Technisches Regelwerk TR ZU 027/2012

Gemäß Artikel 3 des Vertrages über die Eurasische Wirtschaftskommission vom 18. November 2011 hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission beschlossen:
1. Das Technische Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung“ (TR ZU 027/2012) anzunehmen (beigefügt).
2. Festzulegen, dass das in Ziffer 1 dieses Beschlusses genannte Technische Regelwerk der Zollunion am 1. Juli 2013 in Kraft tritt.
3. Dieser Beschluss tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

Für die Republik Belarus	*Für die Republik Kasachstan*	*Für die Russische Föderation*
S. Rumas	*K. Kelimbetow*	*I. Schuwalow*

ANGENOMMEN
durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 15. Juni 2012 Nr. 34

TECHNISCHES REGELWERK DER ZOLLUNION

TR ZU 027/2012 ÜBER DIE SICHERHEIT EINZELNER ARTEN SPEZIALISIERTER LEBENSMITTEL, EINSCHLIESSLICH DER DIÄTETISCHEN HEILERNÄHRUNG UND DER DIÄTETISCHEN VORBEUGUNGSERNÄHRUNG

Inhalt

Vorwort
Artikel 1 Anwendungsbereich
Artikel 2 Gegenstände der technischen Regulierung
Artikel 3 Identifizierungsregeln
Artikel 4 Begriffsbestimmungen
Artikel 5 Regeln des Marktverkehrs
Artikel 6 Sicherheitsanforderungen an einzelne Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung
Artikel 7 Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung
Artikel 8 Sicherheitsanforderungen an die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung (des Transports), des Vertriebs und der Entsorgung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung
Artikel 9 Sicherstellung der Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen
Artikel 10 Konformitätsbewertung
Artikel 11 Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der

Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion
Artikel 12 Schutzklausel
Anlage 1
Anlage 2
Anlage 3

Kapitel 1. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

VORWORT

1. Das vorliegende Technische Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung“ (nachfolgend – Technisches Regelwerk) 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 wurde erarbeitet, um im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion einheitliche, verbindlich anzuwendende und einzuhaltende Anforderungen an einzelne Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, festzulegen und den freien Verkehr der im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebrachten Erzeugnisse zu gewährleisten.
3. Werden hinsichtlich einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, weitere Technische Regelwerke der Zollunion angenommen, die Anforderungen an diese festlegen, so müssen einzelne Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, den Anforderungen aller Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen,

deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.

Artikel 1
ANWENDUNGSBEREICH

1. Das vorliegende Technische Regelwerk legt fest:
1) die Gegenstände der technischen Regulierung;
2) die Sicherheitsanforderungen (einschließlich der sanitär-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen) an die Gegenstände der technischen Regulierung;
3) die Identifizierungsregeln für die Gegenstände der technischen Regulierung;
4) die Formen und Regeln der Konformitätsbewertung der Gegenstände der technischen Regulierung hinsichtlich der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks.
2. Ziele der Annahme des vorliegenden Technischen Regelwerks sind:
der Schutz des Lebens und (oder) der Gesundheit des Menschen;
die Verhinderung von Handlungen, die die Erwerber (Verbraucher) irreführen.
3. Bei der Anwendung des vorliegenden Technischen Regelwerks sind die Anforderungen an Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung, an Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, einschließlich der Verpackung, sowie an die verwendeten Lebensmittelrohstoffe zu berücksichtigen, die in den entsprechenden Technischen Regelwerken der Zollunion festgelegt sind.
4. Bei der Anwendung des vorliegenden Technischen Regelwerks sind die Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion zu berücksichtigen, die verbindliche Anforderungen an Lebensmittel und einzelne Arten davon festlegen.

Artikel 2
GEGENSTÄNDE DER TECHNISCHEN REGULIERUNG

1. Gegenstände der technischen Regulierung des vorliegenden Technischen Regelwerks sind die im einheitlichen Zollgebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion in Verkehr gebrachten und im Verkehr befindlichen:
spezialisierte Lebensmittel für die Ernährung von Sportlern, Schwangeren und stillenden Frauen;
Lebensmittel für diätetische Heilernährung und diätetische Vorbeugungsernährung, einschließlich für die Kindernahrung.
2. Die Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks gelten nicht für:
Lebensmittel für die Kindernahrung, mit Ausnahme von Lebensmitteln für die diätetische Heilernährung und die diätetische Vorbeugungsernährung für die Kindernahrung;
Lebensmittel, die von Verpflegungsbetrieben (Gemeinschaftsverpflegung, in organisierten Kollektiven) hergestellt wurden;
natürliches Mineralwasser, Heil- und Tafelwasser sowie Heilmineralwasser mit einer Mineralisierung von über 1 mg/dm^3 oder mit geringerer Mineralisierung, die biologisch aktive Komponenten in einer Menge nicht unterhalb der balneologischen Normen enthalten;
Nahrungsergänzungsmittel.

Artikel 3
IDENTIFIZIERUNGSREGELN

1. Zum Zweck der Zuordnung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, zu den Gegenständen der technischen Regulierung, auf die das vorliegende Technische Regelwerk Anwendung findet, führen die interessierten Personen eine Identifizierung der

Lebensmittel durch.
2. Die Identifizierung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, erfolgt nach dem Verfahren, das im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ festgelegt ist.

Artikel 4
BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Im vorliegenden Technischen Regelwerk werden die im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ festgelegten Begriffsbestimmungen sowie die folgenden Begriffe und Begriffsbestimmungen verwendet:
1) Lebensmittel für diätetische Heilernährung – spezialisierte Lebensmittel mit festgelegtem Nährwert und Brennwert sowie festgelegten physikalischen und organoleptischen Eigenschaften, die zur Verwendung im Rahmen von Heildiäten bestimmt sind;
2) Lebensmittel für diätetische Vorbeugungsernährung – spezialisierte Lebensmittel, die zur Korrektur des Kohlenhydrat-, Fett-, Eiweiß-, Vitamin- und anderer Arten des Stoffwechsels bestimmt sind, bei denen der Gehalt und (oder) das Verhältnis einzelner Stoffe gegenüber ihrem natürlichen Gehalt verändert ist und (oder) in deren Zusammensetzung ursprünglich nicht vorhandene Stoffe oder Komponenten aufgenommen wurden, sowie Lebensmittel, die zur Senkung des Risikos der Entstehung von Krankheiten bestimmt sind;
3) Lebensmittel für die Ernährung von Sportlern – spezialisierte Lebensmittel mit festgelegter chemischer Zusammensetzung, erhöhtem Nährwert und (oder) gezielter Wirkung, die aus einem Komplex von Erzeugnissen bestehen oder durch deren einzelne Arten dargestellt werden und die eine spezifische Wirkung auf die Erhöhung der

Anpassungsfähigkeit des Menschen an körperliche und nerviös-emotionale Belastungen ausüben;
4) Lebensmittel für die Ernährung von Schwangeren und stillenden Frauen – spezialisierte Lebensmittel, bei denen der Gehalt und (oder) das Verhältnis einzelner Stoffe gegenüber ihrem natürlichen Gehalt verändert ist und (oder) in deren Zusammensetzung ursprünglich nicht vorhandene Stoffe oder Komponenten aufgenommen wurden und die zur Deckung des physiologischen Bedarfs des Organismus der schwangeren und stillenden Frau bestimmt sind;
5) Lebensmittel für die enterale Ernährung – flüssige oder trockene (bis zur Verzehrfertigkeit rekonstituierte) Lebensmittel für diätetische Heilernährung oder diätetische Vorbeugungsernährung, die zur unmittelbaren peroralen Aufnahme oder zur Zuführung über eine Sonde bestimmt sind, wenn die Versorgung des Organismus mit Nährstoffen und Energie auf gewöhnlichem Wege nicht möglich ist;
6) Lebensmittel für die Diabetikerernährung – Lebensmittel für diätetische Heilernährung oder diätetische Vorbeugungsernährung, in denen leicht verwertbare Kohlenhydrate (Monosaccharide – Glucose, Fructose, Galactose, und Disaccharide – Saccharose, Lactose) fehlen oder deren Gehalt gegenüber ihrem Gehalt in vergleichbaren Lebensmitteln verringert ist und (oder) deren Kohlenhydratzusammensetzung verändert ist;
7) Antireflux-Nahrung – Nahrung, die ein Verdickungsmittel (Verdickungsmittel) enthält und zur Verhinderung des Aufstoßens von Nahrung bei Kleinkindern bestimmt ist;
8) Nahrung für Frühgeborene und (oder) Kinder mit niedrigem Geburtsgewicht – Lebensmittel für die Kindernahrung, die auf der Basis von Kuhmilch oder Milch anderer Nutztiere und (oder) von Milchverarbeitungserzeugnissen hergestellt und zur Deckung des physiologischen Bedarfs von Frühgeborenen und (oder) Kindern mit niedrigem Geburtsgewicht bestimmt sind;
9) laktosearme (laktosefreie) Lebensmittel – Lebensmittel für diätetische

Heilernährung oder diätetische Vorbeugungsernährung, die auf der Basis von Kuhmilch oder Milch anderer Nutztiere und (oder) von Milchverarbeitungserzeugnissen hergestellt wurden und in denen der Laktosegehalt im Vergleich zu vergleichbaren Lebensmitteln verringert ist; 10) Lebensmittel ohne (oder mit niedrigem Gehalt an) einzelnen Aminosäuren – Lebensmittel für diätetische Heilernährung oder diätetische Vorbeugungsernährung, die auf der Basis von Proteinhydrolysaten gewonnen wurden, die von einzelnen Aminosäuren befreit sind (oder einen niedrigen Gehalt daran aufweisen), und (oder) aus einer Mischung von Aminosäuren ohne Phenylalanin und (oder) unter Verwendung von Komponenten mit vermindertem Phenylalaningehalt.

Artikel 5
REGELN DES MARKTVERKEHRS

1. Spezialisierte Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, die in Ziffer 1 des Artikels 2 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannt sind, werden auf dem Markt in Verkehr gebracht, sofern sie dem vorliegenden Technischen Regelwerk sowie anderen Technischen Regelwerken der Zollunion entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.
2. Spezialisierte Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, die in Ziffer 1 des Artikels 2 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannt sind, den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Zollunion entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, und die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) durchlaufen haben, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet.

Kapitel 2
SICHERHEITSANFORDERUNGEN AN LEBENSMITTEL

Artikel 6
SICHERHEITSANFORDERUNGEN AN EINZELNE ARTEN SPEZIALISIERTER LEBENSMITTEL, EINSCHLIESSLICH DER DIÄTETISCHEN HEILERNÄHRUNG UND DER DIÄTETISCHEN VORBEUGUNGSERNÄHRUNG

1. Lebensmittelrohstoffe und Lebensmittelzusatzstoffe, die bei der Herstellung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, verwendet werden, müssen den Sicherheitsanforderungen entsprechen, die im Technischen Regelwerk der Zollunion «Über die Sicherheit von Lebensmitteln» festgelegt sind.
Bei der Herstellung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, dürfen Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion «Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technische Hilfsstoffe» entsprechen.
2. Lebensmittel für diätetische Heilernährung und diätetische Vorbeugungsernährung müssen den physiologischen Bedarf des menschlichen Organismus an den erforderlichen Nährstoffen und an Energie unter Berücksichtigung der Risikofaktoren und der Pathogenese der Erkrankungen decken sowie den festgelegten hygienischen Anforderungen an den zulässigen Gehalt an Kontaminanten und biologisch aktiven Stoffen und Verbindungen, an Mikroorganismen und anderen biologischen Organismen entsprechen, die eine Gefahr für die Gesundheit

der heutigen und künftiger Generationen darstellen.
3. Nicht zulässig ist:
1) die Verwendung von Geflügelfleisch, ausgenommen gekühltes Geflügelfleisch, von Separatorenfleisch von Geflügel und von kollagenhaltigen Rohstoffen aus Geflügelfleisch für die Herstellung von Lebensmitteln für diätetische Heilernährung und diätetische Vorbeugungsernährung sowie von Lebensmitteln für die Ernährung von schwangeren und stillenden Frauen;
2) die Verwendung von Lebensmittelrohstoffen, die GVO und (oder) aus GVO gewonnene Bestandteile enthalten, für die Herstellung von Lebensmitteln für schwangere und stillende Frauen sowie von Lebensmitteln für diätetische Heilernährung und diätetische Vorbeugungsernährung für die Kindernahrung.
4. Lebensmittel für die Ernährung von schwangeren und stillenden Frauen müssen den Anforderungen entsprechen, die in den Anlagen 1 und 2 zum vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegt sind.
5. Einzelne Arten von Erzeugnissen der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung für Kinder, bestimmt für Kleinkinder, müssen den Anforderungen entsprechen, die in der Anlage 3 zum vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegt sind.
6. Die Zusammensetzung von Salzersatzstoffen muss den Anforderungen entsprechen, die in der Anlage 2 zum vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegt sind.
Der Natriumgehalt in Salzersatzstoffen darf 120 mg/100 g der Masse der Salzersatzstoffmischung nicht überschreiten.
7. Der Zusatz jodhaltiger Verbindungen zu Salz und zu Salzersatzstoffen muss den Normen der nationalen Gesetzgebung des Mitgliedstaats der Zollunion entsprechen, in dem die Erzeugnisse vertrieben werden.
8. Einzelne Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich derjenigen für die Ernährung von Sportlern, dürfen keine psychotropen, narkotischen, giftigen, stark wirkenden Stoffe, keine Dopingmittel und/oder deren

Metaboliten sowie keine anderen verbotenen Stoffe enthalten, die in der Liste der WADA (Welt-Anti-Doping-Agentur) aufgeführt sind.
9. Einzelne Arten glutenfreier spezialisierter Lebensmittel müssen aus einem oder mehreren Bestandteilen bestehen oder daraus hergestellt sein, die kein Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder deren Kreuzungsvarianten (durch Kreuzung gewonnen) enthalten, und (oder) müssen auf besondere Weise (zur Senkung des Glutengehalts) aus einem oder mehreren Bestandteilen bestehen oder hergestellt sein, die aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder deren Kreuzungsvarianten gewonnen werden und bei denen der Glutengehalt in den verzehrfertigen Erzeugnissen nicht mehr als 20 mg/kg beträgt.
10. Einzelne Arten glutenarmer spezialisierter Lebensmittel müssen auf besondere Weise (zur Senkung des Glutengehalts) aus einem oder mehreren Bestandteilen bestehen oder hergestellt sein, die aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder deren Kreuzungsvarianten gewonnen werden und bei denen der Glutengehalt in den verzehrfertigen Erzeugnissen mehr als 20 mg/kg, jedoch nicht mehr als 100 mg/kg beträgt.

Kapitel 3. KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

Artikel 7
ANFORDERUNGEN AN DIE VERPACKUNG UND KENNZEICHNUNG EINZELNER ARTEN SPEZIALISIERTER LEBENSMITTEL, EINSCHLIESSLICH DER DIÄTETISCHEN HEILERNÄHRUNG UND DER DIÄTETISCHEN VORBEUGUNGSERNÄHRUNG

1. Die Verpackung und Kennzeichnung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, muss den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion «Technisches Regelwerk für

Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung» und «Über die Sicherheit von Verpackungen» entsprechen.
2. Einzelne Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, müssen so abgepackt und verpackt sein, dass ihre Sicherheit und die in der Kennzeichnung angegebenen Gebrauchseigenschaften während der Haltbarkeitsdauer bei Einhaltung der Bedingungen ihrer Beförderung und Lagerung gewährleistet werden.
3. Bei der Verpackung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, müssen Materialien und Erzeugnisse verwendet werden, die den Sicherheitsanforderungen an Materialien und Erzeugnisse entsprechen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen und die im entsprechenden Technischen Regelwerk der Zollunion festgelegt sind.
4. Leicht verderbliche Lebensmittel für diätetische Heilernährung und diätetische Vorbeugungsernährung dürfen nur als fertig abgepackte Erzeugnisse in Kleinpackungen für den einmaligen Verzehr in Verkehr gebracht werden.
5. Die Kennzeichnung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, muss Angaben über die Zweckbestimmung der Erzeugnisse gemäß den in Artikel 4 des vorliegenden Technischen Regelwerks festgelegten Begriffsbestimmungen, über die Personengruppen, für die sie bestimmt sind, und (oder) Angaben über die Änderung der Zusammensetzung solcher Erzeugnisse sowie Empfehlungen zu ihrer Verwendung enthalten.
6. Anweisungen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln für diätetische Heilernährung und diätetische Vorbeugungsernährung nach dem Öffnen der Verpackung sind in der Kennzeichnung anzugeben, sofern dies zur Gewährleistung der vollständigen Eigenschaften und des Nährwerts der Erzeugnisse erforderlich ist. Wenn die Erzeugnisse nach dem Öffnen der

Verpackung nicht aufbewahrt werden können oder nach dem Öffnen nicht in der Verpackung aufbewahrt werden können, muss ein entsprechender Warnhinweis enthalten sein.
7. Zusätzlich zu allen Kennzeichnungsangaben, die diätetische Erzeugnisse mit niedrigem Natriumgehalt betreffen (mit Ausnahme der Salzersatzstoffe als solche), sind die folgenden besonderen Kennzeichnungsangaben zu erfüllen:
1) bei Vorhandensein von Ersatzstoffen ist das Vorhandensein der in der Anlage 4 des vorliegenden Technischen Regelwerks aufgeführten Salzersatzstoffe anzugeben;
2) bei Zusatz eines Salzersatzstoffs, der vollständig oder teilweise aus Kaliumsalz besteht, ist in der Kennzeichnung der Gesamtgehalt an Kalium anzugeben, ausgedrückt in Milligramm Kation je 100 Gramm der Erzeugnisse.
8. Salzersatzstoffe müssen als «Salzersatzstoff mit niedrigem Natriumgehalt» oder «Diätsalz mit niedrigem Natriumgehalt» bezeichnet werden. Die Kennzeichnung von Salzersatzstoffen muss ein vollständiges Verzeichnis der Zutaten sowie den Gehalt an Kationen (Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Ammonium und Cholin) je 100 Gramm der Masse der Ersatzstoffmischung enthalten.
9. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln für die Ernährung von Sportlern muss die folgenden zusätzlichen Angaben enthalten:
- für Erzeugnisse mit vorgegebenem Nährwert und Brennwert und gezielter Wirkung, die aus einer Kombination von Nährstoffen bestehen oder durch einzelne Arten davon dargestellt werden, wird die Angabe gemacht: «spezialisierte Lebensmittel für die Ernährung von Sportlern»;
- auf der Verbraucherverpackung werden zusätzlich folgende Angaben aufgeführt: Angaben zum Nährwert und Brennwert der Erzeugnisse, Anteil am physiologischen Bedarf; empfohlene Dosierungen, Zubereitungsarten (sofern erforderlich), Bedingungen und Dauer der Anwendung.

Kapitel 4. ANFORDERUNGEN AN DIE PROZESSE DER HERSTELLUNG (FERTIGUNG), LAGERUNG, BEFÖRDERUNG (TRANSPORT), DES VERTRIEBS UND DER ENTSORGUNG EINZELNER ARTEN SPEZIALISIERTER LEBENSMITTEL, EINSCHLIESSLICH DER DIÄTETISCHEN HEILERNÄHRUNG UND DER DIÄTETISCHEN VORBEUGUNGSERNÄHRUNG

Artikel 8
SICHERHEITSANFORDERUNGEN AN DIE PROZESSE DER HERSTELLUNG, LAGERUNG, BEFÖRDERUNG (TRANSPORT), DES VERTRIEBS UND DER ENTSORGUNG EINZELNER ARTEN SPEZIALISIERTER LEBENSMITTEL, EINSCHLIESSLICH DER DIÄTETISCHEN HEILERNÄHRUNG UND DER DIÄTETISCHEN VORBEUGUNGS-ERNÄHRUNG

1. Die Prozesse der Herstellung (Fertigung), Lagerung, Beförderung, des Vertriebs und der Entsorgung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, die deren Sicherheit gewährleisten, müssen den Anforderungen entsprechen, die im vorliegenden Technischen Regelwerk und im Technischen Regelwerk der Zollunion «Über die Sicherheit von Lebensmitteln» festgelegt sind.
2. Alle schüttfähigen Bestandteile müssen vor der Verwendung durch Magnetabscheider geleitet werden.
3. Für die Arbeit mit lebenden Mikroorganismen werden gesonderte

Räume bereitgestellt.

Kapitel 5. KONFORMITÄTSBEWERTUNG (KONFORMITÄTSBESTÄTIGUNG)

Artikel 9
GEWÄHRLEISTUNG DER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN SICHERHEITSANFORDERUNGEN

1. Die Übereinstimmung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, mit dem vorliegenden Technischen Regelwerk wird durch die Erfüllung seiner Sicherheitsanforderungen gewährleistet.
2. Die Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, werden in den Normen festgelegt, die in das Verzeichnis der Normen aufgenommen sind, welche Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen enthalten, einschließlich der Regeln der Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks und für die Durchführung der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) der Erzeugnisse erforderlich sind.

Artikel 10
KONFORMITÄTSBEWERTUNG

1. Die Konformitätsbewertung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, hinsichtlich der Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks erfolgt in Form der staatlichen Registrierung

gemäß dem Verfahren, das im Technischen Regelwerk der Zollunion «Über die Sicherheit von Lebensmitteln» festgelegt ist.
2. Bei der staatlichen Registrierung von Erzeugnissen für diätetische Heilernährung und diätetische Vorbeugungsernährung wird (werden) ein Dokument (Dokumente) vorgelegt, das (die) die angegebenen heilenden und (oder) vorbeugenden Eigenschaften bestätigt (bestätigen).
3. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Vertriebs, der Beförderung und der Entsorgung einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen Heilernährung und der diätetischen Vorbeugungsernährung, erfolgt in Form der staatlichen Aufsicht (Kontrolle) über die Einhaltung der im vorliegenden Technischen Regelwerk und in anderen Technischen Regelwerken im Bereich der Lebensmittelsicherheit festgelegten Anforderungen an Lebensmittel.

Artikel 11
KENNZEICHNUNG MIT DEM EINHEITLICHEN VERKEHRSZEICHEN DER PRODUKTE AUF DEM MARKT DER MITGLIEDSTAATEN DER ZOLLUNION

1. Bestimmte Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich diätetischer Lebensmittel für medizinische Zwecke und diätetischer Lebensmittel zur Krankheitsvorbeugung, die den Sicherheitsanforderungen dieses Technischen Regelwerks entsprechen und das Verfahren der Konformitätsbewertung durchlaufen haben, müssen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet sein.
2. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion erfolgt vor dem Inverkehrbringen bestimmter Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich diätetischer Lebensmittel für medizinische Zwecke und

diätetischer Lebensmittel zur Krankheitsvorbeugung, auf dem Markt.
3. Das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird auf jeder Produkteinheit (Verbraucherverpackung und (oder) Anhänger und (oder) Etikett) und (oder) den Warenbegleitdokumenten angebracht. Das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird auf beliebige Weise angebracht, die eine deutliche und klare Abbildung während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Produkts gewährleistet.

Kapitel 6. SCHUTZKLAUSEL

Artikel 12
SCHUTZKLAUSEL

1. Die Mitgliedstaaten der Zollunion sind verpflichtet, Maßnahmen zu ergreifen, um das Inverkehrbringen einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich diätetischer Lebensmittel für medizinische Zwecke und diätetischer Lebensmittel zur Prävention, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks nicht entsprechen, auf dem einheitlichen Zollgebiet der Zollunion zu verhindern sowie diese aus dem Verkehr zu ziehen.
2. Die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats der Zollunion ist verpflichtet, die Eurasische Wirtschaftskommission und die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten der Zollunion über die getroffene Entscheidung zu informieren, unter Angabe der Gründe für diese Entscheidung und unter Vorlage von Nachweisen, die die Notwendigkeit dieser Maßnahme erläutern.
3. Grundlage für die Anwendung dieses Artikels können folgende Fälle sein:
Nichterfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks;
unsachgemäße Anwendung der mit diesem Technischen Regelwerk in

Zusammenhang stehenden Normen, sofern diese Normen angewendet wurden.

Anlage 1
zum technischen Regelwerk der Zollunion
„Über die Sicherheit einzelner Arten
spezialisierter Lebensmittel,
einschließlich diätetischer Lebensmittel für medizinische Zwecke und diätetischer
Lebensmittel zur Prävention"

Mikrobiologische Sicherheitsnormative (fakultativ pathogen)

In einzelnen Arten spezialisierter Lebensmittel, die unter Verwendung technologischer und/oder probiotischer Mikroflora hergestellt werden, werden der Gehalt und die Artenzusammensetzung von Milchsäure- und probiotischen Mikroorganismen normiert – Tabelle 1.

In einzelnen Arten spezialisierter nicht konservierter Lebensmittel, die vor dem Inverkehrbringen einer Verarbeitung unterzogen wurden, werden fakultativ pathogene Mikroorganismen, hygienische Indikatororganismen und verderbniserregende Mikroorganismen normiert, die die Sicherheit, den hygienischen Zustand der Produktion und die Stabilität der Produkte bei der Lagerung kennzeichnen – Tabelle 2.

Die Übereinstimmung mit den genannten Kennzahlen wird auf der Stufe des Verkehrs einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel während ihrer gesamten Haltbarkeitsdauer bewertet.

Tabelle 1

Anforderungen an den Gehalt biotechnologischer und probiotischer Mikroorganismen in einzelnen Arten

spezialisierter Lebensmittel

Kennwerte	Zulässige Gehalte	Produktgruppen
Bifidobakterien und/oder andere probiotische Mikroorganismen (Gattungen Lactobacillus, Propionibacterium)	1×10^6	Erzeugnisse auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: flüssige Sauermilcherzeugnisse und Erzeugnisse auf fermentierter Sojabasis für schwangere und stillende Frauen

Tabelle 2

Anforderungen an bedingt pathogene und sanitär-indikative Mikroorganismen in Lebensmitteln

2.1 Fleisch und Fleischerzeugnisse, Geflügel und deren Verarbeitungserzeugnisse

Kennwerte	Zulässige Gehalte	Produktgruppen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g	1×10^3	Fleisch (alle Tierarten): gekühlt – für Erzeugnisse der diätetischen therapeutischen und diätetischen prophylaktischen Ernährung
Bakterien der Gruppe der coliformen Bakterien (Coliforme) sind in der Produktmasse, g, nicht zulässig	0,1	Fleisch (alle Tierarten): gekühlt – für Erzeugnisse der diätetischen therapeutischen und diätetischen prophylaktischen Ernährung

Bakterien der Gattung Proteus, sind in der Produktmasse, g, nicht zulässig	1,0	Fleisch (alle Tierarten): gekühlt - für Erzeugnisse der diätetischen therapeutischen und diätetischen prophylaktischen Ernährung

2.2. Andere Produkte

Kennwerte	Zulässige Werte	Produktgruppen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g, nicht mehr als	5×10^2	Pektin für Produkte der diätetischen Ernährung
	5×10^3	Trockene Produkte für diätetische prophylaktische Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie)
	1 × 104	Speisegelatine für Produkte der diätetischen Ernährung
Bakterien der Gruppe der coliformen Keime (Coliforme) sind in der Masse des Produkts, g, nicht zulässig	0,1	Trockene Produkte für diätetische prophylaktische Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie)

1,0	Pektin für Produkte der diätetischen Ernährung; Speisegelatine für Produkte der diätetischen Ernährung	
S.aureus, nicht zulässig in der Masse des Produkts, g	1	Trockene Produkte für diätetische prophylaktische Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie)
B.cereus, KBE/g, nicht mehr als	10	Trockene Produkte für diätetische prophylaktische Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie)

Hefen, KBE/g, nicht mehr als	10	Trockene Produkte für diätetische prophylaktische Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie)
	50	Pektin (für Produkte der diätetischen Ernährung)
Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	50	Pektin (für Produkte der diätetischen Ernährung)
	100	Trockene Produkte für diätetische prophylaktische Ernährung – Getreide-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionstechnologie).

2.3. Produkte für die Ernährung schwangerer und stillender Frauen

Kennwerte	Zulässige Werte	Produktgruppen
Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g	5×10^3	Kräuter-Instant-tees (auf pflanzlicher Basis)
	$2,5 \times 10^4$	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: trockene Produkte zur Instant-Zubereitung (im verzehrfertigen Produkt)
	5×10^4	Breie auf Milch-Getreide-Basis (zur Instant-Zubereitung)

Bakterien der Gruppe der Darmstäbchen (Coliforme) sind in der Produktmasse, g, nicht zulässig	3,0 g	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: flüssige Produkte, fermentierte Milchprodukte und auf fermentierter Sojabasis
	1,0 g	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: trockene Produkte zur Instant-Zubereitung (im verzehrfertigen Produkt); Kräuter-Instant-Tees
	0,1 g	Breie auf Milch-Getreide-Basis (zur Instant-Zubereitung)
E.coli sind in der Produktmasse, g, nicht zulässig	10 g	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: trockene Produkte zur Instant-Zubereitung (im verzehrfertigen Produkt)

S.aureus sind in der Produktmasse, g, nicht zulässig	10 g	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: flüssige Produkte, fermentierte Milchprodukte und auf fermentierter Sojabasis
	1,0 g	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: trockene Produkte zur Instant-Zubereitung (im verzehrfertigen Produkt)
Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	10	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: flüssige Produkte, fermentierte Milchprodukte und auf fermentierter Sojabasis
	50	Kräuter-Instant-Tees

100	Produkte auf Milch-basis und auf Basis von Sojaproteinisolat: trockene Produkte zur Instant-Zubereitung (im verzehrfertigen Produkt)	
200	Breie auf Milch-Getreide-Basis (zur Instant-Zubereitung)	
Hefen, KBE/g, nicht mehr als	10	Produkte auf Milch-basis und auf Basis von Sojaproteinisolat: flüssige Produkte, fermentierte Milchprodukte und auf fermentierter Sojabasis

50	Produkte auf Milch-basis und auf Basis von Sojaproteinisolat: trockene Produkte zur Instant-Zubereitung (im verzehrfertigen Produkt); Kräuter-Instant-Tees (auf pflanzlicher Basis)
100	Breie auf Milch-Getreide-Basis (zur Instant-Zubereitung)

B.cereus, im Produktvolumen, cm^3, nicht zulässig	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: flüssige Produkte, fermentierte Milchprodukte und auf fermentierter Sojabasis
B.cereus, KBE/g, nicht mehr als	In 1,0 g nicht zulässig	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: flüssige Produkte, fermentierte Milchprodukte und auf fermentierter Sojabasis
	100	Kräuter-Instant-Tees (auf pflanzlicher Basis)
	2 × 102	Produkte auf Milchbasis und auf Basis von Sojaproteinisolat: trockene Produkte zur Instant-Zubereitung (im verzehrfertigen Produkt)

2.4. Spezialisierte Erzeugnisse für die therapeutische Ernährung von Kindern,

für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder

Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KBE/g	1 × 102	Adaptierte sterilisierte Milchnahrungen, sterilisierte Milch und Sahne nicht aseptischer Abfüllung, kalzinierter Quark, hergestellt in Milchküchen
	2 × 102	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis
	5 × 10^2	Rekonstituierte pasteurisierte Mischungen, hergestellt in Milchküchen.
	2 × 10^3	Erzeugnisse auf der Basis von Sojaproteinisolat. Erzeugnisse auf der Basis voller oder teilweiser Proteinhydrolysate; Erzeugnisse ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt; Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, rekonstituiert bei 37-50^{o}C

3×10^3	Eiweißarme Erzeugnisse (Stärken, Getreide und Teigwaren und andere Erzeugnisse), Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, rekonstituiert bei 70-85°C

1 × 104	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis für Kinder bis 2 Jahre.
1,5 × 104	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis für Kinder über 2 Jahre
2,5 × 104	Lactosearme und lactosefreie Erzeugnisse, trockene Milchprodukte mit hohem Eiweißgehalt

Bakterien der Gruppe der Darmstäbchen (Koliforme sind in der Produktmasse nicht zulässig, g)	1,0	Lactosearme und lactosefreie Erzeugnisse. Erzeugnisse auf der Basis von Sojaproteinisolat. Eiweißarme Erzeugnisse (Stärken, Getreide und Teigwaren und andere Erzeugnisse). Erzeugnisse auf der Basis voller oder teilweiser Proteinhydrolysate. Erzeugnisse ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt. Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis. Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	0,3	Trockene Milchprodukte mit hohem Eiweißgehalt. Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Milchbasis (Quark u. a.)
E.coli sind in der Produktmasse nicht zulässig, g	10	Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder

S.aureus sind in der Produktmasse nicht zulässig, g	10	Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	1,0	Lactosearme und lactosefreie Erzeugnisse. Trockene Milchprodukte mit hohem Eiweißgehalt. Erzeugnisse auf der Basis von Sojaproteinisolat,. Erzeugnisse auf der Basis voller oder teilweiser Proteinhydrolysate. Erzeugnisse ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt. Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleisch- und Milchbasis (Quark u. a.)
	0,1	Eiweißarme Erzeugnisse (Stärken, Getreide und Teigwaren und andere Erzeugnisse)

Sulfitreduzierende Clostridien, sind in der Produktmasse nicht zulässig, g	0,1	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis
Schimmelpilze, KBE/g	10	Eiweißarme Erzeugnisse (Stärken, Getreide und Teigwaren).
	50	Erzeugnisse auf der Basis von Sojaproteinisolat. Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis für Kinder bis 2 Jahre. Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder. Erzeugnisse auf der Basis voller oder teilweiser Proteinhydrolysate. Erzeugnisse ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt. Eiweißarme Erzeugnisse (außer Stärken, Getreide und Teigwaren)
	100	Lactosearme und lactosefreie Erzeugnisse. Trockene Milchprodukte mit hohem Eiweißgehalt. Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis für Kinder über 2 Jahre. Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Milchbasis (Quark u. a.)

Hefen, KBE/g	10	Erzeugnisse auf der Basis von Sojaproteinisolat, Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder. Erzeugnisse auf der Basis voller oder teilweiser Proteinhydrolysate. Erzeugnisse ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt.
	50	Lactosearme und lactosefreie Erzeugnisse. Trockene Milchprodukte mit hohem Eiweißgehalt, Eiweißarme Erzeugnisse (Stärken, Getreide und Teigwaren und andere Erzeugnisse). Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleisch- und Milchbasis (Quark u. a.). Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleisch- und Milchbasis (Quark u. a.)
	100	Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis für Kinder über 2 Jahre

B.cereus, KBE/g	100	Erzeugnisse auf der Basis von Sojaproteinisolat. Eiweißarme Erzeugnisse (Stärken, Getreide und Teigwaren und andere Erzeugnisse). Erzeugnisse auf der Basis voller oder teilweiser Proteinhydrolysate. Erzeugnisse ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Gehalt. Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis für Kinder bis 2 Jahre. Erzeugnisse für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	2×10^2	Lactosearme und lactosefreie Erzeugnisse. Gefriergetrocknete Erzeugnisse auf Fleischbasis für Kinder über 2 Jahre

Anlage 2
zum Technischen Regelwerk der Zollunion
„Über die Sicherheit bestimmter Arten
spezialisierter Lebensmittel,
darunter diätetische therapeutische und diätetische
präventive Ernährung“

Zusammensetzung der Salzersatzstoffe

Zusammensetzung der Salzersatzstoffe	Anwendungsbedingungen
1	2
a) Kaliumsulfat, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalze der Adipinsäure, Glutaminsäure und Kohlensäure , Bernsteinsäure, Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure, Essigsäure, Salzsäure, Orthophosphorsäure	Nicht begrenzt, jedoch darf der Gehalt an Phosphor in der Mischung der Ersatzstoffe 4 % und der Gehalt an NH_4+ 3 % der Gesamtmasse der Ersatzstoffe nicht überschreiten.
b) Magnesiumsalze der Adipinsäure, Glutaminsäure, Kohlensäure, Zitronensäure, Bernsteinsäure, Essigsäure, Weinsäure, Milchsäure, Salzsäure und Orthophosphorsäure in der Mischung mit anderen Ersatzstoffen, die kein Magnesium enthalten	Der Gehalt an Mg^{++} darf 20 Masse-% des Gesamtgehalts der in der Mischung der Ersatzstoffe vorhandenen Kationen K+, Ca , NH_4 nicht überschreiten, und der Gehalt an P darf 4 % der Gesamtmasse der Ersatzstoffe nicht überschreiten.

c) Cholinsalze der Essigsäure, Kohlensäure, Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure und Salzsäure, in der Mischung mit anderen Ersatzstoffen, die kein Cholin enthalten,	Der Gehalt an Cholin darf 3 % der Masse der Mischung der Ersatzstoffe nicht überschreiten
d) freie Adipinsäure, Glutaminsäure, Zitronensäure, Milchsäure und Malonsäure	

Salzersatzstoffe dürfen außerdem enthalten:
1) kolloidales Siliciumdioxid oder Calciumsilicat, einzeln oder in Kombination, nicht mehr als 1 % der Masse der Mischung der Ersatzstoffe;
2) Füllstoffe: sichere und geeignete Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs (zum Beispiel Zucker, Getreidemehl).

Anlage 3
zum Technischen Regelwerk der Zollunion
„Über die Sicherheit einzelner Arten
spezialisierter Lebensmittel,
einschließlich der diätetischen Heil- und diätetischen
Vorbeugungsernährung“

Anforderungen an den Nährwert einzelner Arten spezialisierter Lebensmittel, einschließlich der diätetischen

Heil- und diätetischen Vorbeugungsernährung für Kleinkinder

Bezeichnung der Erzeugnisse	Kennwerte des Nährwerts in 100 g verzehrfertiger Erzeugnisse	Maßeinheiten	Zulässige Werte	Anmerkung
Laktosearme (laktosefreie) Lebensmittel	**LAKTOSEARME UND LAKTOSEFREIE ERZEUGNISSE FÜR KINDER IM ERSTEN LEBENSJAHR**			
	Protein	g/l	12-21	
	Taurin	mg/l, nicht mehr als	80	
	L-Carnitin	Ebenso	20 (bei Zusatz)	
	Fett	g/l	30-40	
	Linolsäure	% der Summe der Fettsäuren	14-20	

mg/l, nicht mehr als	4000-8000		
Kohlenhydrate	g/l	65-80	
Laktose	g/l, nicht mehr als	10	In laktosearmen Erzeugnissen
	ebenso	0,1	In laktosefreien Erzeugnissen
Mineralstoffe:			
Calcium	mg/l	330-700	
Phosphor	Ebenso	150-400	
Kalium	Ebenso	400-800	
Natrium	Ebenso	150 - 300	
Magnesium	Ebenso	30-90	
Kupfer	Ebenso	0,3-1,0	

Mangan	µg/l	10-300	
Eisen	mg/l	3-14	
Zink	Ebenso	3-10	
Chloride	Ebenso	400-800	
Jod	µg/l	50-150	
Asche	g/l	3-5	
Vitamine:			
Retinol (A)	µg-Äq/l	400-1000	
Tocopherol (E)	mg/l	4-12	
Calciferol (D)	µg/l	7,5-12,5	
Vitamin K	Ebenso	25-60	
Thiamin (B1)	Ebenso	400-1000	
Riboflavin (B2)	Ebenso	500-1500	

Pyridoxin (B6)	Ebenso	300-1000		
Pantothensäure	Ebenso	2700-5000		
Folsäure (Bc)	Ebenso	60-150		
Cyanocobalamin (B12)	µg/l	1,0-3,0		
Niacin (PP)	mg/l	2-10		
Ascorbinsäure (C)	mg/l	60-150		
Biotin	µg/l	10-40		
Carnitin	mg/l	10-20		
Inosit	mg/l	20-60		
Cholin	Ebenso	50-150		
Laktosearme (laktosefreie) Lebensmittel	Osmolalität	mOsm/kg, nicht mehr als	300	

LAKTOSEARME MILCHVERARBEITUNGSERZEUGNISSE FÜR KLEINKINDER			
Protein	g/l	40-47	
Casein/ Molken- proteine	-	80:20	
Fett	g/l	20-38	
Linolsäure	% der Summe der Fett- säuren, nicht weniger als	15	
	mg/l	5000-6000	
Kohlenhydrate	g/l	60-65	
Glucose	Ebenso	25-28	
Galactose	Ebenso	6-7	
Laktose	g/l, nicht mehr als	16	

Brennwert	kcal/l	600-680		
Nahrung auf Basis von Sojaprotein-isolat für Klein-kinder	Protein	g/l	15-20	
	Methionin	ebenso	0,25-0,35	
	Fett	g/l	30-38	
	Linolsäure	% der Summe der Fett-säuren, nicht weniger als	14	
		mg/l, nicht weniger als	4000	
	Kohlenhydrate (Dextrin-Maltose)	g/l	65-80	
	Brennwert	kcal/l	650-720	
	Mineralstoffe:			

Calcium	mg/l	450-750	
Phosphor	Ebenso	250-500	
Kalium	Ebenso	500-800	
Natrium	Ebenso	200-320	
Magnesium	Ebenso	40-80	
Kupfer	Ebenso	0,4-1,0	
Eisen	mg/l	6-14	
Zink	Ebenso	4-10	
Asche	g/l	3-5	
Vitamine:			
Retinol (A)	µg-Äq/l	500-800	
Tocopherol (E)	mg/l	5-15	
Calciferol (D)	µg/l	8-12	

Vitamin K	Ebenso	25-100	
Thiamin (B1)	Ebenso	300-600	
Riboflavin (B2)	Ebenso	600-1000	
Pyridoxin (B6)	Ebenso	300-700	
Folsäure (Bc)	Ebenso	60-150	
Cyanocobalamin (B12)	µg/l	1,5-3,0	
Niacin (PP)	mg/l	4-8	
Ascorbinsäure (C)	mg/l	60-150	
Taurin	mg/l	45-55	
L-Carnitin	Ebenso	10-20	
Osmolalität	mOsm/kg, nicht mehr als	300	

Nahrung auf Basis von stark hydrolysiertem Protein für Klein-kinder	Protein (Äq.)	g/l	12-22	
	Taurin	mg/l	40-55	
	L-Carnitin	Ebenso	10-25	
	Fett	g/l	25-35	
	Linolsäure	% der Summe der Fett-säuren, nicht weniger als	14	
		mg/l, nicht weniger als	4000	
	Kohlenhydrate	g/l	70-95	
	Brennwert	kcal/l	650-720	
	Mineralstoffe:			
	Calcium	mg/l	330-980	

Phosphor	Ebenso	150-600	
Kalium	Ebenso	400-1000	
Natrium	Ebenso	150-350	
Magnesium	Ebenso	50-100	
Kupfer	Ebenso	0,3-1,0	
Eisen	mg/l	6-14	
Zink	Ebenso	3-10	
Asche	g/l	4-5	
Vitamine:			
Retinol (A)	µg-Äq/l	500-800	
Tocopherol (E)	mg/l	6-14	
Calciferol (D)	µg/l	5-15	
Thiamin (B1)	Ebenso	400-600	

Riboflavin (B2)	Ebenso	600-1000		
Pyridoxin (B6)	Ebenso	500-700		
Folsäure (Bc)	Ebenso	50-100		
Cyanocobalamin (B12)	µg/l	1,5-3,0		
Niacin (PP)	mg/l	3-8		
Ascorbinsäure (C)	mg/l	50-150		
Osmolalität	mOsm/kg, höchstens	320		
Phenylalaninfreie (phenylalaninarme) Nahrung für Kinder im ersten Lebensjahr	Protein (Äq.)	g/l	16-20	
	Phenylalanin	mg/l, höchstens	500	In Erzeugnisse auf Basis einer Aminosäure mischung - nicht vorhanden

Taurin	mg/l	40-55	
L-Carnitin	Ebenso	10-25	
Fett	g/l	30-38	
Linolsäure	% der Summe der Fett-säuren, mindestens	14	
	mg/l, mindestens	5000	
Kohlenhydrate	g/l	65-80	
Brenn-wert	kcal/l	570-720	
Mineralstoffe:			
Calcium	mg/l	300-700	
Phosphor	Ebenso	300-500	
Kalium	Ebenso	500-800	

Natrium	Ebenso	150-300	
Magnesium	Ebenso	40-60	
Kupfer	Ebenso	0,3-1,0	
Eisen	mg/l	3-14	
Zink	Ebenso	4-10	
Asche	g/l	4-5	
Jod	µg/l	50-120	
Vitamine:			
Retinol (A)	µg-Äq/l	500-800	
Tocopherol (E)	mg/l	4-12	
Calciferol (D)	µg/l	8-12	
Thiamin (B1)	Ebenso	350-700	
Riboflavin (B2)	Ebenso	500-1000	

Pyridoxin (B6)	Ebenso	300-700		
Folsäure (Bc)	Ebenso	50-100		
Cyanocobalamin (B12)	µg/l	1,5-3,0		
Niacin (PP)	mg/l	3-8		
Ascorbinsäure (C)	mg/l	20-100		
Osmolalität	mOsm/kg, höchstens	320		
Nahrung für Frühgeborene und (oder) Kinder mit niedrigem Geburtsgewicht	Protein	g/l	19 - 31	
	Taurin	mg/l	Höchstens 90	
	Fett	g/l	33 - 45	
	Linolsäure	g/l	2,6 – 10,5	
	Alpha-Linolen-säure	mg/l	Mindestens 375	

Docosahexaen-säure	mg/l	80 – 205	
Arachidon-säure	mg/l	120 – 295	
Eicosapentaensäure	%	Höchstens 30 des Gehalts an Docosa-hexaen-säure	
Kohlenhydrate	g/l	72 - 94	
Brenn-wert	kcal/l	660 - 890	
Mineralstoffe:			
Calcium	mg/l	800 - 1400	
Phosphor	Ebenso	400 - 700	
Kalium	Ebenso	450 - 1200	

Natrium	Ebenso	300 - 800	
Magnesium	Ebenso	50 - 130	
Kupfer	Ebenso	0,6 – 1,6	
Eisen	mg/l	13 - 20	
Zink	Ebenso	7 - 13	
Chloride	Ebenso	400 - 1200	
Mangan	µg/l	45 - 200	
Jod	Ebenso	75 - 325	
Selen	Ebenso	13 - 70	
Vitamine:			
Retinol (A)	µg-Äq/l	1500 - 3000	
Tocopherol (E)	mg/l	15 - 60	
Calciferol (D)	µg/l	15 - 60	

Vitamin K	Ebenso	30 - 200	
Thiamin (B1)	Ebenso	750 - 2000	
Riboflavin (B2)	Ebenso	600 - 4000	
Pantothen-säure	mg/l	2,3 – 14,0	
Pyridoxin (B6)	Ebenso	200 - 2000	
Folsäure (Bc)	Ebenso	225 - 600	
Cyanocobalamin (B12)	µg/l	0,6 – 5,3	
Niacin (PP)	mg/l	2,5 - 38	
Ascorbinsäure (C)	mg/l	60 - 300	
Inosit	Ebenso	30 - 350	
Biotin	µg/l	10 - 300	
Cholin	mg/l	50 - 350	

L-Carnitin	mg/l	15 – 45 (bei Zusatz)		
Nahrung für Frühgeborene und (oder) Kinder mit niedrigem Geburtsgewicht	Nukleotide	mg/l	Höchstens 35 (bei Zusatz)	
	Osmolalität	mOsm/kg, höchstens	310	

Die Laborkontrolle von Kasein erfolgt, sofern eine in der festgelegten Ordnung genehmigte Kontrollmethode vorliegt.

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.