Technisches Regelwerk TR ZU 024/2011

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 – die Kommission) **beschlossen**:

1. Das Technische Regelwerk der Zollunion "Technisches Regelwerk für Öl- und Fetterzeugnisse" (TR ZU 024/2011) anzunehmen (beigefügt).

2. Außer Kraft getreten durch Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.03.2022 Nr. 53 (wird in Kraft gesetzt ab 01.07.2022).
3. Festzulegen:

3.1. Das Technische Regelwerk der Zollunion "Technisches Regelwerk für Öl- und Fetterzeugnisse" (nachfolgend – das Technische Regelwerk) tritt am 1. Juli 2013 in Kraft, wobei:

- die Anforderung der Anlage 1 des Technischen Regelwerks zum Sicherheitskennwert "Benzo(a)pyren" am 1. Januar 2014 in Kraft tritt;

- die Anforderung zum Sicherheitskennwert trans-Isomere der Fettsäuren zu den in Anlage 1 des Technischen Regelwerks festgelegten Fristen in Kraft tritt;

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 für

Erzeugnisse ausgestellt oder angenommen wurden, die Gegenstand der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks sind (nachfolgend – die Erzeugnisse), vor dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks, sind bis zum Ablauf ihrer Geltungsdauer gültig, längstens jedoch 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 Geltungsdauer gültig.

Ab dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks ist die Ausstellung oder Annahme von Dokumenten über die Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Erzeugnisse 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 Erzeugnissen 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 Erzeugnisse mit den genannten verbindlichen Anforderungen vorliegen, die vor dem Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks ausgestellt oder angenommen wurden.

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

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

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

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

5. Die russische Partei hat unter Beteiligung der Parteien 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 beim Sekretariat der Kommission zur Genehmigung durch die Kommission im festgelegten Verfahren sicherzustellen.

6. Die Parteien haben:

6.1. Bis zum 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. 883

TECHNISCHES REGELWERK DER ZOLLUNION
TR ZU 024/2011
Technisches Regelwerk für Öl- und Fetterzeugnisse

Inhalt

Fußnote. Der Inhalt wurde durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.04.2015 Nr. 39 gestrichen (tritt nach Ablauf von 6 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Vorwort

1. Das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion wurde in Übereinstimmung mit 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 Öl- und Fetterzeugnisse festzulegen sowie den freien Warenverkehr von Öl- und Fetterzeugnissen zu gewährleisten, die im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden.

3. Werden in Bezug auf Öl- und Fetterzeugnisse weitere Technische Regelwerke der Zollunion angenommen, die Anforderungen an Öl- und Fetterzeugnisse festlegen, so müssen die Öl- und Fetterzeugnisse den Anforderungen dieser Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.

Kapitel 1. Anwendungsbereich

1. Das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion "Technisches Regelwerk für Öl- und Fetterzeugnisse" (nachfolgend - das Technische Regelwerk) gilt für Öl- und Fetterzeugnisse, die im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion in Verkehr gebracht werden, und legt Anforderungen an diese fest, einschließlich der Anforderungen an ihre Verpackung und Kennzeichnung sowie an die damit verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs.

Das vorliegende Technische Regelwerk gilt nicht:

- für Öl- und Fetterzeugnisse, die im Rahmen einer nichtgewerblichen Herstellung gewonnen wurden, mit Ausnahme von Pflanzenöl;

- für Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke, mit Ausnahme von natürlichem Rohglycerin und Kernseife.

Fußnote. Punkt 1 mit Änderungen, eingeführt durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.04.2015 Nr. 39 (tritt nach Ablauf von 6 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).
2. Das vorliegende Technische Regelwerk legt Anforderungen an Öl- und Fetterzeugnisse fest, um Leben und Gesundheit der Bürger zu schützen und Handlungen vorzubeugen, die die Erwerber (Verbraucher) irreführen.

3. Bei der Anwendung des vorliegenden Technischen Regelwerks sind die Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Zollunion zu berücksichtigen, deren Geltungsbereich sich auf Öl- und Fetterzeugnisse erstreckt.

Artikel 1. Öl- und Fetterzeugnisse, die Gegenstand der technischen Regulierung sind

Gegenstand der technischen Regulierung des vorliegenden Technischen Regelwerks sind die folgenden Öl- und Fetterzeugnisse:

1) Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke:

a) Pflanzenöle;

b) Pflanzenölfraktionen;

c) umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette);

d) gehärtete raffinierte desodorierte Öle (Fette);

e) Margarinen;

f) Pflanzen-Rahm-Streichfette und Pflanzenfett-Streichfette;

g) Pflanzen-Rahm-Schmelzmischungen und Pflanzenfett-Schmelzmischungen;

h) Fette für besondere Verwendungszwecke, darunter Küchen-, Konditorei- und Backfette;

i) Milchfettersatz;

j) Kakaobutteräquivalente;

k) Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ;

l) Kakaobutterersatz vom POP-Typ;

m) nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom nichtlaurischen Typ;

n) nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom laurischen Typ;

n^1) nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom gemischten Typ;

o) Soßen auf Basis von Pflanzenölen;

p) Mayonnaisen;

q) Mayonnaisensoßen;

r) Cremes auf Pflanzenölbasis;

s) destilliertes Glycerin;

2) Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke:

a) natürliches Rohglycerin;

b) Kernseife.

Fußnote. Artikel 1 mit Änderung, eingeführt durch Beschluss des Rates der

Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Kapitel 2. Begriffsbestimmungen

Artikel 2. Begriffsbestimmungen der Öl- und Fetterzeugnisse

1. Öl- und Fetterzeugnisse - Pflanzenöle und Erzeugnisse, die auf Basis von pflanzlichen oder von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten (einschließlich Fette von Fischen und Meeressäugern) hergestellt werden, mit oder ohne Zusatz von Wasser, Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Zutaten.

2. Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke - Öl- und Fetterzeugnisse, die zum Verzehr oder zur Verwendung in verschiedenen Zweigen der Lebensmittelindustrie bestimmt sind.

3. Begriffsbestimmungen der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke:

1) Pflanzenöl (siehe Anlage 4) - Gemisch von Glyceriden der Fettsäuren und der sie begleitenden Stoffe, das aus Ölsaatenrohstoff gewonnen wird und mindestens 99 Prozent Fett enthält;

2) Ölsaatenrohstoff - Samen und Früchte von Ölpflanzen, ölhaltige Teile von Pflanzenkulturen;

3) Pflanzenölfraktion - Gemisch von Glyceriden der Fettsäuren, das im Prozess der Fraktionierung aus einem Pflanzenöl oder aus einer Pflanzenölfraktion abgetrennt wird und einen Schmelzpunkt aufweist, der sich vom Schmelzpunkt des Ausgangspflanzenöls oder seiner Fraktion unterscheidet;

4) nicht raffiniertes Pflanzenöl - Pflanzenöl, das von feinen und groben Schwebstoffen befreit wurde und keine Reinigung nach dem vollständigen

oder teilweisen Zyklus der Raffinationsstufen durchlaufen hat;

5) winterisiertes Pflanzenöl - Pflanzenöl, das von Schwebstoffen befreit und dem Prozess der Niedrigtemperaturentfernung von Wachsstoffen unterzogen wurde;

6) entschleimtes Pflanzenöl - Pflanzenöl, das von phosphorhaltigen Stoffen befreit wurde;

7) raffiniertes Pflanzenöl - Pflanzenöl, das eine Reinigung nach dem vollständigen oder teilweisen Zyklus der Raffinationsstufen durchlaufen hat;

8) raffiniertes desodoriertes Pflanzenöl - raffiniertes Pflanzenöl, das den Prozess der Desodorierung durchlaufen hat;

9) Pflanzenölmischung - Mischung von Pflanzenölen in unterschiedlichen Verhältnissen;

10) aromatisiertes Pflanzenöl - Pflanzenöl mit Zusatz von Aromastoffen;

11) Pflanzenöl mit pflanzlichen Zusätzen - Pflanzenöl mit Zusatz natürlicher Pflanzenextrakte;

12) gehärtetes raffiniertes desodoriertes Öl (Fett) – Öl (Fett), das im Prozess der Hydrierung von Pflanzenöl mit oder ohne Zusatz von ausgelassenen tierischen Fetten, Fetten von Fischen und Meeressäugern gewonnen wurde und den Prozess der Raffination einschließlich der Desodorierung durchlaufen hat;

13) umgeestertes raffiniertes desodoriertes Öl (Fett) – Öl (Fett), das im Prozess der Umesterung von Pflanzenöl mit oder ohne Zusatz von ausgelassenen tierischen Fetten, Fetten von Fischen und Meeressäugern gewonnen wurde und den Prozess der Raffination einschließlich der Desodorierung durchlaufen hat;

14) Margarine - Fetterzeugnis auf Emulsionsbasis mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 20 Prozent, bestehend aus nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen mit (oder ohne) ausgelassene tierische Fette, mit (oder ohne) Fette von Fischen und Meeressäugern, aus Wasser, mit oder ohne Zusatz von Milch und (oder) Milchverarbeitungserzeugnissen, Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

15) feste Margarine - Margarine mit plastischer, fester Konsistenz, die ihre Form bei einer Temperatur von 20 +/- 2 Grad Celsius behält;

16) weiche Margarine - Margarine mit plastischer, weicher Konsistenz bei einer Temperatur von 10 +/- 2 Grad Celsius;

17) flüssige Margarine - Margarine mit flüssiger Konsistenz, die die Eigenschaften einer homogenen Emulsion bei den für flüssige Margarine des jeweiligen Verwendungszwecks vorgesehenen Temperaturen behält;

18) Streichfett – Fetterzeugnis auf Emulsionsbasis mit einem Massenanteil an Gesamtfett von mindestens 39 Prozent, mit plastischer Konsistenz, mit einem Schmelzpunkt der Fettphase von höchstens 36 Grad Celsius, hergestellt aus Milchfett und (oder) Rahm und (oder) Butter und nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen und (oder) Milchfettersatz oder nur aus nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen und (oder) Milchfettersatz, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

19) Pflanzen-Rahm-Streichfett - Streichfett mit einem Massenanteil an Milchfett in der Fettphase von 15 bis 50 Prozent;

20) Pflanzenfett-Streichfett - Streichfett, dessen Fettphase aus nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen mit oder ohne Zusatz von Milchfett (weniger als 15 Prozent) besteht;

21) Schmelzmischungen – Erzeugnisse mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 99 Prozent, die durch Mischen von bis zur vollständigen Schmelzung erhitztem Milchfett und (oder) Rahm und (oder) Butter und nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen und (oder) Milchfettersatz oder nur aus nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen und (oder) Milchfettersatz oder unter Anwendung anderer technologischer Verfahren hergestellt werden, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

22) Pflanzen-Rahm-Schmelzmischungen - Schmelzmischungen mit einem Massenanteil an Milchfett in der Fettphase von 15 bis 50 Prozent;

23) Pflanzenfett-Schmelzmischungen - Schmelzmischungen, deren Fettphase aus nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen mit oder ohne Zusatz von Milchfett (weniger als 15 Prozent) besteht;

24) Fette für besondere Verwendungszwecke, darunter Küchenfette, Konditoreifette, Backfette - Fetterzeugnisse mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 98 Prozent, die für verschiedene Industriezweige aus nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen mit oder ohne Zusatz von ausgelassenen tierischen Fetten und deren Mischungen, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen hergestellt werden;

25) Milchfettersatz - Erzeugnis mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 99,0 Prozent, das zum Ersatz von Milchfett in Lebensmitteln bestimmt ist und aus nicht modifizierten und (oder) modifizierten Pflanzenölen mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen hergestellt wird, mit einem Schmelzpunkt von höchstens 36^{o}C, mit einem Gehalt von höchstens 5 Prozent Massenanteil fester Triglyceride bei 35^{o}C, höchstens 65 Prozent Massenanteil gesättigter Säuren an der Summe der Fettsäuren, darunter höchstens 38 Prozent Massenanteil Palmitinsäure an der Summe der Fettsäuren;

26) Kakaobutteräquivalente - Erzeugnisse mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 99 Prozent, die mit Kakaobutter in jedem Verhältnis verträglich sind, einer Temperierung bedürfen, der Kakaobutter ähnliche physikalisch-chemische Eigenschaften und eine ähnliche Fettsäurezusammensetzung aufweisen, höchstens 1 Prozent Massenanteil Laurinsäure und mindestens 50 Prozent Massenanteil symmetrischer einfach ungesättigter Triglyceride enthalten und aus nicht modifizierten Pflanzenölen (Illipe (Borneo, Tengkawang), Palmöl, Sal, Shea, Kokum, aus Mangokernen) und deren Fraktionen mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen hergestellt werden;

27) Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ (SOS weist auf das Vorhandensein von 2-Oleodistearin im Erzeugnis hin) - Erzeugnisse mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 99 Prozent, die mit Kakaobutter in jedem Verhältnis hoch verträglich sind, einer Temperierung bedürfen, deren Hauptbestandteil 2-Oleodistearin ist (bis zu 70 Prozent), die höchstens 1 Prozent Massenanteil Laurinsäure enthalten und aus nicht modifizierten Pflanzenölen (Illipe (Borneo, Tengkawang), Palmöl, Sal, Shea, Kokum, aus Mangokernen) und deren Fraktionen mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen hergestellt werden;

28) Kakaobutterersatz vom POP-Typ (POP weist auf das Vorhandensein von 2-Oleodipalmitin im Erzeugnis hin) - Erzeugnisse mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 99 Prozent, die mit Kakaobutter teilweise verträglich sind (mindestens 25 Prozent), einer Temperierung bedürfen, deren Hauptbestandteil 2-Oleodipalmitin ist (mehr als 50 Prozent), die höchstens 1 Prozent Massenanteil Laurinsäure enthalten und aus nicht modifizierten Pflanzenölen und Pflanzenölfraktionen und (oder) modifizierten Pflanzenölen mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen hergestellt werden;

29) nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom nichtlaurischen Typ - Erzeugnisse mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 99 Prozent, die keiner Temperierung bedürfen, auf Basis modifizierter Pflanzenöle hergestellt werden und höchstens 1 Prozent Massenanteil Laurinsäure enthalten, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

30) nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom laurischen Typ - Erzeugnisse mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 99 Prozent, die keiner Temperierung bedürfen, auf Basis modifizierter Pflanzenöle hergestellt werden und mindestens 40 Prozent Massenanteil Laurinsäure enthalten, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

30^{1}) nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom gemischten Typ – Erzeugnisse mit einem Massenanteil an Fett von mindestens 99 Prozent, die keiner Temperierung bedürfen, auf Basis von Mischungen modifizierter Pflanzenöle hergestellt werden, von 1 Prozent bis 40 Prozent Massenanteil Laurinsäure und mindestens 70 Prozent Massenanteil fester Triglyceride bei 20 Grad Celsius enthalten, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

31) Soße auf Basis von Pflanzenölen - Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 5 Prozent, hergestellt aus einem oder mehreren für Lebensmittelzwecke bestimmten Pflanzenölen und (oder) modifizierten Pflanzenölen, mit oder ohne Zusatz von Wasser, mit Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Zutaten, darunter natürliche Gewürze und (oder) Würzstoffe und (oder) Kräuter und (oder) Gemüse und (oder) Früchte und (oder) Pilze und (oder) Nüsse in Form von Stückchen und (oder) Pulver, die dem Geschmack eine charakteristische Ausrichtung verleihen, und das als Würzmittel zu verschiedenen Speisen verwendet wird;

32) Mayonnaise - feindisperses homogenes Emulsionserzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 50 Prozent, hergestellt aus raffinierten desodorierten Pflanzenölen, Wasser, Eiprodukten in einer Menge von mindestens 1 Prozent, berechnet auf Eigelb (getrocknet), mit oder ohne Zusatz von Milchverarbeitungserzeugnissen, Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

33) Mayonnaisensoße - feindisperses Emulsionserzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 15 Prozent, hergestellt aus raffinierten desodorierten Pflanzenölen, Wasser, mit oder ohne Zusatz von Milchverarbeitungserzeugnissen, Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

34) Creme auf Pflanzenölbasis - Erzeugnis mit einem Fettgehalt von mindestens 10 Prozent, hergestellt auf Basis von Pflanzenölen und (oder) modifizierten Pflanzenölen, mit oder ohne Zusatz von Milch- und (oder) Pflanzeneiweißen, Zucker sowie mit oder ohne Zusatz von natürlichen Früchten, Säften, Lebensmittelzusatzstoffen und anderen Lebensmittelinhaltsstoffen;

35) destilliertes Glycerin - dreiwertiger Alkohol, der bei der Hydrolyse oder Verseifung von Pflanzenölen und/oder ausgelassenen tierischen Fetten gewonnen und dem Prozess der Destillation unterzogen wird.

4. Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke - Öl- und Fetterzeugnisse, die für technische Zwecke und für Haushaltszwecke bestimmt sind.

5. Begriffsbestimmungen der Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke:

1) natürliches Rohglycerin - dreiwertiger Alkohol, der bei der Hydrolyse oder Verseifung von Pflanzenölen und (oder) ausgelassenen tierischen Fetten ohne Anwendung von Syntheseverfahren gewonnen wird;

2) Haushaltsseife - Erzeugnis, das aus Natrium- oder Kaliumsalzen natürlicher Fettsäuren mit (oder ohne) Salze synthetischer Fettsäuren, Harzsäuren und Naphthensäuren und anderer Bestandteile besteht, die seine Gebrauchseigenschaften verbessern.

Fußnote. Artikel 2 in der Fassung der Änderung, eingeführt durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 3. Definitionen der technologischen Prozesse der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen

1) Raffination - Prozess der Reinigung von Pflanzenölen von den sie begleitenden Beimischungen im vollständigen oder teilweisen Zyklus.

a) Vollraffination - Prozess der Reinigung von Ölen von nichtfetthaltigen Beimischungen und Begleitstoffen, darunter von freien Fettsäuren, phosphorhaltigen Stoffen, Wachsstoffen, Farbstoffen und Stoffen, die Geschmack und Geruch bestimmen.

b) Die Raffination im teilweisen Zyklus umfasst eine Gesamtheit mehrerer Stufen der Vollraffination;

c) Nachraffination (zusätzliche Reinigung) – Prozess der zusätzlichen Reinigung im teilweisen Zyklus von raffinierten nicht modifizierten und modifizierten Pflanzenölen oder deren Mischungen, von Mischungen raffinierter und nicht raffinierter nicht modifizierter und modifizierter Pflanzenöle, der durchgeführt wird, um den Gehalt an ihnen nicht eigenen Stoffen, darunter Kontaminanten, und/oder an Stoffen, die die festgelegten Werte überschreiten, zu senken;

2) Desodorierung - Stufe der Raffination, die einen Hochtemperaturprozess der Entfernung von geruchsgebenden und anderen flüchtigen Stoffen durch Abdestillieren unter Vakuum mit überhitztem Dampf darstellt;

3) Destillationsneutralisation – Stufe der Raffination, die einen Hochtemperaturprozess der Entfernung von freien Fettsäuren, geruchsgebenden und anderen flüchtigen Stoffen durch Abdestillieren unter Vakuum mit überhitztem Dampf darstellt;

4) Destillation - Stufe der Raffination, die einen Prozess der Reinigung durch Verdampfung und Kondensation der entstehenden Dämpfe darstellt;

5) Modifizierung von Pflanzenölen und (oder) Fetten (mit Ausnahme der gentechnischen Veränderung) - chemische oder biochemische oder physikalische Umwandlung von Pflanzenölen und (oder) Fetten durch Hydrierung, Umesterung, Fraktionierung oder deren Kombinationen;

6) Hydrierung - Prozess der teilweisen oder vollständigen Absättigung der ungesättigten Bindungen ungesättigter Fettsäuren der Glyceride, die Bestandteil von Pflanzenölen und (oder) Fetten sind, mit Wasserstoff;

7) Umesterung - Prozess der Umverteilung der Acylgruppen in den Glyceriden des Fettes ohne Änderung der Fettsäurezusammensetzung der Triacylglyceride;

8) Fraktionierung - Trennung von Pflanzenölen auf thermomechanischem Wege in Fraktionen.

Fußnote. Artikel 3 in der Fassung der Änderung, eingeführt durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 4. Weitere in diesem Technischen Regelwerk verwendete Definitionen

1) Warenbegleitdokumente:

- Dokumente, die einer interessierten Person die Möglichkeit sichern, den vorherigen und den nachfolgenden Eigentümer der Öl- und

Fetterzeugnisse, ausgenommen Verbraucher, dokumentarisch festzustellen;

- Konformitätserklärung für Öl- und Fetterzeugnisse und (oder) deren Kopie;

2) Identifizierung der Produkte (Prozesse) - Verfahren der Zuordnung von Lebensmitteln (Prozessen) zu den Gegenständen der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks;

3) Kontamination (Verunreinigung) von Öl- und Fetterzeugnissen - Eindringen von Gegenständen, Partikeln, Stoffen und Organismen (Kontaminanten, Verunreinigungen) in Öl- und Fetterzeugnisse und deren Vorhandensein in Mengen, die diesen Öl- und Fetterzeugnissen nicht eigen sind oder die festgelegten Werte überschreiten, wodurch diese für den Menschen gefährliche Eigenschaften erhalten;

4) Produktionsraum - Raum, der unmittelbar für die Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen genutzt wird;

5) Sanitärbehandlung von Produktionsräumen, technologischer Ausrüstung und Gerätschaften, die unmittelbar mit der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen verbunden sind, - Reinigung oder sonstige Behandlung der Oberflächen von Produktionsräumen, technologischer Ausrüstung und Gerätschaften, infolge derer diese Räume, Ausrüstungen und Gerätschaften keine Quellen der Verunreinigung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke und von Rohstoffen sein können;

6) Verkehr der Öl- und Fetterzeugnisse - Bewegung der Produkte vom Hersteller zum Verbraucher, die alle Prozesse umfasst, die die Erzeugnisse nach Abschluss ihrer Herstellung durchlaufen, beginnend mit dem Zeitpunkt der Übergabe der Produkte durch den Hersteller oder Importeur an eine andere Person (Beförderer, Verkäufer, Verbraucher).

Artikel 5. Identifizierung der Öl- und Fetterzeugnisse (Prozesse) zum Zwecke ihrer Zuordnung zu den Gegenständen der technischen Regulierung des Technischen Regelwerks

1. Zum Zwecke der Zuordnung von Öl- und Fetterzeugnissen (Prozessen) zu den Gegenständen der technischen Regulierung, auf die dieses Technische Regelwerk angewendet wird, wird von den interessierten Personen die Identifizierung der Produkte durchgeführt.

2. Die Identifizierung der Öl- und Fetterzeugnisse erfolgt anhand ihrer Bezeichnung und (oder) ihrer Merkmale, die in der Definition solcher Erzeugnisse in diesem Technischen Regelwerk dargelegt sind, mittels visueller und (oder) sensorischer und (oder) analytischer Verfahren.

3. Die Identifizierung der Öl- und Fetterzeugnisse erfolgt nach einem und (oder) mehreren der folgenden Verfahren:

1) nach der Bezeichnung - durch Vergleich der Bezeichnung und der Zweckbestimmung der Öl- und Fetterzeugnisse, die in der Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung und/oder im Warenbegleitdokument angegeben sind, mit der Bezeichnung, die in der Definition der Art der Öl- und Fetterzeugnisse angegeben ist;

2) mittels visuellen Verfahrens - durch Vergleich des äußeren Erscheinungsbildes der Öl- und Fetterzeugnisse mit den Merkmalen, die in den Definitionen gemäß den Artikeln 2 und 3 dieses Technischen Regelwerks und den Anlagen 3, 4 dazu angegeben sind;

3) mittels sensorischen Verfahrens - durch Vergleich der sensorischen Merkmale der Öl- und Fetterzeugnisse mit den Merkmalen, die in der Definition solcher Öl- und Fetterzeugnisse in diesem Technischen Regelwerk dargelegt sind. Das sensorische Verfahren wird angewendet, wenn die Öl- und Fetterzeugnisse nicht mittels des Verfahrens nach der Bezeichnung und des visuellen Verfahrens identifiziert werden können.

Weisen die Erzeugnisse Merkmale eines mikrobiellen Verderbs auf, so ist die Bewertung ihrer sensorischen Merkmale ausgeschlossen;

4) mittels analytischen Verfahrens - durch Prüfung der Übereinstimmung der physikalisch-chemischen Kennwerte der Öl- und Fetterzeugnisse mit den Merkmalen, die in den Definitionen gemäß den Artikeln 2 und 3 dieses Technischen Regelwerks und der Anlage 3 dazu angegeben sind. Das analytische Verfahren wird angewendet, wenn die Öl- und Fetterzeugnisse nicht mittels des Verfahrens nach der Bezeichnung, des visuellen oder des sensorischen Verfahrens identifiziert werden können.

4. Bei der Identifizierung der Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs der Produkte zum Zwecke der Zuordnung dieser Prozesse zu den Gegenständen der technischen Regulierung dieses Technischen Regelwerks ist sicherzustellen, dass diese Prozesse zum Zwecke der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs von Öl- und Fetterzeugnissen durchgeführt werden und mit der Gewährleistung der Sicherheitsanforderungen an solche Erzeugnisse verbunden sind. Die Identifizierung der Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs der Produkte erfolgt mittels visueller Bewertung der genannten Prozesse.

Fußnote. Artikel 5 in der Fassung der Änderungen, eingeführt durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.04.2015 Nr. 39 (tritt nach Ablauf von 6 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Kapitel 3. Regeln für den Verkehr auf dem Markt

1. Öl- und Fetterzeugnisse (außer Pflanzenölen, die im Prozess der nichtgewerblichen Herstellung gewonnen wurden) werden in Verkehr gebracht, wenn sie diesem Technischen Regelwerk der Zollunion sowie anderen Technischen Regelwerken der Zollunion entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

2. Öl- und Fetterzeugnisse (außer Pflanzenölen, die im Prozess der nichtgewerblichen Herstellung gewonnen wurden), die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen und die Verfahren der Konformitätsbewertung (-bestätigung) durchlaufen haben, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet.

3. Pflanzenöle, die im Prozess der nichtgewerblichen Herstellung gewonnen wurden, müssen den in Anlage 1 angegebenen Sicherheitskennwerten entsprechen und an in festgelegter Weise zugelassenen Orten vertrieben werden.

Kapitel 4. Sicherheitsanforderungen

Öl- und Fetterzeugnisse, die im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion in Verkehr gebracht werden, dürfen bei bestimmungsgemäßer Verwendung während der Mindesthaltbarkeitsdauer der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke und der Lagerdauer der Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke keinen Schaden für Leben und Gesundheit des Menschen verursachen.

Die Anforderungen an Öl- und Fetterzeugnisse umfassen:

1) Anforderungen an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte und an die mikrobiologischen Sicherheitsgrenzwerte der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke sowie an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte der Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke;

2) Anforderungen an die Verpackung der Öl- und Fetterzeugnisse;

3) Anforderungen an die Kennzeichnung der Öl- und Fetterzeugnisse.

Artikel 6. Anforderungen an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte und an die mikrobiologischen Sicherheitsgrenzwerte der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke sowie an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte der Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke

1. Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen den Anforderungen an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte und an die mikrobiologischen Sicherheitsgrenzwerte entsprechen, die in den Anlagen 1, 2 und 3 dieses Technischen Regelwerks festgelegt sind, sowie den Anforderungen an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte und an die mikrobiologischen Sicherheitsgrenzwerte anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sie erfasst.

2. Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke müssen den Anforderungen an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte entsprechen, die in der Anlage 5 dieses Technischen Regelwerks festgelegt sind.

Artikel 7. Anforderungen an die Verpackung der Öl- und Fetterzeugnisse

1. Die Verpackung der Öl- und Fetterzeugnisse muss deren Sicherheit und die Unveränderlichkeit ihrer Identifizierungsmerkmale beim Verkehr der Öl- und Fetterzeugnisse während der Mindesthaltbarkeitsdauer der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke und der Lagerdauer der Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke gewährleisten.

2. Die Materialien der Verpackung, die mit den Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke in Kontakt kommt, müssen den Sicherheitsanforderungen entsprechen, die in den entsprechenden Technischen Regelwerken der Zollunion festgelegt sind.

3. Bei Beschädigung der Verbraucherverpackung sind die Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke durch den Wirtschaftsbeteiligten (den Eigentümer der Öl- und Fetterzeugnisse) selbständig oder auf Anordnung der zuständigen Behörden der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) vom Markt zurückzunehmen.

Artikel 8. Anforderungen an die Kennzeichnung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke

Die in der Kennzeichnung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke enthaltenen Angaben werden in russischer Sprache dargestellt. Diese Angaben können auch in anderen Sprachen dargestellt werden, wobei ihr Inhalt mit dem Inhalt der Angaben in russischer Sprache identisch sein muss.

In der Kennzeichnung ist eine Änderung der Wortfolge in den Bezeichnungen der Erzeugnisse zulässig, die auf der Grundlage der in den Artikeln 2 und 3 dieses Technischen Regelwerks und in den Anlagen 3 und 4 dazu festgelegten Begriffsbestimmungen gebildet werden. Zum Beispiel: "Sonnenblumenöl", "Öl aus Sonnenblumen", "Sojaöl raffiniert desodoriert", "raffiniertes desodoriertes Sojaöl", "Küchenfett", "Fett für die Küche", "Mayonnaisesauce", "Sauce auf Mayonnaisebasis" und andere.

In den Bezeichnungen von Margarinen und Streichfetten ist die Verwendung des Wortes "Öl", von Wörtern mit demselben Wortstamm sowie von Wortverbindungen, die das Wort "Öl" enthalten, unzulässig.

Die Kennzeichnung der Verbraucherverpackung der Öl- und Fetterzeugnisse muss verständlich, gut lesbar und zutreffend sein und darf die Verbraucher nicht irreführen; dabei müssen sich Aufschriften, Zeichen und Symbole von dem Untergrund abheben, auf dem die Kennzeichnung angebracht ist. Die Schriftgröße in mm für das Herstellungsdatum und die Mindesthaltbarkeitsdauer muss betragen:

1) bei einer Erzeugnismasse bis 100 Gramm - mindestens 2,8 mm;

2) bei einer Erzeugnismasse über 100 Gramm - mindestens 3,2 mm.

Die Kennzeichnung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke muss folgende Angaben enthalten:

1. Bezeichnung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke entsprechend den in den Artikeln 2 und 3 dieses Technischen Regelwerks festgelegten Begriffsbestimmungen:

1) für Pflanzenöl wird die Bezeichnung entsprechend der Bezeichnung des Ölsaatenrohstoffs angegeben, aus dem es hergestellt ist, gemäß der Anlage 4 (die Bezeichnung des Olivenöls wird gemäß der Anlage 3 angegeben), und unter Angabe des Reinigungsgrades, dem es unterzogen wurde, zum Beispiel "Sonnenblumenöl nicht raffiniert" oder "Sojaöl raffiniert" oder "Rapsöl raffiniert desodoriert" usw.;

2) für Pflanzenöl mit pflanzlichen Zusätzen ist in der Bezeichnung die Angabe der Bezeichnung des pflanzlichen Zusatzes zulässig, der dem Erzeugnis zugesetzt wurde;

3) für aromatisiertes Pflanzenöl wird die Bezeichnung "Öl (Ölart entsprechend der Bezeichnung des Rohstoffs, aus dem es hergestellt ist) mit Aroma ... (nachfolgend wird die Bezeichnung des Aromas des entsprechenden Aromastoffs angegeben)" angegeben; für Pflanzenöl mit Zusatz von Pflanzenextrakten ist die Bezeichnung "Öl (Ölart entsprechend der Bezeichnung des Rohstoffs, aus dem es hergestellt ist) mit Extrakt ... (nachfolgend wird die Bezeichnung der Pflanze angegeben, aus der der Extrakt gewonnen wurde)" zulässig; für Pflanzenöl mit Zusatz von Vitaminen in einer Menge, die in den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten der Zollunion geregelt ist, wird die Bezeichnung "Öl (Ölart entsprechend der Bezeichnung des Rohstoffs, aus dem es hergestellt ist) vitaminisiert" angegeben;

4) für Pflanzenölmischungen ist es zulässig, in der Bezeichnung die Bezeichnungen der Pflanzenöle in absteigender Reihenfolge ihrer Massenanteile anzugeben, ohne die Bezeichnung des Gegenstands der technischen Regulierung - "Pflanzenölmischung" - anzugeben, zum Beispiel "Sonnenblumen-Soja-Öl", "Sonnenblumenöl mit Zusatz von Oliven- und Rapsöl".

5) für eine Pflanzenölfraktion wird in der Bezeichnung die Bezeichnung der Fraktion unter Angabe des der Fraktionierung unterzogenen Öls angeführt, zum Beispiel "Palmolein", "Baumwollpalmitin" und andere, unter Angabe der Bezeichnung des Gegenstands der technischen Regulierung - "Pflanzenölfraktion";

6) für Fette für besondere Verwendungszwecke ist es zulässig, die Bezeichnung entsprechend dem Verwendungszweck des eingesetzten Fettes anzugeben, zum Beispiel "Konditoreifett", "Kochfett "Frittierfett"", "Backfett" und so weiter, ohne Angabe der Bezeichnung des Gegenstands der technischen Regulierung - "Fett für besondere Verwendungszwecke";

7) für nicht modifizierte und modifizierte Pflanzenöle oder deren Mischungen, die zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der Raffination oder der erneuten Raffination (zusätzlichen Reinigung) zu unterziehen sind, werden in der Bezeichnung zusätzlich ihre Zweckbestimmung und die Notwendigkeit der Durchführung der Raffination oder der erneuten Raffination (zusätzlichen Reinigung) angegeben. Zum Beispiel: "Sonnenblumenöl nicht raffiniert. Bestimmt zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff. Ist in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der Raffination zu unterziehen", "Palmöl raffiniert. Bestimmt zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff. Ist in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der erneuten Raffination zu unterziehen" oder "Kokosöl raffiniert. Bestimmt zur Verwendung als

Lebensmittelrohstoff. Ist in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der zusätzlichen Reinigung zu unterziehen.

2. Zusammensetzung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke.

Die Angabe der Zusammensetzung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke ist für Lebensmittel, die aus einer einzigen Zutat bestehen, nicht erforderlich, sofern die Bezeichnung des Lebensmittels mit der Bezeichnung der Zutat übereinstimmt.

Enthalten die Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke Bestandteile, deren Massenanteil 2 Prozent oder weniger beträgt, so ist es zulässig, diese in beliebiger Reihenfolge nach den Bestandteilen anzugeben, deren Massenanteil mehr als 2 Prozent beträgt.

3. Nährwert (Brennwert, Gehalt an Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten, Vitaminen, Makro- und Mikroelementen in 100 Gramm des Erzeugnisses).

Angaben über den Gehalt an Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten und über den Kaloriengehalt / Brennwert werden in den Fällen angeführt, in denen ihr Wert in 100 g des Lebensmittels mindestens 2 Prozent und bei Mineralstoffen und Vitaminen mindestens 5 Prozent der empfohlenen Tageszufuhr beträgt.

4. Herstellungsdatum.

5. Mindesthaltbarkeitsdauer.

6. Bezeichnung und Sitz des Herstellers, Bezeichnung und Sitz der Organisation, die im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion errichtet und vom Hersteller, einschließlich vom ausländischen Hersteller, zur Entgegennahme und Erledigung von Reklamationen der Erwerber in Bezug auf die Öl- und Fetterzeugnisse bevollmächtigt ist, oder Familienname, Vorname, Vatersname und Sitz des Einzelunternehmers, der im Gebiet der

Mitgliedstaaten der Zollunion registriert und vom Hersteller, einschließlich vom ausländischen Hersteller, zur Entgegennahme und Erledigung von Reklamationen der Erwerber in Bezug auf die Öl- und Fetterzeugnisse bevollmächtigt ist, Bezeichnung und Sitz der Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers wahrnimmt (sofern vorhanden).

7. Angaben zu dem Dokument, nach dem die Öl- und Fetterzeugnisse hergestellt wurden und identifiziert werden können.

8. Einheitliches Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion.

9. Auf der Verbraucherverpackung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen folgende Angaben enthalten sein:

1) Nettomasse und (oder) Volumen.

2) Zusammensetzung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke in absteigender Reihenfolge der Massenanteile der Zutaten (mit verbindlicher Angabe der Lebensmittelzusatzstoffe, funktionellen Lebensmittelinhaltsstoffe, Vitamine und anderen Mikronährstoffe sowie der Aromen).

Für Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die unter Verwendung von GVO gewonnen wurden, einschließlich solcher, die keine Desoxyribonukleinsäure (DNS) und kein Eiweiß enthalten, ist folgende Angabe anzuführen: "gentechnisch veränderte Erzeugnisse" oder "Erzeugnisse, die aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen wurden" oder "Erzeugnisse enthalten Bestandteile gentechnisch veränderter Organismen".

Sofern der Hersteller bei der Herstellung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet hat, gilt ein Gehalt von 0,9 Prozent und weniger GVO im Lebensmittel als zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischung, und

solche Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke zählen nicht zu den GVO-haltigen Lebensmitteln. Bei der Kennzeichnung solcher Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke werden Angaben über das Vorhandensein von GVO nicht angegeben.

Die Angabe der Zusammensetzung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke ist für Lebensmittel, die aus einer einzigen Zutat bestehen, nicht erforderlich, sofern die Bezeichnung des Lebensmittels mit der Bezeichnung der Zutat übereinstimmt.

3) Auf der Verbraucherverpackung von Pflanzenölen müssen zusätzlich folgende Angaben enthalten sein:

a) Angabe der Firmenbezeichnung (sofern vorhanden);

b) für Pflanzenölmischungen wird das Verzeichnis aller Pflanzenöle in absteigender Reihenfolge ihrer Massenanteile unter Angabe des Reinigungsgrades, dem sie unterzogen wurden, für jede Ölart angegeben, zum Beispiel "Rapsöl raffiniert desodoriert, Sonnenblumenöl nicht raffiniert" oder andere Arten von Pflanzenölen. Sind in der Zusammensetzung einer Pflanzenölmischung Pflanzenöle enthalten, die gleiche Raffinationsstufen durchlaufen haben, so ist die Angabe der Raffinationsstufe nach der Bezeichnung zulässig, zum Beispiel "Sonnenblumenöl, Sojaöl. Raffiniert desodoriert";

c) Abfülldatum;

d) Empfehlungen zur Lagerung nach dem Öffnen der Verbraucherverpackung.

4) Auf der Verbraucherverpackung von Margarinen, Pflanzen-Rahm-Streichfetten und Pflanzenfett-Streichfetten, Pflanzen-Rahm-Schmelzmischungen und Pflanzenfett-Schmelzmischungen, Fetten für besondere Verwendungszwecke, einschließlich Küchen-, Konditorei- und Backfetten, Milchfettersatz, Kakaobutteräquivalenten,

Kakaobutterverbesserern vom SOS-Typ, Kakaobutterersatz vom POP-Typ, nicht temperierbedürftigem Kakaobutterersatz vom nichtlaurischen Typ, nicht temperierbedürftigem Kakaobutterersatz vom laurischen Typ, nicht temperierbedürftigem Kakaobutterersatz vom gemischten Typ müssen zusätzlich die folgenden Angaben enthalten sein:

a) Lagertemperatur;

b) Massenanteil des Gesamtfetts;

c) Massenanteil des Milchfetts – für Pflanzen-Rahm-Streichfette und Pflanzen-Rahm-Schmelzmischungen;

d) maximaler Gehalt an gesättigten Fettsäuren und trans-Isomeren der Fettsäuren in der Fettphase des Erzeugnisses, in Prozent des Fettgehalts des Erzeugnisses.

5) Auf der Verbraucherverpackung von Soßen auf Basis von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen und Cremes auf Pflanzenölbasis müssen zusätzlich die folgenden Angaben enthalten sein:

a) Lagertemperatur;

6) Empfehlungen zur Lagerung nach dem Öffnen der Verbraucherverpackung.

10. Auf der Transportverpackung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke müssen die folgenden Angaben enthalten sein:

1) Nettomasse einer Einheit der in eine Verbraucherverpackung verpackten Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

2) Gesamtnettomasse der Transportverpackung und Anzahl der Einheiten der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke in der Verbraucherverpackung;

3) Nettomasse für nicht vorverpackte Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

4) Zusammensetzung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke in absteigender Reihenfolge der Massenanteile der Zutaten (mit obligatorischer Angabe der Lebensmittelzusatzstoffe, funktionellen Lebensmittelinhaltsstoffe, Vitamine und anderer Mikronährstoffe sowie Aromastoffe) – für nicht vorverpackte Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke.

Für nicht vorverpackte Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die unter Verwendung von GVO gewonnen wurden, einschließlich solcher, die keine Desoxyribonukleinsäure (DNS) und kein Eiweiß enthalten, ist die folgende Angabe anzuführen: "gentechnisch verändertes Erzeugnis" oder "Erzeugnis, das aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen wurde", oder "Erzeugnis enthält Bestandteile gentechnisch veränderter Organismen".

Sofern der Hersteller bei der Herstellung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet hat, stellt ein Gehalt von 0,9 Prozent und weniger GVO im Lebensmittelerzeugnis eine zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischung dar, und solche Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke gelten nicht als GVO-haltige Lebensmittelerzeugnisse. Bei der Kennzeichnung solcher Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke werden Angaben über das Vorhandensein von GVO nicht angegeben.

Für vorverpackte Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke werden die Angaben über den GVO-Gehalt gemäß den Bedingungen des Liefervertrags angegeben;

5) für Margarinen, Pflanzen-Rahm-Streichfette und Pflanzenfett-Streichfette, Pflanzen-Rahm-Schmelzmischungen und Pflanzenfett-

Schmelzmischungen, Fette für besondere Verwendungszwecke, einschließlich Küchen-, Konditorei- und Backfette, Milchfettersatz, Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatz vom POP-Typ, nicht temperierbedürftigen Kakaobutterersatz vom nichtlaurischen Typ, nicht temperierbedürftigen Kakaobutterersatz vom laurischen Typ, nicht temperierbedürftigen Kakaobutterersatz vom gemischten Typ – der maximale Gehalt an gesättigten Fettsäuren und trans-Isomeren der Fettsäuren in der Fettphase des Erzeugnisses, in Prozent des Fettgehalts des Erzeugnisses, für nicht vorverpackte Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke;

6) Lagerbedingungen;

7) Chargennummer;

8) für Pflanzenöle wird zusätzlich das Befülldatum angegeben;

9) Sorte (Marke) – für destilliertes Glycerin.

11. Für nicht vorverpackte Öl- und Fetterzeugnisse, die in Behältern befördert werden, müssen die Warenbegleitdokumente die folgenden Angaben enthalten:

1) Sorte (Marke) – für destilliertes Glycerin;

2) Nettomasse;

3) Befülldatum.

12. Auf der Transportverpackung von Öl- und Fetterzeugnissen werden Zeichen und Aufschriften aufgebracht, die zur Gewährleistung der Sicherheit der Erzeugnisse während ihrer Beförderung erforderlich sind.

13. Auf der Verbraucher- und (oder) Transportverpackung von Öl- und Fetterzeugnissen können zusätzlich die Bezeichnung der Organisation, die die Rezeptur und (oder) die Herstellungstechnologie entwickelt hat, die

Marke und weitere zusätzliche Angaben aufgebracht werden.

Fußnote. Artikel 8 in der Fassung der Änderungen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.04.2015 Nr. 39 (tritt nach Ablauf von 6 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft); vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 9. Anforderungen an die Kennzeichnung von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke

1. Die in der Kennzeichnung von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke enthaltenen Angaben werden in russischer Sprache dargestellt. Die genannten Angaben können auch in anderen Sprachen dargestellt werden, wobei ihr Inhalt mit dem Inhalt der Angaben in russischer Sprache identisch sein muss.

2. Die Kennzeichnung von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke muss die folgenden Angaben enthalten:

1) Herstellungsdatum;

2) Lagerdauer;

3) Angaben zu dem Dokument, nach dem die Öl- und Fetterzeugnisse hergestellt wurden und identifiziert werden können;

4) einheitliches Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion.

3. In der Kennzeichnung von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke ist eine Änderung der Wortfolge in den Bezeichnungen der Erzeugnisse zulässig, die auf der Grundlage der in Artikel 3 genannten Begriffe gebildet werden. Zum Beispiel: "natürliches Rohglycerin", "Rohglycerin, natürlich", "Kernseife", "Seife, Kern-".

4. Auf der Verbraucherverpackung von Kernseife müssen die folgenden Angaben enthalten sein:

1) Bezeichnung der Kernseife;

2) Bezeichnung und Sitz des Herstellers, Bezeichnung und Sitz der Organisation, die im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion errichtet und vom Hersteller, einschließlich vom ausländischen Hersteller, zur Entgegennahme und Bearbeitung von Ansprüchen der Erwerber in Bezug auf die Öl- und Fetterzeugnisse bevollmächtigt ist, oder Name, Vorname, Vatersname und Sitz des Einzelunternehmers, der im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion registriert und vom Hersteller, einschließlich vom ausländischen Hersteller, zur Entgegennahme und Bearbeitung von Ansprüchen der Erwerber in Bezug auf die Öl- und Fetterzeugnisse bevollmächtigt ist, Bezeichnung und Sitz der Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers wahrnimmt (sofern vorhanden);

3) Nennmasse (Richtmasse) eines Stücks;

4) Zusammensetzung des Erzeugnisses in absteigender Reihenfolge der Massenanteile der Zutaten;

5) Chargennummer.

5. Auf jedem Stück Kernseife ohne Verpackung ist ein deutlicher Stempel mit folgenden Angaben aufzubringen:

1) Bezeichnung des Herstellers oder Marke des Herstellers;

2) Bezeichnung der Kernseife;

3) Nennmasse (Richtmasse) des Stücks.

6. Auf jeder Einheit der Transportverpackung von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke müssen die folgenden Angaben enthalten sein:

1) Bezeichnung der Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke;

2) Bezeichnung und Sitz des Herstellers, Bezeichnung und Sitz der Organisation, die im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion errichtet und vom Hersteller, einschließlich vom ausländischen Hersteller, zur Entgegennahme und Bearbeitung von Ansprüchen der Erwerber in Bezug auf die Öl- und Fetterzeugnisse bevollmächtigt ist, oder Name, Vorname, Vatersname und Sitz des Einzelunternehmers, der im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion registriert und vom Hersteller, einschließlich vom ausländischen Hersteller, zur Entgegennahme und Bearbeitung von Ansprüchen der Erwerber in Bezug auf die Öl- und Fetterzeugnisse bevollmächtigt ist, Bezeichnung und Sitz der Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers wahrnimmt (sofern vorhanden);

3) Zusammensetzung des Erzeugnisses in absteigender Reihenfolge der Massenanteile der Zutaten – für Kernseife;

4) Sorte – für natürliches Rohglycerin;

5) Gruppe – für Kernseife;

6) Chargennummer;

7) Anzahl der Stücke im Karton unter Angabe der Gesamtnennmasse (Richtmasse) der Stücke – für Kernseife.

7. Für natürliches Rohglycerin, das in Behältern befördert wird, müssen die Warenbegleitdokumente die folgenden Angaben enthalten:

1) Bezeichnung;

2) Sorte;

3) Bezeichnung und Sitz des Herstellers, Bezeichnung und Sitz der Organisation, die im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion errichtet und vom Hersteller, einschließlich vom ausländischen Hersteller, zur

Entgegennahme und Bearbeitung von Ansprüchen der Erwerber in Bezug auf die Öl- und Fetterzeugnisse bevollmächtigt ist, oder Name, Vorname, Vatersname und Sitz des Einzelunternehmers, der im Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion registriert und vom Hersteller, einschließlich vom ausländischen Hersteller, zur Entgegennahme und Bearbeitung von Ansprüchen der Erwerber in Bezug auf die Öl- und Fetterzeugnisse bevollmächtigt ist, Bezeichnung und Sitz der Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers wahrnimmt (sofern vorhanden);

4) Nettomasse;

5) Chargennummer.

Kapitel 5. Anforderungen an die Gewährleistung der Sicherheit von Öl- und Fetterzeugnissen in den Prozessen ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung und ihres Vertriebs

Artikel 10. Anforderungen an den Herstellungsprozess von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke

1. Die Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke erfolgt gemäß den Anforderungen des Artikels 11 des vorliegenden Technischen Regelwerks.

2. Materialien und Erzeugnisse, die mit Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke in Kontakt kommen, müssen den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen.

3. Die Anforderungen an Wasser in verschiedenen Aggregatzuständen, das im Prozess der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke verwendet wird, müssen den Anforderungen entsprechen, die durch das entsprechende Technische Regelwerk der Zollunion festgelegt sind.

4. Luft, die im Herstellungsprozess mit dem Produkt in Kontakt kommt, darf keine Quelle der Verunreinigung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke sein.

5. Die verwendeten Rohstoffe, Lebensmittelzusatzstoffe und anderen Lebensmittelinhaltsstoffe müssen den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen.

Nicht modifizierte und modifizierte Pflanzenöle oder deren Mischungen unterliegen nach der Beförderung als Massengut in Tanks mit Wasserverkehrsmitteln im technologischen Prozess der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der Raffination im vollständigen oder teilweisen Zyklus oder der erneuten Raffination (zusätzlichen Reinigung) einschließlich der Desodorierung unter Gewährleistung der Kontrolle der Kennwerte des oxidativen Verderbs. Dabei darf der Wert des Kennwerts "Peroxidzahl" nicht modifizierter und modifizierter Pflanzenöle oder deren Mischungen, der in das Programm der betrieblichen Eigenkontrolle aufgenommen ist, in der Phase des Abschlusses des Desodorierungsprozesses (am Austritt aus dem Desodorierer) 0,2 mval Aktivsauerstoff/kg nicht überschreiten.

Nicht modifizierte und modifizierte Pflanzenöle oder deren Mischungen, die eine Raffination oder erneute Raffination (zusätzliche Reinigung) durchlaufen haben und für den unmittelbaren menschlichen Verzehr oder für die Verwendung zur Herstellung von Lebensmitteln bestimmt sind, müssen den Anforderungen an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte entsprechen, die in den Anlagen 1 – 3 zum vorliegenden Technischen Regelwerk und in anderen Technischen Regelwerken der Eurasischen Wirtschaftsunion (Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, vorgesehen sind.

6. Die Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke muss in Gebäuden und Produktionsräumen erfolgen, die den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen.

7. Die verwendete technologische Ausrüstung und Gerätschaften müssen den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen.

8. Die Lagerung und Entfernung der Abfälle aus der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke müssen den Anforderungen des Artikels 12 des vorliegenden Technischen Regelwerks entsprechen.

9. Zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke wird Personal zugelassen, das den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion entspricht.

10. Die betriebliche Eigenkontrolle wird gemäß den Anforderungen des Artikels 13 des vorliegenden Technischen Regelwerks organisiert.

Fußnote. Artikel 10 in der Fassung der Änderung, eingeführt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 11. Gewährleistung der Sicherheit von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke im Prozess ihrer Herstellung

Die Sicherheit von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke im Prozess ihrer Herstellung muss gewährleistet werden durch:

1) die Auswahl der technologischen Prozesse und der Betriebsweisen ihrer Durchführung in allen Phasen (Abschnitten) der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke;

2) die Auswahl der optimalen Reihenfolge der technologischen Prozesse, die eine Verunreinigung der hergestellten Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke ausschließt;

3) die Kontrolle des Betriebs der technologischen Ausrüstung;

4) die Sicherheit der Rohstoffe und Lebensmittelzusatzstoffe, die für die Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen erforderlich sind;

5) die Instandhaltung der Produktionsräume, der technologischen Ausrüstung und der Gerätschaften, die im Prozess der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke verwendet werden, in einem Zustand, der eine Verunreinigung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke ausschließt;

6) die Auswahl der Verfahren und der Häufigkeit der Sanitärbehandlung, Desinfektion, Desinsektion und Deratisierung der Produktionsräume sowie der Sanitärbehandlung und Desinfektion der technologischen Ausrüstung und Gerätschaften, die im Prozess der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke verwendet werden. Die Sanitärbehandlung, Desinfektion, Desinsektion und Deratisierung müssen mit einer Häufigkeit durchgeführt werden, die ausreicht, um das Risiko einer Verunreinigung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke auszuschließen. Die Häufigkeit der Sanitärbehandlung, Desinfektion, Desinsektion und Deratisierung wird vom Hersteller festgelegt;

7) die Führung und Aufbewahrung der Dokumentation, die die Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks bestätigt.

Artikel 12. Anforderungen an die Bedingungen der Lagerung, Entfernung und Vernichtung von Produktionsabfällen

1. Abfälle, die im Prozess der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke entstehen, müssen nach Abschluss der technologischen Arbeitsgänge regelmäßig aus den Produktionsräumen entfernt werden.

2. Die Bedingungen der Lagerung, Entfernung und Vernichtung von Produktionsabfällen müssen die Möglichkeit einer Verunreinigung der Öl- und Fetterzeugnisse sowie die Entstehung einer Gefahr für das Leben oder

die Gesundheit des Menschen ausschließen.

Artikel 13. Anforderungen an die betriebliche Eigenkontrolle

1. Zum Zweck der Übereinstimmung der Öl- und Fetterzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks muss der Hersteller der Öl- und Fetterzeugnisse ein Programm der betrieblichen Eigenkontrolle über die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks erarbeiten und die genannte Kontrolle organisieren.

2. Das Programm der betrieblichen Eigenkontrolle über die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks muss Folgendes enthalten:

1) das Verzeichnis und die Werte der kontrollierten Parameter, die mit der Einhaltung der durch das vorliegende Technische Regelwerk festgelegten Anforderungen an Öl- und Fetterzeugnisse verbunden sind;

2) Angaben zu den Maßnahmen der betrieblichen Eigenkontrolle und zu deren Häufigkeit;

3) das Verzeichnis und die Werte der kontrollierten Sicherheitsparameter der Rohstoffe und Lebensmittelzusatzstoffe, der Verpackungsmaterialien und der Fertigerzeugnisse.

3. Das Programm der betrieblichen Eigenkontrolle über die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks wird vom Leiter der Organisation, die Öl- und Fetterzeugnisse herstellt, oder von einer in der festgelegten Ordnung bevollmächtigten Person genehmigt.

Artikel 14. Anforderungen an den Prozess der Lagerung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke

1. Die Lagerbedingungen der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen deren Erhaltung und Sicherheit während der Mindesthaltbarkeitsdauer gemäß den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks gewährleisten.

2. Die Mindesthaltbarkeitsdauern und die Lagerbedingungen der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke werden vom Hersteller unter Berücksichtigung dessen festgelegt, dass die Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke im Prozess der Lagerung während der Mindesthaltbarkeitsdauer den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks entsprechen.

3. Die Lagerung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke zusammen mit anderen Erzeugnissen ist nicht zulässig, wenn dies zu einer Verunreinigung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke führen kann.

4. Die Konstruktion der Gebäude und Räume für die Lagerung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke muss die von den Herstellern festgelegten Lagerbedingungen der Öl- und Fetterzeugnisse gewährleisten.

5. Räume für die Lagerung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke mit reglementierten Lagerbedingungen und die darin aufgestellte Ausrüstung müssen mit Messgeräten zur Kontrolle der Lagerbedingungen ausgestattet sein.

6. Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die sich in Lagerung befinden, müssen von Warenbegleitdokumenten und von Dokumenten, die ihre Sicherheit bestätigen, begleitet werden.

7. In Räumen für die Lagerung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke, einschließlich Kühlkammern, müssen regelmäßig Sanitärbehandlung, Desinfektion, Desinsektion und Deratisierung

durchgeführt werden.

Artikel 15. Anforderungen an den Prozess der Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke

1. Die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke muss deren Erhaltung und Sicherheit während der Mindesthaltbarkeitsdauer gemäß den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks gewährleisten.

2. Die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke erfolgt mit für diesen Zweck geeigneten Transportmitteln. Die Beförderungsbedingungen bestimmt der Absender. Sie müssen den Bedingungen entsprechen, die vom Hersteller für die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke festgelegt wurden.

3. Die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke in gedeckten Waggons, Containern und Kraftfahrzeugen zusammen mit anderen Erzeugnissen ist nicht zulässig, wenn dies zu einer Verunreinigung der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke führen kann.

Die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke nach dem Verzeichnis gemäß Anlage 6 zum vorliegenden Technischen Regelwerk als Massengut in Tanks mit allen Verkehrsmitteln ist nicht zulässig.

Die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke als Massengut in Tanks mit Wasserverkehrsmitteln in Behältern von Transportmitteln, in denen unmittelbar vor den Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke Ladungen nach dem Verzeichnis gemäß Anlage 7 zum vorliegenden Technischen Regelwerk befördert wurden, ist nicht zulässig.

Die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke als Massengut in Tanks mit dem Straßen- und Eisenbahnverkehr erfolgt in spezialisierten Straßentankfahrzeugen, Eisenbahnkesselwagen und Tankcontainern, die für die Beförderung von Lebensmitteln oder anderen Öl- und Fetterzeugnissen gemäß den Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten der Eurasischen Wirtschaftsunion zugelassen sind.

Die Behälter von Transportmitteln, die für die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke zugelassen sind, ausgenommen nicht modifizierte und modifizierte Pflanzenöle oder deren Mischungen, die zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke einer Raffination oder erneuten Raffination (zusätzlichen Reinigung) mit oder ohne Modifizierung unterliegen, müssen aus rostfreiem Stahl oder aus anderen Materialien gefertigt sein, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.

4. Die Konstruktion der Laderäume der Transportmittel muss den Schutz der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke vor Verunreinigung gewährleisten.

5. Die Innenoberfläche der Laderäume der Transportmittel muss aus abwaschbaren und ungiftigen Materialien gefertigt sein. Die Häufigkeit der Sanitärbehandlung und Desinfektion der Innenoberflächen der Laderäume der Transportmittel wird vom Wirtschaftsbeteiligten im Bereich der Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke festgelegt. Das Wasser, das zur Reinigung der Laderäume der Transportmittel verwendet wird, muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen, die durch das entsprechende Technische Regelwerk festgelegt sind.

6. Die beförderten Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke müssen von Warenbegleitdokumenten begleitet werden.

7. Die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke als Massengut in Tanks mit Wasserverkehrsmitteln ist zulässig:

1) in Tankschiffen, deren Behälter aus rostfreiem Stahl gefertigt sind oder eine Beschichtung aus Epoxidharz oder dessen technischen Äquivalenten aufweisen, unter der Bedingung, dass die vorhergehende Ladung ein Lebensmittel oder eine Ladung nach dem Verzeichnis gemäß Anlage 8 zum vorliegenden Technischen Regelwerk war;

2) in Tankschiffen, deren Behälter aus anderen Materialien gefertigt sind oder eine andere Beschichtung aufweisen, die nicht in Unterpunkt 1 des vorliegenden Punktes genannt sind, unter der Bedingung, dass die drei vorhergehenden Ladungen Lebensmittel oder Ladungen nach dem Verzeichnis gemäß Anlage 8 zum vorliegenden Technischen Regelwerk waren.

Fußnote. Artikel 15 in der Fassung der Änderung, eingeführt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 16. Anforderungen an die Prozesse der Lagerung und Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke

1. Die Lagerung und Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke müssen deren Sicherheit während der Lagerdauer in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks gewährleisten.

2. Die Lagerbedingungen und die Lagerdauer von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke legt der Hersteller fest.

Artikel 17. Anforderungen an die Vertriebsprozesse von Öl- und Fetterzeugnissen

Im Verlauf des Vertriebs von Öl- und Fetterzeugnissen ist deren Sicherheit während der Mindesthaltbarkeitsdauer - für Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke - bzw. während der Lagerdauer - für Öl- und Fetterzeugnisse für technische Zwecke - in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks zu gewährleisten.

Kapitel 6. Konformitätsbestätigung

Artikel 18. Formen der Konformitätsbewertung der Gegenstände der technischen Regulierung hinsichtlich der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks

1. Die Konformitätsbewertung von Öl- und Fetterzeugnissen hinsichtlich der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks (nachfolgend - Konformitätsbewertung) erfolgt in folgenden Formen:

1) Konformitätsbestätigung (Konformitätsdeklarierung) von Öl- und Fetterzeugnissen;

2) staatliche Kontrolle (Aufsicht);

3) staatliche Registrierung von Öl- und Fetterzeugnissen neuer Art.

2. Die Konformitätsbewertung von nicht gewerblich hergestellten Öl- und Fetterzeugnissen, die zum Inverkehrbringen bestimmt sind, sowie der Vertriebsprozesse dieser Erzeugnisse erfolgt in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen an Öl- und Fetterzeugnisse, die durch dieses Technische Regelwerk und andere Technische Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, festgelegt sind.

3. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Vertriebs von Öl- und Fetterzeugnissen hinsichtlich der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks erfolgt in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen an

Öl- und Fetterzeugnisse, die durch dieses Technische Regelwerk und andere Technische Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, festgelegt sind.

4. Die Konformitätsbewertung von Öl- und Fetterzeugnissen neuer Art erfolgt in Form der staatlichen Registrierung, die durch das Technische Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" festgelegt ist.

Artikel 19. Antragsteller bei der Konformitätsbewertung von Öl- und Fetterzeugnissen

1. Antragsteller bei der Konformitätsbewertung von Öl- und Fetterzeugnissen können eine im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats der Zollunion nach dessen Rechtsvorschriften registrierte juristische Person oder natürliche Person als Einzelunternehmer sein, die Hersteller oder Verkäufer oder vom Hersteller bevollmächtigte Person ist.

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

3. Außer Kraft getreten durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.04.2015 Nr. 39 (tritt nach Ablauf von 6 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Fußnote. Artikel 19 in der Fassung der Änderungen durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.04.2015 Nr. 39 (tritt nach Ablauf von 6 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 20. Konformitätsdeklarierung

1. Der Konformitätsdeklarierung unterliegen Öl- und Fetterzeugnisse, die im Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden.

2. Die Konformitätsdeklarierung von Öl- und Fetterzeugnissen hinsichtlich der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks erfolgt durch Annahme einer Konformitätserklärung nach Wahl des Antragstellers auf der Grundlage eigener Nachweise und (oder) auf der Grundlage von Nachweisen, die unter Beteiligung einer Zertifizierungsstelle und (oder) eines akkreditierten Laboratoriums (Zentrums) (nachfolgend - dritte Seite) gewonnen wurden, die in das Einheitliche Register der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (Prüfzentren) der Zollunion aufgenommen sind.

3. Die Konformitätsdeklarierung von Öl- und Fetterzeugnissen erfolgt nach einem der Deklarierungsschemata 1d, 2d, 3d, 4d, 6d, die durch die Rechtsvorschriften der Zollunion festgelegt sind, nach Wahl des Antragstellers gemäß der Verordnung über das Verfahren zur Anwendung der Musterschemata der Konformitätsbewertung (-bestätigung) hinsichtlich der Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion, genehmigt durch Beschluss der Kommission der Zollunion vom 07. April 2011 Nr. 621.

3^1. Bei der Konformitätsbestätigung (-deklarierung) hinsichtlich der Anforderungen der Technischen Regelwerke, deren Geltungsbereich sich auf nicht modifizierte und modifizierte Pflanzenöle oder deren Mischungen erstreckt, die zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke einer Raffination oder erneuten Raffination (zusätzlichen Reinigung) mit oder ohne Modifizierung zu unterziehen sind, wird in der Erklärung die Bezeichnung des Öls mit Angabe seines Verwendungszwecks und der Notwendigkeit der Durchführung einer Raffination oder erneuten Raffination (zusätzlichen Reinigung) angegeben, zum Beispiel "Sonnenblumenöl, nicht raffiniert. Bestimmt zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff. Zu raffinieren in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke", "Palmöl, raffiniert. Bestimmt zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff. Erneut zu raffinieren

in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke" oder "Kokosöl, raffiniert. Bestimmt zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff. Zusätzlich zu reinigen in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke".

Für nicht modifizierte und modifizierte Pflanzenöle oder deren Mischungen, die zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke einer Raffination oder erneuten Raffination (zusätzlichen Reinigung) zu unterziehen sind, wird die Konformitätserklärung nur für die genannte Erzeugnisart angenommen.

4. Wurde bei der Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke Rohstoff tierischen Ursprungs verwendet, für den Dokumente zum Nachweis seiner Sicherheit vorliegen (einschließlich Veterinärbescheinigungen), so ist bei der Auslieferung und dem Vertrieb dieser Erzeugnisse die Ausstellung von Veterinärbescheinigungen für sie nicht erforderlich.

5. Die Geltungsdauer der Erklärung wird vom Antragsteller in Übereinstimmung mit den Bestimmungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" festgelegt und darf fünf Jahre nicht überschreiten.

6. Bei einer Änderung der verbindlichen Anforderungen an Öl- und Fetterzeugnisse sind die Nachweisunterlagen hinsichtlich der Bestätigung der Übereinstimmung mit diesen Anforderungen zu ändern. Dabei ist die Annahme einer neuen Konformitätserklärung nicht erforderlich.

7. Die Mitgliedstaaten der Zollunion führen eine Erfassung der angenommenen Konformitätserklärungen.

Fußnote. Artikel 20 in der Fassung der Änderung durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen

Veröffentlichung in Kraft).

Kapitel 7. Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion

1. Öl- und Fetterzeugnisse, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks der Zollunion entsprechen und das Verfahren der Konformitätsbewertung (-bestätigung) gemäß Kapitel 6 dieses Technischen Regelwerks der Zollunion durchlaufen haben, müssen die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion tragen.

2. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion erfolgt vor dem Inverkehrbringen der Öl- und Fetterzeugnisse auf dem Markt.

3. Das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird auf der Verpackung und der den Erzeugnissen beigefügten Begleitdokumentation aufgebracht.

Das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird auf jede Weise aufgebracht, die eine deutliche und klare Darstellung während der gesamten Mindesthaltbarkeitsdauer der Öl- und Fetterzeugnisse gewährleistet.

4. Die Kennzeichnung von Öl- und Fetterzeugnissen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion bescheinigt deren Übereinstimmung mit den Anforderungen aller Technischen Regelwerke der Zollunion, die sich auf sie erstrecken.

Artikel 21. Staatliche Kontrolle (Aufsicht)

Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Übereinstimmung der Öl- und Fetterzeugnisse sowie der Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung und ihres Vertriebs mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks wird in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten der Zollunion durchgeführt.

Anlage 1
zum Technischen Regelwerk
"Technisches Regelwerk für
Öl- und Fetterzeugnisse"

ANFORDERUNGEN
an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke

Fußnote. Anlage 1 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Höchstwerte, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3	4
I. Pflanzenöle – alle Arten, Pflanzenölfraktionen, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr sowie als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind	Benzo(a)pyren	0,002 mg/kg	
	Gehalt an Erucasäure	3 Prozent	Für Rapsöl
		5 Prozent	Für Pflanzenöle a Samen anderer Kreuzblütler
	Gehalt an Blausäure	Nicht nachweisbar (qualitative Prüfung)	Für Öle aus Obstkernen

Glycidylester von Fettsäuren, berechnet als Glycidol	1,0 mg/kg (ab 01.01.2025)	Mit Ausnahme von: – nicht raffinierten Ölen und ihren Fraktionen, Mischungen nicht raffinierter Öle und/oder ihrer Fraktionen, die zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der Raffination unterliegen; – raffinierten Ölen und ihren Fraktionen, Mischungen raffinierter Öle und/oder ihrer Fraktionen, Mischungen raffinierter und nicht raffinierter Öle und/oder ihrer Fraktionen, die als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind

Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
Säurezahl	6,0 mg Kaliumhydroxid/g (mg KOH/g)	Für nicht raffiniertes Rapsöl, das zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt ist und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der Raffination unterliegt

4,0 mg Kaliumhydroxid/g (mg KOH/g)	Für nicht raffinierte Öle und ihre Fraktionen, Mischungen nicht raffinierter Öle und/oder ihrer Fraktionen, Mischungen raffinierter und nicht raffinierter Öle und/oder ihrer Fraktionen (mit Ausnahme von nicht raffiniertem Palmöl, Palmkernöl, Kokosöl, Sheabutter und ihren Fraktionen, die zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der Raffination unterliegen)

0,6 mg Kaliumhydroxid/g (mg KOH/g)	Für raffinierte Öle und ihre Fraktionen, Mischungen raffinierter Öle und/oder ihrer Fraktionen	
Peroxidzahl	15,0 mval Aktivsauerstoff/kg	Für nicht raffiniertes Palmöl, Palmkernöl und ihre Fraktionen, die zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der Raffination unterliegen

10,0 mval Aktivsauerstoff/kg	Mit Ausnahme von nicht raffiniertem Palmöl, Palmkernöl und ihren Fraktionen, die zur Verwendung als Lebensmittelrohstoff bestimmt sind und in Betrieben zur Herstellung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke der Raffination unterliegen

II. Erzeugnisse der Verarbeitung von Pflanzenölen und tierischen Fetten, einschließlich Fischfetten: 1. Umgeesterte raffinierte desodorierte Öle (Fette); gehärtete raffinierte desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für besondere Verwendungszwecke, darunter Küchenfette, Konditoreifette, Backfette; Milchfettersatz; Kakaobutteräquivalente; Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ; Kakaobutterersatz vom POP-Typ; nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom nichtlaurischen Typ; nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom laurischen Typ; nicht temperierbedürftiger Kakaobutter ersatz vom gemischten Typ	trans-Isomere der Fettsäuren	2,0 Prozent des Fettgehalts im Erzeugnis	Mit Ausnahme vo nicht temperierbedürft Kakaobutterersat vom nichtlaurisch Typ
		2,0 Prozent des Fettgehalts im Erzeugnis (ab 01.01.2026)	Für nicht temperierbedürft Kakaobutterersat vom nichtlaurisch Typ
	Glycidylester von Fettsäuren, berechnet als Glycidol	1,0 mg/kg des Fettgehalts im Erzeugnis (ab 01.01.2025)	Mit Ausnahme vo Margarinen
	Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
	Säurezahl	0,6 mg Kaliumhydroxid/g (mg KOH/g)	Mit Ausnahme vo Margarinen

Peroxidzahl	10,0 mval Aktivsauerstoff/kg		
2. Pflanzen-Rahm-Streichfette; Pflanzenfett-Streichfette; Pflanzen-Rahm-Schmelzmischungen; Pflanzenfett-Schmelzmischungen	Antibiotika*:		Für Pflanzen-Rah Streichfette und Pflanzen-Rahm-Schmelzmischun
	Levomycetin (Chloramphenicol)	Nicht zulässig	weniger als 0,000 mg/kg
	Tetracyclin-Gruppe	Nicht zulässig	weniger als 0,01 mg/kg
	Streptomycin	Nicht zulässig	weniger als 0,2 m
	Penicillin	Nicht zulässig	weniger als 0,004 mg/kg
	trans-Isomere der Fettsäuren	2,0 Prozent des Gehalts an nicht modifizierten und modifizierten Pflanzenölen in der Fettphase des Erzeugnisses	
	Kennwerte des oxidativen Verderbs:		

Säuregrad der Fettphase	2,5 Grad Kettstorfer	Für Pflanzen-Rahm-Streichfette und Pflanzen-Rahm-Schmelzmischungen	
Peroxidzahl	10,0 mval Aktivsauerstoff/kg		
3. Destilliertes Glycerin	Toxische Elemente:		
	Eisen	2,0 mg/kg	
	Blei	5,0 mg/kg	
	Arsen	0,3 mg/kg	

* Die höchstzulässigen Gehalte an Rückständen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch wirksamen Stoffen und ihren Metaboliten) müssen den Anforderungen entsprechen, die im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt sind, das mit dem Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 880 angenommen wurde.

Anlage 2
zum Technischen Regelwerk
"Technisches Regelwerk für
Öl- und Fetterzeugnisse"

Anforderungen an die mikrobiologischen Sicherheitsgrenzwerte

von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke

Fußnote. Anlage 2 mit den Änderungen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.04.2015 Nr. 39 (tritt nach Ablauf von 6 Monaten ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft); vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Produktgruppe	Gesamtkeim-zahl*, KBE**/g, nicht mehr als	Masse des Erzeugnisses (g), in der nicht zulässig sind		Hefen, KBE/g, nicht mehr als	Schim KBE/g mehr
		Coliforme Bakterien*** (Koliforme)	Staphylo-kokken S.aureus		
Mayonnaisen, Mayonnaisen-soßen, Soßen auf Basis von Pflanzenölen	-	0,1	-	$5.\ 10^2$	50

Fette für besondere Verwendungszwecke, darunter Küchenfette, Konditoreifette, Backfette; Milchfett ersatz; Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatz vom POP-Typ, nicht tempe-rierbedürftiger Kakaobutterersatz vom nichtlaurischen Typ, nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom laurischen Typ, nicht temperierbedürftiger Kakaobutterersatz vom gemischten Typ, Pflanzenfett-Schmelzmischungen	-	0,001	-	$1. 10^3$	$1. 10^2$
Margarinen, Pflanzenfett- Streichfette	-	0,01	-	$5. 10^2$	50

Cremes auf Pflanzen- ölbasis	1. 10^4	0,01	-	50	50
Pflanzen-Rahm- Streichfette mit einem Massenanteil an Fett von 60 Prozent und mehr	1. 10^5	0,01	0,1	100	100
Pflanzen-Rahm- Streichfette mit einem Massenanteil an Fett von 39 Prozent bis 60 Prozent	1. 10^5	0,01	0,01	200 in der Summe	
Pflanzen-Rahm- Schmelzmischungen	1. 10^3	1,0	-	200	-

* Gesamtkeimzahl – Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen.

** KBE – Anzahl der koloniebildenden Einheiten.

*** Coliforme Bakterien – Bakterien der Gruppe der Kolibakterien.

Anlage 3
zum Technischen Regelwerk
"Technisches Regelwerk für
Öl- und Fetterzeugnisse"

Bezeichnung, Charakteristik und Sicherheitskennwerte von Olivenölen

Fußnote. Anlage 3 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Bezeichnung des Olivenöls	Charakteristik und Sicherheitskennwerte
Olivenöl nicht raffiniert, höchster Qualität (Extra virgin olive oil)	Öl der ersten Pressung mit einer Säurezahl von nicht mehr als 1,6 Milligramm Kaliumhydroxid je Gramm oder einem Säuregehalt von nicht mehr als 0,8 Gramm je 100 Gramm, berechnet als Ölsäure, mit einer Peroxidzahl von nicht mehr als 20 mval Aktivsauerstoff/kg.
Olivenöl nicht raffiniert (Virgin olive oil)	Öl der ersten Pressung mit einer Säurezahl von nicht mehr als 4,0 Milligramm Kaliumhydroxid je Gramm oder einem Säuregehalt von nicht mehr als 2,0 Gramm je 100 Gramm, berechnet als Ölsäure, mit einer Peroxidzahl von nicht mehr als 20 mval Aktivsauerstoff/kg.

Olivenöl raffiniert (Refined olive oil)	Olivenöl, das aus Ölen der ersten Pressung gewonnen wurde, den Prozess der Raffination durchlaufen hat, jedoch keinen Prozessen unterzogen wurde, die zu Veränderungen der ursprünglichen Triglyceridstruktur führen, mit einer Säurezahl von nicht mehr als 0,6 Milligramm Kaliumhydroxid je Gramm oder einem Säuregehalt von nicht mehr als 0,3 Gramm je 100 Gramm, berechnet als Ölsäure, mit einer Peroxidzahl von nicht mehr als 5 mval Aktivsauerstoff/kg.

Olivenöl raffiniert mit Zusatz von nicht raffinierten Olivenölen (Olive oil)	Öl, das eine Mischung aus raffiniertem Olivenöl und Olivenölen der ersten Pressung darstellt, mit einer Säurezahl der Mischung von nicht mehr als 2,0 Milligramm Kaliumhydroxid je Gramm oder einem Säuregehalt von nicht mehr als 1,0 Gramm je 100 Gramm, berechnet als Ölsäure, mit einer Peroxidzahl der Mischung von nicht mehr als 15 mval Aktivsauerstoff/kg.

Oliventresteröl raffiniert (Refined olive-pomace oil)	Öl, das aus rohem Oliventresteröl gewonnen wurde, den Prozess der Raffination durchlaufen hat, jedoch keinen Prozessen unterzogen wurde, die zu Veränderungen der ursprünglichen Triglycerid- struktur führen, mit einer Säurezahl von nicht mehr als 0,6 Milligramm Kaliumhydroxid je Gramm oder einem Säuregehalt von nicht mehr als 0,3 Gramm je 100 Gramm, berechnet als Ölsäure, mit einer Peroxidzahl von nicht mehr als 5 mval Aktivsauerstoff/kg.

Oliventresteröl raffiniert mit Zusatz von nicht raffiniertem Olivenöl (Olive-pomace oil)	Öl, das eine Mischung aus raffiniertem Oliventresteröl und Olivenölen der ersten Pressung darstellt, mit einer Säurezahl der Mischung von nicht mehr als 2,0 Milligramm Kaliumhydroxid je Gramm oder einem Säuregehalt, der nicht mehr als 1,0 Gramm je 100 Gramm beträgt, berechnet als Ölsäure, mit einer Peroxidzahl der Mischung von nicht mehr als 15 mval Aktivsauerstoff/kg.

Anlage 4
zum Technischen Regelwerk
"Technisches Regelwerk für
Öl- und Fetterzeugnisse"

Bezeichnung der Pflanzenöle in Abhängigkeit von der Art des Ölsaatenrohstoffs

Nr.	Botanische Bezeichnung	Bezeichnung des Rohstoffs	Bezeichnung des Öls
1	Aleurites fordii Hemsley Vemicia montana, Loureiro syn. Aleurites montana (Loureiro) Wilson	Tungbaum, Nüsse	Tungöl
2	Aleurites moluccana (Linnaeus), Willdenow syn. Aleurites triloba, Juglans regia Linnaeus	Walnuss (Samen)	Öl der Walnuss
3	Arachis hypogaea Linnaeus	Erdnuss	Erdnussöl

4	Attalea speciosa Martius, syn. Orbignya speciosa (Martius) Barbosa Rodrigues	Orbignya, Babassu (Samen)	Babassuöl
5	Brassica juncea (Linnaeus) Czernajew et Cosson	Brauner Senf (Samen) Indischer Senf (Samen)	Senföl, braun Senföl, indisch
6	Brassica napus Linnaeus	Raps (Samen)	Rapsöl
7	Brassica nigra (Linnaeus) W.D.J. Koch	Schwarzer Senf (Samen)	Senföl, schwarz
8	Brassica rapa Linnaeus	Rübsen (Samen)	Rübsenöl

9	Camelina sativa (Linnaeus), Crantz	Leindotter (Samen)	Leindotteröl
10	Cannabis sativa Linnaeus	Hanf (Samen)	Hanföl
11	Carthamus tinctorius Linnaeus	Saflor (Samen)	Safloröl
12	Citrullus lanatus (Thumb.), Matsum et Nakai, Citrullus spp	Wassermelone (Samen)	Wassermelonenöl
13	Cocos nucifera Linnaeus	Kopra	Kokosöl
14	Corylus avellana Linnaeus	Hasel (Samen), Haselnuss	Haselnussöl
15	Coriandrum sativum Linnaeus	Koriander (Samen)	Fettes Korianderöl

16	Crambe abyssinica, Hochstetter ex R.E. Fries	Crambe (Samen)	Crambeöl
17	Cucurbita maxima, A.H. Duchesne, Cucurbita pepo Linnaeus	Kürbis (Samen)	Kürbisöl
18	Elaeis guineensis N. J. Jacquin	Ölpalme (Perikarp der Frucht)	Palmöl
19		Ölpalme (Samen der Steinfrucht)	Palmkernöl

20	Elaeis oleifera (Kunth) Cortes syn. Elaeis melanococca auctores non Gaerther, syn. Alfonsia oleifera Kunth, syn. Corozo oleifera (Kunth) L. Bailey	Südamerikanischer Palm- kern	Südamerikanisches Palmkernöl
21	Fagus sylvatica Linnaeus	Buche (Nuss)	Bucheckernöl
22	Garcinia indica	Garcinia (Samen)	Kokumbutter
23	Glycine max (Linnaeus) Merrill	Soja (Samen)	Sojaöl
24	Gossypium spp.	Baumwolle (Samen)	Baumwollsaatöl
25	Helianthus annuus Linnaeus	Sonnenblume (Samen)	Sonnenblumenöl

26	Licania rigida Bentham	Oiticica (Samen)	Oiticicaöl
27	Linum usitatissimum Linnaeus	Lein (Samen)	Leinöl
28	Lycopersicon lycopersicum (Linnaeus), Karsten ex Farwell syn. Lycopersicon esculentum P. Miller	Tomate (Samen)	Tomatenöl
29	Lallemantia iberica Labiatae	Lallemantia (Samen)	Öl der Lallemantia
30	Madhuca longifolia (Linnaeus) Macbride, syn. Bassia longifolia Linnaeus	Madhuca (Samen)	Illipeöl, indisch

31	Mangifera indica	Mangifera indica (Mango) (Perikarp)	Mangoöl
32		Mangifera indica (Mango) (Samen der Steinfrucht)	Mangokernöl
33	Olea europaea Linnaeus	Olive, Ölbaumfrucht (Perikarp)	Olivenöl
34		Olive (Kern)	Olivenöl
35	Ongokea gorea (Hua) Engler	Boleko (Nüsse)	Bolekoöl

36	Orbignya oleifera Burret Orbignya huebneri Burret Orbignya martiana Barbosa Rodrigues syn. Orbignya speciosa (Martius) Barbosa Rodrigues	Babassu	Babassuöl
37	Oryza sativa Linnaeus	Reis	Reisöl
38	Papaver somniferum Linnaeus	Mohn (Samen)	Mohnöl
39	Perilla frutescens (Linnaeus) Britton	Perilla (Samen)	Perillaöl
40	Persea americana P. Miller	Amerikanische Avocado	Avocadoöl

41	Prunus armeniaca Linnaeus syn. Armeniaca vulgaris Lamarck	Aprikose (Samen der Steinfrucht)	Aprikosenöl
42	Prunus domestica Linnaeus	Pflaume (Samen der Steinfrucht)	Pflaumenöl
43	Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. amara (De Candolle) Buchheim syn. Prunus amygdalus Batsch var. amara (De Candolle) Focke	Bittermandel (Nüsse)	Mandelöl
44	Prunus persica (Linnaeus) Batsch	Pfirsich (Samen der Steinfrucht)	Pfirsichöl
45	Prunus cerбsus Linnaeus Rosaceae	Sauerkirsche (Samen der Steinfrucht)	Kirschkernöl

46	Pinus cembra L.	Zirbelkiefer (Nüsse)	Zirbelnussöl
47	Ricinus communis Linnaeus	Rizinus (Samen)	Rizinusöl
48	Sesamum indicum Linnaeus	Sesam (Samen)	Sesamöl
49	Shorea macrophylla (De Vries) Ashton Shorea stenoptera Burc	Shorea (Perikarp)	Borneotalg/ Illipebutter
50	Shorea robusta, Gaertner, C.F.	Shorea (Perikarp)	Salöl
51	Simmondsia chinensis Link	Jojoba (Samen)	Jojobaöl
52	Sinapis alba Linnaeus	Weißer Senf (Samen)	Öl des weißen Senfs
53	Sinapis arvensis Linnaeus	Ackersenf (Samen)	Öl des Ackersenfs

54	Triti cum aestivum, Linnaeus emend. Fiori et Paoletti Triticum sativa Lam	Weichweizen (Karyopsen)	Weizenöl
55	Triticum durum Desfontaines	Hartweizen (Karyopsen)	Weizenöl
56	Vitellaria paradoxa, Gaerth. f	Butyrospermum	Sheabutter
57	Vitis vinifera Linnaeus	Weintraube (Samen)	Traubenkernöl
58	Zea mays Linnaeus	Mais (Samen)	Maisöl

Anlage 5
zum Technischen Regelwerk
„Technisches Regelwerk über
Öl- und Fetterzeugnisse“

Anforderungen an die zulässigen Höchstwerte der Sicherheitskennwerte von Öl- und Fetterzeugnissen für technische Zwecke

Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Höchstwerte, nicht mehr als	Anmerkung
Natürliches rohes Glycerin	Eiweißstoffe (qualitative Reaktion)	Nicht vorhanden Nicht genormt	Für Glycerin der dritten Sorte der Marke 2
	Schwefelsaure Verbindungen (Sulfate) (qualitative Reaktion)	Nicht vorhanden Spuren	Für Glycerin der dritten Sorte der Marke 2
Kernseife	Massenanteil an freiem Ätzalkali	0,2 Prozent	

Massenanteil an freier kohlensaurer Soda	1,0 Prozent	

Mitglieder der Kommission der Zollunion:

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

**"ANLAGE 6
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Technisches Regelwerk für
Öl- und Fetterzeugnisse"
(TR ZU 024/2011)**

VERZEICHNIS
der Öl- und Fetterzeugnisse für Lebensmittelzwecke, die nicht als Massengut in Tanks mit allen Verkehrsmitteln befördert werden dürfen

Fußnote. Das Technische Regelwerk wurde durch die Anlage 6 gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 ergänzt (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

1. Margarinen (mit Ausnahme flüssiger Margarinen).

2. Pflanzen-Rahm-Streichfette und Pflanzenfett-Streichfette.

3. Pflanzen-Rahm-Schmelzmischungen und Pflanzenfett-Schmelzmischungen.

4. Soßen auf Basis von Pflanzenölen.

5. Mayonnaisen.

6. Mayonnaisensoßen.

7. Cremes auf Pflanzenölbasis.

ANLAGE 7
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Technisches Regelwerk für
Öl- und Fetterzeugnisse"
(TR ZU 024/2011)

VERZEICHNIS
der Ladungen, nach deren vorhergehender Beförderung die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke als Massengut in Tanks mit Wasserverkehrsmitteln nicht zulässig ist

Fußnote. Das Technische Regelwerk wurde gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 um die Anlage 7 ergänzt (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Bezeichnung des Stoffes (Synonym)	CAS-Nummer[1]
1	2
Acetoncyanhydrin (ACH; a–Hydroxyisobutyronitril; 2–Methyllactonitril)	75–86–5
Acrylsäure (Propensäure)	79–10–7
Acrylnitril (ACN; 2–Propennitril; Vinylcyanid, Cyanvinyl)	107–13–1
Adipinsäuredinitril (1,4–Dicyanbutan)	111–69–3
Anilin (Phenylamin; Aminobenzol)	62–53–3
Benzol	71–43–2
1,3–Butadien (Vinylethylen)	106–99–0
n–Butylacrylat	141–32–2
tert–Butylacrylat	1663–39–4
Tetrachlorkohlenstoff (Tetrachlormethan; Perchlormethan)	56–23–5

Cardura E (Handelsname der Glycidylester der Versaticsäure 9–11)	11120–34–6
Cashewnussschalenöl	8007–24–7
Chloroform	67–66–3
Kresol (ortho–, meta–, para–) (Kresolsäure)	95–48–7 108–39–4 106–44–5
Dibutylamin	111–92–2
Diethanolamin (DEA; Di–2–hydroxyethylamin)	111–42–2
Diethylentriamin	111–40–2
Bisphenol–A–diglycidylether	1675–54–3
Diisopropylamin	110–97–4
Dipropylamin	108–18–9
meta–Divinylbenzol (DVB; Vinylstyrol)	1324–74–0
Epichlorhydrin (Chlorpropylenoxid; ECH)	106–89–8

Epoxidharze (nicht gehärtet)	
Ethylacrylat	140–88–5
Ethylendibromid (EDB; 1,2–Dibromethan; Ethylenbromid)	106–93–4
Ethylendichlorid (EDC; 1,2–Dichlorethan; Ethylenchlorid)[2]	107–06–2
Ethylenglykol (MEG; Monoethylenglykol)	107–21–1
Ethylenglykolmonobutylether (2–Butoxyethanol)	111–76–2
Ethylenoxid (EO; Ethylenoxid; Ethylenoxid)	75–21–8
2–Ethylhexylacrylat	103–11–7
Ethanolamin (MEA; Monoethanolamin; Colamin; 2–Aminoethanol; 2–Hydroxyethylamin)	141–43–5
Ethylendiamin (1,2–Diaminoethan)	107–15–3
Formaldehyd	50–00–0
Furfurylalkohol (Furylcarbinol)	98–00–0

Glutaraldehyd (Glutaral)	111–30–8
Hexamethylendiamin (1,6–Diaminohexan; 1,6–Hexandiamin)	124–09–4
Isocyanate, darunter:	
Toluoldiisocyanat (TDI)	1321–38–6
Polymethylen–polyphenylisocyanat	9016–87–9
Diphenylmethandiisocyanat (MDI)	101–68–8
Methylisocyanat	624–83–9
Methylendiisocyanat	4747–90–4
Bleihaltige Produkte (Beförderung als die drei vorhergehenden Ladungen verboten)	
Schmierölzusätze	
Methylacrylat	96–33–3
Methylmethacrylat–Monomer (MMA)	80–62–6
Methylstyrol–Monomer (Vinyltoluol)	25013–15–4

alpha–Methylstyrol–Monomer	98–83–9
para–Methylstyrol–Monomer	622–97–9
Methylenchlorid (MC; Dichlormethan; Methylendichlorid)	75–09–2
Ethylenglykol (MEG; Monoethylenglykol)	107–21–1
Morpholin	110–91–8
Morpholinethanol (N–Hydroxyethylmorpholin)	622–40–2
Salpetersäure (Scheidewasser; Ätzsäure)	7697–37–2
Nitropropan (1–Nitropropan und Mischungen) (2–Nitropropan und Mischungen)	108–03–2 79–46–9
Perchlorethylen (PER)	
Phthalate, darunter:	
Diallylphthalat (DAP)	131–17–9
Diisodecylphthalat (DIDP)	19269–67–1
Diisononylphthalat (DINP)	68515–48–0

Diisooctylphthalat (DIOP)	27554–26–3
Dioctylphthalat (DOP)	117–81–7
n–Propylamin	622–80–0
Propylenoxid (Propylenoxid; Methyloxiran; 1,2–Epoxypropan)	75–56–9
Pyridin	110–86–1
Styrol–Monomer (Vinylbenzol; Phenylethylen) [2]	100–42–5
Tallöl	8002–26–4
Tallölfettsäuren, die dem Typ III nach ASTM entsprechen	61790–12–3
Telon II (Telone® II; 1,3–Dichlorpropen; 1,3–Dichlorpropylen)	
Toluol	
Toluidin (ortho–)	
PCB-haltige Transformatorenöle (zum Beispiel Trichlorbiphenyl)	25323–29–2

Trichlorethan (1,1,1– und 1,1,2–Isomere)	
Triethylenglykol (TEG)	
Vinylacetat–Monomer (VAM)	
Vinylchlorid–Monomer	75–01–4
Xylol (ortho–, meta–, para–)	

[1] CAS – Bezeichnung des chemischen Stoffes und Identifikator des chemischen Stoffes (Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 3. März 2017 Nr. 19 „Über das Technische Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion „Über die Sicherheit chemischer Produkte“).

[2] Verboten für die Beförderung als eine der zwei letzten vorhergehenden Ladungen in Tanks von Wasserverkehrsmitteln mit Beschichtung aus organischen Materialien sowie als letzte vorhergehende Ladung in Tanks von Wasserverkehrsmitteln aus nichtrostendem Stahl oder in Tanks mit Beschichtung aus anorganischen Materialien.

ANLAGE 8
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
„Technisches Regelwerk für
Öl- und Fetterzeugnisse“
(TR ZU 024/2011)

VERZEICHNIS
der Ladungen, nach deren vorhergehender Beförderung

die Beförderung von Öl- und Fetterzeugnissen für Lebensmittelzwecke als Massengut in Tanks mit Wasserverkehrsmitteln zulässig ist

Fußnote. Das Technische Regelwerk wurde durch die Anlage 8 gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 12.12.2023 Nr. 149 ergänzt (tritt nach Ablauf von 1 Jahr ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Bezeichnung des Stoffes (Synonyme)	CAS-Nummer[1]
1	2
Essigsäure (Ethansäure, Methancarbonsäure)	64–19–7
Essigsäureanhydrid (Ethansäureanhydrid)	108–24–7
Aceton (Dimethylketon, 2–Propanon)	67–64–1
Säureöle und Fettsäuredestillate – aus tierischen, marinen und pflanzlichen Ölen und Fetten	
Ammoniumhydroxid (Ammoniumhydrat, Ammoniaklösung, wässriges Ammoniak)	1336–21–6
Ammoniumpolyphosphat	68333–79–9
Tierische, marine und pflanzliche Öle und Fette (einschließlich gehärteter Öle und Fette), ausgenommen Cashewnussschalenöl und Tallöl	
Bienenwachs – weiß	8006–40–4
Bienenwachs – gelb	8012–89–3
Benzylalkohol (in Pharmakopö- und Reagenzqualität)	100–51–6

1, 3–Butandiol (1, 3–Butylenglykol)	107–88–0
1, 4–Butandiol (1, 4– Butylenglykol)	110–63–4
n–Butylacetat	123–86–4
iso–Butylacetat	110–19–0
sek–Butylacetat	105–46–4
tert–Butylacetat	540–88–5
Ammoniumnitratlösung	6484–52–2
Calciumchloridlösung	10043–52–4
Calciumligninsulfonat flüssig (Ligninlösung, Sulfitablauge)	8061–52–7
Calciumnitratlösung (CN–9)	35054–52–5
Candelillawachs	8006–44–8
Carnaubawachs (Brasilianisches Wachs)	8015–86–9
Cyclohexan (Hexamethylen, Hexanaphthen, Hexahydrobenzol)	110–82–7

Ethanol (Ethylalkohol, Spiritus)	64–17–5
Ethylacetat (Essigester, Ethylester der Essigsäure)	141–78–6
2–Ethylhexanol (2–Ethylhexylalkohol)	104–76–7
Fettsäuren:	
Arachidonsäure (Eicosansäure)	506–30–9
Behensäure (Docosansäure)	112–85–6
Butansäure (n–Butansäure, Buttersäure, Ethylessigsäure)	107–92–6
Caprinsäure (n–Decansäure)	334–48–5
Capronsäure (n–Hexansäure)	142–62–1
Caprylsäure (n–Octansäure)	124–07–2
Erucasäure (cis–13–Docosensäure)	112–86–7
Heptansäure (n–Heptansäure)	111–14–8
Laurinsäure (n–Dodecansäure)	143–07–7
Lauroleinsäure (Dodecensäure)	4998–71–4

Linolsäure (9,12–Octadecadiensäure)	60–33–3
Linolensäure (9,12,15–Octadecatriensäure)	463–40–1
Myristinsäure (n–Tetradecansäure)	544–63–8
Myristoleinsäure (n–Tetradecensäure)	544–64–9
Ölsäure (n–Octadecensäure)	112–80–1
Palmitinsäure (n–Hexadecansäure)	57–10–3
Palmitoleinsäure (cis–9–Hexadecensäure)	373–49–9
Pelargonsäure (n–Nonansäure)	112–05–0
Ricinolsäure (cis–12–Hydroxy–octadecen–9–ensäure, Rizinusölsäure)	141–22–0
Stearinsäure (n–Octadecansäure)	57–11–4
Valeriansäure (n–Pentansäure, Baldriansäure)	109–52–4
Nicht fraktionierte Fettsäuregemische oder Fettsäuregemische aus natürlichen Ölen und Fetten	
Fettalkohole:	

Butylalkohol (1–Butanol, Butanol)	71–36–3
iso–Butanol (2–Methyl–1–propanol)	78–83–1
Capronalkohol (1–Hexanol, n–Hexylalkohol)	111–27–3
Caprylalkohol (1–Octanol, n–Octylalkohol)	111–87–5
Cetylalkohol (Alkohol C–16, 1–Hexadecanol, Palmitylalkohol, n–primärer Hexadecylalkohol)	36653–82–4
Decylalkohol (1–Decanol)	112–30–1
Isodecylalkohol (Isodecanol)	25339–17–7
Heptylalkohol (1–Heptanol)	111–70–6
Laurylalkohol (n–Dodecanol, n–Dodecylalkohol)	112–53–8
Myristylalkohol (1–Tetradecanol, Tetradecanol)	112–72–1
Nonylalkohol (1–Nonanol, Pelargonalkohol, Octylcarbinol)	143–08–8
Isononylalkohol (Isononanol)	27458–94–2
Oleylalkohol (Octadecenol)	143–28–2

Stearylalkohol (1–Octadecanol)	112–92–5
Tridecylalkohol (1–Tridecanol)	27458–92–0
Nicht fraktionierte Fettalkoholgemische oder Gemische von Fettalkoholen aus natürlichen Ölen und Fetten	
Gemische von Fettalkoholen:	
Cetylstearylalkohol (C16–C18)	67762–27–0
Laurylmyristylalkohol (C12–C14)	
Fettsäureester – Kombination höherer Fettsäuren und Fettalkohole, zum Beispiel:	
Butylmyristat	110–36–1
Cetylstearat	110–63–2
Oleylpalmitat	2906–55–0
Nicht fraktionierte Fettester oder Gemische von Fettestern aus natürlichen Ölen und Fetten	
Fettsäuremethylester, zum Beispiel:	

Methyllaurat (Methyldodecanoat)	111–82–0
Methyloleat (Methyloctadecanoat)	112–62–9
Methylpalmitat (Methylhexadecanoat)	112–39–0
Methylstearat (Methyloctadecanoat)	112–61–8
Ameisensäure (Methansäure, Wasserstoffcarbonsäure)	64–18–6
Fructose	
Glycerin (Glycerol)	56–81–5
Heptan	142–82–5
n–Hexan	110–54–3
Wasserstoffperoxid	
Kaolinsuspension	1332–58–7
Limonen (Dipenten)	138–86–3
Magnesiumchloridlösung	7786–30–3
Methanol (Methylalkohol)	67–56–1

Methylethylketon (2–Butanon, MEK)	78–93–3
Methylacetat	79–20–9
Methylisobutylketon (4–Methyl–2–pentanon, Isopropylaceton, MIBK)	108–10–1
Methyl–tert–butylether (MTBE)	1634–04–4
Mineralöl (hochviskos)	8012–95–1
Mineralöl (mittelviskos)	
Mineralöl (mittel- und niedrigviskos, Klasse II)	
Mineralöl (mittel- und niedrigviskos, Klasse III)	
Melasse aus Zitrusfrüchten, Sorghum, Zuckerrüben und Zuckerrohr	57–50–1
Bergwachs (Montanwachs)	8002–53–7
Isooctylalkohol (Isooctanol)	26952–21–6
Pentan	109–66–0
Erdölwachs (Paraffinwachs)	8002–74–2

Phosphorsäure (Orthophosphorsäure)	7664–38–2
Trinkwasser – als vorhergehende Ladung nur zulässig, wenn die vorhergehende Ladung ebenfalls in diesem Verzeichnis aufgeführt ist	7732–18–5
Polypropylenglykol	25322–69–4
Kaliumhydroxidlösung (Ätzkali)	1310–58–3
Propylacetat (n– Propylacetat)	109–60–4
Propylalkohol (1–Propanol)	71–23–8
Isopropylalkohol (Isopropanol, Dimethylcarbinol, 2–Propanol)	67–63–0
1,2–Propylenglykol (Propan–1,2–diol, 1,2–Dihydroxypropan, Monopropylenglykol (MPG), Methylglykol)	57–55–6
1,3–Propylenglykol	504–63–2
Propylentetramer (Tetrapropylen, Dodecen)	6842–15–5
Natriumhydroxidlösung (Ätznatron, Lauge, Natriumhydroxid, Kaustik)	1310–73–2

Natriumsilikat (Wasserglas)	1344–09–8
Sorbitol (D–Sorbitol; sechswertiger Alkohol; D–Sorbit)	50–70–4
Epoxidiertes Sojaöl	8013–07–8
Schwefelsäure	7664–93–9
Harnstofflösung (Ammoniumnitratlösung)	

[1] CAS – Bezeichnung des chemischen Stoffes und Identifikator des chemischen Stoffes (Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 3. März 2017 Nr. 19 "Über das Technische Regelwerk der Eurasischen Wirtschaftsunion "Über die Sicherheit chemischer Erzeugnisse").".

GENEHMIGT
durch den Beschluss der Kommission
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 883
(in der Fassung des Beschlusses des Kollegiums
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 10. Mai 2016 Nr. 40)

Fußnote. Die Anlage ist außer Kraft getreten durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.03.2022 Nr. 53 (wird in Kraft gesetzt ab 01.07.2022).

GENEHMIGT
durch den Beschluss der Kommission
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 883
(in der Fassung des Beschlusses des Kollegiums

der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 10. Mai 2016 Nr. 40)

Fußnote. Die Anlage ist außer Kraft getreten durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.03.2022 Nr. 53 (wird in Kraft gesetzt ab 01.07.2022).

GENEHMIGT
durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 5. April 2012 Nr. 22

Plan
der Maßnahmen, die für die Umsetzung des Technischen Regelwerks der Zollunion "Technisches Regelwerk für Öl- und Fetterzeugnisse" TR ZU 024/2011 erforderlich sind

Nr. **lfd.**	Bezeichnung der Maßnahme	Verantwort-liche Ausführende	Verantwortliche Behörden der Part		
			Republik Belarus	Republik Kasachstan	Russ Föde
Maßnahmen zur Umsetzung des Technischen Regelwerks der Zollunion "Technisches Regelwerk für Öl- und Fetterzeugnisse" (TR ZU 024/2011)					

1.	Vorbereitung und Vorlage bei der Eurasischen Wirtschafts-kommission des Entwurfs des Programms zur Entwicklung (Änderung, Über-arbeitung) zwischenstaatlicher Normen, bei deren freiwilliger Anwendung die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Technisches	**Russische Föderation**	Bevollmäch-tigte Behörde der Partei	Bevollmäch-tigte Behörde der Partei	Bevo tigte Behö der F

	für				

2.	Vorbereitung und Vorlage bei der Eurasischen Wirtschafts- kommission von Vorschlägen zur Aktualisierung des Verzeichnisses der Normen, bei deren freiwilliger Anwendung die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks gewährleistet wird, sowie zwischenstaatlicher Normen, die Regeln und	**Russische Föderation**	Bevollmäch- tigte Behörde der Partei	Bevollmäch- tigte Behörde der Partei	Bevo tigte Behö der F

	(Prüfungen) und				

3.	Änderung des Einheitlichen Verzeichnisses der Erzeugnisse, die der obligatorischen Konformitäts- bewertung (-bestätigung) im Rahmen der Zollunion mit Ausstellung einheitlicher Dokumente unterliegen, genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 7. April 2011 Nr. 620, hinsichtlich der Streichung der Erzeugnisse daraus, die Gegenstand Regulierung	**Eurasische Wirtschafts- kommission (nachfolgend – EWK), Republik Belarus, Republik Kasachstan, Russische Föderation**	Bevollmäch- tigte Behörde der Partei	Bevollmäch- tigte Behörde der Partei	Bevo tigte Behö der P

4.	Änderung der Einheitlichen sanitär-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der sanitär-epidemio-logischen Aufsicht (Kontrolle) unterliegen, genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 28. Mai 2010 Nr. 299, hinsichtlich der Streichung daraus der Anforderungen an Erzeugnisse, die Gegenstand der technischen Regulierung Regelwerks sind, unter Berücksichtigung	**EWK, Republik Belarus, Republik Kasachstan, Russische Föderation**	Bevollmäch-tigte Behörde der Partei	Bevollmäch-tigte Behörde der Partei	Bevo tigte Behö der P

5.	Erstellung des Verzeichnisses der Erzeugnisse unter Angabe der Codes der TN VED der Zollunion, bei denen die Einreichung der Zoll-anmeldung mit der Vorlage eines der Konformitäts-dokumente bei der Zollbehörde einhergehen muss, die die Einhaltung der Anforderungen des Technischen Regelwerks bestätigen	**EWK, Russische Föderation**	Bevollmäch-tigte Behörde der Partei	Bevollmäch-tigte Behörde der Partei	Bevo tigte Behö der F

6.	Erstellung von Empfehlungen zur Anwendung des Technischen Regelwerks	**EWK, Russische Föderation**	Bevollmächtigte Behörde der Partei	Bevollmächtigte Behörde der Partei	Bevo tigte Behö der F
Maßnahmen zur Umsetzung des Technischen Regelwerks der Zollunion "Technisches Regelwerk für Öl- und Fetterzeugnisse" (TR ZU 024/2011), die den Mitgliedstaaten der Zollunion empfohlen werden					
1.	Anpassung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten der Zollunion an die Anforderungen des TR ZU 024/2011.	**Republik Belarus, Republik Kasachstan, Russische Föderation**	Bevollmächtigte Behörde der Partei	Bevollmächtigte Behörde der Partei	Bevo tigte Behö der F

2.	Inkraftsetzung auf nationaler Ebene der nationalen (staatlichen) Normen anderer Staaten, die in die Verzeichnisse der Normen aufgenommen sind	**Russische Föderation, Republik Belarus, Republik Kasachstan**	Bevollmächtigte Behörden der Partei	Bevollmächtigte Behörden der Partei	Bevo tigte Behö der P

3.	Akkreditierung der Zertifizierungs- stellen (Stellen für die Konformitätsbewertung (-bestätigung)), der Prüf- laboratorien (Prüfzentren), die Arbeiten zur Konformitäts- bewertung (-bestätigung) hinsichtlich der Anforderungen des Technischen Regelwerks durchführen	**Republik Belarus, Republik Kasachstan, Russische Föderation**	Bevollmäch- tigte Behörden der Partei	Bevollmäch- tigte Behörden der Partei	Bevo tigte Behö der P

4.	Aufnahme in den nationalen Teil des Einheitlichen Registers der Zertifizierungs-stellen und der Prüf-laboratorien (Prüfzentren) der Zollunion von Zertifizierungs-stellen, Prüf-laboratorien (Prüfzentren), die Arbeiten zur Bewertung (Bestätigung) durchführen	**Republik Belarus, Republik Kasachstan, Russische Föderation**	Bevollmäch-tigte Behörden der Partei	Bevollmäch-tigte Behörden der Partei	Bevo tigte Behö der F

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