés à base de viande
	0,1	Produits lyophilisés à base de végétaux

0,005	Produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance	
hexachlorobenzène	0,01	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches non lactées instantanées
	0,01	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
pesticides organomercuriels	non admis	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches non lactées instantanées
	non admis	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
acide 2,4-D, ses sels et esters	non admis	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches non lactées instantanées

non admis	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons	
heptachlore	non admis < 0,002 mg/kg	Produits lyophilisés à base de végétaux
aldrine	non admis < 0,002 mg/kg	Produits lyophilisés à base de végétaux

Indicateurs d'altération oxydative : indice de peroxyde	4,0 mmol d'oxygène actif/kg de matière grasse	Produits à base d'isolat de protéines de soja, produits à base d'hydrolysats totaux ou partiels de protéines, produits sans phénylalanine ou à faible teneur en phénylalanine, produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué)
Mélamine	non admis (< 1 mg/kg)	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches – rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, produits laitiers fermentés liquides, boisson lactée, crème à boire
		Boissons lactées sèches et liquides, y compris pour enfants de plus de 6 mois (rapporté au produit reconstitué)
		Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc
		Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères

	Bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, bouillies sèches lactées instantanées, biscuits solubles (pour les produits secs, rapporté au produit reconstitué)
	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans des cuisines lactées

	Produits à base d'isolat de protéines de soja, produits laitiers secs hyperprotéiques, produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance	
Dioxines	non admis	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées, lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, produits laitiers fermentés liquides, boisson lactée, crème à boire
		Lait en poudre pour l'alimentation infantile (rapporté au produit reconstitué)

		Boissons lactées sèches et liquides, y compris pour enfants de plus de 6 mois (rapporté au produit reconstitué)
		Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc, fromages
		Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères
		Bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, bouillies sèches lactées instantanées, biscuits solubles (rapporté au produit sec)
		Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; Bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans des cuisines lactées
		Conserves de viande, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes et légumes-viande, produits de charcuterie, produits semi-finis à base de viande, pâtés et produits culinaires

	Conserves de poisson et conserves poisson-légumes, produits semi-finis et produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons

	Produits laitiers secs hyperprotéiques, produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué)

	Produits lyophilisés à base de lait	
	Produits lyophilisés à base de viande	
Infestation et contamination par les ravageurs des denrées stockées (insectes, acariens)	non admis	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches non lactées instantanées, bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (rapporté au produit sec)
		Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; Bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans des cuisines lactées
		Produits de boulangerie, de pâtisserie, de meunerie et gruaux
		Produits hypoprotéiques

Impuretés métalliques	$3 \cdot 10^{-4}$ (% ; la taille des particules individuelles ne doit pas dépasser 0,3 mm dans leur plus grande dimension linéaire)	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches non lactées instantanées, bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (rapporté au produit sec)
		Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans des cuisines lactées
		Produits de boulangerie, de pâtisserie, de meunerie et gruaux
		Produits hypoprotéiques
Mycotoxines Aflatoxine B1	non admis (<0,00015)	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches non lactées instantanées ; Bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (rapporté au produit sec)

non admis (<0,00015)	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; Bouillies lactées prêtes à consommer, préparées dans des cuisines lactées
non admis <0,00015	Conserves viande-légumes et légumes-viande (pour celles contenant du gruau et de la farine)
non admis <0,00015	Conserves de fruits et légumes (pour les purées de fruits et céréales)
	Conserves poisson-légumes
non admis	Produits de boulangerie, de pâtisserie, de meunerie et gruaux

non admis	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour ceux contenant du gruau, de la farine)
	Produits à base d'isolat de protéines de soja (rapporté au produit reconstitué), produits hypoprotéiques

Déoxynivalénol	non admis <0,05	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches sans lait (instantanées) ; bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (rapporté au produit sec) (pour les bouillies contenant de la farine ou du gruau de blé ou d'orge)
	non admis <0,05	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes, préparées dans les cuisines lactées (pour les bouillies contenant de la farine ou du gruau de blé ou d'orge)
	non admis <0,05	Conserves de fruits et légumes (pour les purées de fruits et céréales contenant de la farine de blé ou d'orge)
	non admis <0,05	Conserves viande-légumes et légumes-viande (pour les conserves contenant du gruau et de la farine de blé ou d'orge)
		Conserves poisson-légumes (pour les conserves contenant de la farine ou du gruau de blé ou d'orge)
		Produits de boulangerie, produits de pâtisserie et produits de meunerie et gruaux (à base de blé et d'orge)

non admis	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour ceux contenant du gruau, de la farine)
	Produits hypoprotéiques (à base de farine de blé, d'orge)

Zéaralénone	non admis <0,005	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches sans lait à dissolution rapide (instantanées); bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (pour la farine de maïs, d'orge, de blé, rapporté au produit sec)
	non admis <0,005	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes, préparées dans les cuisines lactées (pour les bouillies contenant de la farine ou du gruau de blé ou d'orge)
	non admis <0,005,	Conserves viande-légumes et légumes-viande (pour celles contenant du gruau et de la farine de blé, d'orge, de maïs)

	non admis <0,005	Conserves poisson-légumes (pour les conserves contenant de la farine ou du gruau de blé ou d'orge)
	non admis <0,005	Conserves de fruits et légumes (pour les purées de fruits et céréales contenant de la farine de blé, de maïs, d'orge)
	non admis	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour ceux contenant du gruau, de la farine)
	non admis <0,005	Produits de boulangerie, produits de pâtisserie et produits de meunerie et gruaux (à base de blé, d'orge, de maïs)
	non admis <0,005	Produits hypoprotéiques (à base de farine de blé, d'orge)

Toxine T-2	non admis (<0,05)	Farines et gruaux nécessitant une cuisson ; bouillies sèches sans lait à dissolution rapide (instantanées) ; bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (rapporté au produit sec)
non admis (<0,05)	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes, préparées dans les cuisines lactées	
non admis (<0,05)	Conserves viande-légumes et légumes-viande (pour celles contenant du gruau et de la farine)	
non admis (<0,05)	Conserves poisson-légumes (pour les conserves contenant de la farine et du gruau)	
non admis	Produits de boulangerie, produits de pâtisserie et produits de meunerie et gruaux	

non admis	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour ceux contenant du gruau, de la farine)	
	Produits hypoprotéiques	
Ochratoxine A	non admis (<0,0005)	Farines et gruaux nécessitant une cuisson ; bouillies sèches sans lait à dissolution rapide (instantanées) ; bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (pour tous les types, rapporté au produit sec)

	non admis <0,0005	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes, préparées dans les cuisines lactées (pour tous les types)
	non admis (<0,0005)	Conserves de fruits et légumes (pour celles contenant de la farine, du gruau)
	non admis <0,0005	Conserves viande-légumes (conserves légumes-viande) (pour celles contenant du gruau et de la farine)
	non admis (<0,0005)	Conserves poisson-légumes (pour les conserves contenant de la farine et du gruau)
	non admis	Produits de boulangerie, produits de pâtisserie et produits de meunerie et gruaux
	non admis	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour ceux contenant du gruau, de la farine)
		Produits hypoprotéiques

Fumonisines B1 et B2	0,2	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches sans lait à dissolution rapide (instantanées) ; bouillies sèches lactées à dissolution rapide, bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (pour la farine de maïs, rapporté au produit sec)
	0,2	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes, préparées dans les cuisines lactées (pour les bouillies contenant de la farine ou du gruau)
	0,2	Produits de boulangerie, produits de pâtisserie et produits de meunerie et gruaux (pour la farine de maïs)
Patuline	non admis <0,02	Conserves de fruits et légumes, y compris les produits à base de jus de fruits et/ou de légumes (pour ceux contenant des pommes, des tomates, de l'argousier)
	non admis <0,02	Conserves viande-légumes et légumes-viande (pour celles contenant des tomates)
	non admis <0,02	Conserves poisson-légumes (pour les conserves contenant des tomates)

	non admis <0,02	Produits lyophilisés à base végétale (pour les produits contenant des pommes, des tomates, de l'argousier)
Aflatoxine M1	non admis (<0,00002)	Préparations lactées adaptées, partiellement adaptées (sèches : rapporté au produit reconstitué), lait stérilisé, ultra-pasteurisé (UHT), pasteurisé, produits laitiers fermentés liquides, boisson lactée, crème à boire
	Lait en poudre pour l'alimentation infantile, boissons lactées sèches et liquides, y compris pour les enfants de plus de 6 mois (rapporté au produit reconstitué)	
Pas plus de 0,00002	Fromage blanc (tvorog) et produits à base de fromage blanc	
non admis (<0,00005)	Fromages, produits fromagers et pâtes fromagères	

non admis (<0,00002)	Bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, bouillies sèches lactées à dissolution rapide, biscuits solubles (pour les produits secs, rapporté au produit reconstitué)
non admis (<0,00002)	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes, préparées dans les cuisines lactées
non admis (<0,00002	Conserves de fruits et légumes (pour les purées fruits-lait)
non admis (<0,00002)	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour les produits comportant un composant laitier)

	non admis (<0,00002)	Produits laitiers secs hyperprotéiques, produits à base d'hydrolysats de protéines totaux ou partiels, produits à faible teneur en lactose et sans lactose, produits destinés aux enfants prématurés et/ou de faible poids de naissance (rapporté au produit reconstitué)
	non admis (<0,00002)	Produits lyophilisés à base de lait
Benzo(a)pyrène	non admis (<= 0,0002 µg/kg)	Farines et gruaux nécessitant une cuisson, bouillies sèches lactées, sans lait à dissolution rapide, bouillies sèches lactées nécessitant une cuisson, biscuits solubles (rapporté au produit sec)
	non admis < 0,0002	Bouillies lactées prêtes à consommer, stérilisées ; bouillies lactées prêtes, préparées dans les cuisines lactées

non admis < 0,0002	Produits de boulangerie, produits de pâtisserie et produits de meunerie et gruaux	
non admis < 0,0002	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons	
Nitrates	50 (à base de fruits, à l'exception de ceux contenant des bananes et des fraises) 200 (à base de légumes et à base de fruits et légumes, ainsi que pour ceux contenant des bananes et des fraises)	Conserves de fruits et légumes, y compris les produits à base de jus de fruits et/ou de légumes

	150	Conserves viande-légumes et légumes-viande (pour les conserves contenant des légumes)
	150	Conserves poisson-légumes (pour les conserves contenant des légumes)
	150	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons (pour ceux contenant des légumes)
Nitrites	non admis (<0,5)	Conserves de viande, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes (conserves légumes-viande), produits semi-finis à base de viande, pâtés et produits culinaires
	30	Produits de charcuterie

Nitrosamines, somme NDMA et NDEA	non admis (<0,001)	Conserves de viande, saucisses pasteurisées à base de viande, conserves viande-légumes (conserves légumes-viande), produits semi-finis à base de viande, pâtés et produits culinaires
		Conserves de poisson et conserves poisson-légumes, produits culinaires et produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	0,002	Produits de charcuterie
Polychlorobiphényles (PCB)	0,5	Conserves de poisson, produits semi-finis et produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	0,2	Conserves poisson-légumes

Histamine	100 (thon, maquereau, saumon, hareng)	Conserves de poisson, produits culinaires et produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	40 (thon, maquereau, saumon, hareng)	Conserves poisson-légumes

Phycotoxines		
Toxine paralysante des mollusques (saxitoxine)	non admis (mollusques)	Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	contrôle au niveau des matières premières	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
Toxine amnésiante des mollusques (acide domoïque)	non admis (mollusques)	Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	contrôle au niveau des matières premières	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
Toxine amnésiante des mollusques (acide domoïque)	non admis (viscères de crabes)	Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons

contrôle au niveau des matières premières	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons	
Toxine diarrhéique des mollusques (acide okadaïque)	non admis (mollusques)	Produits semi-finis à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
	contrôle au niveau des matières premières	Produits culinaires à base de poisson et d'organismes aquatiques autres que les poissons
Oligosaccharides	2,0% au maximum	Produits à base d'isolat de protéines de soja
Inhibiteur de trypsine	0,5% au maximum	Produits à base d'isolat de protéines de soja

Annexe 4
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Niveaux admissibles des radionucléides césium-137 et strontium-90

Note. Annexe 4 telle que modifiée par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

N° d'ordre	Groupes de denrées alimentaires	Activité spécifique du césium-137, Bq/kg(l)	Activité spécifique du strontium-90, Bq/kg(l)
1.	Viande, produits carnés et abats	200	-
2.	Viande de renne, viande de gibier	300	-
3.	Poisson et produits de la pêche	130	100
4.	Poisson séché et poisson salé-séché	260	-

5.	Lait et produits de transformation du lait (à l'exception des produits condensés, concentrés, des conserves, des produits secs, des fromages et produits fromagers, du beurre et de la pâte de beurre de lait de vache, de la matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale) et du mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale), des concentrés de protéines de lait, du lactulose, du sucre de lait, de la caséine, des caséinates, des hydrolysats de protéines de lait)	100	25
6.	Concentrés de protéines de lait, lactulose, sucre de lait, caséine, caséinates, hydrolysats de protéines de lait	300	80
7.	Produits de transformation du lait secs, lyophilisés	500	200
8.	Fromages et produits fromagers	50	100

9.	Produits de transformation du lait concentrés, condensés ; conserves laitières, de produits laitiers composés, de produits contenant du lait	300	100
10.	Beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse lactique	200 (pour la matière grasse lactique : 100)	60 (pour la matière grasse lactique : 80)

11.	Matière grasse à tartiner mixte (lactique et végétale), mélange de matières grasses fondu mixte (lactique et végétale)	100	80
12.	Milieux de culture secs à base de lait	160	80
13.	Légumes, légumes-racines, y compris les pommes de terre	80 (600 [2])	40 (200 [2])
14.	Pain et produits de boulangerie	40	20
15.	Farine, gruaux, flocons, pâtes alimentaires,	60	-
16.	Baies sauvages et produits en conserve à base de celles-ci	160 (800 [2])	-
17.	Champignons frais	500	-
18.	Champignons séchés	2500	-
19.	Produits alimentaires spécialisés pour enfants, prêts à la consommation[1]	40	25
20.	Huiles végétales	40	80

21.	Huiles (graisses) interestérifiées raffinées désodorisées ; huiles (graisses) hydrogénées raffinées désodorisées ; margarines ; graisses à usage spécial, y compris graisses culinaires, de confiserie et de boulangerie ; substituts de la matière grasse lactique ; équivalents du beurre de cacao, améliorants du beurre de cacao de type SOS, substituts du beurre de cacao de type POP, substituts du beurre de cacao non tempérables, matières grasses à tartiner végétales, mélanges de matières grasses végétales fondus, sauces à base d'huiles végétales, mayonnaises, sauces mayonnaise, crèmes à base d'huiles végétales	60	80
22.	Matières grasses à tartiner mixtes (végétales et lactiques), mélanges de matières grasses fondus mixtes (végétales et lactiques)	100	80

Remarques : (1) – pour les produits lyophilisés, l'activité spécifique est déterminée dans le produit reconstitué ;

(2) – niveau admissible dans le produit sec

Annexe 5
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Exigences relatives aux matières premières alimentaires non transformées d'origine animale

Note. L'annexe 5 a cessé d'être en vigueur en vertu de la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

Annexe 51
au règlement technique de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits
alimentaires » (RT UD 021/2011)

Limites maximales de résidus (LMR) de médicaments vétérinaires (substances pharmacologiquement actives et leurs métabolites) dans les denrées alimentaires d'origine animale, y compris dans les produits non transformés d'origine animale, notamment les matières premières alimentaires d'origine animale

Note. Le règlement technique est complété par l'annexe 5^1 conformément à la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 23.06.2023 n° 70 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 12 mois à compter de la date de sa publication officielle).

Médicament vétérinaire (substance pharmacologiquement active et ses métabolites) (résidu marqueur)	Denrées alimentaires d'origine animale, y compris les produits alimentaires non transformés d'origine animale, notamment les matières premières alimentaires d'origine animale	Limites maximales admissibles, mg/kg, au maximum	Espèce d'animaux de rente dont sont issus les produits alimentaires
1. Abamectine/Aversectine (Avermectines B1)	viande et produits carnés	0,01	toutes les espèces d'animaux de rente bovins, caprins
	graisse, foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1	

reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05		
lait, produits laitiers	0,005		
2. Avilamycine Avilamycin (acide dichloroisoévernique)	viande et produits carnés	0,05	porcins, lapins, volailles
	graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1	
	foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,3	
	reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	

3. Amitraze (somme de l'amitraze et de tous les métabolites contenant le groupe 2,4-diméthylaniline (2,4-DMA), exprimée en amitraze)	viande et produits carnés	0,05	bovins
	graisse, foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	
	lait, produits laitiers	0,01	
	viande et produits carnés	0,1	ovins
	graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	0,4	
	foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1	

reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	
lait, produits laitiers	0,01	
graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	caprins
foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1	
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	
lait, produits laitiers	0,01	
viande et produits carnés	0,05	porcins
graisse (lard avec couenne) et produits alimentaires qui en contiennent*	0,4	

foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2		
miel et produits de l'apiculture	0,2	abeilles	
4. Amoxicilline Amoxicillin	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,05	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	graisse, foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05	
	lait, produits laitiers	0,004	

5. Ampicilline Ampicillin	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,05	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	graisse, foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05	
	lait, produits laitiers	0,004	
6. Apramycine Apramicin	viande, produits carnés	1,0	toutes les espèces d'animaux de rente

graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	1,0		
foie et produits alimentaires qui en contiennent*	10,0		
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	20,0		
7. Amprolium Amprolium	viande, produits carnés	0,2	poulets de chair, dindes
	peau, graisse, foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	
	reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,4	

œufs, ovoproduits	1,0		
8. Baquiloprim Baquiloprim	graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	0,01	bovins
	foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,3	
	reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,15	
	lait, produits laitiers	0,03	
	lard avec couenne et produits alimentaires qui en contiennent*	0,04	porcins

foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05		
9. Bacitracine Bacitracin (somme des bacitracines A, B et C, y compris sous forme de bacitracine-zinc)	lait, produits laitiers	0,1	bovins
	viande, produits carnés	0,15	lapins
	graisse, foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,15	

10. Benzylpénicilline éthylènediamine Benzylpenicillin ethylendiamine, (benzylpénicilline, pénicilline G, pénicilline G procaïne, benzylpénicilline procaïne, procaïne pénicilline, procaïne benzylpénicilline G, procaïne pénicilline G, pénicilline G éthylènediamine, pénéthamate, benzylpénicilline sodique, benzathine benzylpénicilline, dibenzyléthylènediamine)	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,05	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	graisse (pour les volailles – avec la peau dans des proportions naturelles, pour les porcins – lard avec couenne), foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05	
11. Valnémuline Valnemulin	viande, produits carnés	0,05	porcins

foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,5		
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1		
12. Halofuginone Halofuginone	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,01	toutes les espèces d'animaux de rente, à l'exception des bovins, produits de l'aquaculture d'origine animale
	graisse, peau (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires qui en contiennent*	0,025	

foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,03		
œufs, ovoproduits	0,006		
lait, produits laitiers	0,001		
autres denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,003		
13. Gentamicine Gentamycin (somme de la gentamicine C1, de la gentamicine C1a, de la gentamicine C2 et de la gentamicine C2a)	viande, produits carnés	0,05	toutes les espèces d'animaux de rente (à l'exception des volailles)
	graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05	
	foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	

reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,75		
lait, produits laitiers	0,1	bovins	
14. Danofloxacine Danofloxacin	viande, produits carnés	0,2	bovins, petits ruminants, volailles
	foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,4	
	graisse (pour les volailles, peau et graisse) et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1	
	lait, produits laitiers	0,03	

viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,1	autres espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale	
foie, reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2		
graisse (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05		
15. Décoquinate Decoquinate	toutes les denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,02	toutes les espèces d'animaux de rente, à l'exception des bovins et des petits ruminants, produits de l'aquaculture d'origine animale

16. Diclazuril Diclazuril	viande, produits carnés	0,5	ovins et lapins
	foie et produits alimentaires qui en contiennent*	3,0	
	reins et produits alimentaires qui en contiennent*	2,0	
	graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	1,0	
	viande, produits carnés	0,5	poulets de chair, dindes

foie et produits alimentaires qui en contiennent*	3,0	
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	2,0	
graisse, peau et produits alimentaires en contenant*	1,0	
œufs, ovoproduits	0,002	
foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,04	autres espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
autres types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,005	

17. Dicloxacilline Dicloxacillin	viande, produits carnés et produits de la pêche	0,3	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	graisse, foie, reins et produits alimentaires en contenant *	0,3	
	lait, produits laitiers	0,03	
18. Difloxacine Difloxacin	viande, produits carnés	0,4	bovins et petits ruminants
	foie et produits alimentaires en contenant *	1,4	

reins et produits alimentaires en contenant*	0,8	
graisse et produits alimentaires en contenant*	0,1	
viande, produits carnés	0,4	porcins
foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,8	
lard avec couenne et produits alimentaires en contenant*	0,1	
viande, produits carnés	0,3	volailles
foie et produits alimentaires en contenant*	1,9	
reins et produits alimentaires en contenant*	0,6	

peau, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,4		
viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,3	autres espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale	
foie et produits alimentaires en contenant*	0,8		
reins et produits alimentaires en contenant*	0,6		
graisse et produits alimentaires en contenant*	0,1		
19. Doxycycline Doxycycline	viande et produits carnés	0,1	bovins
	foie et produits en contenant*	0,3	

reins et produits en contenant*	0,6		
viande et produits carnés	0,1	porcins, volailles	
peau et graisse et produits en contenant*	0,3		
foie et produits en contenant*	0,3		
reins et produits en contenant*	0,6		
20. Doramectine Doramectin	viande et produits carnés	0,01	bovins
	graisse et produits alimentaires en contenant *	0,15	
	foie et produits alimentaires en contenant *	0,1	

reins et produits alimentaires en contenant*	0,03		
viande et produits carnés	0,01	ovins, porcins	
graisse et produits alimentaires en contenant*	0,1		
foie et produits alimentaires en contenant*	0,05		
reins et produits alimentaires en contenant*	0,03		
21. Ivermectine Ivermectin (22, 23-dihydroavermectine B_{1a})	foie et produits alimentaires en contenant *	0,1	bovins
	graisse et produits alimentaires en contenant *	0,04	

foie et produits alimentaires en contenant*	0,015	ovins et porcins	
graisse et produits alimentaires en contenant*	0,02		
viande, abats et produits alimentaires en contenant*	0,001	volailles	
22. Imidocarbe Imidocarb	viande, produits carnés	0,3	bovins
	graisse et produits alimentaires en contenant *	0,05	
	foie et produits alimentaires en contenant *	2,0	

reins et produits alimentaires en contenant*	1,5		
lait, produits laitiers	0,05		
viande, produits carnés	0,3	ovins	
graisse et produits alimentaires en contenant*	0,05		
foie et produits alimentaires en contenant*	2,0		
reins et produits alimentaires en contenant*	1,5		
23. Kanamycine Kanamycin (kanamycine A)	viande, produits carnés	0,1	toutes les espèces d'animaux de rente
	graisse et produits alimentaires en contenant *	0,1	

foie et produits alimentaires en contenant*	0,6		
reins et produits en contenant*	2,5		
lait, produits laitiers	0,15		
24. Acide clavulanique Clavulanic acid	viande, produits carnés	0,1	bovins, porcins
	graisse (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant *	0,1	
	foie et produits alimentaires en contenant *	0,2	

reins et produits alimentaires en contenant*	0,4		
lait, produits laitiers	0,2	bovins	
25. Closantel Closantel	viande et produits carnés	1,0	bovins
	graisse et produits alimentaires en contenant *	3,0	
	foie et produits alimentaires en contenant *	1,0	
	reins et produits alimentaires en contenant *	3,0	

viande et produits carnés	1,5	ovins	
graisse et produits alimentaires en contenant*	2,0		
foie et produits alimentaires en contenant*	1,5		
reins et produits alimentaires en contenant*	5,0		
26. Cloxacilline Cloxacillin	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,3	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale

graisse, foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,3		
lait, produits laitiers	0,03		
27. Colistine Colistin	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,15	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale

graisse (pour les volailles – peau et graisse dans des proportions naturelles, pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant*, foie et produits alimentaires en contenant*	0,15		
reins et produits alimentaires en contenant*	0,2		
lait, produits laitiers	0,05		
œufs, ovoproduits	0,3		
28. Coumaphos	miel et produits de l'apiculture	0,1	abeilles
29. Lasalocide Lasalocid (ionophores) (lasalocide A) (lasalocide sodique)	viande, produits carnés	0,02	volailles

peau, graisse, foie et produits alimentaires en contenant*	0,1		
reins et produits alimentaires en contenant*	0,05		
œufs, ovoproduits	0,15		
lait, produits laitiers	0,001	autres espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale	
foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,05		
autres types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,005		
30. Lincomycine/ clindamycine Lincomycin/Clindamycin	viande, produits carnés	0,1	toutes les espèces d'animaux de rente

graisse, peau (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant*	0,05	
foie et produits alimentaires en contenant*	0,2	
reins et produits alimentaires en contenant*	0,4	
lait, produits laitiers	0,15	
œufs, ovoproduits	0,05	volailles
viande, produits carnés	0,1	
graisse, peau et produits en contenant	0,05	
foie et produits en contenant	0,5	

31. Maduramicine Maduramicin	toutes les denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,002	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
32. Marbofloxacine Marbofloxacin	viande, produits carnés	0,15	bovins, porcins

graisse (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant*	0,05		
foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,15		
lait, produits laitiers	0,075		
33. Métronidazole/ dimétridazole/ ronidazole/dapsone/ clotrimazole/aminitrizole Metronidazole/ dimetridazole/ronidazole/ dapsone/clotrimazole/ aminitrizole	tous les types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées	non admis (< 0,001)	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
34. Monensin (monensin A) Monensin	viande, produits carnés	0,002	bovins
	graisse et produits alimentaires en contenant*	0,01	

foie et produits alimentaires en contenant*	0,03		
reins et produits alimentaires en contenant*	0,002		
lait, produits laitiers	0,002		
foie et produits alimentaires en contenant*	0,008	volailles	
autres types de produits alimentaires	0,002		
foie	0,008	autres espèces d'animaux de rente	
autres produits d'abattage	0,002		
35. Narasin Narasin	œufs, ovoproduits	0,002	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	lait, produits laitiers	0,001	
	foie et produits en contenant*	0,05	

autres types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,005		
36. Nafcilline Nafcillin	viande, produits carnés	0,3	toutes les espèces d'animaux de rente (à l'exception des porcins et des équidés)
	graisse, foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,3	
	lait, produits laitiers	0,03	
37. Néomycine Neomicin (néomycine B, y compris la framycétine)	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche, graisse	0,5	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale

foie et produits alimentaires en contenant*	0,5		
reins et produits alimentaires en contenant*	5,0		
œufs, ovoproduits	0,5		
lait, produits laitiers	1,5		
38. Nicarbazine Nicarbazin dinitrocarbanilide (sous forme de N, N'-bis-(4-nitrophényl) urée)	viande, produits carnés	0,2	poulets de chair
	foie, reins, graisse, peau et produits alimentaires en contenant*	0,2	
	œufs, ovoproduits	0,1	autres espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	lait, produits laitiers	0,005	

foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,1		
autres types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,025		
39. Nitrofuranes (y compris la furazolidone) Nitrofurans (including furazolidone)	tous les types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées	non admis (< 0,001)	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
40. Novobiocine Novobiocin	lait, produits laitiers	0,05	bovins

41. Oxacilline Oxacillin	viande (muscle, pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,3	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	graisse, foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,3	
	lait, produits laitiers	0,03	
42. Acide oxolinique Oxolinic acid	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,1	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale

foie, reins et produits alimentaires en contenant	0,15		
graisse (pour les volailles – peau et graisse dans des proportions naturelles, pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant*	0,05		
43. Paromomycine Paromomycin	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,5	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	foie, reins et produits alimentaires en contenant*	1,5	
44. Pirlimycine Pirlimycin	viande, produits carnés	0,1	toutes les espèces d'animaux de rente

foie et produits alimentaires en contenant*	1,0		
reins et produits alimentaires en contenant*	0,4		
lait, produits laitiers	0,1		
45. Rifaximine/ Rifaximin	lait, produits laitiers	0,06	bovins
46. Robénidine Robenidine	œufs, ovoproduits	0,025	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	foie, reins, peau et graisse (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant*	0,05	

autres types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,005		
47. Salinomycine Salinomycin	foie (à l'exception du foie de lapin) et produits alimentaires en contenant*	0,005	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	œufs, ovoproduits	0,003	
	autres types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées	0,002	
48. Sarafloxacine Sarafloxacin	viande, produits carnés	0,01	volailles

foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,1		
peau, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,01		
viande (muscle de poissons de la famille des salmonidés avec la peau dans des proportions naturelles), produits de la pêche, à l'exception des œufs de poisson	0,03	produits de l'aquaculture d'origine animale	
49. Semduramicine Semduramicin	tous les types de denrées alimentaires d'origine animale, y compris non transformées, à l'exception du miel	0,002	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale

50. Spectinomycine Spectinomycin	graisse et produits alimentaires en contenant*	0,5	toutes les espèces d'animaux de rente, à l'exception des ovins, produits de l'aquaculture d'origine animale
	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,3	
	reins et produits alimentaires en contenant*	5,0	
	foie de bœuf et produits alimentaires en contenant*	1,0	
	lait, produits laitiers	0,2	

graisse et produits alimentaires en contenant*	0,5	ovins	
viande, produits carnés	0,3		
reins et produits alimentaires en contenant*	5,0		
foie et produits alimentaires en contenant*	2,0		
lait, produits laitiers	0,2		
51. Spiramycine Spiramycin (somme de la spiramycine et de la néospiramycine) (pour les produits alimentaires à base de viande porcine : spiramycine 1)	viande, produits carnés	0,2	bovins
	graisse, foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,3	
	lait, produits laitiers	0,2	
	viande, produits carnés	0,2	volailles

peau, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,3		
foie et produits alimentaires en contenant*	0,4		
viande, produits carnés	0,25	porcins	
foie et produits alimentaires en contenant*	2,0		
reins et produits alimentaires en contenant*	1,0		
lard et produits alimentaires en contenant*	0,3		
52. Streptomycine/ Dihydrostreptomycine Streptomycin/ Dihydrostreptomycin	viande, produits carnés	0,5	toutes les espèces d'animaux de rente
	graisse, foie et produits alimentaires en contenant*	0,5	

reins et produits alimentaires en contenant*	1,0		
œufs, ovoproduits	0,5	volailles	
53. Sulfamides (toutes les substances du groupe des sulfamides) (la somme de tous les résidus de ce groupe ne doit pas dépasser la limite maximale admissible)	viande, produits carnés	0,1	toutes les espèces d'animaux de rente
	graisse, foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,1	
	lait, produits laitiers	0,025	bovins, ovins, caprins
54. Thiabendazole Thiabendazole (somme du thiabendazole et du 5-hydroxythiabendazole)	viande, produits carnés	0,1	bovins
	foie et produits alimentaires en contenant*	0,3	
	reins et produits alimentaires en contenant*	1,0	

lait, produits laitiers	0,2		
viande, produits carnés	0,03	volailles	
œufs, ovoproduits	0,1		
55. Tiamuline Tiamulin (somme des métabolites pouvant être hydrolysés en 8-α-hydroxymutiline)	viande, produits carnés	0,1	porcins, lapins
	foie et produits alimentaires en contenant*	0,5	
	viande, produits carnés	0,1	poules
	peau, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,1	
	foie et produits en contenant*	1,0	
	œufs, ovoproduits	1,0	

viande, produits carnés	0,1	dindes	
peau, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,1		
foie et produits alimentaires en contenant*	0,3		
56. Thiamphénicol Thiamphenicol (somme du thiamphénicol et des conjugués du thiamphénicol, exprimée en thiamphénicol)	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,05	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	foie et reins (sauf poisson) et produits alimentaires en contenant*	0,05	

graisse (pour les volailles – avec la peau dans des proportions naturelles, pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant*	0,05		
lait, produits laitiers	0,05		
57. Tylvalosine Tylvalosin (somme de la tylvalosine et de la 3-O-acétyltylosine)	viande, produits carnés	0,05	porcins
	lard avec couenne, foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,05	
	viande, produits carnés	0,05	volailles
	graisse, peau, foie et produits alimentaires en contenant*	0,05	
58. Tilmicosine Tilmicosin	viande, produits carnés	0,075	volailles

peau, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,075	
foie et produits alimentaires en contenant*	1,0	
reins et produits alimentaires en contenant*	0,25	
viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,05	autres espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
foie, reins et produits alimentaires en contenant*	1,0	
graisse (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant*	0,05	
lait, produits laitiers	0,05	

59. Tylosine Tylosin (tylosine A)	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,1	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	foie, reins, graisse (pour les volailles – avec la peau dans des proportions naturelles, pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires en contenant*	0,1	
	œufs, ovoproduits	0,2	
	lait, produits laitiers	0,05	

60. Toltrazuril Toltrazuril (toltrazuril sulfone)	viande, produits carnés	0,1	toutes les espèces d'animaux de rente, à l'exception des volailles
	graisse et produits alimentaires en contenant*	0,15	
	foie et produits alimentaires en contenant*	0,5	
	reins et produits alimentaires en contenant*	0,25	
	viande, produits carnés	0,1	volailles
	peau, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,2	
	foie et produits alimentaires en contenant	0,6	

reins et produits alimentaires en contenant*	0,4		
61. Triméthoprime Trimethoprim	viande, produits carnés	0,05	toutes les espèces d'animaux de rente, à l'exception des équidés
	foie, reins, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,05	
	lait, produits laitiers	0,05	
	viande, produits carnés	0,1	équidés
	foie, reins, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,1	

62. Tulathromycine Tulathromycin (2R, 3S, 4R, 5R, 8R, 10R, 11R, 12S, 13S, 14R)-2-éthyl-3,4,10,13-tétrahydroxy-3,5,8,10,12,14-hexaméthyl-11-[[3,4,6-tridésoxy-3-(diméthylamino)- β-D-xylo-hexopyranosyl]oxy]-1-oxa-6-azacyclopentadécan-15-one, exprimés en équivalents tulathromycine)	graisse et produits alimentaires en contenant*	0,1	bovins
	foie, reins et produits alimentaires en contenant*	3,0	
	lard avec couenne et produits alimentaires en contenant*	0,1	porcins
	foie, reins et produits alimentaires en contenant*	3,0	
63. Phénoxyméthylpénicilline Phenoximethylpenicillin synonyme : Pénicilline V	viande, produits carnés	0,025	porcins
	foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,025	

viande, produits carnés	0,025	volailles	
peau, graisse, foie, reins et produits alimentaires en contenant*	0,025		
64. Flavomycine Flavomycin (pour les produits alimentaires de l'aquaculture d'origine animale) (flavophospholipol)	viande (pour le poisson – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,7	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	foie, reins, graisse et produits alimentaires en contenant*	0,7	
	œufs, ovoproduits	0,7	
	lait, produits laitiers	0,7	

65. Florfénicol Florfenicol (somme du florfénicol et de ses métabolites, exprimée en florfénicol-amine)	viande, produits carnés	0,2	bovins et petits ruminants
	foie et produits alimentaires en contenant*	3,0	
	graisse et produits alimentaires en contenant*	0,2	
	reins et produits alimentaires en contenant*	0,3	
	viande, produits carnés	0,3	porcins
	foie et produits alimentaires en contenant*	2,0	
	reins, lard avec couenne et produits alimentaires en contenant*	0,5	

viande, produits carnés	0,1	volailles
foie et produits alimentaires en contenant*	2,5	
reins et produits alimentaires en contenant*	0,75	
graisse, peau et produits alimentaires en contenant*	0,2	
muscle, produits de la pêche	1,0	produits de l'aquaculture d'origine animale
viande, produits carnés	0,1	autres espèces d'animaux de rente
graisse et produits alimentaires en contenant*	0,2	
foie et produits alimentaires en contenant*	2,0	
reins et produits alimentaires en contenant*	0,3	

66. Fluméquine Flumequine	viande, produits carnés	0,2	bovins et petits ruminants
	foie et produits alimentaires en contenant*	0,5	
	reins et produits alimentaires en contenant*	1,5	
	graisse et produits alimentaires en contenant*	0,3	
	lait et produits laitiers	0,05	
	viande, produits carnés	0,4	volailles
	foie et produits alimentaires en contenant*	0,8	

reins et produits alimentaires en contenant*	1,0

graisse, peau et produits alimentaires qui en contiennent*	0,25	
muscle (avec la peau dans des proportions naturelles), produits de la pêche	0,6	produits de l'aquaculture d'origine animale
viande, produits carnés	0,2	autres espèces d'animaux de rente
foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,5	
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	1,0	
graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	0,25	

67. Ceftiofur Ceftiofur (somme de tous les résidus contenant la structure β-lactame, exprimés en desfuroylceftiofur)	viande, produits carnés	1,0	toutes les espèces d'animaux de rente
	foie, graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	2,0	
	reins et produits alimentaires qui en contiennent*	6,0	
	lait, produits laitiers	0,1	
68. Céfacétrile Cefacetrile	lait, produits laitiers	0,125	bovins
69. Céfalexine Cefalexin	lait, produits laitiers	0,1	bovins
	viande, produits carnés	0,2	

graisse, foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2		
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	1,0		
70. Céfalonime (Céfalonium) Cefalonium	lait, produits laitiers	0,02	bovins
71. Céfopérazone Cefoperazone	lait, produits laitiers	0,05	bovins
72. Cefquinome Cefquinome	viande, produits carnés, peau, graisse, lard avec couenne et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05	bovins, porcins, équidés

foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1		
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2		
lait, produits laitiers	0,02		
73. Céfapirine Cefapirin (somme de la céfapirine et de la désacétylcéfapirine)	viande, produits carnés, graisse et produits alimentaires qui en contiennent*	0,05	bovins
	reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1	
	lait, produits laitiers	0,01	

74. Ciprofloxacine/ Enrofloxacine/ Péfloxacine/ Ofloxacine/ Norfloxacine Ciprofloxacin/ Enrofloxacin/ Pefloxacin/Ofloxacin/ Norfloxacin (somme des fluoroquinolones)	viande (pour les poissons – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,1	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	graisse (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1	
	lait, produits laitiers	0,1	bovins et petits ruminants
	foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,3	

reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	
foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	volailles
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,3	
peau et produits alimentaires qui en contiennent*	0,1	
foie et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	porcins, lapins
reins et produits alimentaires qui en contiennent*	0,3	

75. Érythromycine Erythromycin (érythromycine A)	viande (pour les poissons – avec la peau dans des proportions naturelles), produits carnés et produits de la pêche	0,2	toutes les espèces d'animaux de rente, produits de l'aquaculture d'origine animale
	foie, reins, graisse (pour les porcins – lard avec couenne) et produits alimentaires qui en contiennent*	0,2	
	lait, produits laitiers*	0,04	
	œufs, ovoproduits	0,15	

*En tant que composant principal d'origine animale.

Annexe 6
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Indicateurs parasitologiques de sécurité des poissons, crustacés, mollusques, amphibiens, reptiles et produits de leur transformation

Tableau 1

Poissons d'eau douce et produits de leur transformation

indice	Groupe de produits	Indicateurs parasitologiques et teneurs admissibles						
		Larves vivantes						
		3	4	5	6	7	8	9
1	Fam. Cyprinidés	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.ad
2	Fam. Ésocidés	-	-	-	-	n.adm.	-	-
3	Fam. Percidés	-	-	-	-	-	-	-
4	Fam. Salmonidés	-	-	-	-	n.adm.	-	-
5	Fam. Corégonidés	-	-	-	-	-	-	-
6	Fam. Thymallidés	-	-	-	-	n.adm.	-	-
7	Fam. Gadidés	-	-	-	-	-	-	-

8	Fam. Acipensérídés							
9	Fam. Channidés							
10	Fam. Cottidés							
11	Fam. Siluridés							
12	Chair de poisson hachée issue des poissons mentionnés aux points 1-11	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.ad

13	Conserves et semi-conserves de poissons des familles mentionnées aux points 1-11	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm
14	Poisson frit, en gelée, salé, mariné, fumé, séché des familles mentionnées aux points 1-11	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm
15	Œufs de poisson des familles :							
15.1	Ésocidés, Percidés, Gadidés (genre Lota), Thymallidés	-	-	-	-	-	-	-
15.2	Salmonidés	-	-	-	-	-	-	-
15.3	Corégonidés	-	-	-	-	-	-	-

15.4	Acipenséridés (bassins de l'Amour, cours inférieur de la Volga, mer Caspienne)	-	-	-	-	-	-	-

Remarque :

1. n.adm. – non admis (larves vivantes) ;

2. larves de parasites

trématodes	cestodes	nématodes
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		

Tableau 2

Poissons amphihalins et produits de leur transformation

indice	Groupe de produits	Indicateurs parasitologiques et teneurs admissibles					
		Larves vivantes					
		3	4	5	6	7	8
1	Saumons	-	n.adm.	n.adm.	-	-	-
2	Saumons d'Extrême-Orient	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.
3	Chair de poisson hachée issue des poissons mentionnés au point 1	-	n.adm.	n.adm.	-	-	-
et au point 2	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	

4	Conserves et semi-conserves de poissons des familles mentionnées au point 1	-	n.adm.	n.adm.	-	-	-
et au point 2	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	
5	Poisson frit, en gelée, salé, mariné, fumé, séché des familles mentionnées au point 1	-	n.adm.	n.adm.	-	-	-
et au point 2	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	
6	Œufs (gonades) des poissons mentionnés aux points 1, 2	-	n.adm.	n.adm.	-	-	-

Remarque :

3. n.adm. – non admis (larves vivantes) ;

4. larves de parasites 5)

trématodes	cestodes	nématodes	acanthocéphales
3-Nanophyetus	4-Diphyllobothrium	5-Anisakis	7-Bolbosoma
		6-Contracaecum	8-Corynosoma

Tableau 3

Poissons de mer et produits de leur transformation

indice	Groupe de produits	Indicateurs parasitologiques et teneurs admissibles									
		Larves vivantes									
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Poissons de mer. Y compris par zones de pêche et par familles :											
1	*Mer de Barents*										
1.1	Salmonidés amphihalins	-	-	-	-	-	n.adm.	-	-	n.adm.	-
1.2	Osméridés	-	-	-	-	-	n.adm.	-	-	n.adm.	-
1.3	Clupéidés	-	-	-	-	-	-	-	-	n.adm.	-
1.4	Gadidés	-	-	n.adm.	-	-	n.adm.	-	n.adm.	n.adm.	n.ad
1.5	Scorpénidés	-	-	-	-	-	-	-	-	n.adm.	-
1.6	Pleuronectidés	-	-	-	-	-	-	-	-	n.adm.	-
2	*Atlantique Nord*										

2.1	Osméridés	-	-	n.adm.	-	-	-	-	-	n.adm.	-
2.2	Clupéidés	-	-	n.adm.	-	-	n.adm.	-	-	n.adm.	-
2.3	Gadidés	-	-	n.adm.	-	-	n.adm.	-	-	n.adm.	-

4	Mer Baltique									
4.1	Osméridés	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Clupéidés	-	-	-	-	-	-	-	-	n.ad
4.3	Gadidés	-	-	n.adm.	-	-	-	-	-	n.ad
5	Mer Noire, mer d'Azov, mer Méditerranée									
5.1	Gobiidés	-	n.adm.	-	n.adm.	n.adm.	-	-	-	-
5.2	Mugilidés	-	n.adm.	-	-	-	-	-	-	-
6	Subantarctique, Antarctique									
6.1	Gadidés	-	-	-	-	-	-	-	-	n.ad
6.2	Merlucciidés	-	-	-	-	-	-	-	-	n.ad
6.3	Ophidiidés	-	-	-	-	-	-	-	-	n.ad
6.4	Nototheniidés	-	-	-	-	-	n.adm.	-	-	n.ad
6.5	Channichthyidés	-	-	-	-	-	n.adm.	-	-	n.ad
7	Océan Indien									

7.1	Carangidés	-	-	-	-	-	-	-	
7.2	Scombridés	-	-	-	-	-	-	-	
7.3	Polynémidés	-	-	-	-	-	-	-	
8	Océan Pacifique								
8.1	Salmonidés	n.adm.	-	-	n.adm.	-	n.adm.	-	
8.2	Engraulidés	-	-	-	-	-	-	-	
8.3	Clupéidés	-	-	-	-	-	-	-	
8.4	Carangidés	-	-	-	-	-	n.adm.	-	
8.5	Hexagrammidés	-	-	-	-	-	-	-	
8.6	Pleuronectidés	-	-	-	-	-	-	n.adm.	
8.7	Scorpénidés	-	-	-	-	-	-	-	
8.8	Bérycidés	-	-	-	-	-	-	-	
8.9	Gempylidés	-	-	-	-	-	-	-	

8.10	Thons (Scombridés)	-	-	-	-	-	-	-	
8.11	Gadidés	-	-	-	-	-	-	-	
9.	Chair hachée de poissons des familles visées aux points 1-8	n.adm.	n.adm.	n.adm.	n.adm.	-	n.adm.	n.adm.	
10.	Conserves et semi-conserves de poissons des familles visées aux points 1-8	n.adm.	n.adm.	n.adm.	-	-	n.adm.	n.adm.	
11.	Poisson frit, en gelée, salé, mariné, fumé, séché, des familles visées aux points 1-8	n.adm.	n.adm.	n.adm.	-	-	n.adm.	n.adm.	

12.	Œufs de lieu d'Alaska, de morue	-	-	-	-	-	-	-	
13.	Foie de morue	-	-	-	-	-	-	-	

Remarque :

6) n.adm. – non admis (larves vivantes) ;

7) larves de parasites

trématodes	cestodes	nématodes	acanthocéphales
3-Nanophyetus	8-Diphyllobothrium	11-Anisakis	14-Bolbosoma
4-Heterophyes	9-Diplogonoporus	12-Contracaecum	15-Corynosoma
5-Cryptocotyle	10-Pyramicocephalus	13-Pseudoterranova	
6-Rossicotrema			
7-Apophallus			

Tableau 4

Crustacés, mollusques marins, amphibiens, reptiles et produits de leur transformation

indice	Groupe de produits	Indicateurs parasitologiques et teneurs admissibles						
		Larves vivantes (espèces de parasites)						
		3	4	5	6	7	8	9
1	Crustacés et produits de leur transformation							
1.1	Écrevisses provenant des plans d'eau de l'Extrême-Orient (Russie, péninsule coréenne, RPC, etc.), États-Unis	n.adm.	-	-	-	-	-	-

1.2	Crevettes d'eau douce provenant des plans d'eau de l'Extrême-Orient (Russie, péninsule coréenne)	n.adm.	-	-	-	-	-	-

1.3	Crabes d'eau douce (provenant des plans d'eau de l'Extrême-Orient russe, des pays d'Asie du Sud-Est, du Sri Lanka, d'Amérique centrale, du Pérou, du Libéria, du Nigéria, du Cameroun, du Mexique, des Philippines)	n.adm.	-	-	-	-	-	-
1.4	Sauce à base de crabes d'eau douce (point 1.3)	n.adm.	-	-	-	-	-	-
2	Mollusques marins et produits de leur transformation							

2.1	Calmars	-	-	n.adm.	n.adm.	n.adm.	-	-
2.2	Poulpes	-	-	n.adm.	-	n.adm.	-	-
2.3	Pétoncles	-	-	-	-	-	-	-
2.4	Mactres (spisule)	-	-	-	-	-	-	-
2.5	Huîtres	-	-	-	-	-	-	-
3	Amphibiens (grenouilles)	-	n.adm.	-	-	-	n.adm.	n.adm
4	Reptiles							
4.1	Serpents	-	n.adm.	-	-	-	-	-
4.2	Tortues							
4.2.1	marines	-	-	-	-	-	-	-
4.2.2	d'eau douce	-	-	-	-	-	-	n.adm

Remarque :

8) n.adm. – non admises (larves vivantes) ;

9) larves de parasites

trématodes	cestodes	nématodes
3-Paragonimus	4-Spirometra	5-Anisakis
		6-Contracaecum
		7-Pseudoterranova
		8-Dioctophyme
		9-Gnathostoma
		10-Sulcascaris
		11-Echinocephalus

Annexe 7
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Liste des plantes et produits de leur transformation, des objets d'origine animale, des micro-organismes, des champignons et des substances biologiquement actives interdits d'utilisation dans la composition des compléments alimentaires

Note de l'IZPI !
Des modifications de l'annexe 7 sont prévues par la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 08.08.2019 n° 115 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 180 jours civils à compter de la date de sa publication officielle).

1.1 Plantes et produits de leur transformation contenant

des substances psychotropes, stupéfiantes, puissantes ou toxiques :

N° d'ordre	Nom russe de la plante	Nom latin de la plante	Parties de plantes
*	Thé d'Abyssinie	Voir Khat	-
1.	Abrus à chapelet	Abrus precatorius L.	Graines
2.	Gratiole officinale	Gratiola officinalis L.	Partie aérienne
*	**Racine d'Adam**	Voir Tamier commun.	-
3.	Adénanthère	Adenanthera L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Adénostyle à feuilles rhomboïdales	Voir Séneçon	-
4.	Adlumia fongueuse	Adlumia fugosa Greene	Toutes les parties
*	Adonis	Voir Adonis (Goritsvet)	-

5.	Margousier (azadirachta de l'Inde)	Azadirachta indica A. Juss.	Toutes les parties
6.	Asiasarum hétérotropoïde	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Racines
6[1].	Acore à feuilles de graminée	Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)	Rhizome, huile essentielle, feuilles
7.	Ailante glanduleux	Ailanthus altissima	Partie aérienne
8.	Acacia	Acacia L.	Toutes les espèces, partie aérienne
9.	Aconit	Aconitum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
10.	Alstonia vénéneuse	Alstonia venenata R.Br.	Écorce
11.	Ammi visnage	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	Toutes les parties

12.	Amorphophallus de Rivière	Amorphophallus rivieri Durieu	Toutes les parties
13.	Anabasis	Anabasis L.	Toutes les espèces, pousses
14.	Anamirte coque du Levant	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	Toutes les parties
15.	Anhalonium de Lewin	Anhalonium lewinii Jennings	Toutes les parties
16.	Aplopappus hétérophylle	Aplopappus heterophyllus	Toutes les parties
*	Thé arabe	Voir Khat	-
17.	Argémone	Argemone L.	Toutes les espèces, toutes les parties
18.	Aréquier cachou	Areca catechu L.	Toutes les parties
*	Palmier aréquier	Voir Aréquier cachou	-

19.	Arisarum	Arisarum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
20.	Aristoloche	Aristolochia L.	Toutes les espèces, toutes les parties
21.	Arnica	Arnica L.	Toutes les espèces, fleurs
22.	Gouet	Arum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
23.	Arthrocnème glauque	Arthrocnemum glaucum Delile	Partie aérienne
24.	Canne de Provence	Arundo donax L.	Fleurs
25.	Athérosperme musqué	Atherosperma moschatum Labill.	Toutes les parties
26.	Aphanamixis à grandes fleurs	Aphanamixis grandiflora Blume	Graines

27.	Lédon	Ledum L.	Toutes les espèces, partie aérienne, pousses
28.	Badiane du Japon	Illicium anisatum	Fruits
29.	Gaïac officinal	Guaiacum officinale L.	Toutes les parties
30.	Bacconia	Bacconia L.	Toutes les espèces, toutes les parties
31.	Balduina à feuilles étroites	Balduina angustifolia	Partie aérienne
32.	Baliospermum des montagnes	Baliospermum Montana Muell. Arg	Racine, rhizome
33.	Banisteriopsis	Banisteriopsis	Toutes les espèces, toutes les parties
34.	Lycopode sélagine	Huperzia selago L.	Toutes les parties

35.	Épine-vinette	Berberis L.	Toutes les espèces, racines, écorce
36.	Pervenche	Vinca L.	Toutes les espèces, toutes les parties
37.	Haricot velours	Mucuna pruriens DC	Graines
37[1].	Bassia cycloptère	Bassia cycloptera Bunge	Partie aérienne
38.	Sabot de Vénus	Cypripedium sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
39.	Colchique	Colchicum sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
40.	Baileya multiradiée	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Partie aérienne
41.	Beilschmiedia	Beilschmiedia Nees	Toutes les parties

42.	Jusquiame	Hyoscyamus sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Belladone	Voir Belladone commune	-
43.	Parnassie des marais	Parnassia palustris L.	Toutes les parties
*	Blanche-fleur des marais	Voir Parnassie des marais	-
44.	Nivéole d'été	Leucojum aestivum L.	Toutes les parties
45.	Fusain d'Europe	Euonymus europaea L.	Graines
45[1].	Bienertia cycloptère	Bienertia cycloptera Bunge	Partie aérienne
*	Palmier à bétel	Voir Aréquier cachou	-
46.	Thuya d'Orient	Biota orientalis L.	Toutes les parties
47.	Troène commun	Ligustrum vulgare L.	Feuilles, fruits

48.	Blepharis comestible	Blepharis edulis Pers.	Toutes les parties
49.	Pulicaire des marais	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	Toutes les parties
50.	Cytise faux ébénier	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Toutes les parties
51.	Ciguë	Conium L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Tue-loup	Voir Aconit	-
52.	Boronia	Boronia Sm.	Huiles essentielles des feuilles et des pousses de toutes les espèces
*	Bonnet-de-prêtre	Voir Fusain d'Europe	-
53.	Brucea de Java	Brucea javanica Merr.	Toutes les parties
54.	Sureau yèble	Sambucus edulus L.	- " -

55.	Ligulaire dentée	Ligularia dentata Hara	Toutes les parties
55[1].	Bunium de Perse	Bunium persicum B. Fedtsch	Toutes les parties de la plante
55[2].	Bunium cylindrique	Bunium cylindricum Drude	Partie aérienne et huile essentielle qui en est extraite
56.	Burasaia de Madagascar	Burasaia madagascariensis DS	Toutes les parties
57.	Pigamon	Thalictrum L.	Toutes les espèces, partie aérienne
58.	Vexibia à fruits épais	Vexibia pachycarpa Jakovl	Toutes les parties
59.	Épine de chameau commune	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Pousses
60.	Anémone	Anemone L.	Toutes les espèces, toutes les parties

61.	Cicutaire	Cicuta L.	Toutes les espèces, toutes les parties
62.	Virola	Virola	Toutes les espèces, partie aérienne
*	Visnage faux-daucus	Voir Ammi visnage	-
63.	Withania somnifère	Withania somnifera (L.) Dunal	Toutes les parties
64.	Voacanga d'Afrique	Voacanga africana	Toutes les parties
65.	Ancolie	Aquilegia L.	Toutes les espèces, racines
66.	Buglosse officinale	Anchusa officinalis L.	Toutes les parties
67.	Daphné	Daphne sp.	Toutes les espèces, toutes les parties

68.	Actée	Actaea L.	Toutes les espèces, toutes les parties
69.	Parisette	Paris L.	Toutes les espèces, toutes les parties
70.	Liseron	Convolvulus L.	Toutes les espèces, toutes les parties
71.	Coronille	Coronilla L.	Toutes les espèces, racines, graines
72.	Gaillarde élégante	Gaillardia pulchella Foug.	Feuilles, fleurs
73.	Harmel	Peganum L.	Toutes les espèces, partie aérienne
*	Gaïac	Voir Bois de vie (bakaout)	-
74.	Gelsémium	Gelsemium L.	Toutes les espèces, toutes les parties

75.	Hydnocarpus	Hydnocarpus Gaertn.	Toutes les espèces, graines
76.	Hydrastis	Hydrastis L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Herbe à plâtre	Voir Gypsophile	-
76[1].	Gymnocalycium	Gymnocalycium	Partie aérienne
77.	Conioselinum de Jehol	Conioselinum jeholense M.Pimem	Toutes les parties
78.	Glaucière	Glaucium L.	Toutes les espèces, partie aérienne
79.	Févier d'Amérique	Gleditsia triacanthos L.	Toutes les parties
*	Févier à trois épines	Voir Févier d'Amérique	-
80.	Gomphocarpus	Gomphocarpus L.	Toutes les espèces, toutes les parties

81.	Adonis	Adonis L.	Toutes les espèces, partie aérienne
*	Raisin de montagne	Voir Mahonia	-
82.	Vesce cultivée	Vicia Angustifolia, V. sativa	Toutes les parties de la plante
*	Vesce à feuilles étroites	Voir Vesce cultivée	-
83.	Moutarde des champs	Sinapis arvensis L.	Toutes les parties de la plante en période de fructification
84.	Sida	Cida L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Herbe aux hernies	Voir Orpin	-
*	Goumaï	Voir Sorgho d'Alep	-

85.	Huperzie sélagine	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Toutes les parties
85[1].	Alpiste roseau	Phalaris tuberosa L.	Partie aérienne
86.	Inule britannique	Inula Britannica L.	Fleurs, partie aérienne
87.	Inule œil-du-Christ	Inula oculus-christi L.	Partie aérienne
88.	Décodon verticillé	Decodon verticillatus Ell.	Partie aérienne
89.	Délosperma	Delosperma	Toutes les espèces, partie aérienne
90.	Delphinium	Delphinium L.	Toutes les espèces, toutes les parties
91.	Desmodium à grappes	Desmodium racemosum DC	Partie aérienne

92.	Desmodium élégant	Desmodium pulchellum Benth.	Partie aérienne
93.	Dehaasia squarreuse	Dehaasia squarrosa Hassk.	Toutes les parties
94.	Jeffersonia douteuse	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Toutes les parties
*	Herbe de Johnson	Voir Sorgho d'Alep	-
95.	Jute	Corchorus L.	Toutes les espèces, graines
96.	Igname hispide	Dioscorea hispida Dennst.	Toutes les parties
97.	Dicentra	Dicentra	Toutes les espèces, toutes les parties
98.	Mélilot officinal	Melilotus officinalis.	Toutes les parties
99.	Doryphora sassafras	Doryphora sassafras Endl.	Huiles essentielles de toutes les parties

100.	Genêt des teinturiers	Genista tinctoria L.	Toutes les parties
*	Driakva d'Adjarie	Voir Cyclamen d'Adjarie	-
*	Baies de chêne	Voir Gui	-
101.	Duboisia	Duboisia	Toutes les espèces, partie aérienne
102.	Datura	Datura L.	Toutes les espèces, toutes les parties
103.	Lampourde	Xanthium L.	Toutes les espèces, toutes les parties
104.	Fumeterre	Fumaria L.	Toutes les espèces, toutes les parties
105.	Duboisia	Duboisia L.	Toutes les espèces, toutes les parties

106.	Eubotryoides de Gray	Eubotryoides grayana Hara	Feuilles
*	Racine jaune	Voir Hydrastis	-
106[1].	Anabasis articulé	Anabasis articulata	Partie aérienne
107.	Vélar	Erysimum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Pied-d'alouette	Voir Delphinium	-
108.	Chèvrefeuille de Chamisso	Lonicera. chamissoi	Toutes les parties
109.	Camérisier à balais	Lonicera xylosteum	Fruits
110.	Chèvrefeuille de Tartarie	Lonicera. tatarica	Fruits
111.	Nerprun	Voir Bourdaine américaine, cassante (à feuilles d'aulne), purgative	-

112.	Zigadène de Sibérie	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	Toutes les parties
*	Herbe aux écrouelles	Voir Lampourde	-
*	Fil d'or	Voir Coptide à trois folioles	-
*	Sceau d'or	Voir Hydrastis	-
*	Pluie d'or	Voir Cytise faux-ébénier	-
113.	Ibéris amer	Iberis amara L.	Toutes les parties
114.	Ignatia amère	Ignatia amara L.	Toutes les parties
*	Ylang-ylang	Voir Cananga odorant	-
115.	Badianier	Illiciaceae	Toutes les espèces, graines, feuilles
*	Réglisse indienne	Voir Abrus à chapelet	-

116.	Ipéca	Cephaelis L.	Toutes les espèces, toutes les parties
117.	Ipomée bleu ciel	Ipomea violacea	Graines
118.	Cabi du Pará	Cabi paraensis Ducke	Toutes les parties
*	Kava-kava	Voir Poivrier kava-kava	-
119.	Cactus peyotl	Lophophora williamsii	Partie aérienne
120.	Cactus San Pedro	Echinopsis pachanoi	Partie aérienne
121.	Caladium	Caladium L.	Toutes les espèces, toutes les parties, à l'exception du Caladium comestible C.esculentum (rhizome)
122.	Calea zacatechichi	Calea zacatechichi	Partie aérienne

123.	Populage	Caltha sp.	Toutes les espèces, partie aérienne
124.	Cananga odorant	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	Toutes les parties
125.	Alpiste tubéreux	Phalaris tuberosa L.	Partie aérienne
126.	Passerage drave	Cardaria draba (L.) Desv.	Toutes les parties
127.	Khat (qat, kat)	Catha edulis Forsk.	Partie aérienne
*	Catharanthus	Voir Pervenche	-
128.	Gypsophile	Gypsophila L.	Toutes les espèces, toutes les parties
129.	Quillaja savonneux	Quillaja saponaria Molina	Toutes les parties
130.	Apocyn	Apocynum L.	Toutes les espèces, toutes les parties

131.	Oxalide petite-oseille	Oxalis acetosella L.	- " -
*	Clématis	Voir Clématite	-
132.	Érable argenté	Acer saccharium	Feuilles
133.	Ricin commun	Ricinus communis L.	Toutes les parties
134.	Passerage des décombres	Lepidium ruderale L.	Toutes les parties
135.	Passerage perfolié	Lepidium perfoliatum L.	Toutes les parties
136.	Atragène de Sibérie	Atragene sibirica L.	Toutes les parties

*	Coca	Voir Cocaïer	-
137.	Cocaïer	Erythroxylum coca Lam.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Coque du Levant	Voir Anamirta cocculoïde	-
138.	Petite ciguë	Aethusa Cynapium L.	Toutes les parties
139.	Collinsonia anisée	Collinsonia anisata Sims.	Partie aérienne
140.	Colocase	Colocasia L.	Toutes les espèces, toutes les parties
140[1].	Coloquinte	Citrullus colocynthis Schrad.	Fruits (poudre, extrait)
140[2].	Échinophora de Sibthorp	Echinophora sibthorpiana Huss	Partie aérienne;
141.	Chanvre	Cannabis sp.	Toutes les espèces, toutes les parties

142.	Pied-d'alouette des champs	Consolida regalis S.F. Gray	Fruits, graines
143.	Coptide	Coptis L.	Toutes les espèces, toutes les parties
144.	Asaret	Asarum L.	Toutes les espèces, toutes les parties, huile essentielle, huile des racines et des rhizomes
145.	Corroyère	Coriaria	Toutes les espèces, partie aérienne
146.	Corynocarpus lisse	Corynocarpus Laevigata Forst.	Amande, fruit
146[1].	Coryphantha à petits lobes	Coryphantha micromeris Lem.	Plante entière
147.	Cornulaca à fleurs blanches	Cornulaca leucantha Charif et Allen	Partie aérienne
148.	Coscinium fenêtré	Coscinium fenestratum Colebr.	Toutes les parties

*	Kotchi	Voir Crossopteryx	-
149.	Ortie à pilules	Urtica pilulifera L.	Partie aérienne
150.	Belladone	Atropa belladonna L.	Toutes les parties
151.	Séneçon	Senecio L.	Toutes les espèces, partie aérienne
*	Krovnik	Voir Gratiole officinale	-
152.	Crossopteryx de Kotschy	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Écorce
153.	Crotalaire	Crotalaria L.	Toutes les espèces, toutes les parties
154.	Croton purgatif	Croton tiglium L.	Toutes les parties
155.	Cyclosperme à feuilles fines	Cyclospermum leptophyllum Sprague	Fruits
156.	Nerprun cascara	Rhamnus purshiana	fruits immatures, écorce fraîche

157.	Bourdaine (nerprun bourdaine)	Frangula alnus Mill	fruits immatures, écorce fraîche
158.	Nerprun purgatif	Rhamnus catharticus	fruits immatures, écorce fraîche
159.	Xanthorhize à feuilles simples	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Toutes les parties
160.	Nénuphar jaune	Nuphar L.	Toutes les espèces, toutes les parties
161.	Nielle des blés	Agrostemma githago L.	Toutes les parties
*	Koukolvan	Voir Anamirta cocculoïde	-
162.	Sceau-de-Salomon	Polygonatum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
163.	Anthrisque commun	Anthriscus caucalis Bieb.	Toutes les parties

164.	Laurier américain	Sassafras officinale albium	Toutes les parties
165.	Phytolaque	Phytolacca L.	Toutes les espèces, toutes les parties
166.	Muguet	Convallaria L.	Toutes les espèces, toutes les parties
167.	Dompte-venin	Vincetoxicum sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
168.	Latua vénéneuse	Latua venenosa Phil.	Toutes les parties
168[1].	Arroche nummulaire	Atriplex nummularia Lindl.	Partie aérienne
169.	Lespédèze bicolore	Lespedeza bicolor Turcz	Feuilles, écorce, rhizome
170.	Lis monadelphe	Lilium monadelphum Bieb.	Toutes les parties
171.	Lindera d'Oldham	Lindera oldhamii Hemsl.	Tiges, feuille

*	Likhodeïka	Voir Cynoglosse officinale	-
*	Herbe à la fièvre	Voir Orpin	-
172.	Lobélie	Lobelia L.	Toutes les espèces, toutes les parties
173.	Clématite	Clematis sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
174.	Lotus bleu	Nymphaea Caerulea	Feuilles, pétales
175.	Lophophora	Lophophora L.	Toutes les espèces, toutes les parties
176.	Chalef	Elaeagnus	Toutes les espèces, partie aérienne
177.	Ménisperme de Daourie	Menispermum dauricum L.	Toutes les parties
178.	Linaire commune	Linaria vulgaris Mill.	Toutes les parties

179.	Renoncule	Ranunculus L.	Toutes les espèces, partie aérienne
180.	Magnolia	Magnolia L.	Toutes les espèces, toutes les parties
181.	Mahonia	Mahonia Nutt.	Toutes les espèces, toutes les parties
182.	Pavot (d'Arménie, à bractées, douteux, à tige nue, somnifère)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Toutes les parties, à l'exception des graines
183.	Macleaya	Macleaya	Toutes les espèces, partie aérienne
184.	Macrozamia spiralé	Macrozamia spiralis Miq.	Toutes les parties
185.	Mammillaire	Mammillaria	Toutes les espèces, partie aérienne

186.	Mandragore officinale	Mandragora officinarum L.	Toutes les parties
*	Margosa	Voir Azadirachta de l'Inde	-
187.	Chénopode	Chenopodium L.	Toutes les espèces, toutes les parties, huile essentielle de toutes les parties, huile des graines
188.	Mélampyre	Melampyrum sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Seigle ergoté	Voir Ergot	-
*	Matchek	Voir Glaucière	-
189.	Mélia de l'Inde	Melia azedarach L.	Toutes les parties
190.	Cytise de Russie	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	Toutes les parties

191.	Myricaire	Myricaria L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Myrte des marais	Voir Chamaedaphné caliculé	-
192.	Mitragyna	Mitragyna L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Mnogotsvet	Voir Coronille bigarrée	-
*	Moguilnik	Voir Harmel commun	-
192[1].	Agastache rugueuse	Agastache rugosa O.Kuntze	Huile essentielle
193.	Genévrier sabine	Juniperus sabina L.	Toutes les parties
*	Pois de prière	Voir Abrus à chapelet	-
194.	Euphorbe	Euphorbia sp.	Toutes les espèces, toutes les parties

195.	Échinops	Echinops L.	Toutes les espèces, fruits
196.	Hellébore	Helleborus L.	Toutes les espèces, toutes les parties
196[1].	Mosla à deux anthères	Mosla dianthera L.	Huile essentielle
197.	Mostuea stimulante	Mostuea stimulans A. Cheval	Partie aérienne
198.	Fougère mâle	Dryopteris filix mas Schott.	Rhizomes
199.	Noix de muscade	Myristica fragrans Hjuft	Fruit (noix)
*	Herbe à savon	Voir Saponaire officinale	-
*	Racine de savon	Voir Saponaire officinale	-
200.	Saponaire officinale	Saponaria officinalis L.	Toutes les parties

201.	Pédiculaire	Pedicularis sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Mychatnik*	Voir Thermopsis	-
202.	Nandina domestique	Nandina domestica Thunb.	Écorce, écorce des racines
203.	Digitale	Digitalis sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
204.	Nauclée rhynchophylle	Nauclea rhynchophylla Miq.	Toutes les parties
205.	Nectandre puchury major	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Fruits
206.	Nemuaron de Humboldt	Nemuaron humboldtii Bail.	Huile essentielle
*	Neem	Voir Azadirachta de l'Inde	-
207.	Scrofulaire	Scrophularia sp.	Toutes les espèces, toutes les parties

208.	Périploca	Periploca L.	Toutes les espèces, écorce
209.	Odostemon rampant	Odostemon aquifolium Rydb.	Racines
210.	Consoude	Symphytum L.	Toutes les espèces, racines
211.	Laurier-rose	Nerium L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Ololiuqui	Voir Turbina corymbosa	-
*	Ololiouki	Voir Turbina corymbosa	-
212.	Œnanthe	Oenanthe sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
213.	Gui	Viscum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
214.	Orixa du Japon	Orixa japonica Thunb.	Toutes les parties

214[1].	Orlaya fausse-carotte	Orlaya daucoides	Fruits (huile essentielle)
214[2].	Orthodon à asarone	Orthodon asaroniferum	Partie aérienne
215.	Laîche	Carex L.	Toutes les espèces, toutes les parties
216.	Oxytropis	Oxytropis L.	Toutes les espèces, toutes les parties
217.	Basilic sacré	Ocimum sanctum L.	Toutes les parties
218.	Orpin	Sedum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
219.	Mouron des champs	Anagallis arvensis L.	Toutes les parties
*	Palmier à cachou	Voir Arec cachou	-
220.	Zygophylle	Zygophyllum L.	Toutes les espèces, toutes les parties

221.	Morelle	Solatium sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Peyotl	Voir Lophophora de Williams	-
222.	Pélargonium (géranium)	Pelargonium Willd.	Toutes les espèces, toutes les parties de la plante
*	Virevoltant	Voir Gypsophile paniculée	-
*	Pereloïnaïa trava	Voir Parnassie des marais	-
223.	Bryone	Bryonia L.	Toutes les espèces, racines
224.	Poivrier bétel	Piper betle L.	Toutes les parties
*	Poivrier kava-kava	Voir Poivrier enivrant	-
225.	Poivrier enivrant	Piper methysticum (kava-kava)	Toutes les parties

226.	Psammogeton blanchâtre	Prammogeton canescens Vatke	Fruits
227.	Petalostylis labicheoides	Petalostylis labicheoides R. Br.	Partie aérienne
228.	Pétrosimonie monandre	Petrosimonia monandra Bunge	Partie aérienne
229.	Boldo	Peumus boldus Molina	Huile essentielle des feuilles
230.	Hépatique	Anemone sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
231.	Galéopsis	Galeopsis sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
232.	Pinellia ternée	Pinellia ternata Britenbach	Tiges
233.	Pivoine anomale	Paeonia anomalae L.	Toutes les parties
234.	Piptadenia	Piptadenia	Toutes les espèces, toutes les parties

235	Piptadenia étrangère	Piptadenia peregrina Benth.	Écorce
236.	Piscidie érythrine	Piscidia erythrina L.	Toutes les parties
*	Pituri	Voir Duboisia	-
*	Lycopode – sélagine	Voir Huperzie sélagine	-
237.	Ivraie enivrante	Lolium temulentum L.	Fruits
238.	Cuscute	Cuscuta L.	Toutes les espèces, toutes les parties
239.	Rhinanthe	Rhinanthus L.	Toutes les espèces, toutes les parties
240.	Podophylle	Podophyllum L.	Toutes les espèces, rhizomes avec racines
241.	Perce-neige de Voronov	Galanthus woronowii Lozinsk.	Toutes les parties

242.	Armoise	Artemisia L.	Toutes les espèces, toutes les parties
243.	Mercuriale	Mercurialis L.	Toutes les espèces, toutes les parties
244.	Pulsatille	Pulsatilla sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
245.	Psilocaulon dissemblable	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Partie aérienne
*	Glu des oiseaux	Voir Gui blanc	-
246.	Physochlaina	Physochlaina L.	Toutes les espèces, toutes les parties
247.	Charbon commun du maïs	Ustilago maydis DC.	Toutes les parties
248.	Utriculaire renflée	Utricularia physalis	Partie aérienne
*	Herbe enivrante	Voir Thermopsis	-

*	Cytise	Voir Chamaecytise	-
249.	Ramona à feuilles d'épiaire	Ramona stachyoides Briq.	Toutes les parties
250.	Rauvolfia hétérophylle	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	Toutes les parties
*	Noix vomique	Voir Vomiquier	-
251	Roemérie réfractée	Roemeria refracta DC.	Toutes les parties
*	Glouteron épineux	Voir Lampourde	-
252.	Cératocéphale	Ceratocephala L.	Toutes les espèces, toutes les parties
253.	Rhododendron	Rhododendron sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
254.	Rose de bois hawaïenne	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	Toutes les parties

*	Romarin sauvage	Voir Lédon	-
255.	Roubieva multifide	Roubieva multifida Moq.	Huile essentielle des parties aériennes
256.	Rue	Ruta L.	Toutes les espèces, toutes les parties
257.	Baie à poisson	Voir Anamirta coque du Levant	-
258.	Fritillaire de l'Oussouri	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Toutes les parties
259.	Cycas circinal	Cycas circinalis L.	Graines
260.	Cycas révoluté	Cycas revoluta Thunb.	Graines
261.	Saxaoul	Haloxylon L.	Toutes les espèces, feuille, tiges
262.	Buis commun	Buxus sempervirens L.	Tige, feuilles

263.	Sanguinaire du Canada	Sanguinaria canadensis L.	Racines
264.	Sarcolobus	Sarcolobus R. Br.	Toutes les espèces, toutes les parties
265.	Sarcocéphale	Sarcocephalus Afzel.	Toutes les espèces, toutes les parties
266.	Haloxylon articulé	Haloxylon articulatum Bunge	Feuilles, tiges
267.	Sassafras officinal	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Toutes les parties, huile essentielle des racines et du bois
268.	Soude à fruits renflés	Suaeda physophora L.	Toutes les parties
269.	Dentelaire d'Europe	Plumbago europaea L.	Toutes les parties
270.	Seidlitzia à feuilles de romarin	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Feuille, tiges

271.	Sécurinéga	Securinega L.	Toutes les espèces, pousses

272.	Siegesbeckia orientale	Siegesbeckia orientalis L.	Toutes les parties
*	Sida	Voir Grudnika (Sida L.)	-
273.	Simmondsia de Californie	Simmondsia californica Nutt.	Graines
274.	Vipérine commune	Echium vulgaris L.	Toutes les parties
275.	Sceletium tortueux	Sceletium tortuosum	Toutes les parties
276.	Scopolia	Scopolia L.	Toutes les espèces, toutes les parties
277.	Smodingium aigu	Smodingium argutum E. Mey	Toutes les parties
*	Sobatchie zelie	Voir Harmel commun	-
*	Persil des chiens	Voir Petite ciguë	-
278.	Salicorne ligneuse	Salicornia fruticosa L.	Feuille, tiges
*	Sceau de Salomon	Voir Polygonate	-

279.	Soude australe (soude de Russie)	Salsola australis R.Br. (=S. ruthenica Ilijin)	Toutes les parties de la plante
280.	Sorgho	Sorghum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Sophora à gros fruits	Voir Vexibia à gros fruits	-
281.	Ergot	Claviceps sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
282.	Stellera naine	Stellera chamaejasme L.	Toutes les parties
283.	Stephania	Stephania L.	Toutes les espèces, tubercules avec racines
284.	Strictocardia à feuilles de tilleul	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Graines
285.	Strophanthus	Strophanthus DC	Toutes les espèces, toutes les parties

286.	Sphaerophysa des sols salés	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	Toutes les parties
287.	Schoenocaulon officinal	Schoenocaulon officinal A.Gray	Graines
288.	Tabac	Nicotiana L.	Toutes les espèces, toutes les parties
289.	Tabernanthe iboga	Tabernanthe iboga Baill	Toutes les parties
290.	Tamier commun	Tamus communis L.	Toutes les parties
291.	Tauschia	Tauschia Schltdl.	Toutes les espèces, toutes les parties
292.	Thermopsis	Thermopsis L.	Toutes les espèces, toutes les parties
293.	Tinospora à feuilles cordées	Tinospora cordifolia Miers	Toutes les parties
294.	If	Taxus L.	Toutes les espèces, toutes les parties

295.	Toddalia asiatique	Toddalia asiatica Lam.	Toutes les parties
296.	Toxicodendron	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Toutes les espèces, toutes les parties
297.	Trichocereus	Trichocereus	Toutes les espèces, partie aérienne
298.	Roseau commun	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	Rhizome
299.	Turbina corymbosa	Turbina corymbosa	Graines
300.	Turbina à corymbes	Turbina corymbosa Raf.	Graines
301.	Vaccaire	Viccaria sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
302.	Ungernia de Victor	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Toutes les parties
303.	Ungernia de Severtsov	Ungernia sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Toutes les parties

304.	Unona très odorante	Unona odoratissima Blanco	Fleurs
305.	Férule gommifère	Ferula gummosa Boiss	Graines
306.	Fibraurea tinctoriale	Fibraurea tinctoria Lour.	Toutes les parties
307.	Physochlaina de l'Alaï	Physochlaina alica Korotk.	Racines
308.	Physochlaina orientale	Physochlaina orientalis G. Don f.	Racines
*	Phytolacca d'Amérique	Voir Raisin d'Amérique	-
309.	Chamaedaphne caliculé	Chamaedaphne calyculata Moench	Partie aérienne
*	Kharg	Voir Gomphocarpus	-
*	Éphédra prêle	Voir Éphédra	-
310.	Heimia à feuilles de saule	Heimia salicifolia	Partie aérienne
*	Khekviriti	Voir Abrus à chapelet	-

311.	Quinquina	Cinchona succirubra Pavon.	Écorce
312.	Corydale	Corydalis sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Jojoba	Voir Simmondsia de Californie	-
313.	Arbre au raifort	Moringa oleifera Lam.	Toutes les parties
314.	Hunnemannia à feuilles de fumeterre	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	Toutes les parties
315.	Haplophyllum	Haplophyllum	Toutes les espèces, toutes les parties
316.	Céphalanthe occidental	Cephalanthus occidentalis L.	Partie aérienne
317.	Cyclamen	Cyclamen L.	Toutes les espèces, toutes les parties
*	Ciguë	Voir Cicutaire	-

318.	Cymbopogon de Winter	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Huiles essentielles de toutes les parties
319.	Zieria de Smith	Zieria smithii Andr.	Partie aérienne, huile essentielle de toutes les parties
*	Chaulmoogra	Voir Hydnocarpus	-
*	Herbe de la phtisie	Voir Coronille bigarrée	-
320.	Vératre	Veratrum sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
321.	Cynoglosse officinale	Cynoglossum officinalis L.	Toutes les parties
322.	Vomiquier	Strychnos L.	Toutes les espèces, graines
323.	Gesse	Lathyrus sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
324.	Épiaire des marais	Stachys palustris L.	Toutes les parties

325.	Épiaire rude	Stachys aspera Michx.	Partie aérienne
326.	Chélidoine	Chelidonium L.	Toutes les espèces, partie aérienne
*	Ficaire printanière	Voir Ficaire à feuilles de populage	-
327.	Ficaire à feuilles de populage	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	Toutes les parties
328.	Sauge des devins	Salvia divinorum	Feuilles
329.	Schanginia à baies	Schanginia baccata Moq.	Feuille, pousses
330.	Evodia à feuilles de mélia	Evodia meliefolia Benth.	Toutes les parties
331.	Evodia simple	Evodia simplex Cordem.	Toutes les parties
332.	Encephalartos de Barker	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	Toutes les parties

333.	Erythrophleum	Eriophyllum	Toutes les espèces, écorce
334.	Éphédra	Ephedra sp.	Toutes les espèces, toutes les parties
335.	Echinopsis	Echinopsis L.	Toutes les espèces, partie aérienne
336.	Tribule	Tribulus L.	Toutes les espèces, toutes les parties
337.	Jalap officinal	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	Toutes les parties
338.	Fraxinelle	Dictamnus albus L.	Feuilles, fruits
339.	Jateorhiza palmé (Colombo)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrorrhiza columba (Roxb.) Miers.)	Toutes les parties

* - synonymes des noms russes des plantes médicinales.

1.2. Plantes et produits de leur transformation qui ne doivent pas être

inclus dans la composition des compléments alimentaires biologiquement actifs

monocomposants :

N° d'ordre	Nom de la plante	Nom latin de la plante	Parties de plantes
1	Aralia élevé, Aralia de Mandchourie, Arbre du diable, Arbre à épines	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	Toutes les parties
2	Prunier d'Afrique	Pygeum africanum	Écorce
3	Valériane	Valeriana L.	Toutes les espèces, racine et rhizomes
4	Ginkgo bilobé	Ginkgo biloba L.	Partie aérienne
5	Gymnema sylvestre	Gymnema sylvestre	Toutes les parties
6	Igname sauvage, Dioscorée velue	Dioscorea villosa	Rhizomes
7	Ginseng	Ginseng	Toutes les espèces, toutes les parties

8	Zamanikha élevée, Oplopanax élevé, Échinopanax élevé	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	Toutes les parties
9	Millepertuis	Hypericum L.	Toutes les espèces, toutes les parties
10	Fragon piquant	Ruscus aculeatus (Butcher ’s Broom)	Toutes les parties
11	Yohimbe (Pausinystalia yohimbe)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	Toutes les parties
12	Schisandra de Chine	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Toutes les parties
13	Muira puama	Muira puama (Liriosma jvata)	Toutes les parties
14	Arbre aux fourmis, Pau d'arco, Tabebuia	Tabebuia heptaphylla	Écorce
15	Rhodiola rose, Racine d'or	Rhodiola rosea L.	Toutes les parties

16	Turnera aphrodisiaque, Damiana	Turnera Diffusa	Toutes les parties
17	Éleuthérocoque épineux, Svobodnoiagodnik épineux, Buisson du diable	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Toutes les parties
18	Yucca filamenteux	Yucca filamentosa	Feuilles

1.3. Organes et tissus d'animaux et produits de leur transformation constituant des matériels à risque spécifiés (MRS) pour la transmission des maladies à prions (encéphalopathie spongiforme transmissible (EST)) :

Provenant de bovins :

- le crâne, à l'exception de la mâchoire inférieure, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois ;

- la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des parties cervicale, thoracique et lombaire de la colonne vertébrale, de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens dorsaux, des animaux âgés de plus de 30 mois ;

- les amygdales, l'intestin, du duodénum jusqu'au rectum, et le mésentère des animaux de tous âges,

Provenant d'ovins (béliers) et de caprins :

- le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois ou dont une incisive permanente a percé la gencive ;

- la rate et l'intestin des animaux de tous âges.

Produits constitués de matériel provenant de ruminants ou en contenant :

- viandes séparées mécaniquement ;

- gélatine (à l'exception de celle produite à partir des peaux de ruminants) ;

- graisses fondues de ruminants et produits de leur transformation.

Matières premières d'origine animale : Coccinelle à sept points (Coccinella septempunctata L.), corps entier ; Scorpion (Scorpiones L.), corps entier ; Cantharide (Lytta sp.), toutes les espèces, corps entier.

Pour la fabrication des produits alimentaires ainsi que des compléments alimentaires

biologiquement actifs fabriqués à partir de matières premières d'origine animale, la situation épizootique relative à l'encéphalopathie spongiforme transmissible (EST) (y compris l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)) dans le pays de l'entreprise qui fabrique ces composants doit être prise en compte.

1.4. Substances synthétiques biologiquement actives ne constituant pas des facteurs nutritionnels essentiels, analogues des composants biologiquement actifs des plantes médicinales.

1.5. Hormones d'origine animale et organes du système endocrinien des animaux (glandes surrénales, hypophyse, pancréas, glande thyroïde et

glandes parathyroïdes, thymus, glandes génitales) présentant une activité hormonale.

1.6. Tissus et organes humains.

1.7. Micro-organismes provoquant des maladies ou capables de réaliser ou de favoriser la transmission de gènes de résistance aux antibiotiques, notamment :

- micro-organismes sporulants aérobies et anaérobies appartenant aux genres Bacillus (notamment B. polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.thuringiensis, B.coagulans (ancien nom : Lactobacillus coagulans), B.subtilis, B.licheniformis et d'autres espèces) et Clostridium ;

- micro-organismes des genres Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp. ;

- micro-organismes présentant une activité hémolytique ;

- micro-organismes non sporulants isolés d'animaux et de volailles et n'appartenant pas à la microflore normale de l'organisme humain, notamment les représentants du genre Lactobacillus.

1.8. Levures et champignons levuriformes viables, notamment du genre Candida ; actinomycètes, streptomycètes, tous les genres et espèces de moisissures microscopiques ; champignons supérieurs classés comme vénéneux et non comestibles conformément à la législation nationale.

Annexe 8
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Types de matières premières végétales utilisables pour la production de compléments alimentaires destinés aux

enfants de 3 à
14 ans et de tisanes pour enfants (boissons à base de thé) destinées aux enfants en bas âge

№	Nom de la matière première végétale en russe	Nom de la matière première végétale en latin	Parties de la matière première végétale
1.	Anis vert	Anisum vulgare Gaerth fam. Umbelliferae	fruits d'anis (Anisi fructus)
2.	Guimauve officinale	Althaea officinalis fam. Malvacea	racines de guimauve (Althaeae radix)
3.	Sureau noir	Sambucus nigra L. fam. Cambucaceae	Fleurs de sureau (Sambuci flos)
4.	Bouleau verruqueux	Betula verrucosa Ehrh. fam. Betulaceae	Feuilles de bouleau (Betulae folium)
5	Bouleau pendant	Betula pendula	idem

6.	Airelle rouge	Vaccinium vitis idaea L. fam. Vacciniaceae	Fruits d'airelle rouge (Vaccini fructus)
7.	Hibiscus	Hibiscus sabdariffa L. fam. Malvaceae	Fleurs d'hibiscus (Hibisci flos)
8.	Mauve rouge	Hibiscus sabdariffa L. fam. Malvaceae	idem
9.	Origan commun	Origanum vulgare fam. Lamiaceae	Herbe d'origan (Origani herba)
10.	Fraisier	Fragaria fam. Rosaceae	Feuilles de fraisier (Fragariae folium)
11.	Souci officinal	Calendula officinalis L. fam. Compositae	Fleurs de calendula (Calendulae flos)
12.	Ortie dioïque	Urtica dioica L. fam. Urticaceae	Feuilles d'ortie (Urticae folium)
13.	Lavande à feuilles étroites	Lavandula angustifolia Mill. fam. Lamiaceae	Fleurs de lavande (Lavadulae flos)
14.	Tilleul à petites feuilles	Tilia cordata Mill fam. Tiliaceae	Fleurs de tilleul (Tiliae flos)

15	Framboisier	Rubus idaeus L. fam. Rosaceae	Feuilles de framboisier (Rubi idaei folium)

16.	Mauve sylvestre	Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) fam. Malvaceae	Fleurs de mauve (Malvae flos)
17.	Mauve des bois	Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) fam. Malvaceae	idem
18.	Mélisse	Melissa officinalis fam. Lamiaceae	Feuilles de mélisse (Melissae folium)
19.	Citronnelle (mélisse citronnelle)	Melissa officinalis fam. Lamiaceae	idem
20.	Menthe poivrée	Mentha piperita fam. Lamiaceae	Feuilles de menthe poivrée (Menthae piperitae folium)
21.	Argousier	Hippophae rhamnoides L. fam. Elaeagnaceae	Feuilles d'argousier (Hyppopha¥s folium)
22.	Grand plantain	Plantago major L. fam. Plantaginaceae	Feuilles de plantain (Plantaginis herba)
23.	Plantain moyen	Plantago media L. fam. Plantaginaceae	idem

24.	Plantain lancéolé	Plantago lanceolata L. fam. Plantaginaceae	idem
25.	Plantain pucier	Plantago psyllium L. fam. Plantaginaceae	Téguments des graines (Plantaginis tunica semen)
26.	Oranger amer (bigaradier)	Citrus aurantium fam. Rutaceae	Écorce d'orange amère
27.	Camomille allemande (matricaire)	Matricaria recutita L. fam. Compositae (syn. Chamomilla L.)	Fleurs de camomille (Chamomillae flos)
28.	Cassis	Ribes nigrum L. fam. Saxifragaceae	Feuilles de cassis (Ribi nigri folium)
29.	Thym commun	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) fam. Lamiaceae	Herbe de thym (Thymi herba)
30.	Serpolet	Thymus serpyllum fam. Lamiaceae	idem
31.	Thym rampant	idem	idem

32.	Carvi	Carum carvi, fam. Umbellifere	Fruits de carvi (Cari carvi fructus)

33.	Fenouil commun	Foeniculum vulgare Mill fam.Umbelliferae	Fruits de fenouil (Foeniculi fructus)
34.	Fenouil officinal (« aneth officinal »)	Foeniculum vulgare Mill fam.Umbelliferae	idem
35.	Myrtille	Vaccinium myrtillus L. fam. Vacciniaceae	Fruits de myrtille (Myrtilli fructus)
36.	Églantier	Rosa fam. Rosaceae	Fruits d'églantier (Rosae fructus)

Annexe 9
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Vitamines et sels minéraux utilisés dans la production de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile

Dénomination	Forme
Biotine	D-biotine
Vitamine D	D3 cholécalciférol ; D2 ergocalciférol
Vitamine A	Acétate de rétinol ; palmitate de rétinol ; rétinol ; bêta-carotène
Vitamine B1	Chlorhydrate de thiamine (chlorure de thiamine) ; mononitrate de thiamine
Vitamine B12	Cyanocobalamine ; hydroxocobalamine
Vitamine B2	Riboflavine ; riboflavine-5-phosphate de sodium
Vitamine B6	Chlorhydrate de pyridoxine ; pyridoxine-5-phosphate ; dipalmitate de pyridoxine
Vitamine E	D-alpha-tocophérol ; DL-alpha-tocophérol ; acétate de D-alpha-tocophéryle ; acétate de DL-alpha-tocophéryle
Vitamine K	Phylloquinone (phytoménadione)

Vitamine PP (niacine)	Nicotinamide ; acide nicotinique
Vitamine C	Acide L-ascorbique ; L-ascorbate de sodium ; L-ascorbate de calcium ; acide 6-palmityl-L-ascorbique (palmitate d'ascorbyle) ; ascorbate de potassium
Fer	Gluconate de fer (II) ; sulfate de fer (II) ; lactate de fer (II) ; fumarate de fer (II) ; diphosphate (pyrophosphate) de fer (III) ; citrate de fer (II) ; citrate de fer (III) ammoniacal ; bisglycinate de fer (II)
Inositol	Inositol

Iode	Iodure de potassium ; iodate de potassium ; iodure de sodium ; iodocaséine (dans la production de lait de consommation, utilisés uniquement pour l'alimentation des enfants âgés de plus de 2 ans)
Potassium	Citrate de potassium ; lactate de potassium ; sels de potassium de l'acide orthophosphorique ; bicarbonate de potassium ; carbonate de potassium ; chlorure de potassium ; gluconate de potassium ; hydroxyde de potassium
Calcium	Carbonate de calcium ; citrate de calcium ; gluconate de calcium ; glycérophosphate de calcium ; lactate de calcium ; sels de calcium de l'acide orthophosphorique ; chlorure de calcium ; hydroxyde de calcium
Carnitine	L-carnitine ; chlorhydrate de L-carnitine ; L-tartrate de L-carnitine

Magnésium	Carbonate de magnésium ; citrate de magnésium ; chlorure de magnésium ; gluconate de magnésium ; sels de magnésium de l'acide orthophosphorique ; sulfate de magnésium ; lactate de magnésium ; hydroxyde de magnésium ; oxyde de magnésium
Manganèse	Carbonate de manganèse ; chlorure de manganèse ; citrate de manganèse ; gluconate de manganèse ; sulfate de manganèse
Cuivre	Carbonate de cuivre ; citrate de cuivre ; gluconate de cuivre ; sulfate de cuivre ; complexe cuivre-lysine
Sodium	Citrate de sodium, chlorure de sodium ; bicarbonate de sodium ; gluconate de sodium ; carbonate de sodium ; lactate de sodium ; sels de sodium de l'acide orthophosphorique ; hydroxyde de sodium
Acide pantothénique	D-pantothénate de calcium ; D-pantothénate de sodium ; dexpanthénol
Sélénium	Sélénite de sodium ; séléniate de sodium
Acide folique	Acide folique
Choline	Chlorure de choline ; citrate de choline ; bitartrate de choline ; choline

Zinc	Acétate de zinc ; sulfate de zinc ; chlorure de zinc ; lactate de zinc ; citrate de zinc ; gluconate de zinc ; oxyde de zinc

Annexe 10
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Pesticides interdits d'utilisation dans la production des matières premières alimentaires destinées à la production de produits alimentaires destinés à l'alimentation infantile

Dénomination chimique de la substance (la définition tient compte des produits de dégradation)
Disulfoton (somme du disulfoton, du sulfoxyde de disulfoton et de la sulfone de disulfoton, exprimée en disulfoton)
Fensulfothion (somme du fensulfothion, de son analogue oxygéné et de leurs sulfones, exprimée en fensulfothion)
Fentine, exprimée en cation triphénylétain
Haloxyfop (somme de l'haloxyfop, de ses sels et esters, y compris les conjugués, exprimée en haloxyfop)
Heptachlore et époxyde de $_{\text{trans}}$-heptachlore, exprimés en heptachlore
Hexachlorobenzène
Nitrofène
Ométhoate

Terbufos (somme du terbufos, de son sulfoxyde et de sa sulfone, exprimée en terbufos)
Aldrine et dieldrine, exprimées en dieldrine
Andrine

Annexe 11
au règlement technique
de l'Union douanière
« Sur la sécurité des produits alimentaires »
(RT UD 021/2011)

Exigences particulières et caractéristiques d'identification établies pour le chocolat, les produits de chocolaterie, le glaçage au chocolat, la masse de chocolat et les produits de cacao

Note. Le règlement technique est complété par l'annexe 11 conformément à la décision du Conseil de la Commission économique eurasiatique du 25.11.2022 n° 173 (entre en vigueur à l'expiration d'un délai de 210 jours à compter de la date de sa publication officielle).

1. Les exigences suivantes s'appliquent au chocolat, à la masse de chocolat et aux produits de cacao :

a) pour la production du chocolat, de la masse de chocolat et des produits de cacao, l'utilisation d'huiles (graisses) végétales autres que le beurre de cacao et d'huiles et matières grasses n'est pas admise, sauf dans les cas visés aux sous-points « b » et « c » du présent point ;

b) pour la production du chocolat et de la masse de chocolat, il est admis d'utiliser, sans réduire les valeurs minimales de teneur en beurre de cacao et en matière sèche totale de cacao indiquées au point 2 du présent document, des équivalents du beurre de cacao et/ou des améliorants du beurre de cacao de type SOS, dont la fraction massique totale dans lesdits produits alimentaires, sans tenir compte des ingrédients alimentaires ajoutés conformément au sous-point « d » du présent point, ne doit pas dépasser 5 pour cent ;

c) pour la production du chocolat et de la masse de chocolat, l'utilisation de graisses animales n'est pas admise, à l'exception de la matière grasse lactique ;

d) l'ajout au chocolat et à la masse de chocolat d'ingrédients alimentaires, à l'exception des sucres, des édulcorants et des ingrédients alimentaires qui déterminent les caractéristiques d'identification desdits produits alimentaires prévues au point 2 du présent document, est admis en quantité inférieure ou égale à 40 pour cent de la masse desdits produits alimentaires ;

e) pour la production du chocolat, de la masse de chocolat et des produits de cacao, l'utilisation d'arômes qui imitent le goût et/ou l'arôme du chocolat ou des produits de cacao n'est pas admise.

En outre, pour la production du chocolat au lait, du chocolat extra au lait et du chocolat blanc, de la masse de chocolat au lait, extra au lait et blanche, ainsi que des autres types de chocolat et de masse de chocolat qui contiennent des produits laitiers, l'utilisation d'arômes qui imitent le goût et/ou l'arôme du lait, de la crème ou de la matière grasse lactique n'est pas admise ;

f) les indicateurs physico-chimiques du chocolat fourré et du chocolat avec ajouts séparables (noix entières ou concassées, arachides, fruits confits, raisins secs, céréales soufflées et autres ingrédients alimentaires

séparables) sont déterminés sans tenir compte de la garniture ni des ajouts séparables.

2. Le chocolat, les produits de chocolaterie, la masse de chocolat et les produits de cacao présentent les caractéristiques d'identification suivantes :

a) relèvent du chocolat : le chocolat amer (ou noir), foncé, ordinaire, doux, au lait, extra au lait, blanc, le chocolat fourré et le chocolat en poudre ; relèvent des produits de chocolaterie : les confiseries qui contiennent 25 pour cent ou plus de partie constitutive séparable de chocolat par rapport à la masse totale du produit ; relèvent des produits de cacao : la pâte de cacao, le beurre de cacao, le cacao en poudre, le grué de cacao et le tourteau de cacao.

Relèvent de la partie constitutive séparable de chocolat dans les produits de chocolaterie la masse de chocolat (amère (ou noire), foncée, ordinaire, douce, au lait, extra au lait, blanche) ou le chocolat (amer (ou noir), foncé, ordinaire, doux, au lait, extra au lait, blanc) ;

b) les caractéristiques d'identification et les exigences applicables à la masse de chocolat sont identiques aux exigences applicables au type de chocolat correspondant, établies par le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011), adopté par la décision de la Commission de l'Union douanière du 9 décembre 2011 n° 880 ;

c) le chocolat amer (ou noir) doit contenir 55 pour cent ou plus de matière sèche totale de cacao, dont 33 pour cent ou plus de beurre de cacao. Si cette quantité de beurre de cacao est assurée par la pâte de cacao, le chocolat amer (ou noir) peut être produit sans ajout supplémentaire de beurre de cacao ;

d) le chocolat foncé doit contenir 40 pour cent ou plus de matière sèche totale de cacao, dont 20 pour cent ou plus de beurre de cacao. Si cette quantité de beurre de cacao est assurée par la pâte de cacao, le chocolat foncé peut être produit sans ajout supplémentaire de beurre de cacao ;

e) le chocolat ordinaire (ou chocolat) doit contenir 35 pour cent ou plus de matière sèche totale de cacao, dont 18 pour cent ou plus de beurre de cacao et 14 pour cent ou plus de matière sèche dégraissée de cacao ;

f) le chocolat doux doit contenir 30 pour cent ou plus de matière sèche totale de cacao, dont 18 pour cent ou plus de beurre de cacao et 12 pour cent ou plus de matière sèche dégraissée de cacao ;

g) le chocolat au lait doit contenir 25 pour cent ou plus de matière sèche totale de cacao, dont 2,5 pour cent ou plus de matière sèche dégraissée de cacao, 12 pour cent ou plus de matière sèche lactique, dont 2,5 pour cent ou plus de matière grasse lactique, la teneur totale en beurre de cacao et en matière grasse lactique étant de 25 pour cent ou plus ;

h) le chocolat extra au lait doit contenir 20 pour cent ou plus de matière sèche totale de cacao, dont 2,5 pour cent ou plus de matière sèche dégraissée de cacao, 20 pour cent ou plus de matière sèche lactique, dont 5 pour cent ou plus de matière grasse lactique, la teneur totale en beurre de cacao et en matière grasse lactique étant de 25 pour cent ou plus ;

i) le chocolat blanc ne contient pas de pâte de cacao ni de cacao en poudre et doit contenir 20 pour cent ou plus de beurre de cacao et 14 pour cent ou plus de matière sèche lactique, dont 2,5 pour cent ou plus de matière grasse lactique ;

j) le chocolat en poudre se présente sous forme de poudre finement broyée et doit contenir 29 pour cent ou plus de matière sèche totale de cacao, dont 15 pour cent ou plus de beurre de cacao ;

k) le chocolat fourré doit contenir 25 pour cent ou plus de partie extérieure de chocolat séparable de la garniture. Ne relèvent pas du chocolat fourré les produits de boulangerie (y compris les produits de viennoiserie), les produits de pâtisserie et les glaces enrobés de chocolat ;

l) la matière sèche totale de cacao dans le chocolat et la masse de chocolat est assurée par la matière sèche de la pâte de cacao, du beurre de cacao et du cacao en poudre, et la matière sèche dégraissée de cacao par la matière sèche dégraissée de la pâte de cacao et du cacao en poudre.

La matière sèche lactique dans le chocolat et la masse de chocolat est assurée par les composants du lait, à l'exception de l'eau ;

m) la pâte de cacao doit contenir 47 pour cent ou plus de beurre de cacao ; la teneur totale en coques de fèves de cacao et en germe (radicule) de fèves de cacao ne doit pas dépasser 5 pour cent (rapportée à la matière sèche dégraissée) ;

n) le grué de cacao doit contenir 47 pour cent ou plus de beurre de cacao ; la teneur totale en coques de fèves de cacao et en germes (radicules) de fèves de cacao ne doit pas dépasser 2 pour cent ;

o) le beurre de cacao doit contenir 1,75 pour cent ou moins d'acides gras libres exprimés en acide oléique et 0,7 pour cent ou moins de matières insaponifiables déterminées à l'aide d'éther de pétrole, et le beurre de cacao obtenu par pressage, 0,35 pour cent ou moins de matières insaponifiables déterminées à l'aide d'éther de pétrole ;

p) le cacao en poudre et le tourteau de cacao doivent contenir de 10 à 20 pour cent de matière grasse (beurre de cacao). Le cacao en poudre et le tourteau de cacao dégraissés doivent contenir moins de 10 pour cent de matière grasse (beurre de cacao). Le cacao en poudre et le tourteau de cacao à teneur élevée en matière grasse doivent contenir 20 pour cent ou

plus de matière grasse (beurre de cacao).

Approuvé
par la décision de la Commission
de l'Union douanière
du 9 décembre 2011 n° 880

Liste des normes dont l'application sur une base volontaire assure le respect des exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011)

Note. La liste a cessé d'être en vigueur en vertu de la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 24.12.2019 n° 236 (entre en vigueur le 1er juillet 2020).

Approuvé
par la décision de la Commission
de l'Union douanière
du 9 décembre 2011 n° 880

Liste des normes contenant les règles et méthodes de recherche (d'essai) et de mesure, y compris les règles d'échantillonnage, nécessaires à l'application et à l'exécution des exigences du règlement technique « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011) et à la réalisation de l'évaluation (confirmation) de la conformité des produits

Note. La liste a cessé d'être en vigueur en vertu de la décision du Collège de la Commission économique eurasiatique du 24.12.2019 n° 236 (entre

en vigueur le 1er juillet 2020).

Ce document est fourni par AC Inorms GmbH. Il s'agit d'une traduction des documents normatifs techniques de l'Union économique eurasiatique, réalisée à l'aide de l'intelligence artificielle. AC Inorms GmbH décline toute responsabilité quant à l'exactitude, à l'exhaustivité et à l'actualité de la traduction.