

Technisches Regelwerk TR ZU 023/2011

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

1. Das Technische Regelwerk der Zollunion "Technisches Regelwerk für Saftprodukte aus Früchten und Gemüse" (TR ZU 023/2011) anzunehmen (beigefügt).

2. Außer Kraft getreten durch Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 28.01.2020 Nr. 19 (tritt in Kraft am 01.01.2021).

3. Festzulegen:

3.1. Das Technische Regelwerk der Zollunion "Technisches Regelwerk für Saftprodukte aus Früchten und Gemüse" (nachfolgend – Technisches Regelwerk) tritt am 1. Juli 2013 in Kraft;

3.2. Dokumente über die Bewertung (Bestätigung) der Konformität mit den verbindlichen Anforderungen, die durch Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Zollunion oder durch die Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt wurden und die in Bezug auf Produkte ausgestellt oder angenommen wurden, die Gegenstand der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks sind (nachfolgend – Produkte), vor dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks, sind bis zum Ablauf ihrer Gültigkeitsdauer gültig, jedoch nicht länger als bis zum 15. Februar 2015. Die genannten Dokumente, die vor dem Tag der amtlichen Veröffentlichung des vorliegenden Beschlusses ausgestellt

oder angenommen wurden, sind bis zum Ablauf ihrer Gültigkeitsdauer gültig.

Ab dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks ist die Ausstellung oder Annahme von Dokumenten über die Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Produkte mit den verbindlichen Anforderungen, die zuvor durch Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Zollunion oder durch die Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt wurden, nicht zulässig;

3.3. Bis zum 15. Februar 2015 sind die Herstellung und das Inverkehrbringen von Produkten gemäß den verbindlichen Anforderungen zulässig, die zuvor durch Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Zollunion oder durch die Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt wurden, sofern Dokumente über die Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Produkte mit den genannten verbindlichen Anforderungen vorliegen, die vor dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks ausgestellt oder angenommen wurden.

Die genannten Produkte werden mit dem nationalen Konformitätszeichen (Verkehrszeichen auf dem Markt) gemäß den Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats der Zollunion gekennzeichnet.

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

3.4. Der Verkehr von Produkten, die während der Gültigkeitsdauer der in Unterpunkt 3.2 des vorliegenden Beschlusses genannten Dokumente über die Bewertung (Bestätigung) der Konformität in Verkehr gebracht wurden, ist während der Haltbarkeitsdauer der Produkte zulässig, die gemäß den Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt wurde.

4. Das Sekretariat der Kommission hat gemeinsam mit den Vertragsparteien den Entwurf eines Maßnahmenplans vorzubereiten, der für die Umsetzung des Technischen Regelwerks erforderlich ist, und innerhalb von drei Monaten ab dem Tag des Inkrafttretens des vorliegenden Beschlusses dessen Vorlage zur Genehmigung durch die Kommission in der festgelegten Ordnung sicherzustellen.

5. Die Russische Vertragspartei hat unter Beteiligung der Vertragsparteien auf der Grundlage der Überwachung der Ergebnisse der Anwendung der Normen die Vorbereitung von Vorschlägen zur Aktualisierung der in Punkt 2 des vorliegenden Beschlusses genannten Verzeichnisse der Normen sowie deren Vorlage mindestens einmal jährlich ab dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks an das Sekretariat der Kommission zur Genehmigung durch die Kommission in der festgelegten Ordnung sicherzustellen.

6. Die Vertragsparteien haben:

6.1. Vor dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks die Behörden der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) zu bestimmen, die für die Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks verantwortlich sind, und die Kommission darüber zu informieren;

6.2. Ab dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks die Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks unter Berücksichtigung der Unterpunkte 3.2 – 3.4 des vorliegenden Beschlusses sicherzustellen.

7. Der vorliegende Beschluss tritt am Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder der Kommission der Zollunion:

Für die Republik Belarus	Für die Republik Kasachstan	Für die Russische Föderation
S. Rumas	U. Schukejew	I. Schuwalow

GENEHMIGT
durch Beschluss der Kommission
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 882

TECHNISCHES REGELWERK

DER ZOLLUNION

TR ZU 023/2011

Technisches Regelwerk für Saftprodukte aus Früchten und Gemüse

Inhalt

Vorwort

Artikel 1. Anwendungsbereich des vorliegenden Technischen Regelwerks

Artikel 2. Begriffe und Definitionen

Artikel 3. Regeln für den Verkehr von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse auf dem Markt.

Artikel 4. Regeln für die Identifizierung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse

Artikel 5. Sicherheitsanforderungen an Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse

Artikel 6. Anforderungen an die Prozesse der Herstellung und des Verkehrs von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse

Artikel 7. Sicherstellung der Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen

Artikel 8. Bewertung (Bestätigung) der Konformität von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse

Anlage 1 Anforderungen an die Sicherheit von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse

Anlage 2 Früchte und Gemüse, die für die Herstellung von Saftprodukten verwendet werden. Anforderungen an den Gehalt an löslicher Trockensubstanz in rückverdünnten Säften, Direktsäften und in Fruchtmarken oder in Gemüsemarken. Volumenanteil von Saft aus Früchten oder Saft aus Gemüse oder Fruchtmark oder Gemüsemark in Frucht- und (oder) in Gemüsenektaren

Anlage 3 Verzeichnis der Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die für die Verwendung bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse zugelassen sind

Technisches Regelwerk der Zollunion "Technisches Regelwerk für Saftprodukte aus Früchten und Gemüse"

Vorwort

1. Das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion wurde gemäß dem Abkommen über einheitliche Grundsätze und Regeln der technischen

Regulierung in der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation vom 18. November 2010 erarbeitet.

2. Das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion wurde mit dem Ziel erarbeitet, im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion einheitliche, für die Anwendung und Erfüllung verbindliche Anforderungen an Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse festzulegen sowie den freien Verkehr von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse zu gewährleisten, die im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden.

3. Wurden in Bezug auf Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse andere Technische Regelwerke der Zollunion angenommen, die Anforderungen an Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse festlegen, so müssen die Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse den Anforderungen derjenigen Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

Artikel 1. Anwendungsbereich des vorliegenden Technischen Regelwerks

1. Das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion gilt für Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse, die in das einheitliche Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden.

2. Das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion gilt nicht für Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse, die von Bürgern unter häuslichen Bedingungen, in privaten Nebenerwerbsbetrieben oder von Bürgern hergestellt werden, die Gartenbau oder Gemüseanbau betreiben, sowie nicht für die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und Entsorgung von Saftprodukten, die ausschließlich für den persönlichen Verzehr bestimmt sind und nicht für das Inverkehrbringen im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion bestimmt sind.

3. Gegenstände der technischen Regulierung des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion sind Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse (die Identifizierungsmerkmale der Arten sind in Artikel 2 des vorliegenden Technischen Regelwerks festgelegt) sowie die mit den Anforderungen an sie verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs.

4. Das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion legt zum Schutz des Lebens und der Gesundheit des Menschen sowie zur Verhütung von Handlungen, die zur Irreführung der Erwerber (Verbraucher) führen, Folgendes fest:

- Anforderungen an Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse;
- Anforderungen an die mit den Anforderungen an Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs;
- Regeln für die Identifizierung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse;
- Schemata der Konformitätsbestätigung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse;
- Anforderungen an die Kennzeichnung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse.

Artikel 2. Begriffe und Definitionen

Für die Zwecke des vorliegenden Technischen Regelwerks werden die folgenden Begriffe und ihre Definitionen festgelegt:

1) Saft – flüssiges Lebensmittel, das ungegoren und gärfähig ist, aus den essbaren Teilen einwandfreier, reifer, frischer oder frisch gehaltener oder

getrockneter Früchte und (oder) Gemüse durch physikalische Einwirkung auf diese essbaren Teile gewonnen wird und in dem entsprechend den Besonderheiten des Gewinnungsverfahrens der Nährwert sowie die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften erhalten sind, die für Saft aus gleichnamigen Früchten und (oder) Gemüse charakteristisch sind. Saft kann geklärt sein. Dem Saft dürfen konzentrierte natürliche aromabildende Fruchtsstoffe und (oder) konzentrierte natürliche aromabildende Gemüsestoffe, Frucht- und (oder) Gemüsefruchtfleisch und (oder) Frucht- und (oder) Gemüsemark (einschließlich konzentriertes Mark – für rückverdünnten Saft) und (oder) Zellen von Zitrusfrüchten zugesetzt werden, die aus gleichnamigen Früchten und (oder) gleichnamigem Gemüse durch physikalische Einwirkung auf diese hergestellt wurden. Mischsaft wird durch Mischen von zwei oder mehr verschiedenen Säften oder von Säften und Frucht- und (oder) Gemüsemark hergestellt. Die Haltbarmachung von Saft darf ausschließlich unter Anwendung physikalischer Verfahren erfolgen, mit Ausnahme der Behandlung mit ionisierender Strahlung. Säfte werden je nach Verfahren ihrer Herstellung und der Verarbeitung der Früchte und (oder) des Gemüses in die folgenden Arten unterteilt:

- a) Direktsaft – Saft, der durch mechanische Verarbeitung unmittelbar frischer oder frisch gehaltener Früchte und (oder) Gemüse hergestellt wird;
- b) frisch gepresster Saft – Direktsaft, der aus frischen oder frisch gehaltenen Früchten und (oder) Gemüse in Anwesenheit der Verbraucher hergestellt wird und keiner Haltbarmachung unterzogen wurde;
- c) rückverdünnter Saft – Saft, der aus Saftkonzentrat oder aus Saftkonzentrat und Direktsaft sowie Trinkwasser hergestellt wird. Rückverdünnter Tomatensaft darf auch durch Rückverdünnung von konzentriertem Tomatenmark und (oder) Tomatenpüree hergestellt werden;

d) Saftkonzentrat – Saft, der durch physikalische Entfernung eines Teils des im Direktsaft enthaltenen Wassers hergestellt wird, um den Gehalt an löslicher Trockensubstanz gegenüber dem ursprünglichen Direktsaft mindestens auf das Doppelte zu erhöhen. Bei der Herstellung von Saftkonzentrat darf das Verfahren der Extraktion von Trockensubstanz mittels Trinkwasser aus zerkleinerten Früchten und (oder) Gemüse derselben Charge, aus denen zuvor der Saft abgetrennt wurde, angewendet werden, sofern das Erzeugnis dieser Extraktion dem Ausgangssaft vor der Stufe der Konzentrierung innerhalb eines durchgehenden technologischen Prozesses zugesetzt wird. Dem Saftkonzentrat dürfen konzentrierte natürliche aromabildende Stoffe zugesetzt werden, die aus gleichnamigem Saft oder aus gleichnamigen Früchten oder gleichnamigem Gemüse hergestellt wurden;

e) Diffusionssaft – Saft, der durch Gewinnung von Extraktstoffen mit Hilfe von Trinkwasser aus frischen Früchten und (oder) Gemüse oder aus getrockneten Früchten und (oder) Gemüse einer Art hergestellt wird, aus denen Saft nicht durch mechanische Verarbeitung gewonnen werden kann. Diffusionssaft darf einer Konzentrierung und anschließend einer Rückverdünnung unterzogen werden. Der Gehalt an löslicher Trockensubstanz im Diffusionssaft darf das für den gleichnamigen rückverdünnten Saft festgelegte Niveau nicht unterschreiten;

2) Frucht- und (oder) Gemüsenektar – flüssiges Lebensmittel, das ungegoren und gärfähig ist und durch Mischen von Saft und (oder) Frucht- und (oder) Gemüsemark und (oder) konzentriertem Frucht- und (oder) Gemüsemark mit Trinkwasser, mit oder ohne Zusatz von Zucker und (oder) Zuckerarten und (oder) Honig oder Süßungsmitteln hergestellt wird. Der Mindestvolumenanteil an Saft und (oder) Frucht- und (oder) Gemüsemark im Frucht- und (oder) Gemüsenektar darf das in der Anlage 2 zum vorliegenden Technischen Regelwerk der Zollunion festgelegte Niveau nicht unterschreiten. Einem solchen Nektar dürfen gleichnamiges

Frucht- und (oder) Gemüsefruchtfleisch und (oder) Zellen gleichnamiger Zitrusfrüchte, konzentrierte natürliche aromabildende Stoffe gleichnamiger Früchte und (oder) konzentrierte natürliche aromabildende Stoffe gleichnamigen Gemüses zugesetzt werden. Die Haltbarmachung von Frucht- und (oder) Gemüsenektar darf ausschließlich unter Anwendung physikalischer Verfahren erfolgen, mit Ausnahme der Behandlung mit ionisierender Strahlung. Gemischter Frucht- und (oder) Gemüsenektar wird durch Mischen von zwei oder mehr Säften oder von Frucht- und (oder) Gemüsemark oder von konzentriertem Frucht- und (oder) Gemüsemark hergestellt, die aus verschiedenen Arten von Früchten und (oder) Gemüse hergestellt wurden;

3) frucht- und (oder) gemüsesafthaltiges Getränk – flüssiges Lebensmittel, das ungegoren und gärfähig ist, durch Mischen von Saft oder Säften und (oder) Frucht- und (oder) Gemüsemark oder konzentriertem Frucht- und (oder) Gemüsemark mit Trinkwasser hergestellt wird und in dem der Mindestvolumenanteil an Saft und (oder) Frucht- und (oder) Gemüsemark mindestens 10 Prozent beträgt oder, wenn ein solches Erzeugnis nach den genannten Verfahren aus Zitronen- oder Limettensaft hergestellt wurde, mindestens 5 Prozent. Die Haltbarmachung eines frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränks darf ausschließlich unter Anwendung physikalischer Verfahren erfolgen, mit Ausnahme der Behandlung mit ionisierender Strahlung;

4) Mors (Beerenfruchtgetränk) – flüssiges Lebensmittel, das aus Saft und (oder) Mark hergestellt wird, die aus Beeren durch deren mechanische Verarbeitung gewonnen wurden, unter Zusatz von Trinkwasser, Zucker und (oder) Zuckerarten und (oder) Honig, und in dem der Mindestvolumenanteil eines solchen Saftes und (oder) eines solchen Marks mindestens 15 Prozent beträgt. Bei der Herstellung von Mors dürfen ein solcher Saft und (oder) ein solches Mark mit einem Erzeugnis gemischt werden, das durch wässrige Extraktion des Tresters derselben Beeren

gewonnen wurde. Mors darf aus Saftkonzentraten und (oder) Mark aus Beeren oder aus Mors hergestellt werden, und seine Haltbarmachung darf ausschließlich unter Anwendung physikalischer Verfahren erfolgen, mit Ausnahme der Behandlung mit ionisierender Strahlung. Die Herstellung von gemischtem Mors erfolgt unter Verwendung von zwei oder mehr Säften und (oder) Mark aus verschiedenen Beerenarten;

5) Mors-Konzentrat – Lebensmittel, das durch physikalische Einwirkung auf eine Mischung aus Saft und (oder) Mark aus Beeren und einem Halbfabrikat, das durch wässrige Extraktion des Tresters gleichnamiger Beeren gewonnen wurde, sowie durch Entfernung eines Teils des Wassers aus dieser Mischung hergestellt wird, um den Gehalt an löslicher Trockensubstanz gegenüber dem Ausgangserzeugnis mindestens auf das Doppelte zu erhöhen;

6) Frucht- und (oder) Gemüsemark – Lebensmittel, das ungegoren und gärfähig ist und durch mechanische Verarbeitung – Zerkleinern und (oder) Passieren – der essbaren Teile ganzer oder von der Schale befreiter frischer oder frisch gehaltener Früchte und (oder) Gemüse ohne anschließende Abtrennung von Saft und Frucht- und (oder) Gemüsefruchtfleisch hergestellt wird. Die Haltbarmachung von Frucht- und (oder) Gemüsemark darf ausschließlich mit physikalischen Verfahren erfolgen, mit Ausnahme der Behandlung mit ionisierender Strahlung. Gemischtes Frucht- und (oder) Gemüsemark darf durch Mischen von Frucht- und (oder) Gemüsemark hergestellt werden, das aus zwei oder mehr Arten von Früchten und (oder) Gemüse hergestellt wurde. Ein solches Mark wird als Rohstoff bei der Herstellung von Säften, Frucht- und (oder) Gemüsenektaren, Mors sowie frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken verwendet;

7) konzentriertes Frucht- und (oder) Gemüsemark – Lebensmittel, das durch physikalische Einwirkung auf Frucht- und (oder) Gemüsemark und Entfernung eines Teils des darin enthaltenen Wassers hergestellt wird, um

den Gehalt an löslicher Trockensubstanz gegenüber dem gleichnamigen Mark um mindestens 50 Prozent zu erhöhen. Dem konzentrierten Frucht- und (oder) Gemüsemark dürfen konzentrierte natürliche aromabildende Stoffe gleichnamiger Früchte oder gleichnamigen Gemüses zugesetzt werden;

Tomatenmark für die Herstellung von Saftprodukten (für die Zwecke des vorliegenden Technischen Regelwerks) – konzentriertes Gemüsemark aus Tomaten mit einem Massenanteil an löslicher Trockensubstanz von mindestens 25 Prozent.

8) natürliche aromabildende Frucht- oder Gemüse-

stoffe – Mischung natürlicher flüchtiger und nichtflüchtiger Verbindungen, die den natürlichen Geschmack und Geruch von Früchten oder Gemüse oder von Säften aus diesen bildet und unter Anwendung physikalischer Verfahren aus gleichnamigen Früchten oder gleichnamigem Gemüse und (oder) Säften aus diesen gewonnen werden kann;

9) konzentrierte natürliche aromabildende Frucht- oder Gemüsestoffe – flüssige Erzeugnisse, die natürliche aromabildende Frucht- oder Gemüsestoffe enthalten, welche unter Anwendung physikalischer Verfahren aus gleichnamigen Früchten oder gleichnamigem Gemüse und (oder) Säften aus diesen in einer Menge hergestellt wurden, die ihren natürlichen Gehalt in den Früchten oder im Gemüse oder in den Säften aus diesen um mindestens das Vierfache übersteigt. Konzentrierte natürliche aromabildende Frucht- oder Gemüsestoffe sind zur Wiederherstellung von Geschmack und Geruch von Säften aus Früchten und (oder) Gemüse sowie zur Herstellung anderer Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse bestimmt;

10) Zellen von Zitrusfrüchten – räumliche vielfache Häutchenstrukturen, die Saft enthalten oder nicht enthalten, die inneren Segmente des

essbaren Teils von Zitrusfrüchten bilden und aus Epidermiszellen und subepidermalen Zellen von Zitrusfrüchten gebildet sind. Zellen von Zitrusfrüchten dürfen gleichnamigen Säften, Frucht- und (oder) Gemüsenektaren sowie frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken zugesetzt werden, die unter Verwendung gleichnamiger Säfte aus Zitrusfrüchten hergestellt wurden;

11) Frucht- und (oder) Gemüsefruchtfleisch – Mischung, die aus unlöslichen suspendierten Teilchen des bei der Verarbeitung zerstörten pflanzlichen Gewebes von Früchten oder Gemüse besteht. Das Fruchtfleisch von Zitrusfrüchten darf Zellen von Zitrusfrüchten enthalten;

12) Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse – Säfte, Frucht- und (oder) Gemüsenektare, frucht- und (oder) gemüsesafthaltige Getränke, Mors, Frucht- und (oder) Gemüsemark unabhängig von den Verfahren ihrer Herstellung und Verarbeitung, konzentrierte natürliche aromabildende Frucht- oder Gemüsestoffe, Zellen von Zitrusfrüchten, Frucht- und (oder) Gemüsefruchtfleisch;

13) Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung – Säfte, Frucht- und (oder) Gemüsenektare, frucht- und (oder) gemüsesafthaltige Getränke, Mors, die für die Ernährung von Kleinkindern (bis 3 Jahre), Kindern im Vorschulalter (von 3 bis 6 Jahren) und Kindern im Schulalter (ab 6 Jahren) bestimmt sind und den physiologischen Bedürfnissen des Organismus von Kindern der entsprechenden Altersgruppen entsprechen;

14) Haltbarmachung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse – Verfahren der thermophysikalischen Behandlung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse vor und nach ihrer Abfüllung in hermetisch verschließbare Verpackungen, die die mikrobiologische Stabilität und Sicherheit solcher Erzeugnisse bei ihrer Lagerung unter den vom Hersteller festgelegten Bedingungen während der gesamten Haltbarkeitsdauer

gewährleisten;

15) Kontamination von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse – das Eindringen von Gegenständen, Teilchen, Stoffen oder Organismen in Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse, infolgedessen diese für den Menschen gefährliche Eigenschaften erhalten und den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion nicht mehr entsprechen;

16) Früchte – saftige essbare Früchte von Kultur- und Wildobstpflanzen (einschließlich Beeren), die in der Anlage 2 aufgeführt sind;

17) Gemüse – saftige essbare Teile krautiger Pflanzen, die in der Anlage 2 aufgeführt sind;

Artikel 3. Regeln für den Verkehr von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse auf dem Markt

1. Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse werden auf dem Markt des einheitlichen Zollgebiets der Zollunion in Verkehr gebracht, wenn sie den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks sowie den anderen Technischen Regelwerken der Zollunion entsprechen, deren Anforderungen für sie gelten.

2. Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks sowie den anderen Technischen Regelwerken der Zollunion entsprechen, deren Anforderungen für sie gelten, und das Verfahren der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) durchlaufen haben, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet.

Die Kennzeichnung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse in der Transportverpackung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der

Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird auf dieser Verpackung und (oder) auf dem Etikett und (oder) auf dem Beipackzettel, der in jede Transportverpackung eingelegt oder jeder Transportverpackung beigelegt wird, oder auf der Warenbegleitdokumentation angebracht.

3. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion erfolgt vor dem Inverkehrbringen der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse in das einheitliche Zollgebiet der Zollunion.

Artikel 4. Regeln der Identifizierung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse

1. Zum Zweck der Feststellung, ob Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse zu den Gegenständen der technischen Regulierung gehören, für die das vorliegende Technische Regelwerk gilt, wird die Identifizierung der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse von den interessierten Personen ohne Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) vorgenommen, indem die auf den Verbraucherverpackungen angebrachten oder in der Warenbegleitdokumentation angegebenen Bezeichnungen der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse mit den in Artikel 2 des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion vorgesehenen Bezeichnungen der Arten von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse verglichen werden.

2. Zum Zweck der Feststellung der Übereinstimmung der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse mit ihrer Bezeichnung wird die Identifizierung der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse durch eine Gesamtbewertung der physikalisch-chemischen, organoleptischen und anderen Kennwerte dieser Erzeugnisse vorgenommen; dazu gehören: die in Artikel 2 des vorliegenden Technischen Regelwerks angegebenen

Merkmale der Arten von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse; die Bezeichnungen der Früchte und (oder) des Gemüses, die für die Herstellung der entsprechenden Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse verwendet werden; der Gehalt an löslicher Trockensubstanz in Säften, in Fruchtmarm und (oder) in Gemüsemark; der Mindestvolumenanteil an Saft und (oder) Fruchtmarm und (oder) Gemüsemark in Frucht- und (oder) Gemüseektaren, in Mors (Beerenfruchtgetränk) und (oder) in frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken sowie – bei Verdacht auf Irreführung des Verbrauchers (Erwerbers) – Angaben über mögliche natürliche Besonderheiten der chemischen Zusammensetzung von Säften und Fruchtmarm und (oder) Gemüsemark unter Berücksichtigung der für sie charakteristischen sortenbedingten, geografischen, klimatischen, landwirtschaftlichen und technologischen Faktoren.

Artikel 5. Sicherheitsanforderungen an Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse

1. Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse, die sich im Verkehr im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion befinden, dürfen dem Leben oder der Gesundheit des Menschen keinen Schaden zufügen und müssen den Sicherheitsanforderungen an Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse entsprechen, die in der Anlage 1 zum vorliegenden Technischen Regelwerk der Zollunion festgelegt sind, sowie den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion über die Sicherheit von Lebensmitteln hinsichtlich der hygienischen und mikrobiologischen Kennwerte pathogener Mikroorganismen.

2. Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung müssen den Sicherheitsanforderungen entsprechen, die in der Anlage 1 zum vorliegenden Technischen Regelwerk der Zollunion festgelegt sind, den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion über die

Sicherheit von Lebensmitteln hinsichtlich der hygienischen und mikrobiologischen Kennwerte pathogener Mikroorganismen sowie den Sicherheitsanforderungen, die in diesem Artikel festgelegt sind.

3. Bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung ist die Verwendung von Früchten und (oder) Gemüse, die gentechnisch veränderte (gentechnisch hergestellte, transgene) Organismen (nachfolgend - GVO) enthalten, von Diffusionssaftkonzentrat sowie die Zugabe von Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffen, die GVO enthalten, von Süßungsmitteln (mit Ausnahme spezialisierter Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse für Kinder, die an Diabetes mellitus erkrankt sind), von Aromastoffen (außer natürlichen) und anderen Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffen (mit Ausnahme der in den Absätzen 11 - 29 dieses Artikels des Technischen Regelwerks genannten Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe) nicht zulässig.

4. Die Zugabe von Aromastoffen, Farbstoffen und färbenden Extrakten zu Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für Kleinkinder ist nicht zulässig.

5. Der Gehalt an löslicher Trockensubstanz im Enderzeugnis aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung muss betragen:

1) für Kleinkinder:

a) mindestens 4 Prozent und höchstens 16 Prozent für Saftprodukte aus Früchten und für diese Erzeugnisse mit Zugabe von Gemüse;

b) mindestens 4 Prozent und höchstens 10 Prozent für Saftprodukte aus Gemüse (mit Ausnahme von Saftprodukten aus Karotten und (oder) Kürbis) und für diese Erzeugnisse mit Zugabe von Früchten;

c) mindestens 4 Prozent und höchstens 11 Prozent für Saftprodukte aus Karotten und (oder) Kürbis und für solche Erzeugnisse mit Zugabe von Früchten;

2) für Kinder im Vorschulalter und im Schulalter:

a) höchstens 16 Prozent für Saftprodukte aus Früchten und für diese Erzeugnisse mit Zugabe von Gemüse;

b) höchstens 10 Prozent für Saftprodukte aus Gemüse und für diese Erzeugnisse mit Zugabe von Früchten (mit Ausnahme von Saftprodukten aus Karotten und (oder) Kürbis);

c) höchstens 11 Prozent für Saftprodukte aus Karotten und (oder) Kürbis.

6. Der Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) darf nicht überschreiten: in Saftprodukten aus Zitrusfrüchten für die Kindernahrung 10 mg/l, in Saftprodukten für die Kindernahrung aus übrigen Früchten und (oder) Gemüse 20 mg/l.

7. Der Massenanteil titrierbarer Säuren in Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für Kleinkinder darf höchstens 1,2 Prozent für Säfte aus Zitrusfrüchten (berechnet als wasserfreie Zitronensäure) und höchstens 0,8 Prozent für Saftprodukte aus anderen Arten von Früchten und (oder) Gemüse (berechnet als Apfelsäure), für Frucht- und (oder) Gemüsenektare und frucht- und (oder) gemüsesafthaltige Getränke aus Zitrusfrüchten (berechnet als wasserfreie Zitronensäure) betragen.

8. Der Massenanteil titrierbarer Säuren in Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für Kinder im Vorschulalter und im Schulalter darf höchstens 1,3 Prozent betragen (für Saftprodukte aus Zitrusfrüchten berechnet als wasserfreie Zitronensäure, für Saftprodukte aus anderen

Arten von Früchten und (oder) Gemüse berechnet als Apfelsäure).

9. Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse für Kleinkinder, die Frucht- und (oder) Gemüsefruchtfleisch enthalten, müssen homogenisiert sein.

10. Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse für Kleinkinder müssen in Verpackungen von höchstens 0,35 Liter in Verkehr gebracht werden.

11. Bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, mit Ausnahme von frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken, dürfen nur Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden, deren Bezeichnungen, Gehalt und technologischer Zweck in diesem Artikel und in der Anlage 3 zum vorliegenden Technischen Regelwerk der Zollunion angegeben sind. Der Gehalt an Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffen in Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse ist in Bezug auf nicht konzentrierte Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse festgelegt. Der Gehalt der genannten Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf Saftkonzentrate, Mors-Konzentrate und konzentriertes Frucht- und (oder) Gemüsemark wird auf der Grundlage des Mindestgehalts an löslicher Trockensubstanz im gleichnamigen rückverdünnten Saft oder im Frucht- und (oder) Gemüsemark gemäß den in der Anlage 2 zum vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegten Anforderungen berechnet.

12. Bei der Herstellung von frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken ist neben den in diesem Artikel und in der Anlage 3 zum vorliegenden Technischen Regelwerk der Zollunion genannten Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffen die Verwendung anderer Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe gemäß den Anforderungen der entsprechenden Technischen Regelwerke der Zollunion zulässig.

13. Trinkwasser, das zur Rückverdünnung von Säften und Mark verwendet wird, muss zusätzlich den Anforderungen an den Gehalt an Nitraten von höchstens 25 Milligramm je Liter und an Natrium von höchstens 50 Milligramm je Liter entsprechen.

14. Zur Anreicherung von Säften, Frucht- und (oder) Gemüsenektaren, frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken ist die Verwendung von Nähr- und (oder) biologisch aktiven Stoffen zulässig, deren Bezeichnungen im Absatz 15 dieses Artikels angegeben sind. Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse gelten als angereichert, wenn der Gehalt an mindestens einem der Nähr- und (oder) biologisch aktiven Stoffe in 300 Millilitern dieser Erzeugnisse mindestens 15 Prozent und höchstens 50 Prozent des durch das entsprechende Technische Regelwerk der Zollunion festgelegten empfohlenen mittleren täglichen Bedarfs an den wichtigsten Nährstoffen beträgt.

15. Als Nähr- und (oder) biologisch aktive Stoffe dürfen bei der Herstellung angereicherter Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse die in der festgelegten Ordnung für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassenen Vitamine, vitaminähnlichen Stoffe, Carotinoide, Mineralstoffe, organischen Säuren, Ballaststoffe, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Polysaccharide, Polyphenolsäuren, Präbiotika, Phytosterine, Flavonoide und Phospholipide verwendet werden. Quellen der Nähr- und (oder) biologisch aktiven Stoffe können Extrakte aus Getreide, Hülsenfrüchten, Nüssen sowie andere in der festgelegten Ordnung für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassene Pflanzenextrakte sein. Zur Gewährleistung der Homogenität angereicherter Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse ist die Zugabe des Lebensmittelzusatzstoffs Lecithin zulässig. Die Zugabe der genannten Stoffe zum Zweck des Ersatzes der löslichen Trockensubstanz des Saftes ist nicht zulässig.

16. Die bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse verwendeten konzentrierten natürlichen aromabildenden Frucht- oder Gemüsestoffe werden im Prozess der Herstellung von Saftkonzentrat in Form eines flüssigen Destillats gewonnen sowie bei der Verarbeitung von Früchten und (oder) Gemüse unter Anwendung physikalischer Verfahren in Form flüssiger Extrakte oder Auszüge unter Verwendung von Wasser, Kohlendioxid oder Lebensmittel-Ethylalkohol, die in dem konzentrierten natürlichen aromabildenden Frucht- oder Gemüsestoff als Lösungsmittel dienen und nicht als Bestandteil des Aromas aus Früchten oder Gemüse und (oder) Säften daraus abgetrennt werden. Konzentrierte natürliche aromabildende Frucht- oder Gemüsestoffe zählen weder zu den Aromastoffen noch zu den Lebensmittelzusatzstoffen.

17. Die Zugabe konzentrierter natürlicher aromabildender Frucht- oder Gemüsestoffe zu frisch gepressten Säften ist verboten. Die Verwendung von Aromastoffen bei der Herstellung von Säften, Frucht- und (oder) Gemüsenektaren, Frucht- und (oder) Gemüsemark, Saftkonzentraten und konzentriertem Frucht- und (oder) Gemüsemark ist verboten.

18. Die Zugabe konzentrierter natürlicher aromabildender Frucht- oder Gemüsestoffe und (oder) von Aromastoffen und (oder) Farbstoffen und (oder) anderen Zutaten, die den durch die entsprechenden Technischen Regelwerke der Zollunion festgelegten Anforderungen entsprechen, zu frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken bei deren Herstellung ist zulässig.

19. Bei der Herstellung von Mors (Beerenfruchtgetränk) ist die Verwendung gleichnamiger konzentrierter natürlicher aromabildender Fruchtstoffe aus Beeren und (oder) natürlicher Aromastoffe zulässig.

20. Zucker und (oder) Zuckerarten und (oder) deren Lösungen und (oder) deren Sirupe (Saccharose, wasserfreie Dextrose, Glucose, Fructose) dürfen bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse

einzelnen oder in beliebiger Kombination verwendet werden. Die Zugabe der genannten Zuckerarten und (oder) deren Lösungen und Sirupe zu Säften zum Zweck der Geschmackskorrektur ist in einer Menge von höchstens 1,5 Prozent der Masse des Enderzeugnisses zulässig und darf nicht zum Zweck des Ersatzes der löslichen Trockensubstanz des Saftes erfolgen. Die Zugabe von Lösungen und (oder) Sirupen von Zucker und (oder) Zuckerarten zu Direktsäften ist nicht zulässig.

21. Honig darf bei der Herstellung von Nektaren, Mors (Beerenfruchtgetränken) und safthaltigen Getränken aus Früchten und (oder) Gemüse verwendet werden.

22. Die gleichzeitige Zugabe von Zucker und (oder) Zuckerarten und von Säureregulatoren des Saftes zu ein und demselben Saft ist verboten.

23. Kochsalz, Meersalz, Gewürze oder Pflanzenextrakte dürfen Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse zugegeben werden, mit Ausnahme von Säften aus Früchten. Die Zugabe dieser Zutaten zu Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse darf nicht zum Zweck des Ersatzes der löslichen Trockensubstanz des Saftes erfolgen.

24. Die Kennzeichnung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse hinsichtlich der ihnen zugegebenen Zutaten erfolgt auf der Verbraucherverpackung gemäß den Anforderungen der Absätze 36-40, 45, 47, 48, 51-54, 56-58, 62 dieses Artikels des Technischen Regelwerks.

25. Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe, die bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung verwendet werden, müssen den Anforderungen entsprechen, die in den Absätzen 11-23, 26-29 des vorliegenden Technischen Regelwerks festgelegt sind, sowie den in diesem Artikel festgelegten Anforderungen.

26. Bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für Kleinkinder ist nur die Verwendung natürlicher Isomere der

Milch-, Wein- und Apfelsäure und (oder) ihrer Salze zulässig.

27. Der Gehalt an Kochsalz im Enderzeugnis muss im Fall seiner Zugabe zu Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung betragen:

1) für Kleinkinder:

a) höchstens 0,4 Prozent (mit Ausnahme von Tomatensaft für die Ernährung von Kindern über 12 Monaten);

b) höchstens 0,6 Prozent (für Tomatensaft für die Ernährung von Kindern über 12 Monaten);

c) für Kinder im Vorschulalter und im Schulalter höchstens 0,6 Prozent.

28. Im Fall der Anreicherung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung mit Nähr- und (oder) biologisch aktiven

Stoffen, die Ascorbinsäure und (oder) Eisen enthalten, darf der Gehalt an Ascorbinsäure 750 Milligramm je Kilogramm Enderzeugnis und der Gehalt an Eisen 30 Milligramm je Kilogramm Enderzeugnis nicht überschreiten.

29. In Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung darf der Gehalt an zugesetztem Zucker und (oder) an zugesetzten Zuckern höchstens 10 Prozent der Masse des fertigen Frucht- und (oder) Gemüsenektars oder des fertigen frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränks und höchstens 12 Prozent der Masse des fertigen Mors betragen. Der Zusatz von Zucker und (oder) Zuckern zu Säften aus Früchten ist nicht zulässig.

30. Bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse dürfen nur Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, deren Bezeichnungen und zulässige Rückstandsmengen in der Anlage 3 zum vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegt sind.

31. Die Kennzeichnung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, die in eine Verbraucherverpackung abgefüllt sind, muss den Anforderungen entsprechen, die im Technischen Regelwerk der Zollunion über Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung festgelegt sind, sowie den in diesem Artikel festgelegten Anforderungen.

32. Die Bezeichnungen von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse müssen die Bezeichnungen der Früchte und (oder) des Gemüses enthalten, die für die Herstellung dieser Produkte verwendet wurden, oder von diesen Bezeichnungen abgeleitete Wörter, unabhängig von deren Reihenfolge. Die Bezeichnungen der Früchte und des Gemüses in russischer Sprache werden gemäß der Anlage 2 zum vorliegenden Technischen Regelwerk angegeben. Die genannten Bezeichnungen oder die von ihnen abgeleiteten Wörter sind in die Bezeichnungen der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse anstelle der Wörter "Früchte", "Beeren", "Gemüse" oder "Frucht-", "Beeren-", "Gemüse-" aufzunehmen:

1) Fruchtsaft, Beerensaft, Gemüsesaft oder Saft aus Früchten, Saft aus Beeren, Saft aus Gemüse;

2) Fruchtsaftkonzentrat, Beerensaftkonzentrat, Gemüsesaftkonzentrat oder konzentrierter Saft aus Früchten, konzentrierter Saft aus Beeren, konzentrierter Saft aus Gemüse;

3) Frucht-Diffusionssaft, Beeren-Diffusionssaft, Gemüse-Diffusionssaft oder Diffusionssaft aus Früchten, Diffusionssaft aus Beeren, Diffusionssaft aus Gemüse;

4) Fruchtnektar, Beerennektar, Gemüsenektar oder Nektar aus Früchten, Nektar aus Beeren, Nektar aus Gemüse;

5) fruchtsafthaltiges Getränk, beerensafthaltiges Getränk, gemüsesafthaltiges Getränk oder safthaltiges Getränk aus Früchten, safthaltiges Getränk aus Beeren, safthaltiges Getränk aus Gemüse;

6) Beeren-Mors oder Mors aus Beeren;

7) Fruchtmark, Beerenmark, Gemüsemark oder Mark aus Früchten, Mark aus Beeren, Mark aus Gemüse;

9) Fruchtmarkkonzentrat, Beerenmarkkonzentrat, konzentriertes Gemüsemark oder konzentriertes Mark aus Früchten, konzentriertes Mark aus Beeren, konzentriertes Mark aus Gemüse.

33. Die Bezeichnungen von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, die aus zwei oder mehr Arten von Früchten und (oder) Gemüse hergestellt wurden, müssen die Bezeichnungen der Säfte und (oder) der Frucht- und (oder) Gemüsemarke enthalten, die Bestandteil dieser Produkte sind, und in absteigender Reihenfolge des Volumenanteils des jeweiligen Saftes und (oder) Marks angegeben werden. In der Bezeichnung von Saftprodukten, die aus zwei oder mehr Arten von Früchten und (oder) Gemüse hergestellt wurden, dürfen die Bezeichnungen der Säfte und (oder) der Frucht- und (oder) Gemüsemarke durch die Wörter "gemischt aus Früchten und (oder) Beeren und (oder) Gemüse", "aus einer Mischung von Früchten und (oder) Beeren und (oder) Gemüse", durch das Wort "Multifrucht" oder "Multibeere" oder "Multigemüse" oder durch die Bezeichnung einer Gruppe von Früchten und (oder) Gemüse ersetzt werden.

34. In der Bezeichnung eines Direktsaftes oder in unmittelbarer Nähe dieser Bezeichnung müssen die Wörter "direkt gepresst" angegeben werden.

35. In der Bezeichnung eines rückverdünnten Saftes oder in unmittelbarer Nähe dieser Bezeichnung müssen die Wörter "hergestellt aus Frucht- und (oder) Gemüsesaftkonzentrat", "hergestellt aus Frucht- und (oder) Gemüsesaftkonzentrat und Frucht- und (oder) Gemüsemark" oder das Wort "rückverdünnt" angegeben werden.

36. Die Bezeichnungen von Säften, denen Zucker und (oder) Zuckerarten und (oder) deren Lösungen und (oder) deren Sirupe zugesetzt wurden, müssen durch die Wörter "mit Zuckerzusatz" oder "mit Zusatz von Zuckerarten", durch die Wörter "mit Zucker" oder "mit Zuckerarten" ergänzt werden.

37. Wurden bei der Herstellung eines Frucht- und (oder) Gemüsenektars oder eines frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränks Süßungsmittel verwendet, so müssen die Bezeichnungen dieses Nektars oder dieses safthaltigen Getränks durch die Wörter "mit Süßungsmittel" oder "mit Süßungsmitteln" ergänzt werden. Enthält ein Frucht- und (oder) Gemüsenektar oder ein frucht- und (oder) gemüsesafthaltiges Getränk Aspartam, so ist auf der Verbraucherverpackung die Aufschrift anzubringen: "Enthält eine Phenylalaninquelle".

38. Auf der Verbraucherverpackung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, die unter Zusatz von Kochsalz oder Meersalz hergestellt wurden, ist neben der Bezeichnung dieser Produkte die Anbringung der Aufschrift zulässig: "Mit Salz".

39. Die Ergänzung der Bezeichnungen von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse sowie der Kennzeichnung der Verbraucherverpackung durch Wörter, die auf sonstige Merkmale und (oder) Verfahren ihrer Herstellung und Verarbeitung hinweisen, ist nicht verbindlich.

40. Neben den Bezeichnungen von Saftprodukten, denen Honig zugesetzt wurde, ist die Aufschrift anzubringen: "Mit Honig".

41. Auf der Verbraucherverpackung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung müssen in der Bezeichnung dieser Produkte oder in unmittelbarer Nähe davon die Wörter "für die Kindernahrung" oder andere Wörter angegeben werden, die die Zweckbestimmung dieser Produkte für die Ernährung von Kindern wiedergeben; ferner sind Angaben zur Altersgruppe der Kinder, für die diese Produkte bestimmt sind, sowie Empfehlungen zu den Bedingungen und zur Dauer der Lagerung dieser Produkte nach dem Öffnen ihrer Verbraucherverpackung anzubringen.

42. Auf der Verbraucherverpackung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für Kinder im ersten Lebensjahr sind das Alter des Kindes (in Monaten), ab dem die Einführung dieses Produkts in die Ernährung des Kindes empfohlen wird, sowie Empfehlungen zu seinem Verzehr anzugeben. Dabei ist die Angabe eines Alters des Kindes von weniger als vier Monaten nicht zulässig.

43. Sind ein Saftkonzentrat oder ein Mors-Konzentrat für den Vertrieb an Verbraucher bestimmt und müssen sie vor dem Verzehr rückverdünnt werden, so sind auf der Verbraucherverpackung dieser Produkte die Regeln ihrer Rückverdünnung anzugeben.

44. Auf den Verbraucherverpackungen von Frucht- und (oder) Gemüsenektaren, Mors, frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken müssen Angaben zum Mindestvolumenanteil des Saftes und (oder) des Frucht- und (oder) Gemüsemarks enthalten sein.

45. Die Anbringung der Aufschrift "Mit Fruchtfleisch" auf den Verbraucherverpackungen von Säften und Frucht- und (oder) Gemüsenektaren erfolgt nur, wenn der Volumenanteil des entsprechenden Fruchtfleischs im Enderzeugnis 8 Prozent übersteigt oder wenn dieses Erzeugnis Zellen von Zitrusfrüchten enthält.

46. Auf den Verbraucherverpackungen von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse erfolgt die Anbringung der Aufschrift: "Geklärt" nur, wenn der Massenanteil des Bodensatzes 0,3 Prozent nicht übersteigt.

47. Angaben über die Verwendung von Ascorbinsäure bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse werden in den Angaben zur Zusammensetzung dieser Produkte nicht aufgeführt, wenn die Restmenge an Ascorbinsäure im Enderzeugnis ihren natürlichen Gehalt nicht übersteigt. Die Verwendung von Ascorbinsäure als Antioxidationsmittel ist kein Grund für die Anbringung der Aufschrift: "Mit Vitamin C" auf der Verbraucherverpackung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse.

48. Auf der Verbraucherverpackung von angereicherten Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse muss in der Bezeichnung dieser Produkte oder in unmittelbarer Nähe davon das Wort "angereichert" angegeben werden. Zusätzlich dürfen die Bezeichnungen der in diesen Produkten enthaltenen Nähr- und (oder) biologisch aktiven Stoffe sowie die Bezeichnungen der Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten, oder die Bezeichnung der Gruppe dieser Stoffe angegeben werden.

49. Die Bezeichnungen der Früchte und (oder) des Gemüses und die von diesen Bezeichnungen abgeleiteten Wörter dürfen auf der Verbraucherverpackung von Saftprodukten aus diesen Früchten und (oder) diesem Gemüse sowohl einzeln als auch in entsprechenden Wortverbindungen angegeben werden, sofern die Verwendung dieser Bezeichnungen und Wortverbindungen die Verbraucher nicht irreführt.

50. Grafische Abbildungen von Früchten und (oder) Gemüse, deren Säfte und (oder) Marke bei der Herstellung eines konkreten Saftprodukts aus Früchten und (oder) Gemüse nicht verwendet wurden, dürfen nicht auf dessen Verbraucherverpackung angebracht werden.

51. Beträgt der Massenanteil des Kohlendioxids, das Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse zugesetzt wurde, mindestens 0,2 Prozent, so ist auf der Verbraucherverpackung dieser Produkte das Wort "kohlenensäurehaltig" anzugeben.

52. Auf der Verbraucherverpackung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, die unter Zusatz von Gewürzen und (oder) deren Extrakten hergestellt wurden, muss die Aufschrift enthalten sein: "Mit Gewürzen" und (oder) es müssen die Bezeichnungen der entsprechenden Gewürze angegeben werden.

53. Die Zusammensetzung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse ist auf der Verbraucherverpackung in folgender Reihenfolge anzugeben:

1) Bezeichnungen des Saftes und (oder) des Frucht- und (oder) Gemüsemarks, Bezeichnungen der in diesen Produkten enthaltenen Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe (im Falle ihrer Verwendung) - in Bezug auf Saft;

2) Bezeichnungen des Saftes und (oder) des Frucht- und (oder) Gemüsemarks, Bezeichnungen der in diesen Produkten enthaltenen Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe, und als letztes wird Wasser angegeben - in Bezug auf Frucht- und (oder) Gemüsenektar, Mors, frucht- und (oder) gemüsesafthaltiges Getränk.

54. Die Zusammensetzung von Säften, bei deren Herstellung keine Zutaten oder Lebensmittelzusatzstoffe verwendet wurden, muss auf den Verbraucherverpackungen nicht angegeben werden.

55. Im Falle der Verwendung von Saftkonzentraten und (oder) konzentrierten Frucht- und (oder) Gemüsemarken bei der Herstellung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse werden in der Zusammensetzung dieser Produkte in absteigender Reihenfolge des

Volumenanteils die Bezeichnungen der entsprechenden Säfte und (oder) Frucht- und (oder) Gemüsemarke angegeben, und in unmittelbarer Nähe der Angabe dieser Zusammensetzung wird die Aufschrift angebracht: "Hergestellt aus Saftkonzentraten", "Hergestellt aus Markkonzentraten" oder "Hergestellt aus Saft- und Markkonzentraten".

56. In der Zusammensetzung von gemischten Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse sind in absteigender Reihenfolge alle für die Herstellung dieser Produkte verwendeten Säfte und (oder) Frucht- und (oder) Gemüsemarke anzugeben.

57. In der Zusammensetzung von angereicherten Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse werden alle in dieser Zusammensetzung enthaltenen Nähr- und (oder) biologisch aktiven Stoffe angegeben.

58. Konzentrierte natürliche aromabildende Frucht- oder Gemüsestoffe, die zur Wiederherstellung des Geschmacks und des Geruchs von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse verwendet wurden, sowie Trinkwasser, das zur Rückverdünnung von Saft- und Markkonzentraten bei der Herstellung von rückverdünnten Säften verwendet wird, werden in der Zusammensetzung des Enderzeugnisses nicht angegeben.

59. Auf der Verbraucherverpackung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse werden Empfehlungen zu den Lagerbedingungen dieser Produkte nach dem Öffnen ihrer Verbraucherverpackung angegeben.

60. Die Kennzeichnung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, die in eine nicht für Verbraucher bestimmte Transportverpackung abgefüllt sind, muss den Anforderungen entsprechen, die im Technischen Regelwerk der Zollunion über Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung festgelegt sind, sowie den in Artikel 3 des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion festgelegten Anforderungen.

61. Die Angaben zur Chargennummer oder zum Herstellungsdatum der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse, die Bezeichnung und der Sitz des Herstellers und (oder) der Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers wahrnimmt (Anschrift, einschließlich Land und (oder) Ursprungsort dieser Produkte), dürfen auf der Transportverpackung dieser Produkte durch einen Identifizierungscode ersetzt werden. Dieser Code muss in der Warenbegleitdokumentation eindeutig angegeben werden.

62. Sofern in Saftkonzentraten und konzentriertem Frucht- und (oder) Gemüsemark Rückstände von Kaliumcaseinat und (oder) Natriumcaseinat vorhanden sind, müssen auf der Transportverpackung und in der Warenbegleitdokumentation dieser Produkte die Worte "enthält Kaliumcaseinat" und (oder) "enthält Natriumcaseinat" angegeben werden.

Artikel 6. Anforderungen an die Prozesse der Herstellung und des Verkehrs von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse

1. Hersteller, Verkäufer und vom Hersteller bevollmächtigte Personen sind verpflichtet, die Prozesse der Herstellung und des Verkehrs von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse so durchzuführen, dass die Produkte den Anforderungen entsprechen, die an sie durch das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion und das Technische Regelwerk der Zollunion über die Sicherheit von Lebensmitteln gestellt werden.
2. Die Beförderung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse als Schüttgut (lose) muss in Tankschiffen, Tankbehältern und Flexitanks erfolgen, die für die Beförderung von Lebensmitteln bestimmt sind.
3. Die für die Beförderung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse verwendeten Beförderungsmittel und (oder) Container oder

Behälter müssen in geeigneter Weise ausgerüstet sein, um die erforderliche Temperatur dieser Produkte aufrechtzuerhalten.

4. Die Absender wählen selbständig die Art des Beförderungsmittels und der zur Ausrüstung des Beförderungsmittels verwendeten Ausstattung sowie die Betriebsweise dieser Ausstattung bei der Beförderung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse in Abhängigkeit von den meteorologischen Bedingungen, um die Übereinstimmung dieser Produkte mit den durch das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion festgelegten Anforderungen sowie die Übereinstimmung der Beförderungsbedingungen dieser Produkte mit den vom Hersteller festgelegten Anforderungen zu gewährleisten.

Artikel 7. Gewährleistung der Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen

1. Die Übereinstimmung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse mit dem vorliegenden Technischen Regelwerk wird durch die unmittelbare Erfüllung seiner Sicherheitsanforderungen oder durch die Erfüllung der Anforderungen von Normen gewährleistet, durch deren Anwendung auf freiwilliger Basis die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion sichergestellt wird.

2. Zur Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen bei der Bewertung (Bestätigung) der Übereinstimmung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion werden Normen angewendet, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen einschließlich der Regeln der Probenahme enthalten und die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion sowie für die Durchführung der Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Produkte erforderlich sind,

gemäß dem Verzeichnis der Normen, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen einschließlich der Regeln der Probenahme enthalten und die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion sowie für die Durchführung der Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Produkte erforderlich sind.

Artikel 8. Bewertung (Bestätigung) der Konformität von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse

1. Die Bewertung (Bestätigung) der Konformität von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse mit den durch das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion festgelegten Anforderungen erfolgt gemäß dem Technischen Regelwerk der Zollunion über die Sicherheit von Lebensmitteln in Form:

- 1) der Bestätigung der Übereinstimmung dieser Produkte mit den durch das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion festgelegten Anforderungen;
- 2) der staatlichen Registrierung einzelner Arten dieser Produkte;
- 3) der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der durch das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion festgelegten Anforderungen an diese Produkte und an die mit den Anforderungen an sie verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs.

2. Antragsteller bei der Bewertung (Bestätigung) der Konformität von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, mit Ausnahme der staatlichen Kontrolle (Aufsicht), können eine gemäß den Rechtsvorschriften einer Vertragspartei auf deren Hoheitsgebiet registrierte juristische Person oder natürliche Person in der Eigenschaft

eines Einzelunternehmers sein, die entweder Hersteller oder Verkäufer ist oder die Funktionen des ausländischen Herstellers auf Grundlage eines Vertrages mit diesem wahrnimmt, und zwar hinsichtlich der Gewährleistung der Übereinstimmung der gelieferten Produkte mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion und (oder) anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, sowie hinsichtlich der Haftung für die Nichtübereinstimmung der gelieferten Produkte mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks (Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers wahrnimmt).

3. Der Antragsteller ist verpflichtet, die Übereinstimmung der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse mit den durch das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion festgelegten Anforderungen zu gewährleisten.

4. Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse, die nicht der staatlichen Registrierung unterliegen und im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden, unterliegen der obligatorischen Konformitätsbestätigung mit den durch das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion festgelegten Anforderungen in Form der Konformitätsdeklarierung.

5. Die Konformitätsdeklarierung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse erfolgt durch die Annahme einer Konformitätserklärung durch den Antragsteller über die Übereinstimmung dieser Produkte mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion auf der Grundlage eigener Nachweise und (oder) auf der Grundlage von Nachweisen, die unter Beteiligung einer Zertifizierungsstelle und (oder) eines akkreditierten Prüflaboratoriums (Prüfzentrums) (nachfolgend - dritte Seite) erlangt wurden, die in das Einheitliche Register der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (Prüfzentren) der Zollunion aufgenommen sind.

6. Bei der Konformitätsdeklarierung von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse kann der Antragsteller die Standardschemata der Konformitätsdeklarierung 1d, 2d, 3d, 4d anwenden, die im Technischen Regelwerk der Zollunion über die Sicherheit von Lebensmitteln dargelegt sind.
7. Bei der Konformitätsdeklarierung einer Charge von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse muss die Geltungsdauer der Konformitätserklärung der Haltbarkeitsdauer dieser Produkte entsprechen.
8. Bei der Konformitätsdeklarierung von serienmäßig hergestellten Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse beträgt die Geltungsdauer der Konformitätserklärung höchstens fünf Jahre.
9. Der staatlichen Registrierung unterliegen einzelne Arten von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, und zwar:
 - 1) Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse neuer Art;
 - 2) spezialisierte Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse.
10. Zu den Saftprodukten neuer Art aus Früchten und (oder) Gemüse zählen die Produkte, die durch das Technische Regelwerk der Zollunion über die Sicherheit von Lebensmitteln bestimmt werden, sowie Saftprodukte, die aus Früchten und (oder) Gemüse hergestellt wurden, die nicht in Anlage 2 zum vorliegenden Technischen Regelwerk aufgeführt sind.
11. Die staatliche Registrierung einzelner Arten von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, die in Teil 9 des vorliegenden Artikels genannt sind, erfolgt in der Ordnung, die durch das Technische Regelwerk der Zollunion über die Sicherheit von Lebensmitteln festgelegt ist.

12. Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks der Zollunion in Bezug auf Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse und die mit den Anforderungen an sie verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs erfolgt in der Ordnung, die durch die Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats der Zollunion festgelegt ist.

Anlage 1
zum Technischen Regelwerk der Zollunion
"Technisches Regelwerk für Saftprodukte
aus Früchten und Gemüse"
(TR ZU 023/2011)
Tabelle 1

Mikrobiologische Sicherheitskennwerte haltbar gemachter Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse (Anforderungen an die industrielle Sterilität)

Saftprodukte aus	Mikroorganismen nach der Bebrütung im Thermostat			
	sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Mikroorganismen	mesophile Clostridien	nicht sporenbildende Mikroorganismen Schimmelpilze, Hefen	Milch-säure-mikro-organismen
1	2	3	4	5
Saftprodukte aus Früchten mit:				

pH 4,2 und höher sowie pH 3,8 und höher für Saftprodukte aus Aprikosen, Pfirsichen, Birnen ^{*1*2}	B. cereus und B. polymyxa dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein, B. subtilis höchstens 11 KBE/g (cm ³), übrige nicht geregelt	Cl. botulinum und Cl. perfringens dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein, übrige höchstens 1 KBE/g (cm ³)	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein
pH unter 4,2 sowie pH unter 3,8 für Saftprodukte aus Aprikosen, Pfirsichen, Birnen	Nicht geregelt	Nicht geregelt	Dürfen nicht nachweisbar sein in 1 g (cm ³)	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein

Saftprodukte aus Gemüse: Tomatenpüree mit einem Gehalt an Trockensubstanz von weniger als 12%, Tomatenmark* 1,*2	B. cereus und B. polymyxa dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein, B. subtilis höchstens 11 KBE/g (cm ³), übrige nicht geregelt	Cl. botulinum und Cl. perfringens dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein, übrige höchstens 1 KBE/g (cm ³)	Dürfen nicht nachweisbar sein in 1 g (cm ³)	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein
übrige: pH 4,2 und höher	B. cereus und B. polymyxa dürfen nicht nachweisbar sein in 1 g (cm ³), B. subtilis höchstens 11 KBE/g (cm ³), übrige nicht geregelt	Cl. botulinum und Cl. perfringens dürfen nicht nachweisbar sein in 1 g (cm ³) , übrige höchstens 1 KBE/g (cm ³)	Dürfen nicht nachweisbar sein in 1 g (cm ³)	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein

pH 3,7 - 4,2 ^{*1,*2}	Nicht geregelt	Cl. botulinum und Cl. perfringens dürfen nicht nachweisbar sein in 1 g (cm ³), übrige höchstens 1 KBE/g (cm ³)	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein
pH unter 3,7	Nicht geregelt	Nicht geregelt	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein	Dürfen in 1 g (cm ³) nicht nachweisbar sein

^{*1} - In Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, deren Lagerung bei einer Temperatur über 20°C erfolgt, dürfen sporenbildende thermophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen in 1 g (cm³) nicht nachweisbar sein.

^{*2} - In Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung dürfen mesophile Clostridien in 10 g (cm³) und sporenbildende thermophile aerobe und fakultativ anaerobe Mikroorganismen in 1 g (cm³) nicht nachweisbar sein.

Tabelle 2

Mikrobiologische Sicherheitskennwerte frisch gepresster Säfte

Eier von Helminthen	Zysten pathogener Darmprotozoen	GKmaFAnM KBE/g (cm ³), höchstens	Menge frisch gepresster Säfte (g (cm ³), in denen nicht nachweisbar sein dürfen		
			coliforme Bakterien (Koliforme)	E. coli	S. aureus
Dürfen nicht nachweisbar sein	Dürfen nicht nachweisbar sein	1×10^3	1,0	1,0	1,0

Tabelle 3

Mikrobiologische Sicherheitskennwerte von Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse, haltbar gemacht und unter Verwendung von Kohlensäure kohlensäurehaltig gemacht, mit pH 3,8 und niedriger, sowie von Saftkonzentraten, Mors-Konzentraten und konzentriertem Frucht- und (oder) Gemüsemark

Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse	GKmaFA nM KB E/g(cm ³), höchstens	Menge der Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse (g (cm ³), in der coliforme Bakterien (Koliforme) nicht nachweisbar sein dürfen	Hefen KBE/g(cm ³), höchstens	Schimmel KBE/g(cm ³), höchstens	A o
1	2	3	4	5	6

Säfte aus Früchten, Säfte aus Gemüse, Frucht- und (oder) Gemüsenektare, Morse und frucht- und (oder) gemüsesafthaltige Getränke, haltbar gemacht und unter Verwendung von Kohlensäure kohlendurehaltig gemacht, mit pH 3,8 und niedriger	50	1000	Nicht nach- weisbar In 1 g(cm ³)	50	M n o n v g
Saftkonzentrate aus Früchten, Mors- Konzentrate, Fruchtmarkkonzentrate, haltbar gemacht	Nicht ge- regelt	Nicht geregelt	Nicht nachweisbar in 1 g(cm ³)	Nicht nachweisbar in 1 g(cm ³)	M S b M o M n v g

Saftkonzentrate aus Gemüse, konzentriertes Gemüsemark (mit Ausnahme von Tomatensäften und Tomatenmark), haltbar gemacht	Nicht geregelt	Nicht geregelt	Nicht nachweisbar in 1 g(cm ³)	Nicht nachweisbar in 1 g (cm ³)	M p C o n b g n s M o n n g
---	----------------	----------------	--	---	--

Saftkonzentrate aus Früchten, Saftkonzentrate aus Gemüse, Mors-Konzentrate und konzentriertes Frucht- und (oder) Gemüsemark, einschließlich tiefgefroren	$5 \cdot 10^3$	Nicht nachweisbar in 1 g (cm ³)	$2 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^2$	N
---	----------------	--	----------------	----------------	---

Nicht geregelt sind Tomatensaft, Tomatenpüree (mit einem Gehalt an löslicher Trockensubstanz von mehr als 12%), Tomatenmark	Nicht geregelt	Nicht geregelt	Nicht nachweisbar in 1 g (cm ³)	Nicht nach- weisbar in 1g(cm ³)*2	M le C o n g) n n n g s M o n v (
--	-------------------	-------------------	---	---	--

*¹Für Saftprodukte aus Früchten und (oder) Gemüse, deren Verkauf im Einzelhandel erfolgt.

*² Zulässige Schimmelzahl nach Howard höchstens 40% der Gesichtsfelder.

Tabelle 4

Mikrobiologische Sicherheitskennwerte pasteurisierter Saftprodukte aus Früchten

Schimmel- pilze, KBE/cm ³ , höchstens	GKmaFAnM KBE/g (cm ³), höchstens	Menge pasteurisierter Saft- produkte (g (cm ³), in der nicht nachweisbar sein dürfen		
		Bakterien der Familie Enterobacteriaceae	B.cereus	Hefen
5	1×10^2	1,0	0,1	0,1

Anlage 2
zum Technischen Regelwerk der Zollunion
"Technisches Regelwerk für Saftprodukte
aus Früchten und Gemüse"
(TR ZU 023/2011)

Früchte und Gemüse, die für die Herstellung von Saftprodukten verwendet werden. Anforderungen an den Gehalt an löslicher Trockensubstanz in rückverdünnten Säften, Direktsäften und in Fruchtmark oder in Gemüsemark. Volumenanteil von Saft aus Früchten oder Saft aus Gemüse oder Fruchtmark oder Gemüsemark in Frucht- und (oder) in Gemüsenektaren

Bezeichnungen der Früchte und Gemüse in russischer Sprache	Bezeichnungen der Früchte und Gemüse in englischer Sprache	Bezeichnungen der Früchte und Gemüse in lateinischer Sprache	Mindest- gehalt an löslicher Trocken- substanz in rückver- dünnten Säften und in Fruchtmark oder in Gemüse- mark *1 *2 (% bei 20 ⁰ C)	Mindestgehalt an löslicher Trockensubstanz in Direktsäften und in Fruchtmark in Gemüse *3 *4 *5 (% 20 ⁰ C)
1	2	3	4	5
Aprikose	Apricot	Prunus armeniaca L.	11,2	10,2

Quitte	Quince	Cydonia oblonga Mill.	11,2	-
Açaí	Acai	Eyterpe Oleracea	-	3,4
Kirschpflaume	Cherry Plum	Prunus ceracifera	12,0	
Ananas	Pineapple	Ananas comosus (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. f.	12,8 ^{*6,*8}	11, ^{*6,*8}
Stachelannone	Soursop	Annona muricata L.	14,5	-
Schuppenannone	Sugar Apple	Annona squamosa L.	14,5	-
Orange	Orange	Citrus sinensis (L.)	11,2*6	10,0 ^{*6}
Blutorange	Red (blood) orange	Citrus sinensis (L.)	-	-
Wassermelone	Water Melon	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus	8,0	

Acerola ("Westindische Kirsche", "Barbados- kirsche")	Acerola (West Indian Cherry)	Malpighia spp. (Moc. & Sesse)	6,5	
Banane	Banana	Musa species, including M. acuminata and M. paradisiaca but excluding other plantains		20,0
Berberitze	Barberry	Berberis vilgaris	-	-
Boysenbeere (Hybride aus Youngberry und Himbeere)	Boysen-berry	Rubus ursinus Cham. & Schltdl.	10,0	-
Preiselbeere	Lingon-berry	Vaccinium vitis- idaea L.	9,6	

Holunder	Elderberry	Sambucus nigraL. Sambucus canadensis	10,5	
Weintraube	Grape	Vitis Vinifera L. or hybrids thereof Vitis Labrusca or hybrids thereof	15,9	13,5
Sauerkirsche	Sour cherry	Prunus cerasus L.	13,5	12,4
Sauerkirsche	Stonesbaer	Prunus cerasus L. Cv. Stevnsbaer	17,0	
Surinamkirsche	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	6,0	-
Krähenbeere	Crowberry	Empetrum nigrum L.	6,0	-
Genipap	Genipap	Genipa americana	17,0	-
Rauschbeere	Blueberry	Vaccinium uliginosum	10,0	-

Granatapfel	Pomegranate	Punica granatum L.	12,0	-
Grapefruit	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	10,0*6	9,5*6
Grapefruit "Sweetie" (Hybride), Pomelo	Sweetie grapefruit	Citrus paradisi, Citrus grandis	10,0	
Birne	Pear	Pyrus communis L.	12,0	11,0
Guave	Guava	Psidium guajava L.	8,5	8,5
Guavabeere	Guavaberry, Birchberry	Eugenia syringe	-	-
Melone	Melon	Cucumis melo L.	8,0	
Wintermelone, Casaba	Casaba Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	7,5	

Weißer Honigmelone Honeydew Muskatmelone, Melon Wintermelone		Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq	10,0	-
Brombeere	Blackberry	Rubus fruitcosus L.	9,0	-
Kratzbeere (Bereifte Brombeere)	Dewberry	Rubus hispidus (in Nordamerika), R. caesius (in Europa)	10,0	-
Gelbe Mombinpflaume, Carioca	Caja	Spondia lutea L.	10,0	-
Walderdbeere (wild wachsend)	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	6,0	-
Feige	Fig	Ficus carica L.	18,0	-
Zucchini	Marrow (Squash)	Cucurbita pepo	-	-

Cainito, Sternapfel	Star Apple	Chrysophyllum cainito	-	-
Kakao	Cocoa pulp	Theobroma cacao L.	14,0	-
Kaktusfrucht	Cactus fruit (Prickly pear)	Opuntia ficus - indica		12,0
Gewöhnlicher Schneeball	High cranberry	Viburnum opulus	-	-
Weißkohl	Round-headed cabbage	Brassica oleraceae L.	-	4,5
Karambole	Starfruit	Averrhoa carambola L.	7,5	-
Kartoffel	Potato	Solanum tuberosum L.	-	-
Kiwi	Kiwi	Actinidia deliciosa (A.Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson		

Kornelkirsche	Cornel (Cornelian cherries)	Cornus mas.		
Erdbeere (Gartenerdbeere)	Strawberry	Fragaria ananassa Duchense(Fragaria chiloensis Duchense Fragaria virginiana Duchense)	7,5	6,3
Großfruchtige Moosbeere	Cranberry	Vaccinium macrocarpon Aiton	7,5	-
Moosbeere	Cranberry (Marshwort)	Vaccinium oxycoccus L.	7,0	-
Kokosnuss *7 (Kokoswasser)	Coconut water	Cocos nucifera L.	5,0	
Stachelbeere	Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	7,5	-

Weißer Stachelbeere	White Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	-	-
Stachelbeere rot	Red Gooseberry	Ribes uva-crispa	-	-
Mais Zuckermais	Sweet corn Maize	Zea mays Linnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H.Bailey	-	-
Kumquat	Kumquat	Fortunella Swingle spp.	—	—
Cupuaçu	Cupua [^]	Theobroma grandiflorum L.	9,0	—
Limette	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	8,0*6	
Zitrone	Lemon	Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa	8,0*6	7,0*6

Chinabeere (Schisandra)	Schizandra (Magnolia- vine)	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	-	-
Litschi	Litchi, Lychee	Litchi chinensis Sonn.	11,2	-
Loganbeere (Kreuzung aus Himbeere und Brombeere)	Loganberry	Rubus loganobaccus L. H. Bailey	10,5	-
Lulo	Lulo	Solanum quitoense Lam.	-	-
Himbeere, rot	Red Raspberry	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.	7,0	6,3
Schwarze Himbeere	Black Raspberry	Rubus occidentalis L.	11,1	6,3
Amerikanische Mammea, "Amerikanische Aprikose"	Mammee apple	Mammea americana	-	-

Mango	Mango	Mangifera indica L.	13,5	14,0
Mandarine (Tangerine)	Mandarine (Tangerine)	Citrus reticulata Blanca	11,8 *6	10,5*6
Maracuja	Passion Fruit	Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.	12,0 *6	12,0*6
Riesengranadilla	Common granadilla	Passiflora quadrangularis	-	12,4
Gelbe Maracuja	Yellow Passion Fruit	Passiflora edulis	-	-
Marmeladenfrucht, Pouteria	Sapote	Pouteria sapota	-	-
Karotte	Carrot(s)	Daucus maxinus x Daucus carota	8,0	
Moltebeere	Cloudberry	Rubus chamaemorus L.	9,0	-

Japanische Mispel, Loquat	Loquat	Eriobotrya japonica		
Nektarine	Nectarine	Prunus persica(L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid.	10,5	
Sanddorn	Sea Buckthorn	Hippophae elaeguarica	-	-
Echter Sanddorn	Buckthorn- berry (sallow- thornberry)	Hippophae rhamnoides L.	6,0	
Gurke	Cucumber (gherkin)	Cucumis sativus L.	-	3,0
Papaya	Papaya	Carica papaya L.	-	-
Gemüsepaprika	Vegetable paprika	Capsicum annum	-	6,6
Pfirsich	Peach	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,5	9,0

Wurzelpetersilie	Parsley root	Petroselinum Crispum Nut	-	10,0
Blattpetersilie	Parsley leaves	Petroselinum Crispum Nut	-	7,6
Eberesche	Rowan- berry	Sorbus aucuparia L.	11,0	-
Schwarzfrüchtige Eberesche (Aronia)	Aronia (Choke- berry)	Pyrus arbustifolia (L.) Pers.	13,5	
Römischer Salat (Cos Lettuce)	Cos Lettuce	Lactuca sativa L.		2,5
Blattsalat	Lettuce	Lactuca sativa L.	-	2,0
Rote Bete	Red beet	Beta vulgaris	9,0	-
Knollensellerie	Celery root	Apium graveolens L. Rapaceum		6,0
Blattsellerie	Celery leaves	Apium graveolens L. secalinum		2,1

Pflaume	Plum	Prunus domestica L. subsp. domestica	12,0	
Weißer Johannisbeere	White Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-
Rote Johannisbeere	Red Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-
Schwarze Johannisbeere	Black Currant	Ribes nigrum L.	11,0	10,5
Tamarinde	Tamarind	Tamarindus indica	13,0	
Schlehe	Sloe	Prunus spinosa L.	6,0	-
Tkemali (Kirschpflaume)	Cherry plum	Prunus Cerasifera	-	-
Bärentraube	Bearberry	Arctostaphylos uva ursi L.	-	-

Tomate	Tomato	Lycopersicum esculentum L.	5,0	4,2
Maulbeere, Beere des Maulbeerbaums	Mulberry	Rubus Chamaemorus L. hybrid Morus	-	-
Kürbis	Pumpkin gourd	Spec. Cucurbitaceae	5,0	-
Dill	Dill	Anethum graveolens L.	-	6,3
Umbu, Tuberose	Umbu	Spondias tuberosa Arruda ex Kost.	9,0	
Dattel	Date	Phoenix dactylifera L.	18,5	-
Kaki	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-
Traubenkirsche	Bird Cherry	Padus	-	-
Süßkirsche	Sweet Cherry	Prunus avium L.	20,0	-

Heidelbeere	Bilberry, Blueberry	Vaccinium myrtillus L., Vaccinium corymbosum L., Vaccinium angustifolium	7,1	
Backpflaume (Trockenpflaume)	Prune	Prunus domestica L., subsp. domestica	18,5	
Maulbeerbaum, Maulbeere (Beere)	Mulberry	Morus spp.	-	-
Hagebutte	Rosehip	Rose spp. L.	9,0	-
Hundsrose ("Hagebutte")	Cynorr-hodon	Rosa canina L.	-	-
Apfel	Apple	Malus domestica Borkh	11,2*6	10,0*6
Cashewapfel	Cashew-apple	Anacardium occidentale L.	11,5	-

Holzapfel, Wildapfel	Crab Apple	Malus prunifolia (Willd.) Borkh. Malus sylvestris Mill.	15,4	-
Rosenapfel	Pome apple	Syzygium jambosa		
Youngberry (Hybride aus Himbeere und Brombeere)	Young- berry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyensis	10,0	

Andere Früchte mit hohem Säuregehalt					Menge, die zum Erreichen einer Gesamtsäure von mindestens 0,5 % erforderlich ist
Andere Früchte mit hohem Fruchtfleischgehalt Oder mit intensivem Aroma					25,0
Andere Früchte mit niedrigem Säuregehalt, niedrigem Fruchtfleischgehalt und niedrigem oder mittlerem Aroma					50,0

*1 - Der Gehalt an löslicher Trockensubstanz in Saft aus Früchten oder in Saft aus Gemüse oder in Mark, die aus Saftkonzentrat und (oder) Frucht- und (oder) Gemüsemark rückverdünnt wurden, muss mindestens dem in dieser Anlage angegebenen Wert entsprechen, ohne Berücksichtigung des Trockensubstanzgehalts sonstiger zugesetzter Zutaten.

*2 - Fehlen in dieser Anlage Normen für den Mindestgehalt an löslicher Trockensubstanz in rückverdünntem Saft oder in Fruchtmark oder in Gemüsemark, so wird der Mindestwert im Direktsaft oder im Fruchtmark oder im Gemüsemark auf der Grundlage des Trockensubstanzgehalts bestimmt, die bei der Herstellung des entsprechenden Saftkonzentrats oder der konzentrierten Frucht- und Gemüsemarke verwendet werden.

*3 - Der Gehalt an löslicher Trockensubstanz in Direktsäften oder in Fruchtmarm oder in Gemüsemark muss den in dieser Anlage festgelegten Normen entsprechen.

*4 - Für Direktsäfte oder für Fruchtmarm oder

Gemüsemark, für die in dieser Anlage keine

Normen für den Mindestgehalt an löslicher Trockensubstanz vorliegen, muss der Mindestgehalt

an löslicher Trockensubstanz dem Gehalt dieser Stoffe in Saft aus Früchten oder Saft aus Gemüse oder in Fruchtmarm oder in Gemüsemark entsprechen, die bei der Verarbeitung der Ausgangsfrüchte oder des Ausgangsgemüses hergestellt werden.

*5 - Die Verdünnung von Direktsaft oder Fruchtmarm oder Gemüsemark mit Wasser zur Senkung ihres Gehalts an löslicher Trockensubstanz ist verboten.

*6 - Unter Berücksichtigung der Säurekorrektur.

*7 - Entspricht dem "Kokoswasser", das aus der Kokosnuss ohne Pressen ihres Fruchtfleisches gewonnen wird.

*8 - Bei der Festlegung der Norm für den Mindestgehalt an löslicher Trockensubstanz in rückverdünntem Ananassaft wird berücksichtigt, dass in verschiedenen Gebieten, in denen Ananas angebaut und verarbeitet werden, der Gehalt an löslicher Trockensubstanz unter dem in dieser Anlage festgelegten Wert liegen kann. In diesem Fall ist der Verkehr von Ananassaft im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion unter der Bedingung zulässig, dass der Gehalt an löslicher Trockensubstanz darin mindestens 10 % beträgt (bei 20°C unter Berücksichtigung der Säurekorrektur) und der rückverdünnte Ananassaft den Anforderungen des vorliegenden

Technischen Regelwerks der Zollunion vollständig entspricht.

Anlage 3
zum Technischen Regelwerk der Zollunion
"Technisches Regelwerk für Saftprodukte
aus Früchten und Gemüse"
(TR ZU 023/2011)

Verzeichnis der Lebensmittelzusatzstoffe und
Verarbeitungshilfsstoffe, die
für die Verwendung bei der Herstellung von Saftprodukten
aus Früchten
und (oder) Gemüse zugelassen sind

Tabelle 1

Säureregulatoren

Lebensmittel zusatzstoff	INS- Nummer (E) ^{*1}	Höchstmenge ^{*2} (g/l), höchstens	Zugelassen für die Verwendung
1	2	3	4
Zitronensäure	330	3	In rückverdünnten Säften, Diffusionssäften, Saftkonzentraten, konzentriertem Frucht- und (oder) Gemüsemark, Direktsäften sowie in Frucht- und (oder) Gemüsemark mit einem pH-Wert über 4,2
Zitronensäure	330	5	In Frucht- und (oder) Gemüsenektaren
Zitronensäure	330	Siehe Fußnote ^{*3}	In frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken, Mors (Beerenfruchtgetränke)

Äpfelsäure	296	3	In rückverdünntem Ananassaft, Ananassaftkonzentrat, in Frucht- und (oder) Gemüsenektaren, in frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken, Mors (Beerenfruchtgetränke)
Weinsäure	334	4	In rückverdünntem Traubensaft (rot und weiß), Traubensaftkonzentrat (rot und weiß), in Frucht- und (oder) Gemüsenektaren, in frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken, Mors (Beerenfruchtgetränke)
Natriumtartrat	335	Siehe Fußnote*3	In frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken, Mors (Beerenfruchtgetränke)
Kaliumtartrat	336		
Natrium-Kalium-Tartrat	337		
Natriumcitrate	331		

Kaliumcitrate	332		
Calcium citrate	333		
Milchsäure	270	Siehe Fußnote ^{*3}	In Säften aus Gemüse, Gemüsenektaren, gemüsesafthaltigen Getränken (ausgenommen Erzeugnisse, die einer Milchsäuregärung unterzogen wurden)

^{*1} INS - Internationales Nummerierungssystem für
Lebensmittelzusatzstoffe, E - E-Nummern-System der Europäischen Union.

^{*2} Höchstmenge des Lebensmittelzusatzstoffes im Enderzeugnis, das zum
Verzehr bestimmt ist.

^{*3} Der Lebensmittelzusatzstoff ist vom Hersteller in der Mindestmenge zu
verwenden, die zur Erreichung der Verwendungszwecke dieses
Lebensmittelzusatzstoffes erforderlich ist.

Tabelle 2

Antioxidationsmittel

Lebensmittel- zusatzstoffe	INS- Nummer (E)*1	Höchstmenge *2 (g/l), höchstens	Zugelassen für die Verwendung
Ascorbinsäure und ihre Salze	300 - 303	Siehe Fußnote*3	In Direktsäften, rückverdünnten Säften, Diffusionssäften, in Frucht- und (oder) Gemüsemarken, Saftkonzentraten, konzentrierten Frucht- und (oder) Gemüsemarken, in Frucht- und (oder) Gemüsenektaren, in frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken, Mors
	0,25	In Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse für die Kindernahrung	

Lecithin	322	Siehe Fußnote *3	In angereicherten Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse
----------	-----	---------------------	---

*1 INS - Internationales Nummerierungssystem für
Lebensmittelzusatzstoffe, E - E-Nummern-System der Europäischen Union.

*2 Höchstmenge des Lebensmittelzusatzstoffs im zum Verzehr bestimmten
Enderzeugnis.

*3 Der Lebensmittelzusatzstoff muss vom Hersteller in der Mindestmenge
verwendet werden, die zur Erreichung der Verwendungszwecke dieses
Lebensmittelzusatzstoffs erforderlich ist.

Tabelle 3

Kohlensäuregas (Sättigungsgas)

Lebensmittel- zusatzstoff	INS- Nummer (E)*1	Höchstmenge*2	Zugelassen für die Verwendung
Kohlen- dioxid	290	Siehe Fußnote*3	In Direktsäften, rückverdünnten Säften, Diffusionssäften, in Frucht- und (oder) Gemüsenektaren, in frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken, Mors

*1 INS - Internationales Nummerierungssystem für Lebensmittelzusatzstoffe, E - E-Nummern-System der Europäischen Union.

*2 Höchstmenge des Lebensmittelzusatzstoffs im zum Verzehr bestimmten Enderzeugnis.

*3 Der Lebensmittelzusatzstoff muss vom Hersteller in der Mindestmenge verwendet werden, die zur Erreichung der Verwendungszwecke dieses Lebensmittelzusatzstoffs erforderlich ist.

Tabelle 4

Stabilisatoren und Verdickungsmittel

Lebensmittelzusatzstoffe	INS-Nummer (E) ^{*1}	Höchstmenge ^{*2} (g/l), höchstens	Zugelassen für die Verwendung
1	2	3	4
Pektine	440	Siehe Fußnote ^{*3}	In Direktsäften mit Fruchtfleisch, rückverdünnten Säften mit Fruchtfleisch, Diffusionssäften mit Fruchtfleisch, in Frucht- und (oder) Gemüsenektaren mit Fruchtfleisch, in frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken, Mors
Saccharoseacetatisobutyrat	444	0,3	In frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken ^{*4}
Glycerinester aus Harzsäuren	445	0,1	
Gummi arabicum	414	Siehe Fußnote ^{*3}	

Johannis- brotkern- mehl	410
Guarkernmehl	412
Xanthan	415
Stärken	1400- 1451
Carboxymethylcellulose	466
Ghatti-Gummi	419

*¹ INS - Internationales Nummerierungssystem für Lebensmittelzusatzstoffe, E - E-Nummern-System der Europäischen Union.

*² Höchstmenge des Lebensmittelzusatzstoffs im zum Verzehr bestimmten Enderzeugnis.

*³ Der Lebensmittelzusatzstoff muss vom Hersteller in der Mindestmenge verwendet werden, die zur Erreichung der Verwendungszwecke dieses Lebensmittelzusatzstoffs erforderlich ist.

*⁴ Die Lebensmittelzusatzstoffe E419, E444, E445 und E 466 werden in frucht- und (oder) gemüsesafthaltigen Getränken verwendet, ausgenommen Saftprodukte für die Kleinkindernahrung.

Tabelle 5

Süßungsmittel

Lebensmittelzusatzstoffe	INS-Nummer (E-Nummer)*1	Höchstmenge *2(g/l), höchstens	Zugelassen für die Verwendung
Acesulfam-Kalium	950	0,35	In Frucht- und (oder) in Gemüsenektaren,
Aspartam	951	0,6	in frucht- und (oder)
Saccharin und seine Salze	954	0,08 (berechnet als Saccharin)	in gemüsesafthaltigen Getränken
Sucralose(Trichlorgalaktosa-charose)	955	0,3	
Neohesperidin-Dihydrochalcon	959	0,03	
Steviosid	960	Siehe Fußnote*3	

*1 INS - Internationales Nummerierungssystem für Lebensmittelzusatzstoffe, E - E-Nummern-System der Europäischen Union.

*2 Höchstmenge des Lebensmittelzusatzstoffes im zum Verzehr bestimmten Enderzeugnis.

*3 Der Lebensmittelzusatzstoff ist vom Hersteller in der minimalen Höchstmenge zu verwenden, die zur Erreichung der Verwendungszwecke dieses Lebensmittelzusatzstoffes erforderlich ist.

Tabelle 6

Verarbeitungshilfsstoffe

Verwendungszweck	Verarbeitungshilfsstoffe
1	2
Schaumverhüter	Polydimethylsiloxan* ¹
Klärmittel, Antioxidationsmittel und Filtermittel, Flockungsmittel und Sorptionsmittel	Adsorptionsmittel (Bleichmittel, natürliche oder aktivierte Erden)
	Sorptionsharze
	Aktivkohle (nur pflanzlichen Ursprungs)
	Bentonit
	Calciumhydroxid* ²
	Cellulose
	Chitosan
	Kolloidales Siliciumdioxid
	Diatomit

Gelatine (aus Hautkollagen)

Ionenaustauscherharze
(Kationen- und
Anionenaustauscher)

Kaolin

Perlit

Polyvinylpolypyrrolidon

Flüssiges Siliciumdioxid

Tannin

Kaliumtartrat^{*2}

Gefälltes Calciumcarbonat
^{*2}

Schwefeldioxid^{*2,*3}

Kieselgur

Kalium- und
Natriumcaseinate^{*4}

Hausenblase ^{*4}	
Reisschalen	
Tocopherol ^{*5}	
Enzympräparate (einzeln oder in Kombination) ^{*6}	Pektinasen (zur Hydrolyse von Pektin), Proteasen (zur Hydrolyse von Proteinen), Amylasen (zur Hydrolyse von Stärke) und Cellulasen (zur begrenzten Anwendung zwecks Erleichterung des Aufschlusses der Zellwände)
Packgase ^{*7}	Stickstoff
	Kohlendioxid

^{*1} Höchstgehalt an Rückständen im Enderzeugnis 10 mg/l.

^{*2} Nur bei der Herstellung von Traubensaft.

^{*3} Höchstgehalt an Rückständen im Enderzeugnis 10 mg/l (berechnet als gesamtes SO₂).

^{*4} Bei der Verwendung dieser Verarbeitungshilfsstoffe ist ihr potenzielles allergenes Potenzial zu berücksichtigen. Sind Rückstände dieser Verarbeitungshilfsstoffe in den zum Verzehr bestimmten Saftprodukten aus Früchten und (oder) Gemüse enthalten, so unterliegen diese Erzeugnisse der Kennzeichnung gemäß den in Artikel 11 des vorliegenden Technischen Regelwerks festgelegten Anforderungen.

*5 Höchstgehalt an Rückständen im Enderzeugnis 8 mg/kg.

*6 Enzympräparate dürfen als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, wenn ihre Verwendung nicht zur vollständigen Verflüssigung des Rohstoffs führt und den Cellulosegehalt in den verarbeiteten Früchten oder im verarbeiteten Gemüse nicht beeinflusst.

*7 Dürfen zur vorübergehenden Konservierung verwendet werden.

GENEHMIGT

durch Beschluss der Kommission der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 882
(in der Fassung des Beschlusses des Kollegiums
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 15. Dezember 2015 Nr. 167)

**Verzeichnis der Normen, durch deren Anwendung auf
freiwilliger Basis die Einhaltung der Anforderungen des
Technischen Regelwerks der Zollunion "Technisches
Regelwerk über Saftprodukte aus Früchten und Gemüse"
(TR
ZU 023/2011) gewährleistet wird**

Fußnote. Das Verzeichnis ist durch Beschluss des Kollegiums der
Eurasischen Wirtschaftskommission vom 28.01.2020 Nr. 19 außer Kraft
getreten (tritt in Kraft ab 01.01.2021).

GENEHMIGT

durch Beschluss der Kommission der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 882
(in der Fassung des Beschlusses des Kollegiums
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 15. Dezember 2015 Nr. 167)

**Verzeichnis der Normen, die Regeln und Methoden der
Untersuchungen**

(Prüfungen) und Messungen, einschließlich der Regeln der Probenahme, enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Technisches Regelwerk über Saftprodukte aus Früchten und Gemüse" (TR ZU 023/2011) und für die Durchführung der Konformitätsbewertung der Gegenstände der technischen Regulierung erforderlich sind

Fußnote. Das Verzeichnis ist durch Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 28.01.2020 Nr. 19 außer Kraft getreten (tritt in Kraft ab 01.01.2021).

Dieses Dokument wird von der AC Inorms GmbH bereitgestellt. Der Text ist eine automatische Übersetzung der technischen Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion. Für Übersetzungsfehler übernimmt die AC Inorms GmbH keine Haftung.