

Technisches Regelwerk TR ZU 033/2013

Im Text werden die Worte „Zollgebiet der Zollunion“ im entsprechenden Kasus durch die Worte „Zollgebiet der Union“ im entsprechenden Kasus ersetzt, die Worte „einheitliches Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion“ im entsprechenden Kasus durch die Worte „einheitliches Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union“ im entsprechenden Kasus ersetzt, die Worte „Mitgliedstaat der Zollunion und des Gemeinsamen Wirtschaftsraums“ in der entsprechenden Zahl und im entsprechenden Kasus durch die Worte „Mitgliedstaat der Union“ in der entsprechenden Zahl und im entsprechenden Kasus ersetzt, die Worte „Einheitliches Register der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (Zentren) der Zollunion“ im entsprechenden Kasus durch die Worte „einheitliches Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union“ im entsprechenden Kasus ersetzt, die Worte „der technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung“ im entsprechenden Kasus durch die Worte „der technischen Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltung“ im entsprechenden Kasus ersetzt gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Gemäß Artikel 3 des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftskommission vom 18. November 2011 hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission **beschlossen:**

1. Das beigefügte Technische Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU 033/2013) anzunehmen.

2. Festzulegen, dass das Technische Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU 033/2013) ab dem 1. Mai 2014 in Kraft tritt.

3. Die Regierung der Russischen Föderation hat gemeinsam mit der Eurasischen Wirtschaftskommission bis zum Tag des Inkrafttretens des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU 033/2013) Änderungen des genannten Technischen Regelwerks zur Annahme im festgelegten Verfahren vorzubereiten, entsprechend dem gefassten Beschluss über die Festlegung von Bestimmungen zur Einstufung von rekonstituierter Milch als in Verbraucherverpackungen abgefülltes Milcherzeugnis sowie zu dessen entsprechender Kennzeichnung.

4. Dieser Beschluss tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

<i>Von der Republik Belarus</i>	<i>Von der Republik Kasachstan</i>	<i>Von der Russischen Föderation</i>
<i>S. Rumas</i>	<i>B. Sagintajew</i>	<i>I. Schuwalow</i>

ANGENOMMEN
durch den Beschluss des Rates
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 9. Oktober 2013 Nr. 67

TECHNISCHES REGELWERK

der Zollunion "Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen" (TR ZU 033/2013)

Das vorliegende Technische 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 ausgearbeitet.

Das vorliegende Technische Regelwerk legt verbindliche Sicherheitsanforderungen für die Anwendung und Ausführung im Zollgebiet der Eurasischen Wirtschaftsunion (im Folgenden – Union) an Milch und Milcherzeugnisse fest, die im Zollgebiet der Union in Verkehr gebracht werden, sowie an die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Abgabe und Entsorgung, und ferner Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackungen von Milch und Milcherzeugnissen zur Gewährleistung ihres freien Warenverkehrs.

Falls in Bezug auf Milch und Milcherzeugnisse andere Technische Regelwerke der Union (der Zollunion) angenommen wurden, die Sicherheitsanforderungen an Milch und Milcherzeugnisse, an die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Abgabe und Entsorgung sowie Anforderungen an ihre Kennzeichnung und Verpackungen festlegen, so müssen Milch und Milcherzeugnisse, die Anforderungen an die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Abgabe und Entsorgung sowie die Anforderungen an ihre Kennzeichnung und Verpackungen den Anforderungen aller Technischen Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

Fußnote. Vorwort mit Änderungen, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt in Kraft nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

I. Anwendungsbereich

1. Dieses Technische Regelwerk wurde zum Schutz von Leben und Gesundheit des Menschen, der Umwelt, von Leben und Gesundheit der Tiere und zur Verhinderung von Handlungen, die die Verbraucher von Milch und Milcherzeugnissen hinsichtlich ihrer Zweckbestimmung und Sicherheit irreführen, entwickelt und gilt für Milch und Milcherzeugnisse, die im Zollgebiet der Union in Verkehr gebracht werden, sowie für die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Abgabe und Entsorgung.

2. Dieses Technische Regelwerk gilt für Milch und Milcherzeugnisse, die im Zollgebiet der Union in Verkehr gebracht und zu Lebensmittelzwecken verwendet werden, einschließlich:

a) Rohmilch – Rohstoff, entrahmte Milch (roh und wärmebehandelt) – Rohstoff, Rahm (roh und wärmebehandelt) – Rohstoff;

b) Milcherzeugnisse, darunter:

Milchprodukte;

zusammengesetzte Milchprodukte;

milchhaltige Produkte;

milchhaltige Produkte mit Ersatz für MilCHFett;

Nebenprodukte der Milchverarbeitung;

Produkte der Säuglingsnahrung auf Milchbasis für Kinder im frühen Alter (von 0 bis 3 Jahren), im Vorschulalter (von 3 bis 6 Jahren), im Schulalter (ab 6 Jahren), adaptierte oder teiladaptierte Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in trockener Form), trockene Sauermilchnahrungen, Milchgetränke (auch in trockener Form) für die

Ernährung von Kindern im frühen Alter, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (die zu Hause mit Trinkwasser verzehrfertig zubereitet werden) für die Ernährung von Kindern im frühen Alter;

c) Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Abgabe und Entsorgung von Milch und Milcherzeugnissen;

d) funktionelle Komponenten, die für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten erforderlich sind.

Fußnote. Punkt 2 mit Änderung, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

3. Dieses Technische Regelwerk gilt nicht für folgende Produkte:

a) Produkte, die auf der Grundlage von Milch und Milcherzeugnissen hergestellt werden und für die Verwendung in der Spezialernährung bestimmt sind (mit Ausnahme von Milch und Milcherzeugnissen für Säuglingsnahrung);

b) kulinarische Erzeugnisse und Konditoreiwaren, Lebensmittel- und biologisch aktive Zusatzstoffe, Arzneimittel, Tierfuttermittel und Non-Food-Waren, die unter Verwendung oder auf der Grundlage von Milch und Milcherzeugnissen hergestellt werden;

c) Milch und Milcherzeugnisse, die von Bürgern im Haushalt und (oder) in persönlichen Nebengewirtschaften gewonnen werden, sowie die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und Entsorgung von Milch und Milcherzeugnissen, die nur für den persönlichen Verbrauch bestimmt und nicht zum Inverkehrbringen im Zollgebiet der Union vorgesehen sind.

4. Dieses Technische Regelwerk legt die im Zollgebiet der Union verbindlichen Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackungen

von Milch und Milcherzeugnissen fest, die die Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011), genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 881 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011)), und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Verpackungen" (TR ZU 005/2011), genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 16. August 2011 Nr. 769 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Verpackungen" (TR ZU 005/2011)), ergänzen und ihnen nicht widersprechen.

II. Grundbegriffe

5. Für die Zwecke der Anwendung dieses Technischen Regelwerks werden die Begriffe verwendet, die im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011), genehmigt durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 880 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011)), im Technischen Regelwerk der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) festgelegt sind, sowie die folgenden Begriffe und ihre Definitionen:

„Ajran“ – fermentiertes Milchprodukt, hergestellt durch gemischte (milchsaure und alkoholische) Gärung unter Verwendung von Starterkulturen (thermophilen milchsauren Streptokokken, bulgarischem Milchsäurestäbchen) und Hefen mit Zugabe von Wasser, Kochsalz oder ohne deren Zugabe;

„Albumin“ – Milchverarbeitungsprodukt, hergestellt aus Molke, das ein Konzentrat der Molkenproteine der Milch darstellt;

„Azidophilin“ – fermentiertes Milchprodukt, hergestellt unter Verwendung von Starterkulturen (azidophilem Milchsäurestäbchen, Laktokokken und einer auf Kefirknollen zubereiteten Starterkultur) in gleichen Verhältnissen;

„Warezenez“ – fermentiertes Milchprodukt, hergestellt durch Säuerung von Milch und (oder) Milchprodukten, die zuvor sterilisiert oder einer anderen Wärmebehandlung bei einer Temperatur von $97\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ unterzogen wurden, unter Verwendung von Starterkulturen (thermophilen milchsauren Streptokokken) bis zum Erreichen der charakteristischen organoleptischen Eigenschaften;

„rekonstituierte Milch“ – Milchprodukt, auch angereichertes, in Verbraucherverpackungen abgefüllt, oder Rohstoff für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, außer Trinkmilch, hergestellt aus konzentrierter oder kondensierter oder Trockenmilch und Wasser mit oder ohne Zugabe von entrahmter Milch und (oder) Rahm zum Zweck der Normalisierung der Milch;

„sekundärer Milchrohstoff“ – Nebenprodukt der Milchverarbeitung, Milchprodukt, zusammengesetztes Milchprodukt, milchhaltiges Produkt, milchhaltiges Produkt mit Ersatz für Milchfett mit teilweise verlorenen Identifikationsmerkmalen oder Verbrauchereigenschaften (einschließlich Produkte, die innerhalb ihrer Haltbarkeitsfristen zurückgerufen wurden und den an Lebensmittelrohstoffe gestellten Sicherheitsanforderungen entsprechen), bestimmt für die Verwendung nach der Verarbeitung;

„Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten“ – speziell ausgewählte und für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten verwendete nicht pathogene, nicht toxische Mikroorganismen und (oder) Assoziationen von Mikroorganismen (überwiegend milchsaure);

„körniger Quark“ – Milchprodukt oder zusammengesetztes Milchprodukt, hergestellt aus Quarkkörnern mit oder ohne Zugabe von Rahm, Kochsalz

und anderen nicht milchbasierten Bestandteilen, die nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen eingebracht werden;

„Joghurt“ – fermentiertes Milchprodukt mit erhöhtem Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse, hergestellt unter Verwendung von Starterkulturen (thermophilen milchsäuren Streptokokken und bulgarischem Milchsäurestäbchen);

„Kasein“ – Milchverarbeitungsprodukt, hergestellt aus entrahmter Milch, das die Hauptfraktion des Milchproteins darstellt;

„Kaseinat“ – Milchverarbeitungsprodukt, hergestellt aus Kasein durch Behandlung mit Lösungen von Alkalimetallhydroxiden oder deren Salzen und Trocknung;

„Kefir“ – fermentiertes Milchprodukt, hergestellt durch gemischte (milchsäure und alkoholische) Gärung unter Verwendung einer auf Kefirknollen zubereiteten Starterkultur, ohne Zugabe von Reinkulturen milchsaurer Mikroorganismen und Hefen;

„fermentiertes Milcheis“ – Eis (Milchprodukt oder zusammengesetztes Milchprodukt), in dem der Massenanteil an Milchfett nicht mehr als 7,5 Prozent beträgt, hergestellt unter Verwendung von Starterkulturen oder fermentierten Milchprodukten;

„fermentiertes Milchprodukt“ – Milchprodukt oder zusammengesetztes Milchprodukt, das durch ein Verfahren hergestellt wurde, das zur Senkung des aktiven Säuregrads (pH), zur Erhöhung des Säuregrads und zur Koagulation des Milchproteins, zur Säuerung von Milch und (oder) Milchprodukten und (oder) ihrer Mischungen mit nicht milchbasierten Bestandteilen führt, die nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen eingebracht werden (vor oder nach der Säuerung), oder ohne Zugabe der genannten Bestandteile unter Verwendung von Starterkulturen, und das lebende Starterkulturen in der in Anlage Nr. 1 zu

diesem Technischen Regelwerk festgelegten Menge enthält;

„Sauerrahm-Butterpaste“ – Butterpaste, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm unter Verwendung von Milchsäuremikroorganismen;

„Sauerrahmbutter“ – Butter, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm unter Verwendung von Milchsäuremikroorganismen;

„Molkenproteinkonzentrat“ – Molkenproteine, gewonnen aus Molke durch Konzentrierung oder Ultrafiltration;

„konzentrierte oder kondensierte entrahmte Milch“ – konzentriertes oder kondensiertes Milchprodukt, in dem der Massenanteil an Milchtrockenmasse mindestens 20 Prozent, der Massenanteil an Milchprotein in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 Prozent und der Massenanteil an Milchfett nicht mehr als 1,5 Prozent beträgt;

„konzentrierte oder kondensierte Vollmilch“ – konzentriertes oder kondensiertes Milchprodukt, in dem der Massenanteil an Milchtrockenmasse mindestens 25 Prozent, der Massenanteil an Milchprotein in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 Prozent und der Massenanteil an Milchfett mindestens 7,5 Prozent beträgt;

„konzentrierte oder kondensierte teilentrahmte Milch“ – konzentriertes oder kondensiertes Milchprodukt, in dem der Massenanteil an Milchtrockenmasse mindestens 20 Prozent, der Massenanteil an Milchprotein in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 Prozent und der Massenanteil an Milchfett mehr als 1,5, aber weniger als 7,5 Prozent beträgt;

„Kumys“ – fermentiertes Milchprodukt, hergestellt durch gemischte (milchsaure und alkoholische) Gärung von Stutenmilch unter Verwendung von Starterkulturen (bulgarischem und azidophilem Milchsäurestäbchen) und Hefen;

„Kumysprodukt“ – fermentiertes Milchprodukt, hergestellt aus Kuhmilch gemäß der Technologie der Kumysherstellung;

„Laktulose“ – Laktoseverarbeitungsprodukt, hergestellt aus laktosehaltigem Milchrohstoff durch Isomerisierung von Laktose;

"Butter aus Kuhmilch" – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis auf Emulsionsfettbasis, dessen überwiegender Bestandteil Milchfett ist, das aus Kuhmilch, Milcherzeugnissen und (oder) Nebenerzeugnissen der Milchverarbeitung durch Abtrennung der Fettphase und gleichmäßige Verteilung der Milchplasma darin hergestellt wird;

"Butterpaste" – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis auf Emulsionsfettbasis, bei dem der Massenanteil an Fett 39 bis 49 Prozent einschließlich beträgt und das aus Kuhmilch, Milcherzeugnissen und (oder) Nebenerzeugnissen der Milchverarbeitung unter Verwendung von Stabilisatoren mit oder ohne Zusatz von Nichtmilchbestandteilen nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen hergestellt wird;

"Metschnikow-Joghurt" – fermentiertes Milcherzeugnis, das unter Verwendung von Starterkulturen (thermophilen Milchsäurestreptokokken und bulgarischem Milchsäurestäbchen) hergestellt wird;

"Milch" – Produkt der normalen physiologischen Sekretion der Milchdrüsen landwirtschaftlicher Nutztiere, das von einem oder mehreren Tieren während der Laktationszeit bei einem oder mehreren Melkvorgängen gewonnen wird, ohne jegliche Zusätze zu diesem Produkt oder Entnahme irgendwelcher Stoffe daraus;

"milchhaltiges Erzeugnis" – Milchverarbeitungserzeugnis, das auf der Basis von Milch und (oder) ihren Bestandteilen und (oder) Milcherzeugnissen und (oder) Nebenerzeugnissen der Milchverarbeitung und Nichtmilchbestandteilen (mit Ausnahme von Fetten nicht

milchwirtschaftlichen Ursprungs, die als eigenständiger Inhaltsstoff zugesetzt werden, und (oder) Nichtmilchproteinen, die zum Ersatz von Milcheiweiß verwendet werden) hergestellt wird, die nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen zugesetzt werden, mit einem Massenanteil an Milchtrockenmasse in der Trockenmasse des Fertigerzeugnisses von mindestens 20 Prozent. Die Verwendung von Nebenerzeugnissen der Milchverarbeitung, die bei der Herstellung milchhaltiger Erzeugnisse mit Milchfettersatz anfallen, ist nicht zulässig;

"milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz" –

Milchverarbeitungserzeugnis, das aus Milch und (oder) ihren Bestandteilen und (oder) Milcherzeugnissen und (oder) Nebenerzeugnissen der Milchverarbeitung und Nichtmilchbestandteilen nach der Technologie zur Herstellung eines Milcherzeugnisses oder eines zusammengesetzten Milcherzeugnisses mit Ersatz des Milchfetts in einer Menge von höchstens 50 Prozent der Fettphase ausschließlich durch Milchfettersatz hergestellt wird und die Verwendung von Protein nicht milchwirtschaftlichen Ursprungs nicht zum Zweck des Ersatzes von Milcheiweiß zulässt, mit einem Massenanteil an Milchtrockenmasse in der Trockenmasse des Fertigerzeugnisses von mindestens 20 Prozent;

"fermentiertes milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz" – milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, das gemäß der Technologie zur Herstellung eines fermentierten Milcherzeugnisses hergestellt wird und diesem ähnliche organoleptische und physikalisch-chemische Eigenschaften aufweist, mit oder ohne anschließende Wärmebehandlung. Für ein Erzeugnis, das nach der Fermentation keiner Wärmebehandlung unterzogen wurde – unter Erhalt der Zusammensetzung und Menge der Startermikroflora, die die Art des entsprechenden fermentierten Milcherzeugnisses bestimmen;

"milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz 'Syrjok'" – milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, das nach der Technologie eines

Quarkriegels hergestellt wird, geformt, mit einer Glasur aus Lebensmitteln überzogen oder nicht überzogen, mit einem Gewicht von höchstens 150 g;

"milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, hergestellt nach der Technologie von Quark" - milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, das gemäß der Technologie zur Herstellung von Quark oder aus Quark unter Zusatz von Milchfettersatz, mit oder ohne Zusatz von Milcherzeugnissen, mit oder ohne Zusatz von Nichtmilch-Geschmackskomponenten und Lebensmittelzusatzstoffen, mit oder ohne anschließende Wärmebehandlung hergestellt wird;

"Milchplasma" - kolloidales System aus Milchproteinen, Milchzucker (Laktose), Mineralstoffen, Enzymen und Vitaminen in der wässrigen Phase;

"Milcherzeugnisse" - Milchverarbeitungserzeugnisse, die ein Milcherzeugnis, ein zusammengesetztes Milcherzeugnis, ein milchhaltiges Erzeugnis, ein milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, ein Nebenerzeugnis der Milchverarbeitung, Erzeugnisse der Säuglingsnahrung auf Milchbasis, angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (einschließlich Trockennahrungen), trockene fermentierte Milchnahrungen, Milchgetränke (einschließlich Trockengetränke) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (zu Hause mit Trinkwasser zuzubereiten) für die Ernährung von Kleinkindern umfassen;

"Molke, Käse-, Quark- oder Kaseinmolke" - Nebenerzeugnis der Milchverarbeitung, das bei der Herstellung von Käse (Käsemolke), Quark (Quarkmolke) oder Kasein (Kaseinmolke) anfällt;

"Milcheis" - Speiseeis (Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis), bei dem der Massenanteil an Milchfett höchstens 7,5 Prozent beträgt;

"verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (zu Hause mit Trinkwasser zuzubereiten) für die Ernährung von Kleinkindern" – Lebensmittelzeugnisse für die Säuglingsernährung, die aus verschiedenen Getreidearten und (oder) Mehl, Milch und (oder) Milcherzeugnissen und (oder) milchhaltigen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von Nichtmilchbestandteilen hergestellt werden, mit einem Massenanteil an Milchtrockenmasse in der Trockenmasse des verzehrfertigen Erzeugnisses von mindestens 15 Prozent;

"Milchgetränke für die Ernährung von Kleinkindern" – Milcherzeugnisse für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertig, hergestellt aus Rohmilch und (oder) Milcherzeugnissen mit oder ohne Zusatz von Nichtmilchbestandteilen mit anschließender Wärmebehandlung, mindestens Pasteurisierung, und die den physiologischen Bedürfnissen von Kleinkindern entsprechen;

"Milchkonserven", "zusammengesetzte Milchkonserven", "milchhaltige Konserven", "milchhaltige Konserven mit Milchfattersatz" – trockene oder konzentrierte (eingedickte), verpackte Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse mit Milchfattersatz;

"Milchfett" – Milcherzeugnis, bei dem der Massenanteil an Milchfett mindestens 99,8 Prozent beträgt, das einen neutralen Geschmack und Geruch aufweist und aus Milch und (oder) Milcherzeugnissen durch Entfernung des Milchplasmas hergestellt wird;

„Milchgetränk“ – Milch- oder Milchmischerzeugnis, hergestellt aus Milch und (oder) Milchbestandteilen und (oder) Milcherzeugnissen, einschließlich aus konzentrierten und (oder) eingedickten und (oder) trockenen Milcherzeugnissen und Wasser, mit oder ohne Zusatz anderer Milcherzeugnisse oder Nichtmilchbestandteile nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen, mit einem Massenanteil an Milcheiweiß

von mindestens 2,6 Prozent und einem Massenanteil an fettfreier Milchtrockenmasse von mindestens 7,4 Prozent (für ein Milcherzeugnis);

„Milcherzeugnis“ – Lebensmittelerzeugnis, das aus Milch und (oder) ihren Bestandteilen und (oder) Milcherzeugnissen hergestellt wird, mit oder ohne Zusatz von Nebenprodukten der Milchverarbeitung (mit Ausnahme von Nebenprodukten der Milchverarbeitung, die bei der Herstellung milchhaltiger Erzeugnisse anfallen) ohne Verwendung von Nichtmilchfett und Nichtmilcheiweiß und in dessen Zusammensetzung funktional für die Milchverarbeitung notwendige Komponenten enthalten sein können;

„Milchzucker“ – Erzeugnis der Milchverarbeitung, hergestellt aus Molke oder Molkenultrafiltrat durch Konzentrieren, Kristallisieren und Trocknen von Laktose;

„Milchmischerzeugnis“ – Lebensmittelerzeugnis, hergestellt aus Milch und (oder) ihren Bestandteilen und (oder) Milcherzeugnissen mit oder ohne Zusatz von Nebenprodukten der Milchverarbeitung (mit Ausnahme von Nebenprodukten der Milchverarbeitung, die bei der Herstellung milchhaltiger Erzeugnisse anfallen) und Nichtmilchbestandteilen (mit Ausnahme von Fetten nicht milchlichen Ursprungs, die als selbstständiger Bestandteil eingebracht werden (gilt nicht für Milcherzeugnisse für die Ernährung von Kleinkindern, bei deren Herstellung Fette nicht milchlichen Ursprungs verwendet werden)), die nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen zugesetzt werden. Dabei muss der Anteil der Milchbestandteile im Fertigerzeugnis mehr als 50 Prozent betragen, in Speiseeis und süßen Erzeugnissen der Milchverarbeitung – mehr als 40 Prozent;

„gehärtetes Speiseeis“ – Speiseeis, das nach der Bearbeitung im Freezer auf eine Temperatur von nicht höher als minus 18 °C eingefroren wurde und die angegebene Temperatur bei Lagerung, Transport und Verkauf beibehält;

„milchhaltiges Speiseeis“ – Speiseeis (milchhaltiges Erzeugnis) mit einem Massenanteil an Fett von nicht mehr als 6 Prozent;

„Weicheis“ – Speiseeis, das eine Temperatur von minus 5 °C bis minus 7 °C hat und unmittelbar nach der Bearbeitung im Freezer an die Verbraucher abgegeben wird;

„Speiseeis mit Milchfettersatz“ – Speiseeis (milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz) mit einem Massenanteil an Fett von nicht mehr als 15 Prozent;

„Speiseeis“ – geschlagene, gefrorene und in gefrorenem Zustand verzehrte süße Milcherzeugnisse, Milchmischerzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse;

„nationales Milcherzeugnis“ – Milcherzeugnis mit einer Bezeichnung, die sich historisch auf dem Gebiet eines Mitgliedstaats der Union herausgebildet hat und durch die Besonderheiten seiner Herstellungstechnologie, die Rohstoffe, die Zusammensetzung des bei seiner Herstellung verwendeten Sauerteigs und (oder) die Bezeichnung des geografischen Objekts (Ort der Verbreitung des entsprechenden Milcherzeugnisses) bestimmt wird (zum Beispiel Ayran, Syuzme, Tan, Chalap, Kaymak, Matzun, abgetropfter Matzun, Kurut und andere);

„Nichtmilchbestandteile“ – Lebensmittelerzeugnisse, die den Erzeugnissen der Milchverarbeitung zugesetzt werden, oder Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe, oder Vitamine, oder Mikro- und Makroelemente, oder Proteine, oder Fette, oder Kohlenhydrate nicht milchlichen Ursprungs;

„normalisierte Milch“ – Rohstoff für die Herstellung von Erzeugnissen der Milchverarbeitung, in dem die Massenanteile von Milchfett und Milcheiweiß und (oder) fettfreier Milchtrockenmasse oder ihre Verhältnisse an die Kennwerte einer Norm oder eines technischen Dokuments des Herstellers angeglichen wurden, nach dem das Erzeugnis der Milchverarbeitung

hergestellt wird;

„entrahmte Milch“ – Rohstoff für die Herstellung von Erzeugnissen der Milchverarbeitung mit einem Massenanteil an MilCHFett von weniger als 0,5 Prozent, gewonnen durch Abtrennung des MilCHFetts von der Milch;

„angereicherte Milch“ – Rohstoff oder Trinkmilch, der zur Erhöhung des Nährwerts des Erzeugnisses gegenüber dem natürlichen (ursprünglichen) Gehalt zusätzlich, einzeln oder in Kombination Milcheiweiß, Vitamine, Mikro- und Makroelemente, Ballaststoffe, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Phospholipide, Präbiotika zugesetzt wurden;

„pasteurisierte, sterilisierte, ultrapasteurisierte, ultrahochtemperaturbehandelte Milch“ – Milch, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, um die festgelegten Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks an mikrobiologische Sicherheitskennwerte einzuhalten;

„Buttermilch“ – Nebenprodukt der Milchverarbeitung, das bei der Herstellung von Butter aus Kuhmilch anfällt;

„Trinkmilch“ – Vollmilch, entrahmte Milch, normalisierte Milch, angereicherte Milch – Milcherzeugnis mit einem Massenanteil an MilCHFett von weniger als 10 Prozent, das einer Wärmebehandlung, mindestens Pasteurisierung, ohne Zusatz von Trockenmilcherzeugnissen und Wasser unterzogen und in Verbraucherverpackungen abgefüllt wurde;

„Trinkrahm“ – Rahm, der einer Wärmebehandlung, mindestens Pasteurisierung, unterzogen und in Verbraucherverpackungen abgefüllt wurde;

„Schmelzkäse“ – Milcherzeugnis oder Milchmischerzeugnis, hergestellt aus Käse und (oder) Quark unter Verwendung von Milcherzeugnissen und (oder) Nebenprodukten der Milchverarbeitung, Schmelzsalzen oder

Strukturbildnern durch Zerkleinern, Mischen, Schmelzen und Emulgieren der Mischung mit oder ohne Zusatz von Nichtmilchbestandteilen, die nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen eingebracht werden;

„milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach der Technologie von Schmelzkäse – milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt gemäß der Technologie der Herstellung von Schmelzkäse;

„Plombir“ – Speiseeis (Milcherzeugnis oder Milchmischerzeugnis), in dem der Massenanteil an MilCHFett mindestens 12 Prozent beträgt;

„konzentriertes, eingedicktes Nebenprodukt der Milchverarbeitung“ – Nebenprodukt der Milchverarbeitung, hergestellt durch teilweisen Wasserentzug bis zum Erreichen eines Massenanteils an Trockenmasse von mindestens 16 Prozent;

„Nebenprodukt der Milchverarbeitung“ – Begleitprodukt, das im Prozess der Herstellung von Erzeugnissen der Milchverarbeitung anfällt;

„Käseserum-Butterpaste“ – Butterpaste, hergestellt aus Rahm, der durch Separieren von Käseserum gewonnen wird;

„laktosefreies Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, in dem der Laktosegehalt nicht mehr als 0,1 g pro 1 l des verzehrfertigen Erzeugnisses beträgt und in dem die Laktose hydrolysiert oder entfernt wurde;

„geschlagenes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, das durch Schlagen hergestellt wurde;

„rekonstituiertes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis (außer Trinkmilch), das aus konzentriertem (eingedicktem) oder trockenem Milchverarbeitungserzeugnis und Wasser mit oder ohne Zusatz anderer Milcherzeugnisse hergestellt wurde;

„konzentriertes Milchverarbeitungserzeugnis mit Zucker“ – konzentriertes Milchverarbeitungserzeugnis, das unter Zusatz von Saccharose und (oder) anderen Zuckerarten hergestellt wurde;

„konzentriertes, eingedicktes, eingedampftes oder ausgefrorenes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, das durch teilweisen Wasserentzug bis zum Erreichen eines Massenanteils der Trockenstoffe von mindestens 20 Prozent hergestellt wurde;

„laktosearmes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, in dem die Laktose teilweise hydrolysiert oder entfernt wurde;

„normalisiertes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, in dem die Kennwerte der Massenanteile von Milchfett und Milcheiweiß und (oder) der fettfreien Milchtrockenstoffe oder deren Verhältnisse mit den in den Unterlagen für das entsprechende Erzeugnis festgelegten Kennwerten in Übereinstimmung gebracht wurden;

„entrahmtes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, das aus entrahmter Milch und (oder) Buttermilch und (oder) Molke und (oder) auf deren Grundlage hergestellten Erzeugnissen hergestellt wurde;

„angereichertes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis unter Zusatz von Stoffen wie Milcheiweiß, Vitaminen, Mikro- und Makroelementen, Ballaststoffen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Phospholipiden, probiotischen Mikroorganismen, Präbiotika einzeln oder in Kombination;

„rekombiniertes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, das aus Milchverarbeitungserzeugnissen und (oder) deren einzelnen Bestandteilen und Wasser hergestellt wurde;

„gefrierkonzentriertes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, das durch Wasserentzug aus einem gefrorenen Milchverarbeitungserzeugnis bis zum Erreichen eines Massenanteils der Trockenstoffe von mindestens 95 Prozent hergestellt wurde;

„trockenes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, das durch teilweisen Wasserentzug bis zum Erreichen eines Massenanteils der Trockenstoffe von mindestens 90 Prozent hergestellt wurde;

„thermisiertes, pasteurisiertes, sterilisiertes, ultrapasteurisiertes oder ultrahochtemperaturbehandeltes Milchverarbeitungserzeugnis“ – Milchverarbeitungserzeugnis, das einer Wärmebehandlung unterzogen wurde und den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks an den zulässigen Gehalt an Mikroorganismen in einem solchen Erzeugnis entspricht;

„Erzeugnisse auf der Grundlage von partiellen Proteinhydrolysaten“ – Milcherzeugnisse für die Kinderernährung, die aus Proteinen der Milch landwirtschaftlicher Nutztiere hergestellt wurden, die einer partiellen Hydrolyse unterzogen wurden;

„Milchverarbeitungserzeugnisse auf der Grundlage von vollständigen oder partiellen Proteinhydrolysaten“ – Milcherzeugnisse, die aus Kuhmilchprotein hergestellt wurden, das einer vollständigen oder partiellen Hydrolyse unterzogen wurde;

„Erzeugnisse der Kinderernährung auf Milchbasis“ – Lebensmittelzeugnisse für die Kinderernährung (mit Ausnahme von trockenen und flüssigen Milchnahrungen, Milchgetränken und Milchbreien), die aus Milch landwirtschaftlicher Nutztiere mit oder ohne Zusatz von Milchverarbeitungserzeugnissen und (oder) Milchbestandteilen sowie mit oder ohne Zusatz von Nichtmilchbestandteilen in einer Menge von nicht mehr als 50 Prozent der Gesamtmasse des Fertigerzeugnisses

hergestellt wurden;

„Prostokwascha“ – fermentiertes Milcherzeugnis, das unter Verwendung von Starterkulturen (Laktokokken und (oder) thermophilen Milchsäurestreptokokken) hergestellt wurde;

„Rjaschenka“ – fermentiertes Milcherzeugnis, das durch Fermentieren von gebackener Milch mit oder ohne Zusatz von Milcherzeugnissen unter Verwendung von Starterkulturen (thermophilen Milchsäurestreptokokken) mit oder ohne Zusatz des bulgarischen Milchsäurestäbchens hergestellt wurde;

„gezuckerte entrahmte Kondensmilch“ – konzentriertes oder eingedicktes Milcherzeugnis mit Zucker, in dem der Massenanteil der Milchtrockenstoffe mindestens 26 Prozent, der Massenanteil des Milcheiweißes in den fettfreien Milchtrockenstoffen mindestens 34 Prozent und der Massenanteil des Milchfetts nicht mehr als 1 Prozent beträgt;

„gezuckerte Vollmilch-Kondensmilch“ – konzentriertes oder eingedicktes Milcherzeugnis mit Zucker, in dem der Massenanteil der Milchtrockenstoffe mindestens 28,5 Prozent, der Massenanteil des Milcheiweißes in den fettfreien Milchtrockenstoffen mindestens 34 Prozent und der Massenanteil des Milchfetts mindestens 8,5 Prozent beträgt;

"mit Zucker gesüßte teilentrahmte Kondensmilch" – konzentriertes oder kondensiertes Milcherzeugnis mit Zucker, in dem der Massenanteil der Trockenstoffe der Milch mindestens 26 Prozent beträgt, der Massenanteil des Milcheiweißes in den fettfreien Trockenstoffen der Milch mindestens 34 Prozent beträgt und der Massenanteil des Milchfetts mehr als 1, jedoch weniger als 8,5 Prozent beträgt;

"mit Zucker gesüßte Kondenssahne" – konzentriertes oder kondensiertes Milcherzeugnis mit Zucker, in dem der Massenanteil der Trockenstoffe der Milch mindestens 37 Prozent beträgt, der Massenanteil des Milcheiweißes

in den fettfreien Trockenstoffen der Milch mindestens 34 Prozent beträgt und der Massenanteil des MilCHFetts mindestens 19 Prozent beträgt;

"gesäuertes Erzeugnis" – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das nach dem Säuern wärmebehandelt wurde, oder milchhaltiges Erzeugnis und milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt gemäß der Technologie zur Herstellung eines fermentierten Milchprodukts und mit diesem ähnlichen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften, mit anschließender Wärmebehandlung oder ohne diese. Für ein milchhaltiges Erzeugnis und ein milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, das nach dem Säuern keiner Wärmebehandlung unterzogen wurde – unter Beibehaltung der Zusammensetzung und Menge der Startermikroflora, die die Art des entsprechenden fermentierten Milchprodukts bestimmen;

"Süßrahmbutterpaste" – Butterpaste, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm;

"Süßrahmbutter" – Butter, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm;

"Trockensahne" – trockenes Milcherzeugnis, in dem der Massenanteil der Trockenstoffe der Milch mindestens 95 Prozent beträgt, der Massenanteil des Milcheiweißes in den fettfreien Trockenstoffen der Milch mindestens 34 Prozent beträgt und der Massenanteil des MilCHFetts mindestens 42 Prozent beträgt;

"Sahne" – Milcherzeugnis (Rohstoff), das aus Milch und (oder) Milcherzeugnissen hergestellt wird, eine Emulsion aus MilCHFett und Milchplasma darstellt und in dem der Massenanteil des MilCHFetts mindestens 10 Prozent beträgt;

"Butter" – Butter aus Kuhmilch, in der der Massenanteil des Fetts mindestens 50 Prozent beträgt;

"Sahneeis" – Speiseeis (Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis), in dem der Massenanteil des Milchfetts von 8 Prozent bis 11,5 Prozent beträgt;

"Butter aus Molkenrahm" – Butter, hergestellt aus Rahm, der durch Separieren von Molke gewonnen wird;

"ausgelassene Butter-Pflanzen-Mischung" – milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, in dem der Massenanteil des Gesamtfetts mindestens 99 Prozent beträgt und das aus einem Butter-Pflanzen-Streichfett durch Ausschmelzen der Fettphase oder unter Anwendung anderer technologischer Verfahren hergestellt wird;

"Butter-Pflanzen-Streichfett" – milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz auf emulsionsartiger Fettbasis, in dem der Massenanteil des Gesamtfetts von 39 bis 95 Prozent beträgt und der Massenanteil des Milchfetts in der Fettphase von 50 bis 95 Prozent beträgt;

"Sahneerzeugnis" – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis mit einem Massenanteil des Fetts von mehr als 10 Prozent, das überwiegend aus Sahne hergestellt wird;

"trockene Speiseeismischung" – trockenes Molkerei-, zusammengesetztes Molkerei- oder milchhaltiges Erzeugnis, das nach der Rekonstitution alle für die Herstellung von Speiseeis erforderlichen Bestandteile enthält;

"trockene Speiseeismischung" – trockenes Milcherzeugnis, trockenes zusammengesetztes Milcherzeugnis oder trockenes milchhaltiges Erzeugnis, hergestellt durch Trocknen einer flüssigen Speiseeismischung oder durch Mischen der erforderlichen trockenen Bestandteile und bestimmt für die Herstellung von Speiseeis nach Rekonstitution mit Wasser, Milch, Sahne und (oder) Saft;

"flüssige Speiseeismischung mit Milchfettersatz" – flüssiges milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, das alle für die Herstellung von Speiseeis mit Milchfettersatz erforderlichen Bestandteile enthält;

"saure Sahne" – fermentiertes Milchprodukt, hergestellt durch Säuern von Sahne mit oder ohne Zusatz von Milcherzeugnissen unter Verwendung von Startermikroorganismen (Laktokokken oder einer Mischung aus Laktokokken und thermophilen Milchsäurestreptokokken), in dem der Massenanteil des Milchfetts mindestens 10 Prozent beträgt;

"trockene Speiseeismischung mit Milchfettersatz" – trockenes milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, hergestellt durch Trocknen einer flüssigen Speiseeismischung mit Milchfettersatz oder durch Mischen der erforderlichen trockenen Bestandteile und bestimmt für die Herstellung von Speiseeis mit Milchfettersatz nach Rekonstitution mit Wasser, Milch, Sahne und (oder) Saft;

"Milchbestandteile" – Trockenstoffe (Milchfett, Milcheiweiß, Milchzucker (Laktose), Enzyme, Vitamine, Mineralstoffe), Wasser;

"trockene fermentierte Milchmodungen für die Ernährung von Kleinkindern" – Milcherzeugnisse für die Ernährung von Kleinkindern, hergestellt gemäß der Technologie zur Herstellung fermentierter Milchprodukte, die zu einer Verringerung des aktiven Säuregrads (pH) und zur Koagulation der Milcheiweiße unter Verwendung von Startermikroorganismen (ohne Verwendung organischer Säuren) führt, mit anschließender Zugabe oder ohne Zugabe lebender Startermikroorganismen zur Trockenmischung in der in Anlage Nr. 2 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegten Menge;

"trockene Milchgetränke für die Ernährung von Kleinkindern" – Milcherzeugnisse für die Ernährung von Kleinkindern, hergestellt aus Kuhmilch und (oder) Milcherzeugnissen mit oder ohne Zusatz nicht milchhaltiger Bestandteile mit einem Massenanteil der Trockenstoffe der

Milch in den Trockenstoffen des Fertigerzeugnisses von mindestens 15 Prozent, die den physiologischen Bedürfnissen von Kleinkindern entsprechen;

"Magermilchpulver" – trockenes Milcherzeugnis, in dem der Massenanteil der Trockenstoffe der Milch mindestens 95 Prozent beträgt, der Massenanteil des Milcheiweißes in den fettfreien Trockenstoffen der Milch mindestens 34 Prozent beträgt und der Massenanteil des Milchfetts höchstens 1,5 Prozent beträgt;

"Vollmilchpulver" – trockenes Milcherzeugnis, in dem der Massenanteil der Trockenstoffe der Milch mindestens 95 Prozent beträgt, der Massenanteil des Milcheiweißes in den fettfreien Trockenstoffen der Milch mindestens 34 Prozent beträgt und der Massenanteil des Milchfetts mindestens 26 und höchstens 41,9 Prozent beträgt;

"Trockenmilchrückstand" – Milchbestandteile mit Ausnahme von Wasser;

"fettfreier Trockenmilchrückstand" – Milchbestandteile mit Ausnahme von Milchfett und Wasser;

"Molkenpulver" – trockenes Nebenerzeugnis der Milchverarbeitung, hergestellt durch Wasserentzug aus Molke bis zum Erreichen eines Massenanteils der Trockenmasse von mindestens 95 Prozent;

"Molkenprotein" – Milcheiweiß, das nach der Ausfällung von Kasein in der Molke verbleibt;

"geräucherter Käse, geräucherter Schmelzkäse, geräuchertes milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, geräuchertes milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, hergestellt nach Schmelzkäsetechnologie" – Käse, Schmelzkäse, milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, hergestellt

nach Schmelzkäsetechnologie, die geräuchert wurden und die für geräucherte Lebensmittel charakteristischen spezifischen organoleptischen Eigenschaften aufweisen. Die Verwendung von Räucheraromen ist nicht zulässig;

"Weichkäse, halbfester Käse, fester Käse, extraharter Käse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie" – Käse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, die die entsprechenden spezifischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften aufweisen, die in den Anhängen zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind;

"Salzlakenkäse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie" – Käse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, die in Salzlösung reifen und (oder) gelagert werden;

"Schimmelkäse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie" – Käse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, unter Verwendung von Schimmelpilzen hergestellt, die sich im Inneren und (oder) auf der Oberfläche des fertigen Käses befinden;

"Rotschmierkäse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie" – Käse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, unter Verwendung von Rotschmiere-Mikroorganismen hergestellt, die sich auf der Oberfläche des fertigen Käses entwickeln;

"Käse" – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, hergestellt aus Milch, Milcherzeugnissen und (oder) Nebenerzeugnissen der Milchverarbeitung mit oder ohne Verwendung spezieller Starterkulturen, Technologien, die die Koagulation des Milcheiweißes mit Hilfe von milchgerinnenden Enzymen oder durch Säure- oder

Thermosäureverfahren mit anschließender Trennung der Käsemasse von der Molke, deren Formung, Pressung, mit oder ohne Salzung, mit oder ohne Reifung, mit oder ohne Zugabe nicht milchhaltiger Komponenten, die nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen zugesetzt werden, gewährleisten;

"milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie" – milchhaltiges Erzeugnis mit Milchfettersatz, hergestellt gemäß der Technologie der Käseherstellung;

"Rohmilch" – Milch, die keiner Wärmebehandlung bei einer Temperatur von mehr als 40 °C oder einer Behandlung unterzogen wurde, durch die ihre Bestandteile verändert werden;

"rohe entrahmte Milch" – entrahmte Milch, die keiner Wärmebehandlung bei einer Temperatur von mehr als 45 °C unterzogen wurde, gewonnen durch Abtrennung des Milchfetts von der Milch;

"Quarkriegel" – Quarkerzeugnis, das geformt ist, mit einer Glasur aus Lebensmitteln überzogen oder nicht mit dieser Glasur überzogen, mit einem Gewicht von nicht mehr als 150 g;

"roher Rahm" – Rahm, der keiner Wärmebehandlung bei einer Temperatur von mehr als 45 °C unterzogen wurde;

"Quark" – fermentiertes Milcherzeugnis, hergestellt unter Verwendung von Startermikroorganismen (Laktokokken oder einer Mischung aus Laktokokken und thermophilen Milchsäurestreptokokken) und Verfahren der Säure- oder Säure-Lab-Koagulation des Milcheiweißes mit anschließender Entfernung der Molke durch Selbstpressung und (oder) Pressung und (oder) Separierung (Zentrifugierung) und (oder) Ultrafiltration mit oder ohne Zugabe von Milchbestandteilen (vor oder nach der Säuerung) zum Zweck der Normalisierung von Milcherzeugnissen;

"Quarkmasse" – zusammengesetztes Milcherzeugnis, hergestellt aus Quark, Zucker und (oder) Salz mit oder ohne Zugabe von Rahm, Butter und nicht milchhaltigen Komponenten, die nicht zum Zweck des Ersatzes von Milchbestandteilen zugesetzt werden;

"Quarkerzeugnis" – Milcherzeugnis, zusammengesetztes Milcherzeugnis oder milchhaltiges Erzeugnis, hergestellt aus Quark mit oder ohne Zugabe von Milcherzeugnissen, mit oder ohne Zugabe nicht milchhaltiger Komponenten, ohne Zugabe nicht milchhaltiger Fette und (oder) nicht milchhaltiger Proteine, die zum Ersatz von Milcheiweiß und MilCHFett verwendet werden, mit oder ohne anschließende Wärmebehandlung;

"Quarkriegel" – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, hergestellt aus Quarkmasse, die geformt ist, mit einer Glasur aus Lebensmitteln überzogen oder nicht mit dieser Glasur überzogen, mit einem Gewicht von nicht mehr als 150 g;

"Butterschmalz" – Butter aus Kuhmilch, bei der der Massenanteil des Fetts mindestens 99 Prozent beträgt, die aus Butter durch Ausschmelzen der Fettphase hergestellt wurde und spezifische organoleptische Eigenschaften aufweist;

"gebackene Milch" – Rohstoff oder Trinkmilch, die einer Wärmebehandlung bei einer Temperatur von 85 °C bis 99 °C mit einer Haltezeit von mindestens 3 Stunden bis zum Erreichen spezifischer organoleptischer Eigenschaften unterzogen wurde;

"Enzympräparate für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen" – Eiweißstoffe, die für die Durchführung biochemischer Prozesse erforderlich sind, die bei der Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen ablaufen;

"funktionell notwendige Komponenten bei der Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen" – Starterkulturen für die Herstellung von

Milchverarbeitungserzeugnissen, Kefirknollen, probiotische Mikroorganismen (Probiotika), Präbiotika, milchgerinnende Enzyme, Enzyme für die Laktosehydrolyse, die bei der Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen zugesetzt werden und ohne die die Herstellung des entsprechenden Milchverarbeitungserzeugnisses nicht möglich ist;

"Vollmilch" – Rohstoff für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen, bei dem die Bestandteile keiner Beeinflussung durch deren Regulierung unterzogen wurden;

"teilentrahmtes Trockenmilchpulver" – trockenes Milcherzeugnis, bei dem der Massenanteil der Milchtrockenmasse mindestens 95 Prozent beträgt, der Massenanteil des Milcheiweißes in der trockenen entrahmten Milchmasse mindestens 34 Prozent beträgt und der Massenanteil des Milchfetts mehr als 1,5 Prozent, aber weniger als 26 Prozent beträgt.

Fußnote. Punkt 5 mit Änderungen, eingeführt durch die Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt in Kraft nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

III. Identifizierung von Milch und Milcherzeugnissen

6. Die Identifizierung von Milch und Milcherzeugnissen erfolgt nach folgenden Regeln:

a) zum Zweck der Zuordnung von Milch und Milcherzeugnissen zu den Gegenständen der technischen Regulierung, auf die dieses Technische Regelwerk Anwendung findet, wird die Identifizierung von Milch und Milcherzeugnissen durch den Antragsteller, die staatlichen Kontrollorgane (Aufsichtsorgane), die Zollkontrollorgane, die

Konformitätsbewertungsstellen (Konformitätsbestätigungsstellen) sowie andere interessierte Personen ohne Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) anhand der Bezeichnung durchgeführt, indem die Übereinstimmung der Bezeichnungen von Milch und Milcherzeugnissen, die in der Kennzeichnung oder in den Warenbegleitdokumenten angegeben sind, mit den Bezeichnungen von Milch und Milcherzeugnissen festgestellt wird, die in Abschnitt II dieses Technischen Regelwerks sowie in anderen Technischen Regelwerken der Union (Zollunion) festgelegt sind, deren Geltungsbereich sich auf Milch und Milcherzeugnisse erstreckt;

b) falls Milch und Milcherzeugnisse anhand der Bezeichnung nicht identifiziert werden können, werden Milch und Milcherzeugnisse visuell identifiziert, indem das äußere Erscheinungsbild von Milch und Milcherzeugnissen mit den Merkmalen verglichen wird, die in der Begriffsbestimmung dieser Erzeugnisse in diesem Technischen Regelwerk sowie in anderen Technischen Regelwerken der Union (Zollunion) dargelegt sind, deren Geltungsbereich sich auf Milch und Milcherzeugnisse erstreckt;

c) zum Zweck der Feststellung der Übereinstimmung von Milch und Milcherzeugnissen mit ihrer Bezeichnung wird die Identifizierung von Milch und Milcherzeugnissen durch Vergleich des äußeren Erscheinungsbilds und der organoleptischen Kennwerte mit den Merkmalen durchgeführt, die in Anlage Nr. 3 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt oder durch Normen bestimmt sind, bei deren freiwilliger Anwendung die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks gewährleistet wird, mit den festgelegten Verzeichnissen der Normen, die für die Zwecke der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) nach diesem Technischen Regelwerk angewendet werden, oder mit den Merkmalen, die durch die technische Dokumentation bestimmt sind, nach der die Milch und die Milcherzeugnisse hergestellt wurden;

d) falls Milch und Milcherzeugnisse anhand der Bezeichnung, visuell oder organoleptisch nicht identifiziert werden können, wird die Identifizierung analytisch durchgeführt, indem die Übereinstimmung der physikalisch-chemischen und (oder) mikrobiologischen Kennwerte von Milch und Milcherzeugnissen mit den Merkmalen geprüft wird, die in diesem Technischen Regelwerk, in der bestimmten technischen Dokumentation, nach der die Milch und die Milcherzeugnisse hergestellt wurden, sowie in anderen Technischen Regelwerken der Union (Zollunion) festgelegt sind, deren Geltungsbereich sich auf Milch und Milcherzeugnisse erstreckt.

IV. Regeln für den Verkehr von Milch und Milcherzeugnissen auf dem Markt der Staaten - Mitglieder der Union

7. Milch und Milcherzeugnisse werden auf dem Markt der Staaten – Mitglieder der Union (im Folgenden – Mitgliedstaaten) in Verkehr gebracht, wenn sie den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.

8. Milch und Milcherzeugnisse, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, und die das Verfahren der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) durchlaufen haben, müssen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union gekennzeichnet sein.

9. Die Mitgliedstaaten gewährleisten den Verkehr von Milch und Milcherzeugnissen, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, auf dem Markt der Mitgliedstaaten im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats, ohne

dass zusätzliche Anforderungen gegenüber den in diesem Technischen Regelwerk enthaltenen Anforderungen gestellt und ohne dass zusätzliche Verfahren der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) durchgeführt werden.

10. Beim Verkauf von nicht industriell hergestellter Milch und nicht industriell hergestellten Milcherzeugnissen durch natürliche Personen auf Märkten, einschließlich landwirtschaftlicher Märkte, ist den Verbrauchern auf beliebige geeignete Weise die Information über deren Sicherheit in veterinär-hygienischer Hinsicht, über deren Bezeichnungen, den Herstellungsort (die Anschrift) und das Herstellungsdatum zu vermitteln.

Beim Verkauf von Rohmilch auf landwirtschaftlichen Märkten aus Behältern spezialisierter Transportfahrzeuge oder anderen Behältnissen, die aus Materialien hergestellt sind, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, in Behältnisse des Verbrauchers sind die Verkäufer (juristische Personen, natürliche Personen, die als Einzelunternehmer registriert sind, und natürliche Personen) verpflichtet, den Verbrauchern die entsprechenden Dokumente über die Durchführung der veterinär-hygienischen Untersuchung gemäß dem Recht des Mitgliedstaats vorzulegen sowie den Verbrauchern die Information über die Notwendigkeit des obligatorischen Abkochens der Rohmilch zu vermitteln.

11. Bei der Lieferung von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm an Milchannahmestellen oder Milchverarbeitungsbetriebe sind die Verkäufer (juristische Personen, natürliche Personen, die als Einzelunternehmer registriert sind, und natürliche Personen) verpflichtet, veterinärbegleitende Dokumente vorzulegen, die von der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats ausgestellt wurden und die Sicherheit der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms bestätigen.

12. Die Beförderung von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm im Zollgebiet der Union wird von einem veterinärbegleitenden Dokument

begleitet, das von der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats ausgestellt wird und Angaben über die Durchführung der veterinär-hygienischen Untersuchung enthält, die deren Sicherheit bestätigen.

Die Geltungsdauer des veterinärbegleitenden Dokuments wird in Abhängigkeit von den Ergebnissen der Durchführung veterinärprophylaktischer Maßnahmen in Bezug auf landwirtschaftliche Nutztiere am Ort der Erzeugung der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms festgelegt, jedoch nicht länger als 1 Monat ab dem Datum der Ausstellung dieses Dokuments.

13. Zwischen den Mitgliedstaaten verbrachte Milcherzeugnisse, die der Veterinärkontrolle (Veterinäraufsicht) unterliegen, aus Drittländern eingeführt oder im Zollgebiet der Union hergestellt wurden, werden von einem Veterinärzertifikat begleitet, das von den zuständigen Stellen der Mitgliedstaaten ohne Durchführung einer veterinär-hygienischen Untersuchung ausgestellt wird und die Tierseuchenfreiheit bestätigt.

Jede Partie Milch und Milcherzeugnisse, die der Veterinärkontrolle (Veterinäraufsicht) unterliegt, wird in das Zollgebiet der Union eingeführt, wenn ein Veterinärzertifikat vorliegt, das von der zuständigen Stelle des Absendelandes ausgestellt wurde.

V. Sicherheitsanforderungen an Rohmilch, entrahmte Rohmilch, Rohrahm

14. Für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen ist die Verwendung von Rohmilch nicht zulässig, die innerhalb der ersten 7 Tage nach dem Abkalbetag der Tiere, innerhalb von 5 Tagen vor dem Trockenstellen (vor dem Abkalben), von kranken Tieren und von unter Quarantäne stehenden Tieren gewonnen wurde.

15. Der Massenanteil an fettfreier Trockenmasse in Kuhrohmilch muss mindestens 8,2 Prozent betragen.

16. Die Gehalte an potenziell gefährlichen Stoffen in Rohmilch, entrahmter Rohmilch und Rohrahm dürfen die zulässigen Gehalte nicht überschreiten, die in den Anlagen Nr. 1 – 4 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) und in Anlage Nr. 4 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind.

17. Die Gehalte an Mikroorganismen und somatischen Zellen in Rohmilch, entrahmter Rohmilch und Rohrahm dürfen die zulässigen Gehalte nicht überschreiten, die in Anlage Nr. 5 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind.

18. Die Identifizierungsmerkmale von Kuhrohmilch, Rohmilch anderer landwirtschaftlicher Tierarten und Rohrahm aus Kuhmilch sind in den Anlagen Nr. 6 und 7 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

VI. Sicherheitsanforderungen bei Produktion, Lagerung, Beförderung, Realisierung und Entsorgung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm

19. Die bei der Produktion von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm angewandten Prozesse, einschließlich der Haltungs-, Fütterungs- und Melkbedingungen landwirtschaftlicher Tiere, der Bedingungen für Sammlung, Kühlung und Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm, müssen deren Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion) gewährleisten, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

20. Rohmilch muss nach dem Melken landwirtschaftlicher Tiere gereinigt und innerhalb von höchstens 2 h auf eine Temperatur von $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

gekühlt werden.

21. Bis zum Beginn der industriellen Verarbeitung ist die Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch (einschließlich der Lagerdauer der zum Separieren verwendeten Rohmilch) bei einer Temperatur von $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, von rohem Rahm bei einer Temperatur von höchstens $8\text{ }^{\circ}\text{C}$ nicht länger als 36 h zulässig (einschließlich der Beförderungszeit).

Bis zum Beginn der industriellen Verarbeitung ist die Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch (einschließlich der Lagerdauer der zum Separieren verwendeten Rohmilch), rohem Rahm, die für die Herstellung von Säuglingsnahrung für Kinder im frühen Alter bestimmt sind, bei einer Temperatur von $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ nicht länger als 24 h zulässig (einschließlich der Beförderungszeit).

22. Eine vorläufige Wärmebehandlung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm, einschließlich Pasteurisierung, durch den Hersteller ist zulässig in folgenden Fällen:

- a) Säuregrad von Rohmilch, roher Magermilch von $19\text{ }^{\circ}\text{T}$ bis $21\text{ }^{\circ}\text{T}$, Säuregrad von rohem Rahm von $17\text{ }^{\circ}\text{T}$ bis $19\text{ }^{\circ}\text{T}$;
- b) Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm länger als 6 h ohne Kühlung;
- c) Beförderung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm, deren Dauer den zulässigen Lagerzeitraum überschreitet, jedoch nicht um mehr als 25 Prozent;
- d) Vorliegen einer entsprechenden Anordnung der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten im Bereich der Veterinärkontrolle (Überwachung).

23. Bei Anwendung einer vorläufigen Wärmebehandlung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm, einschließlich Pasteurisierung, sind die Wärmebehandlungsregime (Temperatur, Durchführungszeitraum) in der

Begleitdokumentation für Rohmilch, rohe Magermilch, rohen Rahm anzugeben.

24. Landwirtschaftliche Warenproduzenten müssen bei der Produktion von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm Ausrüstung und Materialien verwenden, die den Anforderungen an die Sicherheit von Materialien entsprechen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

25. Während der Beförderung gekühlter Rohmilch, roher Magermilch, rohen Rahms zum Verarbeitungsort darf deren Temperatur zum Zeitpunkt des Beginns der Verarbeitung 10 °C nicht überschreiten.

Die Annahme von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm, die den in diesem Punkt festgelegten Anforderungen an ihre Temperatur nicht entsprechen, ist unter der Bedingung ihrer unverzüglichen Verarbeitung durch den Hersteller von Milchverarbeitungsprodukten zulässig.

26. Die Beförderung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm erfolgt in versiegelten Behältern mit dicht schließenden Deckeln, die aus Materialien hergestellt sind, die den Anforderungen an die Sicherheit von Materialien entsprechen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Die Transportmittel müssen die Aufrechterhaltung der in den Punkten 20 und 21 dieses Technischen Regelwerks festgelegten Temperatur gewährleisten.

27. Die Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm sowie von solchen, die einer vorläufigen Wärmebehandlung, einschließlich Pasteurisierung, unterzogen wurden, durch den Hersteller von Milchverarbeitungsprodukten bis zum Beginn der Verarbeitung erfolgt in getrennten gekennzeichneten Behältern bei einer Temperatur von $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.

28. Die Prozesse der Realisierung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm sowie von solchen, die einer vorläufigen Wärmebehandlung,

einschließlich Pasteurisierung, unterzogen wurden, müssen den in Punkt 10 dieses Technischen Regelwerks festgelegten Anforderungen und den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

29. Die Prozesse der Entsorgung von Rohmilch, roher Magermilch, rohem Rahm sowie von solchen, die einer vorläufigen Wärmebehandlung, einschließlich Pasteurisierung, unterzogen wurden, müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

VII. Sicherheitsanforderungen an Milchprodukte

30. Milchprodukte, die sich im Zollgebiet der Union während der festgelegten Haltbarkeitsdauer im Verkehr befinden, müssen bei bestimmungsgemäßer Verwendung sicher sein.

Milchprodukte müssen den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion) entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

31. Die Herstellung von Milchprodukten muss aus Rohmilch und (oder) entrahmter Rohmilch und (oder) rohem Rahm erfolgen, die den in diesem Technischen Regelwerk festgelegten Sicherheitsanforderungen entsprechen und einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, die die Herstellung von Milchprodukten gewährleistet, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks entsprechen.

Andere Lebensmittelrohstoffe, die zur Herstellung von Milchprodukten verwendet werden, müssen den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Union (Zollunion) entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

32. Die Gehalte an toxischen Elementen, potenziell gefährlichen Stoffen, Mykotoxinen, Tierarzneimitteln, pharmakologisch aktiven Stoffen und deren Metaboliten (einschließlich Antibiotika, Pestizide, Radionuklide, Mikroorganismen) und die Kennzahlen der oxidativen Verderbnis in Milchprodukten, die für das Inverkehrbringen im Zollgebiet der Union bestimmt sind, dürfen die in den Anlagen 1 – 4 und 5¹ zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) angegebenen Werte nicht überschreiten und müssen den Anforderungen nach Artikel 9¹ des genannten Technischen Regelwerks und Anlage Nr. 4 zu diesem Technischen Regelwerk entsprechen.

Fußnote. Punkt 32 - in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten nach dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

33. Die Gehalte an Mikroorganismen in Milchprodukten dürfen die zulässigen Werte nach Anlage Nr. 8 zu diesem Technischen Regelwerk nicht überschreiten.

34. Die Herstellung von diätetischen Lebensmitteln und fermentierten Milchprodukten (mit Ausnahme von zusammengesetzten Milchprodukten) muss ohne Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen erfolgen, mit Ausnahme funktionell notwendiger Komponenten.

Die Herstellung von Quarkmasse und körnigem Quark muss ohne Wärmebehandlung des Fertigprodukts und ohne Zusatz von Konsistenzstabilisatoren und Konservierungsstoffen erfolgen.

35. Die organoleptischen Kennzahlen zur Identifizierung von Milchverarbeitungserzeugnissen sind in Anlage Nr. 3 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

36. Die physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Kennzahlen zur Identifizierung von Milchprodukten sind in Anlage Nr. 1 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

VIII. Sicherheitsanforderungen an funktionelle Komponenten, die für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen erforderlich sind

37. Mikroorganismen, einschließlich probiotischer, die in Monokulturen oder als Bestandteil von Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen verwendet werden, müssen identifiziert, nicht pathogen und nicht toxisch sein und die Eigenschaften besitzen, die für die Herstellung der genannten Erzeugnisse erforderlich sind, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks entsprechen.

38. Enzympräparate für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen müssen die für den jeweiligen technologischen Prozess erforderliche Aktivität und Spezifität aufweisen und den Anforderungen entsprechen, die in den Technischen Regelwerken der Union (Zollunion) festgelegt sind, deren Geltungsbereich sich auf Enzympräparate für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen erstreckt.

39. Die Werte der mikrobiologischen Sicherheit von Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen, Enzympräparaten für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen und Nährmedien für die Kultivierung von Starter- und probiotischen Mikroorganismen dürfen die in Anlage Nr. 8 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegten zulässigen Werte nicht überschreiten.

40. Weitere Sicherheitskennwerte von Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen, probiotischen Mikroorganismen,

Präbiotika, Enzympräparaten für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen und Nährmedien für die Zubereitung von Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen müssen den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie den Anforderungen entsprechen, die in Anlage Nr. 3 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt sind.

41. Der Hersteller von Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen, Enzympräparaten für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen und anderen funktionell notwendigen Komponenten bei der Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen gewährleistet deren Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks.

Der Hersteller von Milcherzeugnissen muss die Sicherheit der Betriebsstarterkultur und der Prozesse ihrer Herstellung sowie ihre Übereinstimmung mit den Anforderungen des Dokuments (Standard oder technisches Dokument des Herstellers, nach dem das Milchverarbeitungserzeugnis hergestellt wird) gewährleisten.

Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen müssen unmittelbar nach dem Öffnen der unbeschädigten Verpackung verwendet werden. Die Lagerung geöffneter und die Verwendung beschädigter Verpackungen von Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen sind nicht zulässig.

42. Bei der Herstellung von Lebensmitteln für die Kinderernährung auf Milchbasis ist die Verwendung von milchgerinnenden Enzympräparaten für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen und von Starterkulturen für die Herstellung von Milchverarbeitungserzeugnissen, die unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen gewonnen wurden, nicht zulässig.

IX. Anforderungen an die Gewährleistung der Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen im Prozess ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Abgabe und Entsorgung

43. Die bei der Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen angewandten technologischen Prozesse müssen die Herstellung von Erzeugnissen gewährleisten, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.

44. Materialien, die im Herstellungsprozess mit Milch und Milcherzeugnissen in Kontakt kommen, müssen den Anforderungen an die Sicherheit von Materialien entsprechen, die mit Lebensmittelerzeugnissen in Kontakt kommen.

Auf allen Stufen des Herstellungsprozesses von Milch und Milcherzeugnissen muss ihre Rückverfolgbarkeit gewährleistet sein.

45. Produktionsobjekte, auf denen die Prozesse der Herstellung von Rohmilch, entrahmter Rohmilch, rohem Rahm und (oder) deren Verarbeitung (Behandlung) bei der Herstellung von Milcherzeugnissen durchgeführt werden, unterliegen der staatlichen Registrierung gemäß den Bestimmungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen" (TR ZU 021/2011).

46. Die Organisation der Produktionsräume, in denen der Herstellungsprozess von Milch und Milcherzeugnissen durchgeführt wird, die technologische Ausrüstung und das Inventar, die im Herstellungsprozess von Milch und Milcherzeugnissen verwendet werden, die Bedingungen der Lagerung und Beseitigung von Abfällen der Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen sowie das im Herstellungsprozess von Milch und Milcherzeugnissen verwendete Wasser müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion

"Über die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

47. Die Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen für die Säuglingsernährung auf Milchbasis für Kleinkinder, von adaptierten oder teiladaptierten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (einschließlich Trockennahrungen), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (einschließlich Trockengetränken) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser bis zur Verzehrfertigkeit zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern erfolgt auf spezialisierten Produktionsobjekten oder in spezialisierten Werkstätten oder auf spezialisierten technologischen Linien.

Hersteller, Verkäufer und Personen, die die Funktionen ausländischer Hersteller von Milch und Milcherzeugnissen wahrnehmen, sind verpflichtet, die Prozesse ihrer Lagerung, Beförderung und Abgabe so durchzuführen, dass Milch und Milcherzeugnisse den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (der Zollunion) entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.

Die Prozesse der Lagerung, Beförderung, Abgabe und Entsorgung von Milch und Milcherzeugnissen müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

X. Sicherheitsanforderungen an Produkte der Kindernahrung auf Milchbasis, angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in Trockenform), trockene Sauermilchnahrungen, Milchgetränke (auch in Trockenform) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertige Milchbreie und trockene

Milchbreie (die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern

48. Produkte der Kindernahrung auf Milchbasis, angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in Trockenform), trockene Sauermilchnahrungen, Milchgetränke (auch in Trockenform) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern müssen den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie den Anforderungen des Artikels 8 des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen und müssen für die Gesundheit von Kindern sicher sein.

49. Die zulässigen Gehalte an oxidativem Verderb und die Anforderungen an den Gehalt potenziell gefährlicher Stoffe in Produkten der Kindernahrung auf Milchbasis, angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in Trockenform), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (auch in Trockenform) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern sind in Anlage Nr. 9 zu diesem Technischen Regelwerk und in Artikel 9¹ des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt.

Fußnote. Absatz 49 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

50. Die zulässigen Gehalte an Mikroorganismen in Produkten der Kindernahrung auf Milchbasis, angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in Trockenform), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (auch in Trockenform) für die

Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern, einschließlich der in Milchküchen hergestellten Produkte, sind in Anlage Nr. 2 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

Die Menge an Mikroorganismen funktionell notwendiger Komponenten bei der Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, die bei der Herstellung trockener Sauermilchnahrungen für die Ernährung von Kleinkindern der Trockenmischung zugesetzt werden, ist in Anlage Nr. 2 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

Die Kennwerte der mikrobiologischen Sicherheit in Produkten der Kindernahrung auf Milchbasis, angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in Trockenform), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (auch in Trockenform) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern müssen den in Anlage Nr. 2 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegten Anforderungen entsprechen.

51. Die zulässigen Gehalte an oxidativem Verderb und die Anforderungen an den Gehalt potenziell gefährlicher Stoffe in Milchprodukten und zusammengesetzten Milchprodukten für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter sind in Anlage Nr. 10 zu diesem Technischen Regelwerk und in Artikel 9¹ des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt.

Fußnote. Absatz 51 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

52. Die zulässigen Gehalte an Mikroorganismen in Milchprodukten und zusammengesetzten Milchprodukten für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter sind in Anlage Nr. 11 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

53. Die physikalisch-chemischen Kennwerte zur Identifizierung von Produkten der Kindernahrung auf Milchbasis, angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in Trockenform), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (auch in Trockenform) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern sind in Anlage Nr. 12 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

54. Die physikalisch-chemischen Kennwerte zur Identifizierung von Produkten der Kindernahrung auf Milchbasis für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter sind in Anlage Nr. 13 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

55. Die Kennwerte des Nährwerts von Produkten der Kindernahrung auf Milchbasis, angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in Trockenform), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (auch in Trockenform) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern müssen den zulässigen Gehalten entsprechen, die in den Anlagen Nr. 12 und 14 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind, sowie dem funktionellen Zustand des kindlichen Organismus unter Berücksichtigung seines Alters.

56. Bei der Herstellung angepasster oder teilweise angepasster Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (Muttermilchersatz) und Folgemilchnahrungen ist zum Zweck der größtmöglichen Annäherung der Zusammensetzung der

jeweiligen Nahrung an die Zusammensetzung von Muttermilch die Aufnahme ausschließlich von L-Aminosäuren, Taurin, Nukleotiden, probiotischen Mikroorganismen und Präbiotika, Fischöl und anderen Konzentraten mehrfach ungesättigter Fettsäuren in ihre Zusammensetzung zulässig.

57. Die Formen von Vitaminen und Mineralstoffen, die bei der Herstellung von Erzeugnissen der Säuglingsnahrung auf Milchbasis für die Ernährung von Kleinkindern, von angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (einschließlich Trockennahrungen), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (einschließlich Trockengetränken) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zur Verzehrfertigkeit rekonstituiert werden) für die Ernährung von Kleinkindern verwendet werden, sind im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) festgelegt.

Die Gehalte an Mikronährstoffen in flüssigen Milchnahrungen und trockenen Milchnahrungen für die Ernährung von Kleinkindern müssen den zulässigen Gehalten entsprechen, die in Anlage Nr. 14 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind.

58. Bei der Herstellung von Erzeugnissen der Säuglingsnahrung auf Milchbasis für die Ernährung von Kleinkindern, von angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (einschließlich Trockennahrungen), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (einschließlich Trockengetränken) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zur Verzehrfertigkeit rekonstituiert werden) für die Ernährung von Kleinkindern ist die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen zulässig, deren Verzeichnis in Anlage Nr. 15 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt ist.

59. Nichtmilchbestandteile, die bei der Herstellung von Lebensmitteln für die Kinderernährung auf Milchbasis verwendet werden, angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (einschließlich Trockennahrungen), trockene Sauermilchnahrungen, Milchgetränke (einschließlich Trockengetränke) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (die zu Hause mit Trinkwasser zur Verzehrfertigkeit rekonstituiert werden) für die Ernährung von Kleinkindern, müssen den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Union (Zollunion) entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.

XI. Anforderungen an die Verpackung von Milchprodukten

60. Milchprodukte, die für den Verkauf bestimmt sind, müssen in eine Verpackung abgepackt werden, die den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011) entspricht und die Sicherheit und den Erhalt der Verbrauchereigenschaften von Milch und Milchprodukten gemäß den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks während deren Haltbarkeitsdauer gewährleistet.

61. Erzeugnisse der Säuglingsnahrung auf Milchbasis für Kleinkinder, angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in trockener Form), trockene Sauermilchnahrungen, Milchgetränke (auch in trockener Form) für Kleinkinder, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (die zu Hause mit Trinkwasser zur Verzehrfertigkeit wiederhergestellt werden) für die Ernährung von Kleinkindern müssen im Zollgebiet der Union nur abgepackt und in luftdichte Kleinverpackungen verpackt in Verkehr gebracht werden, die folgendes Volumen (oder folgende Masse) nicht überschreiten:

a) 1 kg – trockene Erzeugnisse (angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgemilchnahrungen, trockene Sauermilchnahrungen,

Lebensmittelerzeugnisse der Beikost auf Milchbasis, Instantprodukte, trockene Milchbreie (die zu Hause mit Trinkwasser zur Verzehrbarkeit wiederhergestellt werden);

b) 0,2 l – flüssige (angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgenahrungen);

c) 0,25 l (kg) – Trinkmilch, Trinkrahm, Sauermilcherzeugnisse;

d) 0,1 kg – pastöse Erzeugnisse der Säuglingsnahrung auf Milchbasis;

e) 0,5 l – flüssige (angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgenahrungen), Trinkmilch, Trinkrahm, Sauermilcherzeugnisse. Das Inverkehrbringen ist bis zum 31. Dezember 2022 nur auf dem Gebiet der Russischen Föderation zulässig. Der Verkehr solcher Erzeugnisse ist auf dem Gebiet der Russischen Föderation während der vom Hersteller festgelegten Haltbarkeitsdauer zulässig. Diese Erzeugnisse werden nicht mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Eurasischen Wirtschaftsunion gekennzeichnet, und auf der Verpackung (dem Behältnis) wird die Aufschrift „Nur für den Verkauf auf dem Gebiet der Russischen Föderation“ angebracht.

Fußnote. Punkt 61 mit Änderungen durch die Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.07.2020 Nr. 62 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft); vom 15.07.2022 Nr. 113 (tritt nach Ablauf von 10 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

62. Erzeugnisse der Kindernahrung auf Milchbasis für Kinder im Vorschul- und Schulalter müssen im Zollgebiet der Union nur abgepackt und in luftdichte Verpackungen verpackt in Verkehr gebracht werden. Flüssige Erzeugnisse der Kindernahrung auf Milchbasis für Kinder im Vorschul- und Schulalter müssen in Verpackungen mit einem Volumen von nicht mehr als 2 l in Verkehr gebracht werden, pastöse Erzeugnisse der

Kindernahrung – mit einem Volumen von nicht mehr als 0,2 kg (für den unmittelbaren portionsweisen Verzehr).

63. Beim Verkauf von nicht abgepackten und nicht verpackten schnell verderblichen Milchverarbeitungserzeugnissen ist die Verwendung der Verpackung des Verbrauchers (Käufers) nicht zulässig, außer in den in Punkt 10 dieses Technischen Regelwerks genannten Fällen.

64. Portionierte (geschnittene) Milchprodukte werden vom Hersteller oder Verkäufer unter Bedingungen verpackt, die die Übereinstimmung der Sicherheit solcher Erzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks gewährleisten.

65. Jede Verpackung von Milchprodukten muss eine Kennzeichnung tragen, die Informationen für den Verbraucher gemäß Abschnitt XII dieses Technischen Regelwerks enthält.

XII. Anforderungen an die Kennzeichnung von Milch und Milcherzeugnissen

66. Milch und Milcherzeugnisse müssen von Verbraucherinformationen begleitet werden, die den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) und den zusätzlichen Anforderungen dieses Technischen Regelwerks entsprechen.

67. Auf jede Einheit der Sammel-, Mehrweg- oder Transportverpackung von Milch oder Milcherzeugnissen ist eine Kennzeichnung aufzubringen, die folgende Verbraucherinformationen enthält:

- a) Warenzeichen (Handelsmarke) (falls vorhanden);
- b) Nettomasse (Bruttomasse – nach Ermessen des Herstellers);
- c) Chargennummer der Milch oder des Milcherzeugnisses;

- d) Warnhinweise oder Handhabungssymbole (z. B.: "vor Sonnenlicht schützen", "Temperaturbegrenzung", "vor Feuchtigkeit schützen", "leicht verderbliche Fracht") – werden selektiv entsprechend den Lager- und Transportbedingungen der Milch oder des Milcherzeugnisses angebracht;
- e) Zusammensetzung des Produkts – für Milch oder Milcherzeugnisse, die unmittelbar in Transportbehälter abgefüllt sind;
- f) Bezeichnung der Norm oder des technischen Dokuments des Herstellers, nach dem das Milchverarbeitungserzeugnis hergestellt wird – für Milch oder Milcherzeugnisse, die unmittelbar in Transportbehälter abgefüllt sind (für Milch oder Milcherzeugnisse, die aus Drittländern eingeführt werden, darf die Angabe unterbleiben).

68. Beim Umwickeln der Sammel- oder Transportverpackung von Milch oder Milcherzeugnissen mit transparenten polymeren Schutzmaterialien darf die Kennzeichnung darauf entfallen. In diesem Fall gelten die Verbraucherinformationen der Verbraucherverpackung.

69. Die Bezeichnungen von Milch und Milcherzeugnissen müssen den in Abschnitt II dieses Technischen Regelwerks festgelegten Begriffen entsprechen. Die Bezeichnungen von Milch und Milcherzeugnissen dürfen durch Sortimentszeichen oder den Firmennamen des Herstellers ergänzt werden. Die Wortstellung in den auf der Grundlage der in Abschnitt II dieses Technischen Regelwerks festgelegten Begriffe gebildeten Bezeichnungen von Milch und Milchverarbeitungserzeugnissen ist im Kennzeichnungstext nicht geregelt, z. B.: "Vollmilch", "Milch voll", "Butter", "Sahnebutter".

Bei der Bildung der Bezeichnung rekonstituierter Milch ist die Angabe des bei der Herstellung des Produkts verwendeten Hauptrohstoffs unmittelbar in der Bezeichnung in Schrift gleicher Größe erforderlich, z. B.: "rekonstituierte Milch aus Trockenmilch", "rekonstituierte Milch aus konzentrierter Milch", "rekonstituierte Milch aus Trocken- und

Kondensmilch".

Es ist zulässig, in der Bezeichnung von Butter die klassifizierenden Merkmale, die Besonderheiten ihrer Technologie kennzeichnen (Süßrahmbutter, ungesalzen), nicht anzugeben, wenn bei ihrer Herstellung keine Starterkulturen und kein Kochsalz verwendet werden.

70. Die Angabe der Art der landwirtschaftlichen Nutztiere (mit Ausnahme von Kühen, von denen die Milch stammt) muss auf den Etiketten der Verpackungen vor dem Begriff "Milch" oder nach diesem Begriff erfolgen.

71. Begriffe, die sich auf die Art der Wärmebehandlung von Milch oder Milchverarbeitungserzeugnissen beziehen, werden auf den Etiketten der Verpackungen nach dem Begriff "Milch" oder den Bezeichnungen der Milchverarbeitungserzeugnisse angegeben, z. B.: "pasteurisierte Milch", "sterilisierte Sahne".

72. Nach den Bezeichnungen von Milch und Milchverarbeitungserzeugnissen dürfen weitere auf solche Erzeugnisse bezogene Begriffe stehen, die das Herstellungsverfahren, Besonderheiten der Rohstoffzusammensetzung und die Verwendung von Starterkulturen kennzeichnen, unter Angabe (falls vorhanden) einer erdachten Produktbezeichnung, z. B.: "aromatisiertes Quarkerzeugnis (mit Aroma)", "Sauermilchgetränk "Morgenfrische", "rekombinierte Sahne". Der Begriff "normalisiert (normalisierte)" darf in der Bezeichnung von Milch und Milchverarbeitungserzeugnissen auf den Etiketten der Verpackungen entfallen.

Wenn unter den durch dieses Technische Regelwerk festgelegten Begriffen keine Bezeichnung für ein Milcherzeugnis und ein zusammengesetztes Milcherzeugnis vorhanden ist, werden diese vom Hersteller unter Berücksichtigung der Produktbesonderheiten (organoleptisch, rohstoffbezogen, physikalisch-chemisch, technologisch) festgelegt. Bei der Bildung der Bezeichnungen eines Milcherzeugnisses

und eines zusammengesetzten Milcherzeugnisses, die nach organoleptischen und physikalisch-chemischen Kennwerten den in diesem Technischen Regelwerk an mehrere Erzeugnisse gestellten Anforderungen entsprechen, ist die Kombination mehrerer Begriffe in der Bezeichnung zulässig.

Fußnote. Punkt 72 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

73. Die Bezeichnungen zusammengesetzter Milcherzeugnisse müssen aus den für Milcherzeugnisse festgelegten Begriffen bestehen und durch Informationen über das Vorhandensein zugesetzter nicht milchhaltiger Komponenten ergänzt werden, z. B.: "Quark mit Fruchtstücken", "Fruchtkefir", "Schmelzkäse mit Schinken".

74. Bei der Bildung der Bezeichnungen von mit probiotischen Mikroorganismen und (oder) Präbiotika angereicherten Sauermilcherzeugnissen ist die Verwendung der Vorsilbe "bio" mit der Bezeichnung der Milchverarbeitungserzeugnisse zulässig, z. B.: "Biokefir", "Biorjaschenka".

75. Der Begriff "Produkt" in den Bezeichnungen von Milcherzeugnissen, zusammengesetzten Milcherzeugnissen, milchhaltigen Erzeugnissen und milchhaltigen Erzeugnissen mit Milchfettersatz darf durch einen Begriff ersetzt oder ergänzt werden, der die Konsistenz oder Form des Produkts kennzeichnet (Gelee, Kissel, Cocktail, Creme, Mousse, Getränk, Paste, Rolle, Soße, Soufflé, Torte usw.), z. B.: "Milch-Saft-Cocktail", "Sauerrahmsoße", "Milchkissel", "Quarksoufflé mit Nüssen", "Käserolle mit Gewürzen".

Fußnote. Punkt 75 mit Änderung, eingeführt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen

Veröffentlichung in Kraft).

76. Es ist unzulässig, Begriffe, die sich auf Sauermilcherzeugnisse beziehen (Ayran, Azidophilus, Warenets, Joghurt, Kefir, Kumys, Kurut, Kumys-Erzeugnis, Sauermilch, Matzun (Matzoni), Metschnikow-Sauermilch, Rjaschenka, Smetana, Süßme, Tan, Quark, Chalap, Kajmak, abgetropfter Matzun.), in der Kennzeichnung von gesäuerten Milch- und zusammengesetzten Milcherzeugnissen zu verwenden, die nach der Technologie des entsprechenden Sauermilcherzeugnisses hergestellt und nach dem Säuern wärmebehandelt wurden, sowie in der Kennzeichnung eines gesäuerten milchhaltigen Erzeugnisses und eines gesäuerten milchhaltigen Erzeugnisses mit MilCHFettersatz.

In der Kennzeichnung von fermentierten Milch- und Milchlischprodukten muss das Wort "fermentiert" durch Wörter ersetzt werden, die die Herstellungstechnologie solcher Produkte kennzeichnen, zum Beispiel: "joghurtartig", "sauermilchartig", "rjazhenkaartig".

Bei einem Sauermilchprodukt, das nach der Technologie der Kefirherstellung unter Verwendung eines auf Reinkulturen von Milchsäuremikroorganismen und einer oder mehreren Hefearten, die Bestandteil der Mikroorganismen (Mikroflora) der Kefirknöllchen sind, hergestellten Starters ohne Wärmebehandlung nach dem Fermentieren produziert wurde, wird in der Bezeichnung der Begriff "Kefirprodukt" verwendet, der in Schrift gleicher Größe aufgetragen wird.

Fußnote. Punkt 76 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

77. Der Begriff, der Art und Typ des Käses kennzeichnet (hart, halbhart, weich, frisch (ohne Reifung), schnittfest, pastös), braucht in Verbindung mit der Käsebezeichnung nicht verwendet zu werden.

78. Die Begriffe "angereichert", "angereichertes" werden in Verbindung mit den Bezeichnungen der entsprechenden Produkte verwendet und werden in der Kennzeichnung von Angaben über das Vorhandensein und die Menge der diesen Produkten zugesetzten Stoffe begleitet.

79. Falls die Produkte den in diesem Technischen Regelwerk festgelegten Identifikationskennzahlen nicht entsprechen, dürfen in den Bezeichnungen der Sortimentszeichen und anderen zusätzlichen Bezeichnungen von Milch und Milchverarbeitungsprodukten die in Abschnitt II dieses Technischen Regelwerks festgelegten Begriffe nicht verwendet werden.

80. Beim Anbringen der Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung von Milch- und Milchmischprodukten ist das teilweise Anbringen ihrer Bezeichnung auf einer gut lesbaren Seite solcher Verpackungen zulässig, sofern die vollständigen Bezeichnungen solcher Produkte auf derselben Verpackung angebracht wurden.

Beim Anbringen der Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung eines milchhaltigen Produkts und eines milchhaltigen Produkts mit Milchfattersatz ist das teilweise Anbringen der Bezeichnung des milchhaltigen Produkts und des milchhaltigen Produkts mit Milchfattersatz unzulässig, um eine Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.

Fußnote. Punkt 80 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

81. Die Bezeichnung eines milchhaltigen Produkts mit Milchfattersatz muss mit den Worten "milchhaltiges Produkt mit Milchfattersatz" beginnen (mit Ausnahme von Butter-Pflanzenfett-Streichfett, Butter-Pflanzenfett-Butterschmalz-Mischung, Speiseeis mit Milchfattersatz). Angaben zur Herstellungstechnologie des milchhaltigen Produkts mit Milchfattersatz werden in Form der Worte "hergestellt (gefertigt) nach der Technologie"

mit Angabe des in Abschnitt II für das entsprechende Milchprodukt festgelegten Begriffs angegeben.

Die Schriftgröße der Bezeichnung des milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatz muss mindestens 2,5 mm betragen. In der Bezeichnung des milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatz darf das Wort "Produkt" durch einen allgemeinen technischen Begriff ersetzt werden, der die Konsistenz oder Struktur des Produkts kennzeichnet (Creme, Paste, Sauce usw.).

Zum Beispiel "milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach der Technologie von Sauerrahm", "milchhaltige Creme mit Milchfettersatz, hergestellt nach der Technologie von Quark".

Auf der Verbraucherverpackung wird das Vorhandensein pflanzlicher Öle im milchhaltigen Produkt mit Milchfettersatz angegeben. Diese Angabe wird auf einem speziell auf der Verpackung oder dem Etikett ausgewiesenen Informationsfeld in einer zum Farbton dieses Informationsfeldes kontrastierenden Schrift angebracht. Das Informationsfeld wird mit folgender Angabe ausgefüllt: "Enthält pflanzliche Öle". Das Informationsfeld muss farblich kontrastierend zum Etikett oder zur Verpackung sein, auf die die Produktkennzeichnung, einschließlich seiner Bezeichnung, aufgebracht wird.

Die Schriftgröße des Informationsfeldes auf der Verbraucherverpackung des milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatz muss mindestens 3 mm betragen, sofern die Verpackungsgröße es zulässt, das Informationsfeld mit Angaben in der angegebenen Schriftgröße auszufüllen. Falls die Verpackungsgröße es nicht zulässt, das Informationsfeld mit Angaben in der angegebenen Schriftgröße auszufüllen, wird die genannte Angabe in möglichst großer Schrift aufgetragen.

In den Bezeichnungen milchhaltiger Produkte mit Milchfettersatz dürfen nach Ermessen des Herstellers Begriffe verwendet werden, die

Besonderheiten der Rohstoffzusammensetzung des Produkts sowie die Art seiner thermischen und speziellen Behandlung kennzeichnen (sofern eine solche Behandlung durchgeführt wurde).

Fußnote. Punkt 81 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

82. Für milchhaltige Produkte und milchhaltige Produkte mit MilCHFettersatz ist die Verwendung der in diesem Technischen Regelwerk für Milch und Milchprodukte festgelegten Begriffe, ihrer verschiedenen Kombinationen, einschließlich in Bezeichnungen, Marken (Handelsmarken) (sofern vorhanden) oder erfundenen Namen bei der Kennzeichnung solcher Produkte, auf ihren Etiketten, zu beliebigen Zwecken, die den Verbraucher irreführen können, sowie von Wörtern, die von Begriffen für Milchprodukte abgeleitet sind (zum Beispiel "käseähnlich", "käsig", "käseherstellend", "labartig", "Sahnchen", "Quärkchen", "Sahnelein", "Butterlein", "Quärkchen" usw.), unzulässig.

Für ein gefrorenes milchhaltiges Produkt, das ohne Verwendung von Fetten nicht milchlichen Ursprungs, einschließlich MilCHFettersatzstoffen, unter Zusatz von Zucker und Früchten und/oder deren Verarbeitungsprodukten hergestellt wurde, ist die Verwendung des erfundenen Namens "Sorbet" zulässig.

Die Bezeichnung des milchhaltigen Produkts mit MilCHFettersatz, einschließlich des erfundenen Produktnamens, und das Informationsfeld werden auf der Verbraucherverpackung in unmittelbarer Nähe auf dem Teil der Verpackungsoberfläche angebracht, der dem Verbraucher zugewandt ist, wenn sich das Produkt im Verbraucherregal befindet, oder auf dem Teil der Verpackungsoberfläche, der für den Verbraucher leicht zugänglich ist, um Informationen über das zu erwerbende Produkt zu erhalten.

Für Nebenprodukte der Milchverarbeitung, die im Produktionsprozess milchhaltiger Produkte mit Milchfettersatz anfallen, ist die Verwendung der Begriffe "Molke" und "Buttermilch" unzulässig.

Für Nebenprodukte der Milchverarbeitung, die im Prozess der Herstellung milchhaltiger Produkte mit Milchfettersatz gewonnen werden, sind die Bezeichnungen "milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, molkenbasiert" und "milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, buttermilchbasiert" zu verwenden.

Fußnote. Punkt 82 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

83. Die Verwendung des Begriffs "Butter", auch in Bezeichnungen, erfundenen Namen und Marken (Handelsmarken) (sofern vorhanden), bei der Anbringung der Kennzeichnung auf Etiketten von Butterpaste und pflanzlich-rahmigem Streichfett ist nicht zulässig. Die Bezeichnung von Speiseeis mit Milchfettersatz muss den vollständigen Begriff "Speiseeis mit Milchfettersatz" enthalten. Die Verwendung der Begriffe "Rahmbutter", "rahmig-pflanzliche Butter" und "pflanzlich-rahmige Butter" für Lebensmittel zu beliebigen Zwecken, einschließlich für spezialisierte Produkte diätetischer und therapeutischer Bestimmung, die den Verbraucher irreführen können, ist nicht zulässig.

Die Verwendung des Begriffs "Butterschmalz", auch in Bezeichnungen, erfundenen Namen und Marken (Handelsmarken) (sofern vorhanden), bei der Anbringung der Kennzeichnung auf Etiketten einer rahmig-pflanzlichen geschmolzenen Mischung zu beliebigen Zwecken, die den Verbraucher irreführen können, ist nicht zulässig.

Fußnote. Punkt 83 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen

Veröffentlichung in Kraft).

84. In der Kennzeichnung, einschließlich der Bezeichnung von Milcheis, Rahmeis, Plombir, Sauermilcheis und Speiseeis mit Milchfettersatz, müssen die Bezeichnungen der genannten Produkte enthalten sein, die den in Abschnitt II dieses Technischen Regelwerks festgelegten Begriffen entsprechen. Bei der Anbringung der Kennzeichnung auf Speiseeis wird auf der Vorderseite der Verbraucherverpackung die vollständige Bezeichnung dieses Produkts angegeben, die in Schrift gleicher Größe aufgebracht wird.

Die Verwendung der Begriffe "Milch-", "Rahm-", "Plombir" in der Kennzeichnung von Speiseeis mit Milchfettersatz ist nicht zulässig.

Fußnote. Punkt 84 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

85. Rohmilch, rohe Magermilch und roher Rahm, die von natürlichen Personen, die als Einzelunternehmer registriert sind, und von juristischen Personen zur Verarbeitung verkauft werden, müssen von Warenbegleitdokumenten begleitet werden, die folgende Informationen enthalten:

a) Bezeichnung (Rohmilch, rohe Magermilch, roher Rahm);

b) Identifikationskennwerte, festgelegt

in den Anlagen Nr. 6 und 7 zu diesem Technischen Regelwerk, sofern ihre Bestimmung möglich ist;

c) Name und Standort des Herstellers von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm (rechtliche Anschrift, einschließlich Land, Anschrift des Produktionsortes von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm (bei Abweichung von der rechtlichen Anschrift));

d) Volumen von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm (in l) oder Masse (in kg);

e) Datum und Uhrzeit (Stunden, Minuten) des Versands von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm;

f) Temperatur beim Versand ($^{\circ}\text{C}$) von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm;

g) Chargennummer von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm.

86. Auf der Verbraucherverpackung von Milchverarbeitungsprodukten muss eine Kennzeichnung angebracht werden, die folgende Informationen enthält:

a) Bezeichnung des Milchverarbeitungsprodukts (in Übereinstimmung mit den in Abschnitt II festgelegten Begriffen und den Bestimmungen des Abschnitts X dieses Technischen Regelwerks, unter Einhaltung der in diesem Abschnitt festgelegten Anforderungen an ihre Verwendung);

b) Massenanteil an Fett (in Prozent) (außer bei fettfreien Produkten, Käse, Schmelzkäse, milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatz, hergestellt nach Schmelzkäsetechnologie).

Massenanteil an Fett in der Trockenmasse (in Prozent) für Käse, Schmelzkäse, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz, hergestellt nach Schmelzkäsetechnologie.

Nach Entscheidung des Herstellers wird anstelle des Massenanteils an Fett der Massenanteil an Fett im Milchanteil für Speiseeis, im Quarkanteil für Quarkriegel, glasierte Quarkriegel und Quarkmasse angegeben, sowie im Falle der Verwendung getrennter Verpackungen für den Milch- und Nichtmilchanteil des Produkts für körnigen Quark und andere

zusammengesetzte Milchprodukte. Für solche Produkte wird die Information über den Massenanteil an Fett im Produkt im Abschnitt "Nährwert" des Kennzeichnungstextes angegeben.

Für Produkte, die aus Vollmilch hergestellt werden, ist es zulässig, den Massenanteil an Fett im Bereich "von... bis..." in Prozent anzugeben, mit einer zusätzlichen, deutlich sichtbaren Kennzeichnung für jede Charge des konkreten Wertes des Massenanteils an Fett auf beliebige geeignete Weise.

Für trockene angepasste oder teilweise angepasste Anfangs- oder Folgemilchnahrungen, trockene Sauermilchnahrungen, trockene Milchgetränke für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (die zu Hause mit Trinkwasser zur Verzehrfertigkeit zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern ist es zulässig, anstelle des Massenanteils an Fett in Prozent den Fettgehalt in Gramm im Kennzeichnungstext im Abschnitt "Nährwert" anzugeben;

c) Massenanteil an Nichtmilchfett in Form des prozentualen Gehalts im Produkt (zum Beispiel "Massenanteil an Fett 15 %, davon pflanzliches Fett 6 %") (für milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz);

d) Name und Standort des Herstellers von Milchverarbeitungsprodukten (rechtliche Anschrift, einschließlich Land, Anschrift des Produktionsortes von Milchverarbeitungsprodukten (bei Abweichung von der rechtlichen Anschrift)) und der vom Hersteller bevollmächtigten Organisation, die auf dem Gebiet der Union für die Annahme von Verbraucherbeschwerden zuständig und auf dem Gebiet der Union registriert ist;

e) Warenzeichen (Handelsmarke) (sofern vorhanden);

f) Nettomasse oder Volumen des Milchverarbeitungsprodukts (an einer gut lesbaren Stelle auf der Verbraucherverpackung);

g) Zusammensetzung des Milchverarbeitungsprodukts mit Angabe der darin enthaltenen Bestandteile.

Ein Milchprodukt, das Bestandteil eines zusammengesetzten Milchprodukts und (oder) eines milchhaltigen Produkts und (oder) eines milchhaltigen Produkts mit Austauschstoff für Milchfett ist, wird im Abschnitt "Zusammensetzung" des Kennzeichnungstextes unter seiner eigenen Bezeichnung angegeben (die Zusammensetzung des Milchprodukts darf nicht angegeben werden). Beispielsweise werden in der Zusammensetzung zusammengesetzter Milchprodukte die Bezeichnungen der Milchprodukte "Käse", "Milchpulver", "Butter", "Quark" ohne zusätzliche Angabe ihrer Zusammensetzung angegeben. In der Zusammensetzung solcher Produkte werden die Bezeichnungen der Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe (Gruppenbezeichnung und Bezeichnung oder Kennzahl "E"), Aromastoffe (gemäß den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe" (TR ZU 029/2012) angegeben. Funktionelle Bestandteile und technologische Hilfsstoffe (z. B. Calciumchlorid), die im Produktionsprozess verwendet werden, aber nicht in der Zusammensetzung des Fertigprodukts enthalten sind, dürfen nicht angegeben werden. Bestandteile, die in der Zusammensetzung der Glasur und des Austauschstoffs für Milchfett enthalten sind, werden im Abschnitt "Zusammensetzung" des Kennzeichnungstextes unter Berücksichtigung der Anforderungen für einen zusammengesetzten Bestandteil angegeben. Dabei dürfen die Bezeichnungen der pflanzlichen Öle, die in der Zusammensetzung des Austauschstoffs für Milchfett und der Glasur enthalten sind, in beliebiger Reihenfolge mit dem Zusatz "in verschiedenen Verhältnissen" angegeben werden.

Das Verfahren zur Darstellung der Informationen über einen Bestandteil eines Milchprodukts, der ein mehrkomponentiges Lebensmittel ist, erfolgt gemäß den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion

"Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) und "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe" (TR ZU 029/2012).

h) Nährwert der Verarbeitungsprodukte von Milch, die aus Vollmilch hergestellt wurden (der Nährwert darf im Bereich "von... bis... " angegeben werden);

i) Gehalt an Mikroorganismen (Milchsäurebakterien, Bifidobakterien und anderen probiotischen Mikroorganismen sowie Hefen) im fertigen fermentierten Milchprodukt oder gesäuerten Produkt (das nach dem Säuern keiner Wärmebehandlung unterzogen wurde) gemäß den in Anlage 1 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegten Normen.

k) Gehalt an Mikro- und Makroelementen, Vitaminen und anderen zur Anreicherung des Produkts verwendeten Stoffen im fertigen angereicherten Produkt mit Angabe des Verhältnisses der dem Produkt zugesetzten Stoffmengen zur Tagesdosis ihres Verzehrs (sofern ein in festgelegter Weise geregelter Indikator der Verzehrdsosis vorliegt) und der Besonderheiten des Verzehrs des Produkts (falls erforderlich);

l) Dokument, gemäß dem das Produkt hergestellt wurde und identifiziert werden kann (für Produkte, die aus Drittländern in das Gebiet der Union eingeführt werden, darf es nicht angegeben werden).

Fußnote. Punkt 86 mit Änderungen, eingefügt durch Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft); vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

87. In der Kennzeichnung konzentrierter oder kondensierter Milchprodukte und trockener Milchprodukte müssen folgende zusätzliche Informationen enthalten sein:

a) Herstellungsdatum (Produktionsdatum) und Haltbarkeitsdauer des Produkts (werden auf den Deckel oder den Boden der Dose oder Packung aufgebracht). Bei Angabe der Haltbarkeitsdauer mit den Worten "haltbar bis" oder "zu verbrauchen bis" wird neben diesen Worten die Stelle angegeben, an der diese Information aufgebracht wurde, z. B.: "siehe auf dem Deckel oder auf dem Boden der Dose in der ersten oder zweiten Reihe" oder "siehe auf dem Deckel oder auf dem Boden der Packung". Bei Angabe der Haltbarkeitsdauer mit den Worten "haltbar während" oder "zu verbrauchen bis" werden neben diesen Worten die Haltbarkeitsdauer (Monat) und die Aufschrift angebracht: "Herstellungsdatum ist auf dem Deckel oder auf dem Boden der Dose in der ersten oder zweiten Reihe angegeben" oder "Herstellungsdatum ist auf dem Deckel oder auf dem Boden der Packung angegeben";

b) Art der Zucker (Saccharose, Fructose, Glucose, Lactose) für Verarbeitungsprodukte von Milch, konzentriert (kondensiert) mit Zucker (wird im Abschnitt "Zusammensetzung des Verarbeitungsprodukts von Milch" des Kennzeichnungstextes angegeben).

88. Beim Anbringen der Kennzeichnung ist es zulässig, Informationen auf die Hülle von Käse, eines milchhaltigen Produkts mit Austauschstoff für Milchfett, das nach Käsetechnologie hergestellt wurde, oder deren Beschichtung mit nicht abwaschbarer unschädlicher Farbe oder selbstklebenden Etiketten oder auf andere Weise aufzubringen, die die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Produkte gewährleistet.

Fußnote. Punkt 88 mit Änderung, eingefügt durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

89. In der Kennzeichnung von Käse, eines milchhaltigen Produkts mit Austauschstoff für Milchfett, das nach Käsetechnologie hergestellt wurde, müssen folgende zusätzliche Informationen enthalten sein:

a) Art der hauptsächlichen Starterkultur-Mikroflora (der Kennzeichnungstext wird vom Hersteller formuliert);

b) Herkunftsnatur der milchgerinnenden Enzympräparate.

Fußnote. Punkt 89 mit Änderung gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

90. In der Kennzeichnung von Säuglingsnahrungsprodukten, die den in Abschnitt X dieses Technischen Regelwerks festgelegten Anforderungen entsprechen und für die Ernährung von Kleinkindern bestimmt sind, müssen folgende zusätzliche Informationen enthalten sein:

a) Empfehlungen zur Verwendung des betreffenden Produkts;

b) Zubereitungsbedingungen, Lager- und Verwendungsbedingungen des betreffenden Produkts nach dem Öffnen der Verbraucherverpackung;

c) Alter des Kindes (in Ziffern ohne Wortabkürzungen anzugeben), für das das betreffende Produkt bestimmt ist:

von Geburt an – adaptierte oder teiladaptierte Anfangsmilchnahrungen (einschließlich Trockenprodukte und solche auf Basis teilhydrolysierter Proteine), Trockenmilch-Sauermilchnahrungen;

älter als (ab, von) 6 Monate – adaptierte oder teiladaptierte Folgemilchnahrungen (einschließlich Trockenprodukte), Trockenmilch-Sauermilchnahrungen;

älter als (ab, von) 6 Monate – Milchgetränke (einschließlich Trockenprodukte) für Kleinkinder, Quark und Produkte auf Quarkbasis;

älter als (ab, von) 8 Monate – Trinkmilch (die Verwendung zur Zubereitung von Beikost für Kleinkinder älter als (ab, von) 4 Monate ist zulässig, wenn

in der Kennzeichnung die Altersbeschränkungen bei der Zweckbestimmung des Produkts angegeben sind);

älter als (ab, von) 8 Monate – Trinkrahm (die Verwendung zur Zubereitung von Beikost für Kleinkinder älter als (ab, von) 6 Monate ist zulässig, wenn in der Kennzeichnung die Altersbeschränkungen bei der Zweckbestimmung des Produkts angegeben sind);

älter als (ab, von) 8 Monate – Kefir, Joghurt und andere Sauermilchprodukte;

d) Zusammensetzung des Produkts (mit Angabe der Bezeichnungen der verwendeten Pflanzenöle und Kohlenhydrate);

e) Nährwert des Produkts, einschließlich des Gehalts an Vitaminen, Mineralstoffen und des Energiegehalts (bei angereichertem Produkt – Prozentsätze des Tagesbedarfs).

91. Auf den Verpackungen adaptierter oder teiladaptierter Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (einschließlich Trockenprodukte) muss der Warnhinweis angebracht werden: "Für die Ernährung von Kleinkindern ist das Stillen vorzuziehen". In der Kennzeichnung von Muttermilchersatzprodukten dürfen keine Abbildungen von Kindern enthalten sein.

92. Informationen über andere Milchprodukte, zusammengesetzte Milchprodukte, milchhaltige Produkte und milchhaltige Produkte mit MilCHFettersatz der Säuglingsnahrung, die für die Ernährung von Vorschul- oder Schulkindern bestimmt sind, müssen den in Punkt 86 dieses Technischen Regelwerks festgelegten Anforderungen entsprechen.

Fußnote. Punkt 92 mit Änderung gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

93. Die Grenzen der zulässigen Abweichungen der in der Kennzeichnung auf der Verpackung oder dem Etikett angegebenen Nährwerte von Milchprodukten von den tatsächlichen Nährwerten solcher Produkte dürfen die in Anlage Nr. 16 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegten zulässigen Grenzen nicht überschreiten. Die Nährwerte von Milchprodukten sind auf der Grundlage gewichteter Mittelwerte festzulegen, die durch Berechnung auf der Grundlage bekannter Werte ermittelt wurden, oder gewichteter Mittelwerte, die bei der Untersuchung (Prüfung) der Milchprodukte durch den Hersteller ermittelt wurden, oder durch Berechnung auf der Grundlage von Tabellenwerten aus offiziellen Quellen, oder durch Berechnung bei der Analyse der Nährwerte der verwendeten Komponenten.

94. Die Menge der in angereicherte Milchprodukte eingebrachten Stoffe wird unter Berücksichtigung ihres Gehalts in den genannten Produkten am Ende ihrer Haltbarkeitsdauer angegeben. Im Zusammenhang mit dem natürlichen Rückgang der Vitaminmenge in Milchprodukten während ihrer Haltbarkeitsdauer ist bei der Herstellung solcher Produkte eine Erhöhung des Vitamingehalts zulässig, jedoch nicht mehr als um 50 Prozent für fettlösliche Vitamine und nicht mehr als um 100 Prozent für wasserlösliche Vitamine im Verhältnis zu den deklarierten Werten.

95. Die Produktbezeichnung wird, außer in den durch dieses Technische Regelwerk vorgesehenen Fällen, auf der Vorderseite der Verbraucherverpackung in einer einheitlichen Schriftgröße von mindestens 9,5 Punkt angegeben, auf Verbraucherbehältnissen mit einem Volumen oder einer Masse von weniger als 100 ml (g) – in einer einheitlichen Schriftgröße von mindestens 8,5 Punkt.

Fußnote. Punkt 95 mit Änderung gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

96. Wenn es nicht möglich ist, den gesamten Umfang der erforderlichen Informationen in der Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung des Produkts unterzubringen, muss ein Teil der Informationen auf einem Einlegeblatt angegeben werden (mit Ausnahme der Produktbezeichnung, der Werte des Massenanteils an Fett, der Nettomasse oder des Volumens des Produkts, des Herstelldatums und der Haltbarkeitsdauer, der Herstellerbezeichnung, des Informationsfeldes mit folgender Information: "Enthält Pflanzenöle), und auf der Verbraucherverpackung eines solchen Produkts muss der Hinweis angebracht werden: "Weitere Informationen – siehe Einlegeblatt".

Fußnote. Punkt 96 mit Änderung gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

96¹. Bei der Bildung der Bezeichnung von Produkten aus Molke sind die Wörter "Molkenprodukt" oder "Produkt aus Molke" oder "Produkt auf Molkebasis" zu verwenden. Bei der Bildung der Bezeichnung von Produkten aus Buttermilch sind die Wörter "Buttermilchprodukt" oder "Produkt aus Buttermilch" oder "Produkt auf Buttermilchbasis" zu verwenden.

Fußnote. Das Technische Regelwerk wurde um Punkt 96¹ gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 ergänzt (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

XIII. Sicherstellung der Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen

97. Die Übereinstimmung von Milch und Milchprodukten mit diesem Technischen Regelwerk wird durch die Erfüllung seiner Anforderungen sowie der Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union

(Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, sichergestellt.

98. Die Untersuchungsmethoden (Prüfungen) und Messungen werden in den Normen gemäß dem Verzeichnis der Normen festgelegt, die die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen, einschließlich der Regeln der Probenahme, enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie für die Durchführung der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) der Produkte erforderlich sind.

XIV. Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Milch und Milchprodukten

99. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Milch und Milchprodukten mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks erfolgt in folgenden Formen:

- a) Konformitätserklärung;
- b) Staatliche Registrierung von Säuglingsnahrungsprodukten – gemäß den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011);
- c) Staatliche Registrierung von Milchprodukten neuer Art – gemäß den Bestimmungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011);
- d) Veterinär- und Hygieneuntersuchung von Rohmilch, entrahmter Rohmilch und rohem Rahm, die an das Unternehmen zur weiteren Verarbeitung geliefert werden.

100. Für Produkte nach den Unterabsätzen "b" – "d" von Absatz 99 dieses Technischen Regelwerks, die eine Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) mit den Anforderungen dieses Technischen

Regelwerks durchlaufen haben, ist die Annahme einer Konformitätserklärung nicht erforderlich.

101. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Milch und Milchprodukten nichtindustrieller Herstellung erfolgt gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaates.

102. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) des Produktionsprozesses für die Annahme von Rohmilch, rohem Rahm und entrahmter Rohmilch und (oder) deren Verarbeitung bei der Herstellung (Erzeugung) von Milchprodukten wird vor Beginn solcher Prozesse (vor dem Inverkehrbringen der Produkte) in Form der staatlichen Registrierung von Produktionsstätten gemäß den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) durchgeführt.

103. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) der Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung und des Verkaufs von Milch und Milchprodukten mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks erfolgt in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht).

104. Die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) von Rohmilch, entrahmter Rohmilch und rohem Rahm erfolgt in Form einer Veterinär- und Hygieneuntersuchung gemäß den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011).

Der Veterinär- und Hygieneuntersuchung unterliegen nicht:

Rohmilch, entrahmte Rohmilch und roher Rahm bei ihrer Beförderung (Verbringung) innerhalb einer Produktionsstätte und zwischen Produktionsstandorten eines Wirtschaftssubjekts;

zusammengefasste Partien sowie Teile von Partien von Rohmilch, entrahmter Rohmilch und rohem Rahm, die aus zuvor veterinär- und hygieneuntersuchten Partien von Rohmilch, entrahmter Rohmilch und rohem Rahm gebildet wurden.

105. Die Konformitätserklärung von Milchprodukten mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks erfolgt durch Annahme einer Konformitätserklärung nach Wahl des Antragstellers auf der Grundlage eigener Nachweise und (oder) von Nachweisen, die unter Beteiligung Dritter erlangt wurden.

106. Die Konformitätserklärung von Milchprodukten erfolgt nach einem der folgenden Erklärungsschemata:

a) Das Erklärungsschema 1d (für serienmäßig hergestellte Produkte) umfasst folgende Verfahren:

Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation und der Nachweismaterialien;

Durchführung der Produktionskontrolle;

Durchführung von Prüfungen von Produktproben;

Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union.

Der Antragsteller ergreift alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Produktionsprozess von Milchprodukten stabil ist und ihre Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Union (Zollunion), die auf sie anwendbar sind, gewährleistet. Der Antragsteller erstellt die technische Dokumentation und die Nachweismaterialien und

führt deren Analyse durch.

Der Antragsteller gewährleistet die Durchführung der Produktionskontrolle.

Der Antragsteller führt Prüfungen von Proben der Milchprodukte durch. Die Prüfungen von Proben der Milchprodukte werden im Prüflaboratorium des Antragstellers durchgeführt (nach Wahl des Antragstellers können die Prüfungen von Proben der Milchprodukte in einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt werden, das im Einheitlichen Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union eingetragen ist).

Der Antragsteller stellt die Konformitätserklärung der Milchprodukte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks aus, die nach dem einheitlichen Formular und nach den Regeln erstellt wird, die durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 genehmigt wurden.

Der Antragsteller bringt das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union an.

Die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Milchprodukte beträgt höchstens 3 Jahre;

b) Das Erklärungsschema 2d (für eine Partie Milchprodukte) umfasst folgende Verfahren:

Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation und der Nachweismaterialien;

Durchführung von Prüfungen der Produktpartie;

Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union.

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

Der Antragsteller führt Prüfungen von Proben der Milchprodukte durch, um die Bestätigung ihrer Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), die auf sie anwendbar sind, zu gewährleisten. Die Prüfungen von Proben der Milchprodukte werden im Prüflaboratorium des Antragstellers durchgeführt (nach Wahl des Antragstellers können die Prüfungen von Proben der Milchprodukte in einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt werden, das im Einheitlichen Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union eingetragen ist).

Der Antragsteller stellt die Konformitätserklärung der Milchprodukte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks aus, die nach dem einheitlichen Formular und nach den Regeln erstellt wird, die durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 genehmigt wurden.

Der Antragsteller bringt das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union an.

Die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung für Milchprodukte entspricht der Haltbarkeitsdauer dieser Milchprodukte;

c) Das Erklärungsschema 3d (für serienmäßig hergestellte Milchprodukte) umfasst folgende Verfahren:

Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation und der Nachweismaterialien;

Durchführung der Produktionskontrolle;

Durchführung von Prüfungen von Proben der Lebensmittelprodukte;

Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union.

Der Antragsteller ergreift alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Produktionsprozess der Milchprodukte stabil ist und deren Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, gewährleistet. Der Antragsteller erstellt die technische Dokumentation und die Nachweismaterialien und führt deren Analyse durch.

Der Antragsteller gewährleistet die Durchführung der Produktionskontrolle.

Zum Zweck der Kontrolle der Übereinstimmung der Milchprodukte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, führt der Antragsteller Prüfungen von Proben der Milchprodukte durch. Die Prüfungen von Proben der Milchprodukte werden in einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt, das im Einheitlichen Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union eingetragen ist.

Der Antragsteller stellt eine Konformitätserklärung der Milchprodukte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks aus, die nach dem einheitlichen Formular und nach den Regeln ausgefertigt wird, die durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 genehmigt wurden.

Der Antragsteller bringt das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union an.

Die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Milchprodukte beträgt höchstens 3 Jahre;

g) das Deklarierungsschema 4d (für eine Partie Milchprodukte) umfasst folgende Verfahren:

Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation und der Nachweismaterialien;

Durchführung von Prüfungen der Produktpartie;

Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union.

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

Der Antragsteller führt Prüfungen von Proben der Milchprodukte durch, um die Bestätigung ihrer Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, zu gewährleisten. Die Prüfungen von Proben der Milchprodukte werden in einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt, das im Einheitlichen Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union eingetragen ist.

Der Antragsteller stellt eine Konformitätserklärung der Milchprodukte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks aus, die nach dem einheitlichen Formular und nach den Regeln ausgefertigt wird, die durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 genehmigt wurden.

Der Antragsteller bringt das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union an.

Die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung für Milchprodukte entspricht der Haltbarkeitsdauer dieser Milchprodukte;

d) das Deklarierungsschema 6d (für serienmäßig hergestellte Milchprodukte, wenn der Hersteller über ein zertifiziertes Qualitäts- und Sicherheitssystem verfügt, das auf den Grundsätzen des HACCP basiert (in englischer Transkription HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points – System zur Risikoanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte)) umfasst folgende Verfahren:

Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation und der Nachweismaterialien, zu denen das Zertifikat des Qualitäts- und Sicherheitssystems gehört, das auf den Grundsätzen des HACCP basiert;

Durchführung der Produktionskontrolle;

Durchführung von Prüfungen von Proben der Milchprodukte;

Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;

Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union.

Der Antragsteller ergreift alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Produktionsprozess (die Herstellung) der Milchprodukte stabil ist und deren Übereinstimmung mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, gewährleistet. Der Antragsteller erstellt die technische Dokumentation und die Nachweismaterialien und führt deren Analyse durch.

Der Antragsteller gewährleistet die Durchführung der Produktionskontrolle.

Zum Zweck der Kontrolle der Übereinstimmung der Lebensmittel mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, führt der Antragsteller Prüfungen von Proben der Milchprodukte durch. Die Prüfungen von Proben der Milchprodukte werden in einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt, das im Einheitlichen Register der Konformitätsbewertungsstellen der Union eingetragen ist.

Der Antragsteller stellt eine Konformitätserklärung der Milchprodukte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks aus, die nach dem einheitlichen Formular und nach den Regeln ausgefertigt wird, die durch den Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293 genehmigt wurden.

Der Antragsteller bringt das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union an.

Die Gültigkeitsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Milchprodukte beträgt höchstens 5 Jahre.

107. Als Nachweismaterialien, die als Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung dienen, werden verwendet:

- a) Forschungsprotokolle (Prüfprotokolle), die die Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie der Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltung sich auf Milchprodukte erstreckt, bestätigen;
- b) Kopien von Dokumenten, die die staatliche Registrierung als juristische Person oder als natürliche Person, die als Einzelunternehmer registriert ist, bestätigen;

- c) Zertifikate des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems (falls vorhanden (mit Ausnahme des Schemas 6d));
- d) sonstige Dokumente nach Wahl des Antragstellers, die als Grundlage für die Bestätigung der Übereinstimmung der Milchprodukte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie mit den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, dienen;
- e) der Vertrag (Liefervertrag) oder die Warenbegleitdokumentation (falls vorhanden) – bei der Bestätigung einer Partie Milchprodukte nach den Schemata 2d und 4d.

108. Bei der Konformitätsdeklarierung nach den Schemata 1d, 3d und 6d kann der Antragsteller eine nach dem Recht des Mitgliedstaats auf dessen Hoheitsgebiet registrierte juristische Person oder natürliche Person als Einzelunternehmer sein, die Hersteller ist oder die Funktionen eines ausländischen Herstellers von Milchprodukten auf der Grundlage eines Vertrags mit diesem wahrnimmt, soweit es um die Gewährleistung der Übereinstimmung der gelieferten Produkte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks geht.

Bei der Konformitätserklärung nach Schema 2d und 4d kann der Antragsteller eine gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats auf dessen Hoheitsgebiet registrierte juristische Person oder natürliche Person als Einzelunternehmer sein, die Hersteller oder Verkäufer ist oder die Funktionen eines ausländischen Herstellers von Milchprodukten auf der Grundlage eines Vertrags mit diesem wahrnimmt, soweit es um die Sicherstellung der Konformität der gelieferten Produkte mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks geht.

109. Die Unterlagen, die als Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung dienen, sind aufzubewahren:

bei der Konformitätsbestätigung von in Serienproduktion hergestellter Produktion – mindestens 10 Jahre ab dem Tag des Erlöschens der Konformitätserklärung;

bei der Konformitätsbestätigung einer Produktpartie – mindestens 5 Jahre ab dem Tag des Verkaufs des letzten Erzeugnisses aus der Partie.

110. Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Konformität von Milch und Milchprodukten sowie der Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung und ihres Verkaufs mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks erfolgt gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats.

XV. Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union

111. Milch und Milcherzeugnisse, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks entsprechen und die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) mit den in Abschnitt XIV dieses Technischen Regelwerks festgelegten Anforderungen bestanden haben, müssen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union gekennzeichnet sein.

112. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union erfolgt vor dem Inverkehrbringen der Milch und Milcherzeugnisse auf dem Markt der Mitgliedstaaten.

113. Das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union wird auf der Verpackung auf beliebige Weise angebracht, die seine klare und deutliche Abbildung während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Milch und Milcherzeugnisse gewährleistet. Für Milch in Transportverpackung, einschließlich in Tanks, ist das Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens der Produkte auf dem Markt der Union in den Begleitdokumenten zulässig.

114. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Union von unverpackter Rohmilch, unverpackter entrahmter Rohmilch und unverpacktem Rohrahm, die von juristischen Personen und natürlichen Personen, die als individuelle Unternehmer registriert sind, zur Verarbeitung abgegeben werden, wird auf den Warenbegleitdokumenten angebracht.

XVI. Schutzklausel

115. Die bevollmächtigten Organe der Mitgliedstaaten sind verpflichtet, alle Maßnahmen zu ergreifen, um das Inverkehrbringen von Milch und Milcherzeugnissen, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und den Anforderungen anderer Technischer Regelwerke der Union (Zollunion), deren Geltung sich auf sie erstreckt, nicht entsprechen, auf dem Zollgebiet der Union zu beschränken und zu verbieten sowie sie aus dem Verkehr zu ziehen.

In diesem Fall ist das bevollmächtigte Organ des Mitgliedstaats verpflichtet, die bevollmächtigten Organe der anderen Mitgliedstaaten über den Erlass der entsprechenden Entscheidung zu benachrichtigen, unter Angabe des Grundes für ihren Erlass und unter Vorlage von Nachweisen, die die Notwendigkeit des Erlasses der entsprechenden Maßnahme erläutern.

ANLAGE Nr. 1
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen"
(TR ZU 033/2013)

Fußnote. Anlage Nr. 1 mit Änderungen, eingeführt durch Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner

offiziellen Veröffentlichung); vom 10.07.2020 Nr. 62 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt in Kraft nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Physikalisch-chemische und mikrobiologische Kennwerte zur Identifizierung von Milchverarbeitungserzeugnissen

Tabelle 1

Trinkmilch, rekonstituierte Milch, Rahm, flüssige und strukturierte Milchmischprodukte, Sauermilchprodukte, kondensierte Milcherzeugnisse, Trockenmilcherzeugnisse

Fußnote. Überschrift mit Änderung, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.07.2020 Nr. 62 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Bezeichnung des Milchverarbeitungserzeugnisses	Bereich des Massenanteils, %		
	Fett	Eiweiß, mindestens (bei Milchmischprodukten – in der Milchbasis)	TMFM*, mind (bei Milchmischpr – in der Milch
1	2	3	4
Trinkmilch, rekonstituierte Milch	0,1 – 9,9	2,8 (bei Milch mit einem Fett-Massenanteil über 4 Prozent – 2,6)	8
Milchgetränk	0,1 – 6	2,6	7,4
Milchshake, Getränk, Gelee, Pudding, Mousse, Paste, Soufflé	0,1 – 9,5	–	–
Trinkrahm, einschließlich sterilisiert	10 – 34	2,6 – 1,8	8 – 5,2
Trinkrahm, fettreich	35 – 58	1,2	3,6

Sauermilchprodukte **, einschließlich Sauermilchprodukte mit Bifidobakterien und anderen probiotischen Mikroorganismen, außer Joghurt, Sauerrahm, Quark	nicht mehr als 9,9	2,8 (bei Erzeugnissen mit einem Fett-Massenanteil über 4 Prozent – 2,6)	mindestens 7
---	--------------------	--	--------------

Sauermilchprodukte, hergestellt unter Wasserzusatz	nicht mehr als 9,9	1.4 (bei Erzeugnissen mit einem Fett- Massenanteil über 4 Prozent – 1,3)	mindestens 3
---	-----------------------	--	--------------

Joghurt	nicht mehr als 10	3,2 ****	mindestens 9
Sauerrahm, Erzeugnisse auf dessen Basis	10 - 58	1,2	3,6

Quark (außer Quark, der unter Anwendung von Ultrafiltration und Separierung hergestellt wird, und körnigem Quark)	0,1 – 35	12 Für Quark mit einem Fett-Massenanteil über 18 % – 8	13,5 Für Quark mit einem Fett-Massenanteil über 18 % – 10
Quark, hergestellt unter Anwendung von Ultrafiltration und Separierung	0,1 – 25	7	10
Körniger Quark	nicht mehr als 25	8	–
Quarkmasse	mindestens 0,1	6	–

Quarkerzeugnisse*****	0,1 - 35	-	-
Sterilisierte kondensierte (konzentrierte) Milch	0,2 - 16	6	11,5
Kondensmilch mit Zucker	0,2 - 16	5	12
Kondensrahm mit Zucker	19,0 - 20,0	6	18
Trockenmilch	0,1 - 41,9	18	53,1
Trockenrahm	42 - 74	7 - 18	21 - 55
Fettreicher Rahm	60 - 82,5	0,5	1,5
Trockenmolke	nicht mehr als 2	mindestens 8*****	mindestens 9

*TMFM – fettfreie Milchtrockenmasse.

**Für Sauermilchprodukte für die Ernährung von Kleinkindern sowie für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter –

gemäß den Anlagen Nr. 2 und 11 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen" (TR ZU 033/2013).

***KBE – koloniebildende Einheiten.

****Für Milchmischprodukte beträgt der Eiweiß-Massenanteil, % - mindestens 2,8.

***** Für Milchmischjoghurts, bei denen die Entnahme geschmacksgebender Lebensmittelbestandteile (Fruchtstücke, Getreide u. a.) nicht möglich ist, ist der TMFM-Massenanteil, % kein zwingend zu normierender und zu kontrollierender Parameter.

*****Die Identifizierungsparameter von Quarkerzeugnissen werden in normativen oder technischen Dokumenten oder in Organisationsstandards geregelt.

***** Für trockene Süßmolke beträgt der Eiweiß-Massenanteil, % – mindestens 10%.

Tabelle 2

Butter und Butterpaste aus Kuhmilch

Bezeichnung der Butter	Massenanteil, %			Titrierbare Säure des Milchplasmas des Produkts, °T	
	Fett	Feuchtigkeit	Salz	Süßrahm-	Sauerrahm-
1	2	3	4	5	6
Butterschmalz	nicht weniger als 99	nicht mehr als 1	-	-	-
Butter, einschließlich:					
Süßrahm- und Sauerrahmbutter	-	-	-	nicht mehr als 30	40 – 65
ungesalzen	50 und mehr	14 – 46	-	-	-
gesalzen	50 und mehr	13 – 45	1	-	-
mit Komponenten	50 – 69	16 – 45	-	-	-

Süßrahm- und Sauerrahmbutterpaste:	-	-	-	nicht mehr als 33	40 – 65
ungesalzen	39 – 49	56 – 47	-	-	-
gesalzen	39 – 49	55 – 46	1	-	-
mit Komponenten	39 – 49	40 – 55	-	-	-
Milchfett	nicht weniger als 99,8	nicht mehr als 0,2	-	-	-

Tabelle 3

Butter-Pflanzenfett-Streichfett, ausgelassene Butter-Pflanzenfett-Mischung

Produktbezeichnung	Massenanteil des Gesamtfetts, %	Massenanteil des Milchfetts in der Fettphase, %	Massenanteil der Linolsäure im aus dem Produkt isolierten Fett, %	Massenanteil der trans-Isomere der Ölsäure im aus dem Produkt isolierten Fett, berechnet als Methyl-elaidat, %
1	2	3	4	5
Butter-Pflanzenfett-Streichfett	39 – 95	nicht weniger als 50	10 – 35	8
Augelassene Butter-Pflanzenfett-Mischung	nicht weniger als 99	nicht weniger als 50	10 – 35	8

Tabelle 4

**Käse, milchhaltiges Produkt mit MilCHFettersatz,
hergestellt nach Käsereitechnologie**

Produktbezeichnung	Massenanteil, %			
	Feuchtigkeit	Feuchtigkeit in der fettfreien Masse	Fett in der Trockenmasse	Salz
1	2	3	4	5

Käse, mildhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsereitechnologie, trocken	weniger als 15	1 - 60 einschließlich	2 - 6
Käse - mildhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsereitechnologie, extrahart	weniger als 5	nicht weniger als 1	1 - 3 einschließlich
Käse - mildhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsereitechnologie, hart	47 - 57 einschließlich	nicht weniger als 1	0,5 - 2,5 einschließlich

	Käse 36 - 55 einschließlich milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsereitechnologie, halbhart	54 - 69 einschließlich	nicht weniger als 1	0,2 - 4 einschließlich
Käse 55	mehr als 67 und mehr als 55 milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsereitechnologie, weich	nicht weniger als 1	0 - 5 Für Salzlakenkäse - 2 - 7 einschließlich	

Tabelle 5

**Schmelzkäse, milchhaltiges Produkt mit MilCHFettersatz,
hergestellt nach der Technologie von Schmelzkäse**

Produktbezeichnung	Massenanteil, %			
	Fett in der Trockenmasse	Feuchtigkeit	Speisesalz (außer bei Süßkäsen)	Saccharose (für Süßkäse)
1	2	3	4	5

Schmelzkäse (milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach der Technologie von Schmelzkäse) in Scheiben	bis 65 einschließlich	35 - 70 einschließlich	0,2 - 4 einschließlich	bis 30 einschließlich
Schmelzkäse (milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach der Technologie von Schmelzkäse) streichfähig	20 - 70 einschließlich	35 - 70 einschließlich	0,2 - 4 einschließlich	

Trockener Schmelzkäse (milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach der Technologie von trockenem Schmelzkäse)	bis 51 einschließlich	3 - 7 einschließlich	2 - 5 einschließlich	
---	-----------------------	----------------------	----------------------	--

Tabelle 6

Speiseeis

Arten	Massenanteil, %		Massenanteil, %, mindestens		S o h
	Milchfett	Trockenmasse der Magermilch (SOMO)*	Saccharose oder Gesamtzucker (abzüglich Laktose)	Trockensubstanz	
1	2	3	4	5	6
Plombir	mindestens 12	7 – 10	14	36	2
Milchhaltig	1 – 6	3 – 6	15,0	29,0	2
Sahnig	8 – 11,5	7 – 11	14	32	2
Milch	höchstens 7,5	7 – 11,5	14,5	28	2
Sauermilch	höchstens 7,5	7 – 11,5	17	28	9

Mit Milchfattersatz	höchstens 12***	7 – 11	14	29	2
------------------------	--------------------	--------	----	----	---

Anmerkungen:

1. Die Identifizierungsindikatoren für Milchverbunderzeugnisse und milchhaltige Erzeugnisse werden durch nationale Normen, technische Dokumente oder Unternehmensnormen festgelegt.
2. Der Indikator „Massenanteil der Trockenmasse der Magermilch, %“ ist kein obligatorisch zu normierender und zu kontrollierender Indikator (außer bei Trinkmilch, Trinkrahm und Joghurt) und wird nach Ermessen des Herstellers festgelegt.

*SOMO – fettfreie Milchtrockenmasse.

**Der Säuregrad von Speiseeis mit geschmacklichen Komponenten wird durch nationale Normen, technische Dokumente oder Unternehmensnormen festgelegt.

***Mischungen aus Milch- und Pflanzenfett.

Anmerkungen zu Anlage 1:

1. Die Identifizierungsindikatoren für Milchverbunderzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse und milchhaltige Erzeugnisse mit Milchfattersatz werden in den Dokumenten des Herstellers festgelegt, mit Ausnahme der Indikatoren, die in diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind.

ANLAGE Nr. 2
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen“

(TR ZU 033/2013)

Zulässige Gehalte an Mikroorganismen in Erzeugnissen der Säuglingsnahrung auf Milchbasis, angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgenahrungen (auch in trockener Form), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (auch in trockener Form) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zur Verzehrfertigkeit rekonstituiert werden) für die Ernährung von Kleinkindern, einschließlich Erzeugnissen, die in Milchküchen hergestellt werden

Fußnote. Anlage 2 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt nach Ablauf von 360 Kalendertagen nach dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Produkt, Produktgruppe		KMAFAnM *, KBE**/cm3 (g),	Volumen (Masse) des Produkts, cr zulässig sind		
			BGKP (coliforme Bakterien))***	Escherichia E. coli****	pathogene einschlie Salmone Listerien L.monoc****
1	2	3	4	5	6
I. Angepasste Milchnahrungen					

1. Trockene Milchnahrungen zur sofortigen Zubereitung, ungesäuert, gesäuert	2×10^3 (für Nahrungen, die bei einer Temperatur von 37 – 50°C rekonstituiert werden), 3×10^3 (für Nahrungen, die bei einer Temperatur von 70 – 85°C rekonstituiert werden) (außer Sauermilchnahrungen und Milchnahrungen mit Probiotika). In Sauermilchnahrungen und Milchnahrungen mit Probiotika: acidophiler Milchbazillus – nicht weniger als 1×10^7 (bei Herstellung mit dessen Verwendung), Bifidobakterien – nicht weniger als 1×10^6 (bei Herstellung mit deren	1	10	100
--	--	---	----	-----

2. Flüssige
Milchnahrungen,
hergestellt mit
Ultrapasteurisierung
und aseptischer
Abfüllung

3. Flüssige Sauermilchnahrungen, mit aseptischer Abfüllung, auch unter Verwendung acidophiler Mikroorganismen oder Bifidobakterien	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7 , acidophile Mikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7 (bei Herstellung mit deren Verwendung), Bifidobakterien - nicht weniger als 1×10^6 (bei Herstellung mit deren Verwendung)		10	50
II. Teilweise angepasste Milchnahrungen				

4. Nahrungen zur sofortigen Zubereitung	2×10^3 (für Nahrungen, die bei einer Temperatur von $37 - 50\text{ }^{\circ}\text{C}$ rekonstituiert werden), 3×10^3 (für Nahrungen, die bei einer Temperatur von $70 - 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ rekonstituiert werden)		1	10	100
5. Nahrungen, die einer thermischen Behandlung bedürfen	$2,5 \times 10^4$	1	-	50	1
6. Angepasste sterilisierte Milchnahrungen, hergestellt in Milchküchen	1×10^2	10	10	100	10
III. Sterilisierte Milch und sterilisierter Rahm					

7. Sterilisierte Milch
und sterilisierter Rahm,
ultrapasteurisiert mit
aseptischer Abfüllung,
auch angereicherte
Milch

8. Sterilisierte Milch, sterilisierter Rahm, hergestellt in Milchküchen, nicht aseptische Abfüllung	1×10^2	10	10	100	10
IV. Sauermilcherzeugnisse					
9. Flüssige Sauermilcherzeugnisse, auch unter Verwendung acidophiler Mikroorganismen oder Bifidobakterien	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7 , acidophile Mikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7 (bei Herstellung mit deren Verwendung), Bifidobakterien - nicht weniger als 1×10^6 (bei Herstellung mit deren Verwendung)			10	50

10. Sauermilcherzeugnisse, hergestellt in Milchküchen, nicht aseptische Abfüllung	acidophile Mikroorganismen – nicht weniger als 1×10^7 (bei Herstellung mit deren Verwendung), Bifidobakterien – nicht weniger als 1×10^6 (bei Herstellung mit deren Verwendung)	3	10	50
V. Quark, Quarkerzeugnisse				
11. Quark, Quarkerzeugnisse	für Quarkstarter typische Mikroflora, Fehlen von Zellen fremder Mikroflora	0,3	1	50
12. Quark, Quarkerzeugnisse, acidophile Paste, laktosearme Proteinpaste, hergestellt in Milchküchen	für Quarkstarter typische Mikroflora, Fehlen von Zellen fremder Mikroflora	0,3	–	50

13. Kalziumquark, hergestellt in Milchküchen	100	1	-	50	1
VI. Trockenmilch für Säuglingsnahrung					
14. Trockenmilch für Säuglingsnahrung	2,5 × 10 ⁴	1		25	1
15. Trockenmilch für Säuglingsnahrung zur sofortigen Zubereitung	2 × 10 ³ (für Nahrungen, die bei 37 – 50 °C rekonstituiert werden), 3 × 10 ³ (für Nahrungen, die bei 70 - 85 °C rekonstituiert werden)		1	10	100
16. Trockenmilch für Säuglingsnahrung, die einer thermischen Behandlung bedarf	2,5 × 10 ⁴	1	-	50	1
VII. Pasteurisierte Milch					

17. Pasteurisierte Milch, auch mit einer Haltbarkeit von mehr als 72 Stunden	$1,5 \times 10^4$	0,1	1	50	1
VIII. Trockene und flüssige Milchgetränke für Kinder von 6 Monaten bis 3 Jahren					
18. Flüssige Milchgetränke für Kinder von 6 Monaten bis 3 Jahren	$1,5 \times 10^4$	0,1	1	50	1
18 ¹ . Trockene Getränke, die nach dem Rekonstituieren einer thermischen Behandlung bedürfen	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	50	1,0
18 ² . Trockene Getränke zur sofortigen Zubereitung	$2,0 \times 10^3$ (für Nahrungen, die bei 37 – 50°C rekonstituiert werden); $3 \cdot 10^3$, nicht mehr als, für Nahrungen, die bei 70 – 85°C rekonstituiert werden		1,0	10	100

IX. Folgenahrungen

19. Folgenahrungen, schnell löslich (zur sofortigen Zubereitung)	2×10^3 (für Nahrungen, die bei 37 – 50 °C rekonstituiert werden), 3×10^3 (für Nahrungen, die bei 70 – 85 °C rekonstituiert werden)		1	10	100
20. Folgenahrungen, die nach dem Rekonstituieren einer thermischen Behandlung bedürfen	$2,5 \times 10^4$	1	–	50	1

X. Trockene Milchbreie

21. Trockene Milchbreie, schnell löslich (zur sofortigen Zubereitung)	1×10^4	1	–	50	1
22. Trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen	5×10^4	0,1	–	50	–

XI. Milchbreie, verzehrfertig

23. Milchbreie,
verzehrfertig,
sterilisiert

24. Milchbreie, verzehrfertig, hergestellt in Milchküchen	1×10^3	1	-	50	1
XIII. Laktosearme und laktosefreie Produkte					
25. Laktosearme Produkte*****	2×10^3	1	-	100	10
26. Laktosefreie Produkte*****	2×10^3	1	10	100	10
XIV. Trockene Milchprodukte mit hohem Proteingehalt					
27. Trockene Milchprodukte mit hohem Proteingehalt	$2,5 \times 10^4$	0,3	-	50	1
XV. Trockene Produkte auf Milchbasis					
28. Trockene Produkte auf Milchbasis	-		0,3	-	50

*Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl – Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen.

**KBE – koloniebildende Einheiten.

***Coliforme Bakterien – Bakterien der Coligruppe.

****Für trockene adaptierte Milchnahrungen – für Nahrungen, die für die Ernährung von Kindern von den ersten Tagen bis 6 Monate und von 0 bis 12 Monaten bestimmt sind - bei der Kontrolle auf E.coli und pathogene Mikroorganismen, einschließlich Salmonellen, und beim Nachweis von Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, die nicht zu E.coli und Salmonellen gehören, in der normierten Produktmasse wird die Abwesenheit des pathogenen Mikroorganismus E.sakazakii in 300 g des Produkts kontrolliert.

Für trockene Milchbreie der Sofortzubereitung – bei der Kontrolle von Breien, die für die Ernährung von Kindern bis 6 Monate bestimmt sind, auf pathogene Mikroorganismen, einschließlich Salmonellen, und beim Nachweis von Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, die nicht zu Salmonellen gehören, in der normierten Produktmasse wird die Abwesenheit des pathogenen Mikroorganismus E.sakazakii in 300 g des Produkts kontrolliert.

Für trockene Milchprodukte mit hohem Proteingehalt – beim Nachweis von Salmonellen und Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, die nicht zu Salmonellen gehören, in der normierten Masse des für Kinder bis 6 Monate bestimmten Produkts wird die Abwesenheit des pathogenen Mikroorganismus E.sakazakii in 300 g des Produkts kontrolliert.

Für Mischungen auf Milchbasis, rekonstituiert, pasteurisiert, hergestellt in Kindermilchküchen, bestimmt für Kinder bis 6 Monate – bei der Kontrolle auf E.coli und pathogene Mikroorganismen, einschließlich Salmonellen, und beim Nachweis von Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, die nicht zu E.coli und Salmonellen gehören, in der normierten Produktmasse wird die Abwesenheit des pathogenen Mikroorganismus E.sakazakii in 300 g des Produkts kontrolliert.

Bei der Herstellung trockener Kinderprodukte auf Milchbasis (Nahrungen, Getränke, Trockenmilch) wird beim Nachweis von Staphylokokken in der normierten Produktmasse die Abwesenheit von Staphylokokken-Enterotoxinen kontrolliert (nicht zulässig in 5 Proben mit einer Masse von jeweils 25 g).

*****Wird nach den Kennwerten des Technischen Regelwerks "Über die Sicherheit bestimmter Arten spezieller Lebensmittel, einschließlich diätetischer therapeutischer und diätetischer präventiver Ernährung" (TR ZU 027/2012), angenommen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 15. Juni 2012 Nr. 34, präzisiert.

ANLAGE Nr. 3
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milchprodukten"
(TR ZU 033/2013)

Fußnote. Anlage Nr. 3 mit Änderungen, eingefügt durch die Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 10.07.2020 Nr. 62 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt in Kraft nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Organoleptische Kennwerte zur Identifizierung von Milchverarbeitungserzeugnissen

Milcherzeugnis	Organoleptische Kennwerte zur Identifizierung von Milchv		
	äußeres Aussehen	Konsistenz	Geschma
1	2	3	4
Trinkmilch	undurchsichtige Flüssigkeit	flüssig, homogen, nicht ziehend	für Milch leichtem Ein süßli ist zuläss

Rekonstituierte Milch	undurchsichtige Flüssigkeit	flüssig, homogen, nicht ziehend	für Milch leichtem Ein süßli ist zuläss Trocken sowie ein ausgeprä und Geru
Trinkrahm	homogene undurchsichtige Flüssigkeit	homogen, mäßig viskos	für Rahm mit leich Kochges salziger zulässig
Rjaschenka, Warenez	homogene Flüssigkeit mit gebrochenem oder ungebrochenem Bruch ohne Gasbildung		rein ferm mit ausg Pasteuris
Acidophilus	homogene ziehende Flüssigkeit		reiner fe leicht sc

Kefir, flüssige fermentierte Milcherzeugnisse	homogene Flüssigkeit mit gebrochenem oder ungebrochenem Bruch. Bei Erzeugnissen, die unter Verwendung von Hefen hergestellt werden, ist Gasbildung zulässig. Bei Zugabe von geschmacksgebenden Komponenten – mit deren Vorhandensein	rein fermentiert, leicht süßlich oder Geschmacksneutral. Geruch, Geschmack, Zusammensetzung. Bei Erzeugnissen, die unter Verwendung von Hefen hergestellt werden, ist Gasbildung zulässig.
Joghurt	homogene, mäßig viskose Flüssigkeit. Bei Zugabe von Stabilisator – geleeartig oder cremig. Bei Zugabe von geschmacksgebenden Komponenten – mit deren Vorhandensein	fermentiert, leicht süßlich oder Geschmacksneutral. Zugabe von Stabilisator – geleeartig oder cremig. Süßungsmittel – süßer Geschmack. Zugabe von Geschmacksstoffen – geschmackgebend. Komponenten – durch die Zugabe von Komponenten
Quark, Quarkmasse, Quarkerzeugnisse	weich, streichfähig oder krümelig mit oder ohne wahrnehmbare Partikel von Milcheiweiß. Bei Zugabe von geschmacksgebenden Komponenten – mit deren Vorhandensein	rein fermentiert, Trockenmasse. Zugabe von Zucker oder Süßungsmitteln – mäßig süßlich oder Geschmacksneutral. Komponenten – durch die Zugabe von Komponenten

Sauerrahm	homogene Masse mit glänzender Oberfläche		rein ferner Beigesch Buttersc
Speiseeis	Portionen von einschichtigem oder mehrschichtigem Speiseeis verschiedener Form, ganz oder teilweise mit Glasur (Schokolade) überzogen oder ohne Glasur (Schokolade)	dicht, homogen, ohne wahrnehmbare Klümpchen von Fett, Stabilisator und Emulgator, Eiweiß- und Lactosepartikel, Eiskristalle. Bei Zugabe von geschmacksgebenden Komponenten – mit deren Vorhandensein. Bei glasiertem Speiseeis ist die Struktur der Glasur (Schokolade) homogen, ohne wahrnehmbare Partikel von Zucker, Kakaoprodukten, Trockenmilcherzeugnissen, mit Vorhandensein von Nussstückchen, Waffelbröseln und anderen Komponenten – bei deren Verwendung	reiner, fü charakte Geschma

Butterschmalz	körnig oder dicht, homogen, in geschmolzenem Zustand – klar, ohne Bodensatz	Geschmack ausgelassen ohne fremde Beigeschmäcke Gerüche
Milchfett	homogen, dicht, in geschmolzenem Zustand – klar, ohne Bodensatz	rein, neutral charakteristisch

Butter, Butterstreichfett

dicht, homogen, plastisch, die Schnittfläche glänzend, trocken. Eine schwach glänzende oder leicht matte Oberfläche mit vereinzelt winzigen Feuchtigkeitströpfchen, eine unzureichend dichte und plastische, schwach krümelnde Konsistenz sind zulässig. Bei Zugabe von geschmacksgebenden Komponenten – mit deren Vorhandensein

für Süßrahm
Süßrahm
ausgeprä
Rahmge
Pasteuris
ohne fre
Beigesch
Gerüche
Sauerrah
Sauerrah
– ausgep
Rahmge
ferment
Beigesch
Beigesch
Gerüche
und But
molkigen
zulässig.
Butter un
ist ein so
Futterbe
(oder) un
ausgeprä
Beigesch
rahmig,
Pasteuris
Überpas
zerlassen
ferment
Zugabe
geschma
Kompon
durch di
Kompon

Käse, milchhaltiges Erzeugnis mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsereitechnologie, trocken, einschließlich Schmelzkäse	Form der Verpackung	pulverförmig oder fest, brüchig oder anders. Bei Zugabe von geschmacksgebenden Komponenten – mit deren Vorhandensein	käseartig Beigesch konkrete charakte Zugabe geschma Kompon durch die Kompon
Käse, milchhaltiges Produkt mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, extrahart	verschiedene Form	brüchig, körnig oder anders. Ohne Zeichnung oder mit Augen verschiedener Form und Anordnung. Bei Zugabe von geschmacklichen Komponenten – mit deren Vorhandensein	käseartig untersch Auspräg charakte jeweilige
Käse, milchhaltiges Produkt mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, hart	Form eines Blocks, Zylinders oder andere beliebige Form	homogen, dicht, leicht brüchig oder anders. Augen groß, mittel, klein oder fehlend. Bei Zugabe von geschmacklichen Komponenten – mit deren Vorhandensein	käseartig untersch Auspräg charakte jeweilige Bei Zuga geschma Kompon zugesetz bedingt

Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, halbhart	Form eines Blocks, hohen oder niedrigen Zylinders, einer Kugel, Ellipse oder andere beliebige Form	homogen, elastisch, plastisch. Augen groß, mittel oder klein, verschiedener Form und Anordnung oder fehlend. Bei Zugabe von geschmacklichen Komponenten – mit deren Vorhandensein	für Käse Erhitzung käseartig mit untere Ausprägung charaktere jeweilige für Käse niedrige Erhitzung käseartig würzig, s untersch Ausprägung charaktere jeweilige Bei Verw Schimme bedingt Schimme Schleim Zugabe geschma Kompon zugesetz bedingt
--	---	--	---

Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, weich	Form eines niedrigen Zylinders oder andere beliebige Form	von weich plastisch, dicht, leicht elastisch bis zart, streichfähig, buttrig. Leicht brüchig, krümelig ist zulässig. Zeichnung fehlt. Geringe Anzahl von Augen und Hohlräumen unregelmäßiger Form ist zulässig. Bei Zugabe von geschmacklichen Komponenten – mit deren Vorhandensein	säuerlich, käseartig für die je Käsebez Verwend oder Sch durch die oder Sch Zugabe v geschma Kompon zugesetz bedingt
Schmelzkäse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Schmelzkäsetechnologie, in Scheiben	Form der Verpackung	von dicht, leicht elastisch bis plastisch, in der gesamten Masse homogen, nach dem Schneiden formbeständig. Bei Zugabe von geschmacklichen Komponenten – mit deren Vorhandensein	rein, cha jeweilige Bei gerä Räucher Zugabe v geschma Kompon zugesetz bedingt

Schmelzkäse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatz, hergestellt nach Schmelzkäsetechnologie, pastös	Form der Verpackung	von weich plastisch bis zart, streichfähig, cremig, in der gesamten Masse homogen. Bei Zugabe von geschmacklichen Komponenten – mit deren Vorhandensein	rein, cha jeweilige Bei Zuga geschma Kompon zusetz bedingt
Trockenmilch	homogenes Pulver	feines trockenes Pulver	rein, cha frische p
Trockenrahm	homogenes Pulver	feines trockenes Pulver	rein, cha frischen Rahm
Konzentrierte Milch, konzentrierter Rahm	homogene Flüssigkeit	homogene, mäßig viskose Flüssigkeit	süßlich-s charakte gebacke

Milch, Rahm, gezuckert kondensiert	viskose homogene Masse	homogen, in der gesamten Masse viskos, ohne wahrnehmbare Kristalle von Milchzucker. Mehlig Konsistenz und geringfügiger Laktosebodensatz im Behälter bei Lagerung sind zulässig	rein, süß Geschma Milch. Be kondens einer zus Wärmeb unterzog Karamel Vorhand leichten ist zuläs
Molke	klare oder halbkla Flüssigkeit	flüssig, homogen	charakte für Quar Geschma süßliche Geschma
Trockenmolke	feines Pulver oder Pulver, bestehend aus Einzel- und agglomerierten Partikeln trockener Molke	geringfügige Menge von Klumpchen, die bei leichter mechanischer Einwirkung zerfallen, ist zulässig	charakte süßliche sauerlich

Buttermilch	undurchsichtige Flüssigkeit ohne Bodensatz und Flocken	flüssig, homogen	charakteristischer Buttermilchgeschmack aus Süßrahm, milchig, Sauerrahm, säuerlich, Geschmacksintensität Pasteurisiert oder leichtes Futtergehalt
Kasein	homogenes Pulver oder kristalline Substanz	Pulver oder trockenes dichtes oder poröses Korn beliebiger Form	geruchlos, Geschmacksintensität
Lactulose	kristalline Substanz	kleine Kristalle ungleichmäßiger Form	geruchlos, Geschmacksintensität
Lactulosekonzentrat	homogene viskose Flüssigkeit	homogen, viskos	Geschmacksintensität sauer-süß, Karamell- und -geruch
Sahne-Pflanzen-Streichfett	Oberfläche matt oder schwach glänzend, trocken im Aussehen	plastisch homogen, fest oder weich	Geschmacksintensität sahnig oder

Geschmolzene Sahne- Pflanzen-Mischung	körnig oder homogen (fest oder weich)	Geschmack geschmack
Milchzusammengesetzte Erzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse, milchhaltige Erzeugnisse mit MilCHFettersatz	gemäß der vom Hersteller vorgelegten Beschreibung, mit zuge setzte geschmacksgebende Komponenten, die Verwe bedingt sind	

ANLAGE Nr. 4
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen"
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Gehalte potenziell gefährlicher Stoffe in Milch und Milcherzeugnissen

Produkt, Produktgruppe	Potenziell gefährliche Stoffe	Zulässige Gehalte, mg/kg (l), nicht mehr als
1	2	3
Rohmilch, rohe Magermilch, roher Rahm und alle Milcherzeugnisse	Antibiotika:	
	Levomycesin (Chloramphenicol)	nicht zulässig (weniger als 0,01) nicht zulässig (weniger als 0,0003)*
	Tetracyclingruppe	nicht zulässig (weniger als 0,01)
	Streptomycin	nicht zulässig (weniger als 0,2)
	Penicillin	nicht zulässig (weniger als 0,004)

*Der Indikator für den Gehalt von Levomycetin (Chloramphenicol) tritt am 01.07.2015 in Kraft.

ANLAGE Nr. 5
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen"
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Gehalte an Mikroorganismen und somatischen Zellen in Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm

Fußnote. Anlage 5 mit Änderungen, eingefügt durch Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20.12.2017 Nr. 86 (tritt in Kraft nach Ablauf von 10 Kalendertagen nach dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 19.12.2019 Nr. 118 (tritt in Kraft nach Ablauf von 10 Kalendertagen nach dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Produkt	KMAFanM*, KBE**/ cm ³ (g), nicht mehr***	Volumen (Masse) des Produkts, cm ³ (g), in dem nicht zulässig sind		Gehalt an somatischen Zellen, in 1 cm ³ (g), nicht mehr***
		BGKP (coliforme)****	Pathogene, einschließlich Salmonellen	
1	2	3	4	5
Rohmilch	5×10^5	-	25	$7,5 \times 10^5$
Rohe Magermilch	5×10^5	-	25	-
Roher Rahm	5×10^5	-	25	-
Rohmilch für die Herstellung:				
a) von Kindernahrung	3×10^5	-	25	5×10^5
b) von Käse und sterilisierter Milch	5×10^5	-	25	5×10^5

*KMAFanM – Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen.

**KBE – koloniebildende Einheiten.

***Die festgelegten Kennzahlen für den Gehalt an KMAFanM und somatischen Zellen werden ab dem 01.07.2017 in Kraft gesetzt (bis zum 01.07.2017 gelten die Normen, die durch die Einheitlichen sanitär-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der sanitär-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen, festgelegt sind).

Für die Republik Kasachstan werden die Kennzahlen für den Gehalt an KMAFanM und somatischen Zellen ab dem 01.01.2025 für Rohmilch, rohe Magermilch und rohen Rahm in Kraft gesetzt, die für die Herstellung von Milchprodukten verwendet werden, mit Ausnahme von Trink- und rekonstituierter Milch, fermentierten Milchprodukten, Kindernahrung, Hartkäse und Butter (bis zum 01.01.2025 gelten die Normen, die durch die Einheitlichen sanitär-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen an Waren, die der sanitär-epidemiologischen Überwachung (Kontrolle) unterliegen, festgelegt sind, unter der Bedingung ihres Verkehrs nur auf dem Territorium der Republik Kasachstan).

****BGKP – Bakterien der Gruppe der Kolibakterien.

ANLAGE Nr. 6
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milchprodukten"
(TR ZU 033/2013)

Fußnote. Anlage Nr. 6 mit Änderungen, eingefügt durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102

(tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen nach dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Identifizierungsparameter von roher Kuhmilch und roher Milch anderer Arten landwirtschaftlicher Tiere

Tabelle 1

Identifizierungsindikatoren für rohe Kuhmilch

Bezeichnung des Indikators	Parameter
1	2
Massenanteil Fett, %	nicht weniger als 2,8
Massenanteil Eiweiß, %	nicht weniger als 2,8
Massenanteil fettfreie Trockenmasse der Milch, %	nicht weniger als 8,2
Konsistenz	homogene Flüssigkeit ohne Bodensatz und Flocken. Einfrieren ist nicht zulässig
Geschmack und Geruch	Geschmack und Geruch rein, ohne fremde Beigeschmäcke und Gerüche, die frischer Milch nicht eigen sind
Farbe	von weiß bis hellcremefarben

Säuregrad, °T	16 – 21
Dichte (kg/ m3), nicht weniger*	1027 (bei Temperatur 20 °C)
Gefriertemperatur, °C (wird bei Verdacht auf Verfälschung verwendet), nicht höher	– 0,505

*Die Berechnung der grundlegenden physikalischen Indikatoren der Milch erfolgt nach folgender Formel:

$$SOMO = 0,25 \times A + 0,225 \times \mathbb{X} + 0,5,$$

wobei:

A – Dichte Laktodensimeter;

$\mathbb{X}$ – Massenanteil Fett der rohen Milch, %.

Tabelle 2

Identifizierungskennzahlen für Rohmilch anderer landwirtschaftlicher Tierarten

Tierart	Gehalt der Milchbestandteile, % *			Dichte bei einer Temperatur von 20 °C, nicht weniger	Säuregrad, °T, nicht mehr
	Fett, nicht weniger	Eiweiß, nicht weniger	Trockensubstanz, im Durchschnitt		
1	2	3	4	5	6
Ziege	2,5	2,8	11,5	1027-1030	13-24
Schaf	6,2	5,1	18,5	1034	25
Stute	1,0	2,1	10,7	1032	6,5
Kamelstute	3	3,8	15	1032	17,5
Büffelkuh	7,5	4,2	17,5	1029	17
Eselstute	1,2	1,7	9,9	1011	6

*Die Werte der Identifizierungskennzahlen von Milch aus Einzeltier-Melkvorgängen können in weiteren Grenzen variieren.

ANLAGE Nr. 7
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milchprodukten"
(TR ZU 033/2013)

Identifizierungsindikatoren von roher Sahne aus Kuhmilch

Fußnote. Anlage 7 mit Änderung, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt in Kraft nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Bezeichnung des Indikators	Parameter
1	2
Massenanteil Fett, %, mindestens	10
Säuregrad, °T	10 – 19
Konsistenz	einheitlich homogen. Einzelne Fettklumpchen sind zulässig
Geschmack und Geruch	ausgeprägter sahniger, reiner, leicht süßlicher Geschmack und Geruch
Farbe	weiß mit cremefarbenem Farbton, einheitlich

ANLAGE Nr. 8
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen"
(TR ZU 033/2013)

Fußnote. Anlage Nr. 8 mit Änderungen, eingefügt durch die Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 10.07.2020 Nr. 62 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung); vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt in Kraft nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Zulässige Gehalte an Mikroorganismen in Milchverarbeitungserzeugnissen bei deren Inverkehrbringen

Produkt	KMAFAnM*, KBE**/cm ³ (g), nicht mehr	Volumen (Masse) des Produkts, das eingetragen sind	
		BGKP*** (coliforme Bakterien)	pa ei Sa
1	2	3	4
I. Trinkmilch, rekonstituierte Milch, Trinkrahm, Milchgetränk, Molke, Buttermilch, Produkt			
1. Trinkmilch, rekonstituierte Milch, Milchgetränk, in Verbraucherverpackung, einschließlich angereichert mit Vitaminen, Makro- und Mikroelementen, Laktulose, Präbiotika:			
a) pasteurisiert	1 x 10 ⁵	0,01	25

b) sterilisiert	-	-	-
c) ultrapasteurisiert (UHT) (mit aseptischer Abfüllung)	-	-	-
d) ultrapasteurisiert (ohne aseptische Abfüllung)	100	10	10
e) gebackene (toplenye)	$2,5 \times 10^3$	0,1	25

2. Milch, die einer Wärmebehandlung, mindestens Pasteurisierung *****", unterzogen wurde, Milchgetränk in Kannen und Tanks	2×10^5	0,01	25
3. Molke und Buttermilch:			
a) in Verbraucherverpackung	1×10^5	0,01	25
b) in Kannen und Tanks	2×10^5	0,01	25
4. Rahm und Produkte auf seiner Basis, einschließlich in Verbraucherverpackung, einschließlich:			
a) pasteurisiert	1×10^5	0,01	25

b) sterilisiert			
c) angereichert	1×10^5	0,01	25
d) geschlagen	1×10^5	0,1	25
5. Rahm und Produkte auf seiner Basis, einschließlich in Kannen, Tanks	2×10^5	0,01	25

6. Getränke, Cocktails, Kissel, Gelee, Soßen, Cremes, Puddings, Mousses, Pasten, Soufflés, hergestellt auf der Basis von Milch, Rahm, Buttermilch, Molke, pasteurisiert	1×10^5	0,1	25
7. Sauermilchprodukte, Produkte auf ihrer Basis, mit einer Haltbarkeit von nicht mehr als 72 h.:			
a) ohne Komponenten	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7	0,01	25
b) mit Komponenten	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7	0,01	25
8. Sauermilchprodukte, Produkte auf ihrer Basis, mit einer Haltbarkeit von mehr als 72 h.:			
a) ohne Komponenten	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7	0,1	25
b) mit Komponenten	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7	0,01	25

c) angereichert mit Bifidobakterien und anderen probiotischen Mikroorganismen	Bifidobakterien und (oder) andere probiotische Mikroorganismen - nicht weniger als 1×10^6 in der Summe	0,1	25
9. Smetana, Produkte auf ihrer Basis, einschließlich mit Komponenten	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^7	0,001 (für nach dem Säuern wärmebehandelte Smetanaprodukte - $0,1 \text{ g/cm}^3$)	25
10. Wärmebehandelte gesäuerte Milch- und Milchmischprodukte:			
a) ohne Komponenten	-	1	25
b) mit Komponenten	-	1	25
II. Quark, Quarkmasse, Quarkprodukte, Produkte auf ihrer Basis			

11. Quark ohne Komponenten (außer dem unter Verwendung von Ultrafiltration, Separierung hergestellten, körnigen Quark):			
a) mit einer Haltbarkeit von nicht mehr als 72 h.	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^6	0,001	25
b) mit einer Haltbarkeit von mehr als 72 h.	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^6	0,01	25
c) gefroren	Mikroflora, die für die Quarkstarterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,01	25
12. Quark, hergestellt unter Verwendung von Ultrafiltration, Separierung:			

a) mit einer Haltbarkeit von nicht mehr als 72 h.	Mikroflora, die für die Quarkstarterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,01	25
b) mit einer Haltbarkeit von mehr als 72 h.	Mikroflora, die für die Quarkstarterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,01	25
13. Körniger Quark	Mikroflora, die für die Quarkstarterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,01	25
14. Quark mit Komponenten, Quarkmasse, Quarkkäsen:			
a) mit einer Haltbarkeit von nicht mehr als 72 h.	Mikroflora, die für die Quarkstarterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,001	25

b) mit einer Haltbarkeit von mehr als 72 h.	Mikroflora, die für die Quarkstarterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,01	25
c) gefroren	Mikroflora, die für die Quark-starterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,01	25
15. Quarkprodukte:	Mikroflora, die für die Quark-starterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora		
a) mit einer Haltbarkeit von nicht mehr als 72 h.	Mikroflora, die für die Quarkstarterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,01	25
b) mit einer Haltbarkeit von mehr als 72 h.	Mikroflora, die für die Quarkstarterkultur charakteristisch ist, Abwesenheit von Zellen fremder Mikroflora	0,01	25

c) gefroren	-	0,01	25
16. Wärmebehandelte Quarkprodukte, einschließlich mit Komponenten	-	0,1	25
17. Milchalbumin, Produkte auf seiner Basis, außer den durch Säuern hergestellten	2×10^5	0,1	25
III. Milch, Rahm, Buttermilch, Molke, Milchprodukte, Milchlischprodukte auf ihrer Basis			

18. Kondensierte, konzentrierte sterilisierte Milch, sterilisierte kondensierte Sahne, sterilisierte kondensierte Milchprodukte und zusammengesetzte Milchprodukte			
---	--	--	--

19. Kondensierte und konzentrierte Milch, konzentrierte (kondensierte) Molke in Transportverpackung, einschließlich in Kannen und Tanks	2×10^5	0,01	25
20. Milch, Sahne, kondensiert mit Zucker, in Verbraucherverpackung:			
a) ohne Bestandteile	2×10^4	1	25
b) mit Bestandteilen	2×10^4	1	25
21. Milch, Sahne kondensiert mit Zucker in Transportverpackung	4×10^4	1	25
22. Buttermilch, Molke kondensiert ohne Zucker und mit Zucker	5×10^4	1	25
23. Zusammengesetzte Milchprodukte kondensiert mit Zucker	$3,5 \times 10^4$	1	25

IV. Milchprodukte, zusammengesetzte Milchprodukte, trockene, gefriergetrocknete (M entrahmte Milch)

24. Trockene Kuhmilch			
a) für den unmittelbaren Verzehr	5×10^4	0,1	25
b) für die industrielle Verarbeitung	1×10^5	0,1	25
25. Trockene Milchgetränke	1×10^5	0,01	25
26. Trockene Sahne und trockene Sahne mit Zucker	7×10^4	0,1	25
27. Trockene Milchmolke	1×10^5	0,1	25
28. Trockene Mischungen für Speiseeis	5×10^4	0,1	25
29. Trockene Sauer Milchprodukte	1×10^5	0,1	25

30. Buttermilch, Vollmilchaustauscher (trocken)	5×10^4	0,1	25
V. Konzentrate von Milchproteinen, Kasein, Milchzucker, Kaseinate, Hydrolysate von M			
31. Lebensmittelkaseinate	5×10^4 (sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g sind nicht zulässig)	0,1	25
32. Molkenproteinkonzentrat	5×10^4	1	25
33. Lebensmittelkaseinkonzentrat	$2,5 \times 10^3$	1	25
34. Milcheiweiß, Lebensmittelkaseine	1×10^4 (sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g sind nicht zulässig)	1	50
35. Raffinierter Milchzucker	1×10^3	1	25
36. Lebensmittelmilchzucker (Lebensmittellaktose)	1×10^4	1	25
37. Laktulosekonzentrat	5×10^3	1	50

VI. Käse, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz, hergestellt nach Schmelzkäsetechnologie, K

38. Käse, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie (extrahart, hart, halbhart, weich, molkenalbuminhaltig)			
a) ohne Bestandteile	-	0,001	25
b) mit Bestandteilen	-	0,001	25
c) geräuchert	-	0,001	25
39. Schmelzkäse und milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz, hergestellt nach Schmelzkäsetechnologie:			
a) ohne Bestandteile	5×10^3	0,1	25
b) mit Bestandteilen	1×10^4	0,1	25

c) geräuchert	1×10^4	0,1	25
40. Käsesaucen, Pasten	1×10^4	0,1	25
41. Käse, milchhaltige Produkte mit MilCHFETTERSatz, hergestellt nach Käsetechnologie, trocken	5×10^4	1	25
VII. Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, MilCHFETT			

42. Butter aus Kuhmilch: Sahnebutter (Süßrahmbutter, Sauerrahmbutter, gesalzen, ungesalzen):	in Sauerrahmbutter nicht normiert		
a) ohne Komponenten	1×10^5	0,01	25
b) mit Komponenten	1×10^5	0,01	25

c) sterilisiert			
-----------------	--	--	--

43. Butterschmalz	1×10^3	1,0	25
44. Trockenbutter	1×10^5	0,01	25
45. Milchfett	1×10^3	1,0	25
46. Butterpaste:			
a) ohne Komponenten	2×10^5	0,01	25
b) mit Komponenten	2×10^5	0,001	25
VIII. Sahne-Pflanzenfett-Streichfett, Sahne-Pflanzenfett-Butterschmalzmischung			
47. Sahne-Pflanzenfett-Streichfett	1×10^5	0,01	25
48. Sahne-Pflanzenfett-Butterschmalzmischung	1×10^3	1	25
IX. Milcheis, Sauermilcheis, Sahneeis, Plombir, mit Milchfettersatz, Torten, Gebäck, Eis			

49. Milcheis, Sahneis, Plombir, mit Milchfettersatz, gehärtet, einschließlich mit Komponenten, Torten, Gebäck, Eisdesserts	1×10^5	0,01	25
50. Milcheis, Sahneis, Plombir, mit Milchfettersatz, weich, einschließlich mit Komponenten	1×10^5	0,1	25
51. Flüssige Mischungen für Weicheis	3×10^4	0,01	25
52. Sauermilcheis	Milchsäuremikroorganismen - nicht weniger als 1×10^6	0,1	25
X. Starterkulturen (Starter- und probiotische Mikroorganismen zur Herstellung von Saukäse)			
53. Starterkulturen für Kefir auf Kefirknöllchen	Milchsäure- und (oder) andere Mikroorganismen der Starterkultur, nicht weniger 1×10^8	3	100

54. Symbiotische Starterkulturen für Kefirprodukt (flüssig)	Milchsäure- und (oder) andere Mikroorganismen der Starterkultur, nicht weniger 1×10^8	3	100
55. Starterkulturen aus Reinkulturen:			
a) flüssig, einschließlich gefroren	Milchsäure- und (oder) andere Mikroorganismen der Starterkultur, nicht weniger 1×10^8	10	100
	für konzentrierte Starterkulturen – nicht weniger als 1×10^{10}		
b) trocken	Milchsäure- und (oder) andere Mikroorganismen der Starterkultur, nicht weniger 1×10^9	1	10
	für konzentrierte Starterkulturen – nicht weniger 1×10^{10}		

XI. Milchgerinnende Enzympräparate

56. Milchgerinnende Enzympräparate:			
a) tierischen Ursprungs	1×10^4	1 E.coli in 25 g/cm ³	25 sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g
b) pflanzlichen Ursprungs	5×10^4	1	25
c) mikrobiellen und pilzlichen Ursprungs	5×10^4 dürfen keine lebensfähigen Formen der Enzymproduzenten enthalten	1	25

XII. Nährmedien zur Kultivierung von Starter- und probiotischer Mikroflora, trocken au

57. Nährmedien zur Kultivierung von Starter- und probiotischer Mikroflora, trocken auf Milchbasis	5×10^4	0,01	25 sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g
XIII. Milchhaltige Produkte, milchhaltige Produkte mit MilCHFettersatz			
58. Milchhaltige Produkte, milchhaltige Produkte mit MilCHFettersatz			

Anmerkungen:

1. Die hygienischen Normative für mikrobiologische Sicherheits- und Nährwertkennzahlen von Lebensmitteln umfassen folgende Gruppen von Mikroorganismen:

sanitär-indikative, zu denen die Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen (KMAFanM), Bakterien der Gruppe der Kolibakterien – BGKP (Koliforme), Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, Enterokokken gehören;

bedingt pathogene Mikroorganismen, zu denen E. coli, Staphylococcus aureus, Bakterien der Gattung Proteus, B. cereus und sulfitreduzierende Klostridien, Vibrio parahaemolyticus gehören;

pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes, Bakterien der Gattung Yersinia;

Verderbniserreger, zu denen Hefen, Schimmelpilze, Milchsäuremikroorganismen gehören;

Mikroorganismen der Starterflora und probiotische Mikroorganismen (Milchsäuremikroorganismen, Propionsäuremikroorganismen, Hefen, Bifidobakterien, acidophile Bakterien und andere) – in Produkten mit normiertem Niveau biotechnologischer Mikroflora und in probiotischen Produkten.

2. Die Normierung mikrobiologischer Sicherheitskennzahlen von Lebensmitteln erfolgt für die meisten Gruppen von Mikroorganismen nach dem Alternativprinzip – es wird die Masse des Produkts normiert, in der Bakterien der Gruppe der Kolibakterien, die meisten bedingt pathogenen Mikroorganismen sowie pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes, nicht zulässig sind. In anderen Fällen gibt der Normwert die Anzahl koloniebildender Einheiten in 1 cm³ (g) des Produkts (KBE/cm³ (g)) wieder.

*KMAFanM – Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen.

**KBE – koloniebildende Einheiten.

***BGKP – Bakterien der Gruppe der Kolibakterien.

****Das Vorhandensein von Hefen am Ende der Haltbarkeitsfrist von mindestens 1 x 10⁴ für Ayran und Kefir, von mindestens 1 x 10⁵ für

Kumys ist zulässig; das Vorhandensein von Hefen in Produkten, die mit deren Verwendung im Starter hergestellt werden, ist zulässig.

*****Masse des Produkts (g), in der nicht zulässig sind 125 g (für Weich- und Salzlakenkäse – in 5 Proben mit einer Masse von je 25 g).

*****Die Gehalte an toxischen Elementen, potenziell gefährlichen Stoffen, Mykotoxinen, Antibiotika, Pestiziden, Radionukliden, Mikroorganismen und oxidativem Verderb dürfen die zulässigen Niveaus nicht überschreiten, die durch die Anlagen Nr. 1 – 4 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) und durch die Anlage Nr. 4 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen" (TR ZU 033/2013) in Bezug auf Rohmilch festgelegt sind. Die Identifizierungskennzahlen müssen den Parametern entsprechen, die in Tabelle 1 der Anlage Nr. 6 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen" (TR ZU 033/2013) angegeben sind.

ANLAGE Nr. 9
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen"
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Gehalte an oxidativem Verderb und potenziell gefährlichen Stoffen in Erzeugnissen der Säuglingsnahrung auf Milchbasis, angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch in trockener Form), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (auch in trockener Form) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die zu Hause mit Trinkwasser zur Verzehrfertigkeit rekonstituiert werden)

für die Ernährung von Kleinkindern

Produkt, Produktgruppe	Potenziell gefährliche Stoffe und Indikatoren des oxidativen Verderbs	Zulässige Gehalte, mg/kg (l), höchstens (für trockene Produkte – bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
1	2	3
Alle Milchprodukte	Antibiotika:	
	Levomycetin (Chloramphenicol)	nicht zulässig (weniger als 0,0003)
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig (weniger als 0,01)
	Penicillin	nicht zulässig (weniger als 0,004)
	Streptomycin	nicht zulässig (weniger als 0,2)
	Mykotoxine:	

	Aflatoxin M1	nicht zulässig (weniger als 0,00002)
	Radionuklide (bezogen auf das verzehrfertige Produkt):	
	Cäsium-137	40 Bq/l
	Strontium-90	25 Bq/l
	Dioxine*	nicht zulässig (innerhalb der Messunsicherheit)
	Melamin**	nicht zulässig (weniger als 1 mg/kg)

Angepasste Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (trocken, flüssig, ungesäuert und gesäuert), Produkte auf Basis teilweise hydrolysierter Proteine, pasteurisierte, ultrapasteurisierte, sterilisierte Milch, auch angereicherte, sterilisierte Sahne, flüssige Sauermilchprodukte, auch mit Frucht- und (oder) Gemüsekomponenten, Trockenmilch für Säuglingsnahrung, trockene und flüssige Milchgetränke, laktosearme und laktosefreie Produkte	Peroxidzahl	4 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für trockene Produkte)
	Toxische Elemente:	
	Blei	0,02
	Arsen	0,05
	Cadmium	0,02
	Quecksilber	0,005
	Pestizide (bezogen auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,02

DDT*** und seine Metaboliten	0,01	
Angepasste Milchnahrungen	Osmolalität	320 mOsm/kg
	Säuregrad	60 °T (für flüssige Sauermilchprodukte)
Folgende angepasste Nahrungen (Formeln)	Osmolalität	320 mOsm/kg
	Säuregrad	60 °T (für flüssige Sauermilchprodukte)
Folgende teilweise angepasste Nahrungen (Formeln)	Osmolalität	330 mOsm/kg
	Säuregrad	60 °T (für flüssige Sauermilchprodukte)
Trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, und trockene Milchbreie, die schnell löslich sind (Instantzubereitung)	Toxische Elemente (im trockenen Produkt):	
	Blei	0,3
	Arsen	0,2
	Cadmium	0,06

Quecksilber	0,03
Mykotoxine (im trockenen Produkt):	
Ochratoxin A	nicht zulässig (weniger als 0,0005)
Aflatoxin B1	nicht zulässig (weniger als 0,00015)
Desoxynivalenol	nicht zulässig (weniger als 0,05) (für Breie, die Weizen-, Mais-, Gerstenmehl oder -grieß enthalten)
Zearalenon	nicht zulässig (weniger als 0,005) (für Breie, die Weizen-, Mais-, Gerstenmehl oder -grieß enthalten)

Fumonisine B1 und B2	0,2 mg/kg (für Breie, die Maismehl oder -grieß enthalten)	
T-2-Toxin	nicht zulässig (weniger als 0,05)	
	Pestizide (bezogen auf Fett im trockenen Produkt):	
	Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,001
	DDT und seine Metaboliten	0,01
	Benz(a)pyren	weniger als 0,2 µg/kg
	Befall und Verunreinigung durch Getreideschädlinge	nicht zulässig

Metallische Verunreinigungen (im trockenen Produkt)	3 x 10 ⁻⁴ , %, die Größe einzelner Partikel darf 0,3 mm in der größten linearen Abmessung nicht überschreiten	
Verzehrfertige, sterilisierte Milchbreie, verzehrfertige Milchbreie, die in Milchküchen hergestellt werden	Toxische Elemente (im fertigen Produkt):	
	Blei	0,02
	Arsen	0,05
	Cadmium	0,02
	Quecksilber	0,005
	Mykotoxine:	
	Ochratoxin A	nicht zulässig (weniger als 0,0005)
	Aflatoxin B1	nicht zulässig (weniger als 0,00015)

Desoxynivalenol	nicht zulässig (weniger als 0,05) (für Breie, die Weizen-, Mais-, Gerstenmehl oder - grieß enthalten)	
Zearalenon	nicht zulässig (weniger als 0,005) (für Breie, die Weizen-, Mais-, Gerstenmehl oder - grieß enthalten)	
Fumonisine B1 und B2	0,2 mg/kg (für Breie, die Maismehl oder - grieß enthalten)	
T-2-Toxin	nicht zulässig (weniger als 0,05)	
	Pestizide (bezogen auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,01

DDT und seine Metaboliten	0,01	
Benz(a)pyren	weniger als 0,2 µg/kg	
Befall und Verunreinigung durch Getreideschädlinge	nicht zulässig	
Metallische Verunreinigungen	3 x 10 ⁻⁴ , %, die Größe einzelner Partikel darf 0,3 mm in der größten linearen Abmessung nicht überschreiten	
Quark und Produkte auf seiner Basis, auch mit Frucht- und (oder) Gemüsekomponenten	Peroxidzahl	4,0 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für Produkte mit einem Fettgehalt über 5 g/100 g und mit Pflanzenölen angereicherte Produkte)
	Säuregrad	150 °T
	Toxische Elemente:	

Blei	0,06
Arsen	0,15
Cadmium	0,06
Quecksilber	0,015
Pestizide (bezogen auf Fett):	
Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,55
DDT und seine Metaboliten	0,33

*Der Gehalt wird kontrolliert, wenn von staatlichen oder vollziehenden Behörden offiziell eine Verschlechterung der ökologischen Situation festgestellt wird, die mit außergewöhnlichen Umständen natürlichen oder technogenen Charakters zusammenhängt und zum Eintrag von Dioxinen in die Umwelt führt.

**Der Gehaltsindikator tritt am 01.01.2015 in Kraft. Die Kontrolle des Melamingehalts in Milch, Milchprodukten und anderen Produkten erfolgt im Fall einer begründeten Annahme über sein mögliches Vorhandensein im Lebensmittelrohstoff.

***DDT – Dichlordiphenyltrichlorethan, Insektizid.

ANLAGE Nr. 10
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milchprodukten"
(TR ZU 033/2013)

Fußnote. Anlage Nr. 10 mit Änderung durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.11.2017 Nr. 102 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Zulässige Werte der oxidativen Verderbtheit und des Gehalts an potenziell gefährlichen Stoffen in Milchprodukten, zusammengesetzten Milchprodukten für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter

Produkt, Produktgruppe	Potenziell gefährliche Stoffe und Indikatoren der oxidativen Verderbtheit	Zulässige Werte, mg/kg (l), nicht mehr (für Trockenprodukte – bezogen auf das rekonstituierte Produkt)
1	2	3
1. Milchprodukte	Antibiotika:	
	Levomycesin (Chloramphenicol)	nicht zulässig (weniger als 0,0003)
	Tetracyclingruppe	nicht zulässig (weniger als 0,01)
	Penicillin	nicht zulässig (weniger als 0,004)

Streptomycin	nicht zulässig (weniger als 0,2)
Mykotoxine:	
Aflatoxin M 1	nicht zulässig (weniger als 0,00002), für Käse – nicht zulässig (weniger als 0,00005)
Radionuklide:	
Cäsium-137	40 Bq/l (kg)
Strontium-90	25 Bq/l (kg)
Dioxine*	nicht zulässig (innerhalb der Messfehlergrenze)
Melamin**	nicht zulässig (weniger als 1 mg/kg)

2. Sterilisierte Milch, ultrapasteurisierte Milch, auch vitaminisierte Milch, pasteurisierte Milch, sterilisierte Sahne, flüssige fermentierte Milchprodukte, auch angereicherte, saure Sahne, Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke, laktosearme und laktosefreie Produkte, gezuckerte Kondensmilch und Kondenssahne, konzentrierte Milch und konzentrierte Sahne	Peroxidzahl	4 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für Produkte mit einem Fettgehalt von mehr als 5 g/100 g und Produkte, die mit Pflanzenölen angereichert sind)
	Toxische Elemente:	
	Blei	0,02
	Arsen	0,05
	Cadmium	0,02
	Quecksilber	0,005
	Pestizide (bezogen auf Fett):	0,02
	Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,02

DDT*** und seine Metaboliten	0,01	
3. Quark und Produkte auf seiner Basis, auch mit Frucht- und (oder) Gemüsekomponenten und (oder) nach dem Säuern wärmebehandelt	Peroxidzahl	4 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für Produkte mit einem Fettgehalt von mehr als 5 g/100 g und Produkte, die mit Pflanzenölen angereichert sind)
	Säuregrad	150 °T
	Toxische Elemente:	
	Blei	0,06
	Arsen	0,15
	Cadmium	0,06
	Quecksilber	0,015
	Pestizide (bezogen auf Fett):	

Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma- Isomere)	0,55	
DDT und seine Metaboliten	0,33	
4. Butter, hochwertige Butterpaste	Säuregrad der Fettphase	2,5 °K (für Butter und Paste mit Komponenten – 3,5 °K)
	Toxische Elemente:	
	Blei	0,1
	Arsen	0,1
	Cadmium	0,03
	Quecksilber	0,03
	Pestizide (bezogen auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,2

DDT und seine Metaboliten	0,2	
5. Käse (hart, halbhart, weich, in Salzlake), Schmelzkäse, Käsepasten, Käsesaucen, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie (hart, halbhart, weich, in Salzlake), milchhaltige Produkte mit Milchfettersatz, hergestellt nach Schmelzkäsetechnologie	Toxische Elemente:	
	Blei	0,2
	Arsen	0,15
	Cadmium	0,1
	Quecksilber	0,03
	Pestizide (bezogen auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,6
	DDT und seine Metaboliten	0,2

*Der Dioxingehalt wird kontrolliert, wenn von den staatlichen oder vollziehenden Behörden offiziell eine Verschlechterung der ökologischen Situation festgestellt wird, die mit außergewöhnlichen Umständen natürlicher oder technogener Art zusammenhängt, die zum Eintrag von Dioxinen in die Umwelt führen.

****Der Indikator für den Melamingehalt tritt am 01.01.2015 in Kraft. Die Kontrolle des Melamingehalts in Milch, Milch- und anderen Produkten erfolgt bei begründeter Annahme eines möglichen Vorhandenseins in Lebensmittelrohstoffen.**

*****DDT – Dichlordiphenyltrichlorethan, Insektizid.**

**ANLAGE Nr. 11
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milchprodukten"
(TR ZU 033/2013)**

Zulässige Gehalte an Mikroorganismen in Milchprodukten und zusammengesetzten Milchprodukten für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter

Produkt, Produktgruppe	KMAFAnM*, KBE**/cm ³ (g), höchstens	Volumen (Masse) des Produkts, cm ³ sind		
		BGKP *** (coliforme Bakterien)	pathogene, einschließlich Salmonellen	
1	2	3	4	5
1. Pasteurisierte Milch in Verbraucherverpackung	1 x 10 ⁵	0,01	25	1
2. Ultrahocherhitzte Milch ohne aseptische Abfüllung in Verbraucherverpackung	100	10	100	1
3. Pasteurisierter Rahm in Verbraucherverpackung	1 x 10 ⁵	0,01	25	1

4. Ultrahocherhitzter Rahm ohne aseptische Abfüllung in Verbraucherverpackung	100	10	100	1
5. Topljonaja-Milch (gebackene Milch)	$2,5 \times 10^3$	1	25	-
6. Sterilisierte, ultrahocherhitzte Milch und sterilisierter, ultrahocherhitzter Rahm mit aseptischer Abfüllung, auch angereichert				
7. Sauermilchprodukte, einschließlich Joghurt				
a) mit einer Mindesthaltbarkeit von höchstens 72 h	-	0,01	25	1

b) mit einer Mindesthaltbarkeit von mehr als 72 h	milchsäurebildende Mikroorganismen – mindestens 1×10^7 , für wärmebehandelte Produkte – nicht normiert	0,1	25	1
c) mit Bifidobakterien angereicherte Produkte mit einer Mindesthaltbarkeit von mehr als 72 h	milchsäurebildende Mikroorganismen – mindestens 1×10^7 , Bifidobakterien – mindestens 1×10^6	0,1	25	1
8. Rjaschenka (gebackene Sauermilch)	milchsäurebildende Mikroorganismen – mindestens 1×10^7	1	25	1

9. Smetana (saure Sahne) und auf ihrer Grundlage hergestellte Produkte	für Smetana – milchsäurebildende Mikroorganismen – mindestens 1×10^7	0,001 (für nach dem Säuern wärmebehandelte Smetana-Erzeugnisse – 0,1)	25	1
10. Butter, Butterpaste, Quark und auf seiner Grundlage hergestellte Produkte, Käse, Milchkonserven				
11. Produkte, die bei der Herstellung von Säuglingsnahrung verwendet werden:				
a) Trockenmilch	$2,5 \times 10^4$	1	25	1

b) Konzentrat aus Molkenproteinen der Milch, gewonnen durch Elektrodialyse (Ultrafiltration und Elektrodialyse)	1×10^4	1	25	1
c) Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat	1×10^4	1	50	1
d) Milcheiweißkonzentrat	1×10^4	1	50	1
e) trockenes Kohlenhydrat-Eiweiß-Modul aus Käsesirupmolke	$2,5 \times 10^4$	1	25	1
f) trockene Kohlenhydrat-Eiweiß-Module aus Quarkmolke	$2,5 \times 10^4$	1	25	1
g) flüssiges Parakaseinkonzentrat	-	3	25	1
h) trockenes Parakaseinkonzentrat	-	1	25	1

i) trockenes Kasein	1×10^4	1	25	1
j) fettfreier trockener Milchbestandteil (für trockene Säuglingsnahrung)	$1,5 \times 10^4$	0,3	25	1
k) trockener Milchbestandteil mit Malzextrakt (für flüssige Säuglingsnahrung)	$1,5 \times 10^4$	1	25	1
l) trockener Milchbestandteil mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat (für flüssige Säuglingsnahrung)	$2,5 \times 10^4$	1	25	1
m) fettfreier trockener Milchbestandteil ohne chemische Behandlung (für trockene Säuglingsnahrung)	$2,5 \times 10^4$	1	25	1
n) raffinierter Milchzucker	1×10^3	1	25	-

o) Lebensmittel-Laktose	1×10^4	1	25	1
p) Laktosekonzentrat	1×10^3	1	50	1
q) Laktulosekonzentrat	1×10^3	1	50	1
r) trockene Molke	1×10^4	1	25	1

*KMAFAnM – Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen.

**KBE – koloniebildende Einheiten.

***BGKP – Bakterien der Gruppe der coliformen Bakterien.

ANLAGE Nr. 12
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milchprodukten"
(TR ZU 033/2013)

Physikalisch-chemische Kennwerte zur Identifizierung von Erzeugnissen der Säuglingsnahrung auf Milchbasis, adaptierten oder teiladaptierten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (auch Trockenprodukte), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (auch Trockenprodukte) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien

(die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern

Fußnote. Anlage 12 mit Änderungen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Kriterien und Kennwerte	Maßeinheiten	Zulässige Werte	Kennzeichnung
1	2	3	4
1. Adaptierte Milchnahrungen (trocken, flüssig, ungesäuert, gesäuert) und Erzeugnisse auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine für die Ernährung von Kindern im Alter von 0 bis 6 Monaten Kennwerte des Nährwerts (pro 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses)			
Eiweiß	g	1,2 - 1,7	+
Molkenproteine	% der Gesamteiweißmenge, mindestens	50*	+
Fett	g	3 - 4	+
Linolsäure		14 - 20	+
	mg	400 - 800	-
Verhältnis von Alpha-Tocopherol zu mehrfach ungesättigten Fettsäuren	-	1 - 2	-

Kohlenhydrate	g	6,5 – 8	+
Laktose	% der Gesamtkohlenhydratmenge**, mindestens	65	+
Taurin	mg, höchstens	8	+

2. Folgende adaptierte Milchnahrungen (trocken, flüssig, ungesäuert und gesäuert) und Erzeugnisse auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine für die Ernährung von Kindern im Alter von über 6 Monaten
Kennwerte des Nährwerts (pro 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses)

Eiweiß	g	1,2 - 2,1	+
Molkenproteine	% der Gesamteiweißmenge, mindestens	35***	-
Fett	g	2,5 - 4,0	+
Linolsäure		14 – 20	+
	mg	400 - 800	+
Kohlenhydrate	g	7 – 9	+

Laktose	% der Gesamtkohlenhydratmenge**, mindestens	50	+
3. Adaptierte Milchnahrungen (trocken, flüssig, ungesäuert, gesäuert) und Erzeugnisse auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine für die Ernährung von Kindern von 0 bis 12 Monaten Kennwerte des Nährwerts (pro 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses)			
Eiweiß	g	1,2 - 2,1	+
Molkenproteine	% der Gesamteiweißmenge, mindestens	50*	-
Taurin	mg, höchstens	8	-
Fett	g	3 - 4	+
Linolsäure		14 - 20	-
	mg	400 - 800	+
Verhältnis von Alpha-Tocopherol zu mehrfach ungesättigten Fettsäuren	-	1 - 2	-

Kohlenhydrate	g	6,5 – 8	+
Laktose	% der Gesamtkohlenhydratmenge**, mindestens	65	+

4. Folgende teiladaptierte Milchnahrungen (trocken, flüssig, ungesäuert, gesäuert) für die Ernährung von Kindern im Alter von über 6 Monaten
Kennwerte des Nährwerts (pro 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses)

Eiweiß	g	1,5 - 2,4	+
Molkenproteine	% der Gesamteiweißmenge, mindestens	20	-
Fett	g	2,5 – 4	+
Linolsäure		14	+
	mg, mindestens	400	+
Kohlenhydrate	g	6 – 9	+
Laktose	% der Gesamtkohlenhydratmenge, mindestens	50	+

5. Beikost und Erzeugnisse für die Ernährung von Kleinkindern (pro 100 ml oder 100 g des verzehrfertigen Erzeugnisses)

Pasteurisierte, sterilisierte, ultrapasteurisierte Trinkmilch, auch angereicherte, sterilisierte Trinksahne

Eiweiß:			
Milch	g	2,8 - 3,2	+
Sahne	g, mindestens	2,6	+
Fett:			
Milch	g	2 - 4	+
Sahne	g	10	+
Calcium	mg, mindestens	100	-

6. Sauermilcherzeugnisse, auch mit Obst- und (oder) Gemüsekomponenten

Eiweiß	g	2 - 3,2 bei diätetischer Ernährung - höchstens 4	+
--------	---	--	---

Fett	g	2 – 4	+
Kohlenhydrate,	g, höchstens	12	+
davon Saccharose****	g, höchstens	10	+
Calcium	mg, mindestens	60	+
Säuregrad	°T, höchstens	110	-

7. Quark und Erzeugnisse auf seiner Basis, pastöse Milcherzeugnisse, auch mit Obst- und (oder) Gemüsekomponenten

Eiweiß	g	7 – 17	+
Fett	g	3 – 10	+
Kohlenhydrate,	g, höchstens	12	+
davon Saccharose****	g, höchstens	10	+
Calcium	mg, mindestens	85	+
Säuregrad	°T, höchstens	150	-

8. Trockenmilch (pro 100 ml des rekonstituierten Erzeugnisses)

Milcheiweiß	g	2,8 - 3,2	+
Fett	g	2 - 4	+
Calcium	mg, mindestens	100	-

9. Trockene (pro 100 ml des rekonstituierten Erzeugnisses) und flüssige Milch-, Milchmisch- und milchhaltige Getränke (für Kinder über 6 Monate) und verzehrfertige Milchbreie

Eiweiß	g, mindestens	1,8	+
Fett	g	1 - 4	+
Kohlenhydrate,	g, höchstens	12	-
davon Saccharose*****	g, höchstens	6	
Calcium	mg	90 - 240	+

10. Trockene Breie auf Milchbasis, die gekocht werden müssen, und Instantbreie (sofort zubereitbar) (pro 100 g Trockenerzeugnis)

Feuchte*****	g, höchstens	8	-
--------------	--------------	---	---

Eiweiß	g	12 – 20	+
	g, mindestens - in Breien, die mit Vollmilch oder teilweise verdünnter Kuhmilch zubereitet werden müssen	7	
Fett	g	10 – 18	+
	g, mindestens - in Breien mit Vollmilch, deren Massenanteil weniger als 25 % beträgt, unter der Bedingung, dass dem rekonstituierten Brei Butter oder Pflanzenöl zugesetzt wird	5	+
	g, mindestens - in Breien mit entrahmter Milch unter der Bedingung, dass sie mit Vollmilch rekonstituiert werden oder dem rekonstituierten Brei Butter oder Pflanzenöl zugesetzt wird	0,5	+
Kohlenhydrate,	g	60 – 70	+

davon Saccharose*****	g, höchstens	20	+
--------------------------	--------------	----	---

Anmerkungen:

1. Die Proteinzusammensetzung einer adaptierten Milchnahrung muss der Proteinzusammensetzung von Frauenmilch weitestgehend angenähert sein.
2. In der Fettzusammensetzung einer adaptierten Milchnahrung werden Sesamöl und Baumwollsaamenöl nicht verwendet.
3. Der Gehalt an trans-Isomeren darf 3 % des Gesamtfettgehalts nicht überschreiten.
4. Der Gehalt an Myristin- und Laurinsäure darf 20 % des Gesamtfettgehalts nicht übersteigen.
5. Das Verhältnis von Linolsäure zu alpha-Linolensäure darf nicht weniger als 5 und nicht mehr als 15 betragen.
6. Bei Anreicherung der Nahrungen mit langkettigen Fettsäuren darf deren Gehalt nicht mehr als 1 % des Gesamtfetts für die "w-3"-langkettige mehrfach ungesättigte Fettsäure und 2 % für die w-6-langkettige mehrfach ungesättigte Fettsäure betragen.
7. Der Gehalt an Eicosapentaensäure darf den Gehalt an Docosahexaensäure nicht übersteigen.
8. Außer Laktose werden Maltodextrin und teilweise hydrolysierte glutenfreie Stärke verwendet, Saccharose und Fruktose - nur in Anfangs- und Folgenahrungen auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine und in folgenden teiladaptierten Nahrungen; der

Gehalt an Saccharose und (oder) Fruktose oder deren Summe darf 20 % des Gesamtkohlenhydratgehalts nicht übersteigen; Glukose und Glukosesirup – nur in Anfangs- und Folgenahrungen auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine in einer Menge von höchstens 14 g/l; die Kohlenhydratkomponente kann Präbiotika enthalten – Galaktooligosaccharide, Fruktooligosaccharide (insgesamt höchstens 8 g/l) und Laktulose.

*Mit Ausnahme von adaptierten kaseindominanten Nahrungen (Milchnahrungen mit einem Kaseingehalt von mehr als 50 % der Gesamteiweißmenge).

**Mit Ausnahme von Produkten auf Basis teilweise hydrolysierter Proteine.

***Mit Ausnahme adaptierter kaseindominanter Säuglingsnahrungen (Milchnahrungen mit einem Kaseingehalt von mehr als 65 % der Gesamtproteinmenge).

****Der Ersatz von Saccharose durch Fructose in einer Menge von nicht mehr als 5 g ist zulässig.

*****Der Ersatz von Saccharose durch Fructose in einer Menge von nicht mehr als 3 g ist zulässig.

*****Der Ersatz von Saccharose durch Fructose in einer Menge von nicht mehr als 10 g ist zulässig.

***** Für Trockenprodukte.

ANLAGE Nr. 13
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen"
(TR ZU 033/2013)

Physikalisch-chemische Kennwerte zur Identifizierung von Erzeugnissen der Kindernahrung auf Milchbasis für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter

Fußnote. Überschrift mit Änderung, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.07.2020 Nr. 62 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Tabelle 1

Trinkmilch, rekonstituierte Milch, Trinkrahm, fermentierte Milcherzeugnisse, Getränke auf Milchbasis (trocken und flüssig), auch angereichert (je 100 ml verzehrfertiges Erzeugnis)

Fußnote. Tabelle 1 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 10.07.2020 Nr. 62 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Kriterien und Kennzahlen	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4
Eiweiß:			
Trinkmilch, rekonstituierte Milch, fermentierte Milcherzeugnisse, Getränke auf Milchbasis	g	2 - 5	+
Sauerrahm	g, mindestens	2,5	+
Rahm	g, mindestens	2,5	+
Fett:			
Trinkmilch, rekonstituierte Milch, fermentierte Milcherzeugnisse, Getränke auf Milchbasis	g	1,5 - 4	+

Rahm	g	10 - 20	+
Sauerrahm	g	10 - 20	+
Kohlenhydrate:			
fermentierte Milcherzeugnisse, Getränke auf Milchbasis,	g, höchstens	16	+
darunter zugeetzte Saccharose*	g, höchstens	10	+
Trinkmilch, rekonstituierte Milch	g, mindestens	4,7	+
Sauerrahm	g, mindestens	3,4	+
Rahm	g, mindestens	3,7	+
Calcium	mg	105 - 240	+ (für angereicherte Erzeugnisse)

Anmerkung. Für zusammengesetzte fermentierte Milcherzeugnisse ist es zulässig, die physikalisch-chemischen Identifikationskennzahlen in normativen oder technischen Dokumenten festzulegen, nach denen diese Erzeugnisse hergestellt werden.

*Der Austausch von Saccharose durch Fructose in einer Menge von höchstens 5 g ist zulässig.

Tabelle 2

Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse und Schmelzkäse für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter (je 100 g verzehrfertiges Erzeugnis)

Kriterien und Kennzahlen	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4
Massenanteil der Feuchtigkeit	%, höchstens	70	-
Massenanteil des Fettes in der Trockenmasse	%, höchstens	55	+
Speisesalz	g, höchstens	2	-

Tabelle 3

Quark und Erzeugnisse auf seiner Basis, auch mit Frucht- und Obst-Gemüse-Komponenten (je 100 g verzehrfertiges Erzeugnis)

Kriterien und Kennzahlen	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4
Eiweiß	g, mindestens	6 - 17	+
Fett	g	3,5 - 10	+
Kohlenhydrate,	g, höchstens	16	+
darunter Saccharose*	g, höchstens	10	+
Säuregrad	°T, höchstens	150	-

Anmerkung. Für zusammengesetzte fermentierte Milcherzeugnisse ist es zulässig, die physikalisch-chemischen Identifikationskennzahlen in normativen oder technischen Dokumenten festzulegen, nach denen diese Erzeugnisse hergestellt werden.

*Der Austausch von Saccharose durch Fructose in einer Menge von höchstens 5 g ist zulässig.

ANLAGE Nr. 14
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen"
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Gehalte an Mikronährstoffen in flüssigen Säuglingsmilchnahrungen und in Säuglingsmilchnahrungen in Pulverform für die Ernährung von Kleinkindern

Fußnote. Anlage 14 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt in Kraft nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Bezeichnung		Maßeinheit	Kennwert	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4	
I. Adaptierte Säuglingsmilchnahrungen in Pulverform, flüssig, ungesäuert und gesäuert, Erzeugnisse auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine für die Ernährung von Kindern von der Geburt bis zum Alter von 6 Monaten (Anfangsnahrungen)				
1. Mineralstoffe:				
	Calcium	mg/l	330 - 700	+
	Phosphor	mg/l	150 - 400	+
	Calcium/Phosphor	Verhältnis	1,2 - 2	-
	Kalium	mg/l	400 - 850	+
	Natrium	mg/l	150 - 300	+
	Magnesium	mg/l	30 - 90	+

	Kupfer	µg/l	300 - 600	+
	Mangan	µg/l	10 - 300	+
	Eisen	mg/l	3 - 9	+
	Zink	mg/l	3 - 10	+
	Chloride	mg/l	300 - 800	+
	Iod	µg/l	50 - 150	+
	Selen	µg/l	10 - 40	+

2.

Vitamine:

	Retinol (A)	µg-Äq/l	400 - 1000	+
	Tocopherol (E)	mg/l	4 - 12	+
	Calciferol (D)	µg/l	7,5 - 17,5	+

	Vitamin K	µg/l	25 - 100	+
	Thiamin (B1)	µg/l	400 - 2100	+
	Riboflavin (B2)	µg/l	500 - 2800	+
	Pantothensäure	µg/l	2700 - 14000	+
	Pyridoxin (B6)	µg/l	300 - 1000	+
	Niacin (PP)	µg/l	2000 - 10000	+
	Folsäure (Bc)	µg/l	60 - 350	+
	Cyanocobalamin (B12)	µg/l	1 - 3	+
	Ascorbinsäure (C)	mg/l	55 - 150	+
	Inosit	mg/l	20 - 280	+
	Cholin	mg/l	50 - 350	+

	Biotin	µg/l	10 - 40	+
	L-Carnitin	mg/l, nicht mehr als	20 (bei Zusatz)	+
	Lutein	µg/l, nicht mehr als	250 (bei Zusatz)	+
	Nukleotide (Summe von Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5- monophosphaten)	mg/l, nicht mehr als	35 (bei Zusatz)	+

II. Folgeadaptierte Säuglingsmilchnahrungen (in Pulverform, flüssig, ungesäuert und gesäuert), Erzeugnisse auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine für die Ernährung von Kindern im Alter von mehr als 6 Monaten

3. Mineralstoffe:

	Calcium	mg/l	400 - 900	+
	Phosphor	mg/l	200 - 600	+

	Calcium/Phosphor	Verhältnis	1,2 - 2	-
	Kalium	mg/l	500 - 1000	+
	Natrium	mg/l	150 - 300	+
	Magnesium	mg/l	50 - 100	+
	Kupfer	µg/l	400 - 1000	+
	Mangan	µg/l	10 - 300	+
	Eisen	mg/l	7 - 14	+
	Zink	mg/l	4 - 10	+
	Chloride	mg/l	300 - 800	+
	Iod	µg/l	50 - 350	+
	Selen	µg/l	10 - 40	+

4. Vitamine:

	Retinol (A)	µg-Äq/l	400 - 1000	+
	Tocopherol (E)	mg/l	4 - 20	+
	Calciferol (D)	µg/l	8 - 21	+
	Vitamin K	µg/l	25 - 170	+
	Thiamin (B1)	µg/l	400 - 2100	+
	Riboflavin (B2)	µg/l	600 - 2800	+
	Pantothensäure	µg/l	3000 - 14000	+
	Pyridoxin (B6)	µg/l	400 - 1200	+
	Niacin (PP)	µg/l	3000 - 10000	+

	Folsäure (Bc)	µg/l	60 - 350	+
	Cyanocobalamin (B12)	µg/l	1,5 - 3	+
	Ascorbinsäure (C)	mg/l	55 - 150	+
	Cholin	mg/l	50 - 350	+
	Biotin	µg/l	10 - 40	+
	Inosit	mg/l	20 - 280	+
	L-Carnitin	mg/l, nicht mehr als	20 (bei Zusatz)	+
	Lutein	µg/l, nicht mehr als	250 (bei Zusatz)	+
	Nukleotide (Summe von Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5-monophosphaten)	mg/l,	nicht mehr als 35 (bei Zusatz)	+

III. Adaptierte Säuglingsmilchnahrungen (in Pulverform, flüssig, ungesäuert und gesäuert), Erzeugnisse auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine für die Ernährung von Kindern von der Geburt bis zum Alter von 12 Monaten

5. Mineralstoffe:

	Calcium	mg/l	400 - 900	+
	Phosphor	mg/l	200 - 600	+
	Calcium/Phosphor	Verhältnis	1,2 - 2	-
	Kalium	mg/l	400 - 800	+
	Natrium	mg/l	150 - 300	+
	Magnesium	mg/l	40 - 100	+
	Kupfer	µg/l	300 - 1000	+
	Mangan	µg/l	10 - 300	+

	Eisen	mg/l	6 - 10	+
	Zink	mg/l	3 - 10	+
	Chloride	mg/l	300 - 800	+
	Iod	µg/l	50 - 350	+
	Selen	µg/l	10 - 40	+

6.

Vitamine:

	Retinol (A)	µg-Äq/l	400 - 1000	+
	Tocopherol (E)	mg/l	4 - 12	+
	Calciferol (D)	µg/l	8 - 21	+
	Vitamin K	µg/l	25 - 170	+
	Thiamin (B1)	mg/l	0,4 - 2,1	+
	Riboflavin (B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+

	Pantothensäure	mg/l	2,7 - 14	+
	Pyridoxin (B6)	mg/l	0,3 - 1,2	+
	Niacin (PP)	mg/l	3 - 10	+
	Folsäure (Bc)	µg/l	60 - 350	+
	Cyanocobalamin (B12)	µg/l	1,5 - 3	+
	Ascorbinsäure (C)	mg/l	55 - 150	+
	Inosit	mg/l	20 - 280	+
	Cholin	mg/l	50 - 350	+
	Biotin	µg/l	10 - 40	+
	L-Carnitin	mg/l, nicht mehr als	20 (bei Zusatz)	+
	Lutein	µg/l, nicht mehr als	250 (bei Zusatz)	+

	Nukleotide (Summe von Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5- monophosphaten)	mg/l, nicht mehr als	35 (bei Zusatz)	+
--	---	-------------------------	--------------------	---

IV. Folge-teiladaptierte Säuglingsmilchnahrungen (in Pulverform, flüssig, ungesäuert und gesäuert), Erzeugnisse auf der Basis teilweise hydrolysierter Proteine für die Ernährung von Kindern älter als 6 Monate

7. Mineralstoffe:

	Calcium	mg/l	600 - 900	+
	Phosphor	mg/l	200 - 600	+
	Calcium/Phosphor	Verhältnis	1,2 - 2	-
	Kalium	mg/l	400 - 1000	+
	Natrium	mg/l	150 - 350	+

	Magnesium	mg/l	50 - 100	+
	Kupfer	µg/l	400 - 1000	+
	Mangan	µg/l	10 - 650	+
	Eisen	mg/l	5 - 14	+
	Zink	mg/l	4 - 10	+
	Chloride	mg/l	300 - 800	+
	Iod	µg/l	50 - 350	+

8.

Vitamine:

	Retinol (A)	µg-Äq/l	400 - 1000	+
	Tocopherol (E)	mg/l	4 - 12	+
	Calciferol (D)	µg/l	7 - 21	+
	Thiamin (B1)	mg/l	0,4 - 2,1	+

	Riboflavin (B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+
	Pantothensäure	mg/l	2,5 - 14	+
	Pyridoxin (B6)	mg/l	0,4 - 1,2	+
	Niacin (PP)	mg/l	3 - 10	+
	Folsäure (Bc)	µg/l	60 - 350	+
	Cyanocobalamin (B12)	µg/l	1,5 - 3	+
	Ascorbinsäure (C)	mg/l	55 - 150	+

ANLAGE Nr. 15
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen"
(TR ZU 033/2013)

Verzeichnis der Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe, die bei der Herstellung von Erzeugnissen für die Säuglings- und Kleinkindernährung auf Milchbasis, für die Ernährung von Kleinkindern, von angepassten oder teilweise angepassten Anfangs- oder Folgemilchnahrungen (einschließlich Trockenprodukten), trockenen Sauermilchnahrungen, Milchgetränken (einschließlich Trockenprodukten) für die Ernährung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien

(die zu Hause mit Trinkwasser zubereitet werden) für die Ernährung von Kleinkindern zulässig sind

Lebensmittelzusatzstoff (E-Nummer)	Lebensmittel	Höchstgehalt im verzehrfertigen Erzeugnis der Kinderernährung
1	2	3
Stickstoff (E 941)	für die Ernährung von Kleinkindern	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers
Argon (E 938)		
Helium (E 939)		
Kohlenstoffdioxid (E 290)		
Alginsäure (E 400)	Dessert, Pudding	500 mg/kg
Kaliumalginat (E 402)		
Calciumalginat (E 404)		

Natriumalginat (E 401) (einzeln oder in Kombination)		
L-Ascorbylpalmitat (E 304)	fetthaltige Erzeugnisse	100 mg/kg
Tocopherolkonzentrat (E 306)		
Alpha-Tocopherol (E 307)		
Gamma-Tocopherol (E 308)		
Delta-Tocopherol (E 309) (einzeln oder in Kombination)		
L-Ascorbinsäure (E 300)	getreidehaltige, fetthaltige Erzeugnisse, einschließlich Biskuits und Zwieback	200 mg/kg
Calcium-L-ascorbat (E 302)		

Natrium-L-ascorbat (E 301) (einzeln oder in Kombination, berechnet als Ascorbinsäure)		
Kaliumhydroxid (E 525)	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers
Calciumhydroxid (E 526)		
Natriumhydroxid (E 524) (nur zur Regulierung des aktiven Säuregrads)		
Guarkernmehl (E 412)	Beikostprodukte, Anti-Reflux-Säuglingsnahrungen, hypoallergene Erzeugnisse	10 g/kg
Gummi arabicum (E 414)		
Johannisbrotkernmehl (E 410)		
Xanthan (E 415)		

Pektine (E 440) (einzeln oder in Kombination)		
Ammoniumcarbonate (E 503)	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers
Kaliumcarbonate (E 501)		
Natriumcarbonate (E 500) (nur als Backtriebmittel)		
Calciumcarbonate (E 170) (nur zur Regulierung des aktiven Säuregrads)	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers
Citronensäure (E 330)	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers
Kaliumcitrate (E 332)		
Calciumcitrate (E 333)		

Natriumcitrate (E 331) (einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung des aktiven Säuregrads)		
Modifizierte Stärken:	Beikostprodukte	50 g/kg
acetyliertes Distärkeadipat (E 1422)		
acetyliertes Distärkephosphat (E 1414)		
acetylierte Stärke (E 1420)		
acetylierte oxidierte Stärke (E 1451)		
Distärkephosphat (E 1412)		
Monostärkephosphat (E 1410)		
oxidierte Stärke (E 1404)		

phosphatiertes Distärkephosphat (E 1413)		
Stärkeester der Natriumsalze der Octenylbernsteinsäure (E 1450) (einzeln oder in Kombination)		
Milchsäure (E 270)	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers
Kaliumlactat (E 326)		
Calciumlactat (E 387)		
Natriumlactat (E 325) (einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung des aktiven Säuregrads)*		
Salzsäure (E 507)	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers

Essigsäure (E 260)	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers
Kaliumacetat (E 261)		
Calciumacetat (E 387)		
Natriumacetat (E 262) (einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung des aktiven Säuregrads)		
Orthophosphorsäure (E 339) (zugesetztes Phosphat, berechnet als P ₂ O ₅ , nur zur Regulierung des aktiven Säuregrads)	Beikostprodukte	1 g/kg
Äpfelsäure (E 296) (nur zur Regulierung des aktiven Säuregrads)**	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers

natürliche Aromastoffe	Beikostprodukte	gemäß den technischen Unterlagen des Herstellers
------------------------	-----------------	--

Anmerkung. Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung von Erzeugnissen der Kinderernährung als Bestandteil eines anderen Erzeugnisses ist zulässig. Der Gehalt an Gummi arabicum (E 414) in solchen Erzeugnissen darf 150 g/kg nicht überschreiten, der Gehalt an amorphem Siliciumdioxid (E 551) 10 g/kg. Als Bestandteil von Vitamin B12 ist der Eintrag von Mannit (E 421) in Erzeugnisse der Kinderernährung zulässig, wenn er als Trägerlösungsmittel verwendet wird; der Gehalt an Vitamin B12 darf 1 mg/kg Mannit nicht überschreiten. Als Bestandteil von Umhüllungen von Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist der Eintrag von Natriumascorbat (E 301) zulässig. Der Eintrag aus anderen Erzeugnissen darf für Gummi arabicum 10 mg/kg und für Natriumascorbat 75 mg/kg des verzehrfertigen Erzeugnisses nicht überschreiten.

*Für die Herstellung von Beikostprodukten werden nur L(+)-Formen der Milch-, Wein- und Äpfelsäure sowie deren Salze verwendet.

**Für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen wird L(+)-Milchsäure verwendet, die aus nicht pathogenen und nicht toxigenen Mikroorganismenstämmen gewonnen wird.

ANLAGE Nr. 16
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch
und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Grenzen der zulässigen Abweichungen der Angaben zum Nährwert von Milchprodukten, die in der Kennzeichnung auf ihrer Verpackung oder ihrem Etikett angegeben sind, von den tatsächlichen Nährwertangaben dieser Produkte

Fußnote. Anlage 16 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.09.2022 Nr. 143 (tritt in Kraft nach Ablauf von 360 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Nährwertangaben des Fertigerzeugnisses		Grenze der zulässigen Abweichungen, ±
1	2	
1. Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, Zucker, organische Säuren, Alkohol, Ballaststoffe.		
	weniger als 10 g pro 100 g Produkt	10 %
	10 - 40 g pro 100 g Produkt	15 %
	mehr als 40 g pro 100 g Produkt	6 g
2. Natrium, Magnesium, Calcium, Phosphor, Eisen, Zink, Vitamine C, B1, B2, B6, Pantothensäure, Niacin, Cholesterin		20 %
3. Vitamine A, B12, D, E, Folsäure, Biotin, Jod		30 % (ohne Berücksichtigung des erhöhten Vitamingehalts bei der Herstellung des Fertigerzeugnisses)

Anmerkung. Die tatsächlichen Werte für den Massenanteil von Fett, Eiweiß, Kohlenhydraten, organischen Säuren, Alkohol, Ballaststoffen, Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen müssen den Anforderungen entsprechen, die in normativen oder technischen Dokumenten oder Standards der Organisationen festgelegt sind, nach denen Milchprodukte hergestellt und identifiziert werden.

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