Technisches Regelwerk TR ZU 034/2013

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 Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013) anzunehmen.

2. Festzulegen, dass das Technische Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013) am 1. Mai 2014 in Kraft tritt, mit Ausnahme:

a) Gestrichen durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).
b) des Abschnitts VIII hinsichtlich der Verwendung von Natriumnitrit (Kaliumnitrit) bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen in Form von Nitritpökelsalzen (Pökelnitritmischungen) mit einem Massenanteil an Natriumnitrit (Kaliumnitrit) von höchstens 0,9 Prozent – tritt am 15. Februar 2015 in Kraft;

c) des Abschnitts XI:

hinsichtlich der verpflichtenden Angabe von Informationen über die Gruppe der Fleischerzeugnisse in der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen – tritt in Kraft nach der Erarbeitung entsprechender zwischenstaatlicher (regionaler) Normen, die Regeln und Methoden für die Zuordnung von Fleischerzeugnissen zu Gruppen (Fleisch-, fleischhaltige, Fleisch-Pflanzen-, Pflanzen-Fleisch-Erzeugnisse) enthalten, und deren Aufnahme in das Verzeichnis der Normen, das durch Nummer 4 des

Protokolls über die technische Regulierung im Rahmen der Eurasischen Wirtschaftsunion (Anlage Nr. 9 zum Vertrag über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014) bestimmt ist;

hinsichtlich der Verwendung einer Phantasiebezeichnung für Fleischerzeugnisse – tritt in Kraft nach der Erarbeitung entsprechender zwischenstaatlicher (regionaler) Normen und deren Aufnahme in das Verzeichnis der Normen, das durch Nummer 4 des Protokolls über die technische Regulierung im Rahmen der Eurasischen Wirtschaftsunion (Anlage Nr. 9 zum Vertrag über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014) bestimmt ist.

Fußnote. Nummer 2 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).
3. Dieser Beschluss tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

Für die Republik Belarus	*Für die Republik Kasachstan*	*Für die Russische Föderation*
S. Rumas	*B. Sagintajew*	*I. Schuwalow*

ANGENOMMEN
durch Beschluss des Rates
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 9. Oktober 2013 Nr. 68

Technisches Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013)

Dieses Technische Regelwerk wurde gemäß dem Abkommen über einheitliche Grundsätze und Regeln der technischen Regulierung in der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation vom 18. November 2010 erarbeitet.

Dieses Technische Regelwerk legt die im Zollgebiet der Zollunion verbindlich anzuwendenden und einzuhaltenden Sicherheitsanforderungen an Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse sowie die damit verbundenen Anforderungen an die Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Transports, des Vertriebs und der Entsorgung fest, ebenso Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, um den freien Warenverkehr der im Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebrachten Produkte zu gewährleisten.

Sofern in Bezug auf Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse andere Technische Regelwerke der Zollunion angenommen wurden, die Sicherheitsanforderungen an Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, damit verbundene Anforderungen an die Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Transports, des Vertriebs und der Entsorgung sowie Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen festlegen, so müssen die Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die damit verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Transports, des Vertriebs und der Entsorgung sowie deren Kennzeichnung und Verpackung den Anforderungen aller Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt.

I. Anwendungsbereich

1. Dieses Technische Regelwerk wurde zum Schutz des Lebens und der Gesundheit des Menschen, der Umwelt sowie des Lebens und der Gesundheit der Tiere und zur Verhinderung von Handlungen erarbeitet, die die Verbraucher von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen hinsichtlich deren Zweckbestimmung und Sicherheit irreführen; es gilt für Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die im Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden, sowie für die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, ihres Transports, ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung.

2. Gegenstände der technischen Regulierung dieses Technischen Regelwerks sind:

a) Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse:

Fleisch;

Nebenprodukte der Schlachtung;

Rohfett und Erzeugnisse seiner Verarbeitung, einschließlich ausgelassener tierischer Fette;

Blut und Erzeugnisse seiner Verarbeitung;

Knochen und Erzeugnisse ihrer Verarbeitung;

Separatorenfleisch;

Darmrohstoff;

kollagenhaltiger Rohstoff und Erzeugnisse seiner Verarbeitung (einschließlich Gelatine);

Fleischwaren und fleischhaltige Waren aus gewachsenem Fleisch;

Fleisch- und fleischhaltige Wurstwaren;

Fleischzubereitungen und fleischhaltige Zubereitungen sowie verzehrfertige Fleischgerichte;

Fleischkonserven und fleischhaltige Konserven;

Fleischbrühen und fleischhaltige Brühen;

Fleisch- und fleischhaltige Trockenerzeugnisse;

Speckerzeugnisse;

Schlachterzeugnisse für die Kindernahrung;

Fleischerzeugnisse für die Kindernahrung;

b) die Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Transports, des Vertriebs und der Entsorgung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen.

3. Dieses Technische Regelwerk legt Anforderungen an die Kennzeichnung und die Verpackung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen fest, die im Zollgebiet der Zollunion verbindlich anzuwenden und einzuhalten sind und die die Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011), genehmigt durch 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 der Verpackung" (TR ZU 005/2011), genehmigt durch Beschluss der Kommission der Zollunion vom 16. August 2011 Nr. 769 (im Folgenden – Technisches Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit der Verpackung" (TR ZU 005/2011)), ergänzen und ihnen nicht widersprechen.

4. Dieses Technische Regelwerk gilt nicht für die folgenden Produkte sowie für die damit verbundenen Anforderungen an die Prozesse:

a) Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die von Bürgern im Haushalt und (oder) in privaten Nebenerwerbsbetrieben oder von Bürgern, die Tierhaltung betreiben, hergestellt werden, sowie die Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Transports und der Entsorgung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die ausschließlich für den persönlichen Verbrauch bestimmt sind und nicht für das Inverkehrbringen im Zollgebiet der Zollunion bestimmt sind;

b) Fleischerzeugnisse für spezielle Ernährungszwecke (mit Ausnahme von Fleischerzeugnissen und Schlachterzeugnissen für die Kindernahrung), die unter Verwendung von oder auf der Grundlage von Schlachterzeugnissen hergestellt werden;

c) Geflügelfleisch und Erzeugnisse seiner Verarbeitung sowie Lebensmittel, in deren Rezeptur Geflügelfleisch und Erzeugnisse seiner Verarbeitung insgesamt nach Masse die Schlachterzeugnisse anderer Nutztiere übersteigen;

d) Lebensmittelzusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel, Arzneimittel, Tierfuttermittel, nicht für Ernährungszwecke bestimmte Produkte, die unter Verwendung von oder auf der Grundlage von Schlachterzeugnissen hergestellt werden;

e) Lebensmittel von Verpflegungsbetrieben (Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben), die unter Verwendung von oder auf der Grundlage von Schlachterzeugnissen hergestellt werden und für die Abgabe im Rahmen der Erbringung von Dienstleistungen bestimmt sind, sowie die Prozesse des Vertriebs dieser Lebensmittel;

f) Lebensmittel, in denen der Gehalt an Fleischzutaten gemäß der Rezeptur weniger als 5 Prozent beträgt;

g) die Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Transports und der Entsorgung von nicht industriell hergestellten Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die für das Inverkehrbringen im Zollgebiet der Zollunion bestimmt sind.

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 (nachfolgend – Technisches Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011)), und im Technischen Regelwerk der Zollunion „Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) festgelegt sind, sowie die folgenden Begriffe und ihre Definitionen:

„knochenloses Fleisch“ – Fleisch in Form von Stücken beliebiger Form, unterschiedlicher Größe und Masse, das eine Gesamtheit von Muskel- und Bindegewebe mit oder ohne Einschluss von Fettgewebe darstellt;

„knochenlose Fleischzubereitung“ – Fleischzubereitung in Stücken, die aus knochenlosem Fleisch hergestellt ist;

„Brühe“ – Fleischerzeugnis, hergestellt durch Kochen von Schlachterzeugnissen mit oder ohne Zusatz von Nicht-Fleischzutaten, mit anschließender Eindickung der flüssigen Phase, die nach der Abtrennung der Schlachterzeugnisse von ihr gewonnen wurde, und (oder) Trocknung oder ohne diese;

„gekochte und gebackene Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch“ – Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, die im Herstellungsprozess der Rötung, dem Backen und dem Kochen oder einer beliebigen Kombination

dieser Prozesse unterzogen wurden;

„geräucherte Brühwurst“ – Wurstware, die im Herstellungsprozess einer Vorräucherung, dem Kochen und einer zusätzlichen Räucherung unterzogen wurde;

„Brühwurst“ – Wurstware, die im Herstellungsprozess einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die das Trocknen, die Rötung und das Kochen oder nur das Kochen umfasst;

„Brühwurst für die Kindernahrung“ – Brühwurst, die für die Ernährung von Kindern ab 3 Jahren bestimmt ist;

„gekochte Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch“ – Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, die im Herstellungsprozess einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, die das Trocknen, die Rötung und das Kochen oder nur das Kochen umfasst;

„veterinärrechtlich beschlagnahmtes Material“ – Tierkörper, Teile des Tierkörpers und Organe des Tieres, die von den Organen der staatlichen Veterinärkontrolle (-aufsicht) als für Lebensmittelzwecke untauglich erklärt wurden und entschädigungslos einzuziehen sind;

„Schinkenkonserven“ – aus Nicht-Fleischzutaten und in der Pökelung gereiften Fleischzutaten hergestellte Konserven aus Stücken zugeschnittenen Fleisches mit festgelegtem Gewebeanteil mit einer Masse von 50 g an, in Form einer monolithischen Struktur mit Gelee, die beim Entnehmen aus der Dose ihre Form behält und schnittfähig ist;

„homogenisierte Konserven für die Kindernahrung“ – Konserven für die Kindernahrung, die für die Ernährung von Kindern ab 6 Monaten bestimmt sind und mindestens 80 Prozent Partikel mit einer Größe bis 0,3 mm und höchstens 20 Prozent Partikel mit einer Größe bis 0,4 mm enthalten;

„gebratene Wurstware“ – Wurstware, die im Herstellungsprozess dem Braten unterzogen wurde;

„gebratene Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch“ – Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, die im Herstellungsprozess dem Braten unterzogen wurden;

„Speisegelatine“ – Erzeugnis der Verarbeitung von kollagenhaltigem Rohstoff in Form einer Proteinsubstanz, die Gelierfähigkeit besitzt;

„zugeschnittenes Fleisch mit festgelegtem Gewebeanteil“ – knochenloses Fleisch mit einem festgelegten Verhältnis von Muskel-, Binde- und Fettgewebe;

„Rohfett“ – Schlachterzeugnis in Form von Fettgewebe, das vom Tierkörper und von den inneren Organen abgetrennt wurde;

„gefrorene Fleischerzeugnisse“ – Fleischerzeugnisse, die einer Kältebehandlung bis zu einer Temperatur von nicht über minus 8 ^{o}C an jedem Messpunkt unterzogen wurden;

„gefrorenes Fleisch“ – schlachtwarmes oder gekühltes Fleisch, das einer Kältebehandlung bis zu einer Temperatur von nicht über minus 8 ^{o}C an jedem Messpunkt unterzogen wurde;

„Gefrierblock aus Fleisch“ – gefrorenes Fleisch einer Art und einer Bezeichnung, das in Form eines Blocks bestimmter Form und Größe geformt ist;

„Gefrierblock aus Nebenprodukten der Schlachtung“ – gefrorene Nebenprodukte der Schlachtung einer Art und einer Bezeichnung, die in Form eines Blocks bestimmter Form und Größe geformt sind;

„Sülzwurst“ – Kochwurst mit ungleichmäßiger Struktur, mit Einschluss von Stückchen von Fleisch- und Nicht-Fleischzutaten;

„Blutwurst“ – Wurstware, die unter Zusatz von Speiseblut und (oder) Erzeugnissen seiner Verarbeitung hergestellt ist und im Schnitt eine Farbe von dunkelrot bis dunkelbraun aufweist;

„Leberwurst“ – Kochwurst mit weicher Konsistenz, die beim Schneiden in Scheiben ihre Form behält und in deren Rezeptur gekochte und (oder) blanchierte und (oder) keiner Wärmebehandlung unterzogene genießbare Nebenprodukte der Schlachtung eingehen;

„Wurstware“ – Fleischerzeugnis, hergestellt aus einer Mischung zerkleinerter Fleisch- und Nicht-Fleischzutaten, geformt in eine Wursthülle, einen Beutel, eine Form, ein Netz oder in anderer Weise, einer Wärmebehandlung unterzogen oder bis zur Verzehrfertigkeit keiner Wärmebehandlung unterzogen;

„Kochwurst“ – Wurstware, hergestellt aus einer Mischung zerkleinerter Fleisch- und Nicht-Fleischzutaten, in deren Rezeptur gekochte oder blanchierte Fleischzutaten eingehen, die einer anschließenden Wärmebehandlung bis zur Verzehrfertigkeit unterzogen werden;

„Fleischkonserven“ – Fleischerzeugnisse in hermetisch verschlossener Verkaufsverpackung, die einer Sterilisation oder Pasteurisation unterzogen wurden, welche die mikrobiologische Stabilität und das Fehlen lebensfähiger pathogener Mikroflora gewährleisten, und die für eine lange Lagerung geeignet sind;

„geräucherte und gekochte Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch“ („gekochte und geräucherte Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch“) – Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, die im Herstellungsprozess einer Vorräucherung, dem Kochen und einer zusätzlichen Räucherung unterzogen wurden;

„geräucherte und gebackene Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch“ – Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, die im Herstellungsprozess einer

Vorräucherung, dem Kochen und (oder) dem Backen unterzogen wurden;

„Knochen“ – Schlachterzeugnis in Form von rohem Knochen, das beim Entbeinen von Fleisch am Knochen und von Nebenprodukten der Schlachtung gewonnen wird;

„Blut“ – Schlachterzeugnis in Form von Blut, das im Verlauf der Schlachtung unter Einhaltung der Bedingungen seiner Zuordnung zu bestimmten Tierkörpern gesammelt wurde;

„grob zerkleinerte Konserven für die Kindernahrung“ – Konserven für die Kindernahrung, die für die Ernährung von Kindern ab 9 Monaten bestimmt sind und mindestens 80 Prozent Partikel mit einer Größe bis 3 mm und höchstens 20 Prozent Partikel mit einer Größe bis 5 mm enthalten;

„grobstückige knochenlose Fleischzubereitung (Fleischzubereitung mit Knochen)“ – knochenlose Fleischzubereitung (Fleischzubereitung mit Knochen), hergestellt in Form eines Fleischstücks mit einer Masse von mehr als 500 g;

„verzehrfertiges Fleischgericht“ – Fleischzubereitung (fleischhaltige Zubereitung), die im Herstellungsprozess einer Wärmebehandlung bis zur vollständigen küchenmäßigen Garfertigkeit unterzogen wurde;

„Fleischzubereitung in Stücken“ – Fleischzubereitung, hergestellt in Form eines Stücks oder von Stücken Fleisch mit einer Masse von mehr als 10 g;

„Konserven in Stücken“ – Konserven, hergestellt aus Fleisch- und Nicht-Fleischzutaten, die in Stücke mit einer Masse von über 30 g zerkleinert und im eigenen Saft, in Soße, Brühe oder Gelee geschmort wurden;

„kleinstückige knochenlose Fleischzubereitung (Fleischzubereitung mit Knochen)“ – knochenlose Fleischzubereitung (Fleischzubereitung mit Knochen), hergestellt in Form von Fleischstücken mit einer Masse von 10

bis 500 g einschließlich;

„Fleischerzeugnisse für die Kindernahrung“ – Fleischerzeugnisse, die für die Kindernahrung bestimmt sind (für Kleinkinder von 6 Monaten bis 3 Jahren, Kinder im Vorschulalter von 3 bis 6 Jahren, Kinder im Schulalter ab 6 Jahren und älter), den entsprechenden physiologischen Bedürfnissen des kindlichen Organismus entsprechen und der Gesundheit des Kindes des entsprechenden Alters keinen Schaden zufügen;

„Fleischerzeugnisse“ – Lebensmittel, hergestellt durch Verarbeitung (Behandlung) von Schlachterzeugnissen, ohne Verwendung oder unter Verwendung von Zutaten tierischen und (oder) pflanzlichen und (oder) mineralischen und (oder) mikrobiologischen und (oder) künstlichen Ursprungs;

„Fleischzutat“ – Bestandteil der Rezeptur eines Lebensmittels, der ein Schlachterzeugnis oder ein durch die Verarbeitung von Schlachterzeugnissen gewonnenes Erzeugnis ist und der bei der Herstellung von Wurstwaren keinen Knochen enthält (mit Ausnahme von Kochwürsten, deren technologische Herstellungsbesonderheiten das Kochen von Fleisch am Knochen mit anschließender Abtrennung des Knochens und die Verwendung der Brühe zulassen), oder Knocheneinschlüsse enthält (bei Verwendung von Separatorenfleisch), oder Knochen enthält (bei der Herstellung von Erzeugnissen aus einem anatomisch ganzen Stück Fleisch am Knochen);

„Fleischzubereitung“ – Fleischerzeugnis, dessen Massenanteil an Fleischzutaten mehr als 60 Prozent beträgt, das aus Fleisch am Knochen oder aus knochenlosem Fleisch in Form von Stücken

oder von Hackfleisch hergestellt ist, mit oder ohne Zusatz von Nicht-Fleischzutaten, für den Vertrieb im Einzelhandel bestimmt ist und vor dem Verzehr eine Wärmebehandlung bis zur küchenmäßigen Garfertigkeit

erfordert;

„Fleischprodukt“ – Fleischerzeugnis, das mit oder ohne Verwendung von Nicht-Fleischzutaten hergestellt ist und dessen Massenanteil an Fleischzutaten mehr als 60 Prozent beträgt;

„Fleischkonserven für die Kindernahrung“ – Konserven, die für die Ernährung von Kindern bestimmt sind, mit oder ohne Verwendung von Nicht-Fleischzutaten hergestellt sind und deren Massenanteil an Fleischzutaten mehr als 40 Prozent beträgt;

„Separatorenfleisch“ – knochenloses Fleisch in Form einer pastenartigen Masse mit einem Massenanteil an Knocheneinschlüssen von nicht mehr als 0,8 Prozent, das durch Abtrennung von Muskel-, Binde- und (oder) Fettgewebe (des Rests von Muskel-, Binde- und (oder) Fettgewebe) vom Knochen auf mechanischem Wege, ohne Zusatz von Nicht-Fleischzutaten, gewonnen wird;

„Fleisch am Knochen“ – Fleisch in Tierkörpern, Schlachtkörperhälften, Vierteln, Teilstücken oder in Form von Stücken unterschiedlicher Größe und Masse, beliebiger Form, das eine Gesamtheit von Muskel-, Binde- und Knochengewebe mit oder ohne Einschluss von Fettgewebe darstellt;

„Fleisch“ – Schlachterzeugnis in Form eines Tierkörpers oder eines Teils des Tierkörpers, das eine Gesamtheit von Muskel-, Fett- und Bindegewebe mit oder ohne Einschluss von Knochengewebe darstellt;

„Fleischzubereitung mit Knochen“ – Fleischzubereitung in Stücken, hergestellt aus Fleisch am Knochen mit einem festgelegten Verhältnis von knochenlosem Fleisch und Knochen;

„Fleisch-Pflanzen-Konserven für die Kindernahrung“ – fleischhaltige Konserven für die Kindernahrung, die hergestellt sind

unter Verwendung von Zutaten pflanzlichen Ursprungs

und deren Massenanteil an Fleischzutaten

von 18 bis 40 Prozent einschließlich beträgt;

„Fleisch-Pflanzen-Produkt“ – fleischhaltiges Produkt, das unter Verwendung von Zutaten pflanzlichen Ursprungs hergestellt ist und dessen Massenanteil an Fleischzutaten von 30 bis 60 Prozent einschließlich beträgt;

„fleischhaltige Konserven für die Kindernahrung“ – Konserven, die für die Ernährung von Kindern bestimmt sind, hergestellt sind

unter Verwendung von Nicht-Fleischzutaten und deren Massenanteil an Fleischzutaten von 5 bis 40 Prozent einschließlich beträgt;

„fleischhaltige Zubereitung“ – Fleischerzeugnis, dessen Massenanteil an Fleischzutaten von 5 bis 60 Prozent einschließlich beträgt, das aus Fleisch am Knochen oder aus knochenlosem Fleisch oder aus Hackfleisch unter Zusatz von Nicht-Fleischzutaten hergestellt ist, bestimmt ist

für den Vertrieb im Einzelhandel und vor dem Verzehr eine Wärmebehandlung bis zur küchenmäßigen Garfertigkeit erfordert;

„fleischhaltiges Produkt“ – Fleischerzeugnis, das unter Verwendung von Nicht-Fleischzutaten hergestellt ist und dessen Massenanteil an Fleischzutaten von 5 bis 60 Prozent einschließlich beträgt;

„Nicht-Fleischzutat“ – Bestandteil der Rezeptur eines Lebensmittels, der kein Schlachterzeugnis und kein durch die Verarbeitung von Schlachterzeugnissen gewonnenes Erzeugnis ist;

„entbeintes Fleisch“ – knochenloses Fleisch mit einem natürlichen Verhältnis von Muskel-, Binde- und Fettgewebe;

„Unschädlichmachung“ – Prozess der Behandlung von Schlachterzeugnissen, die vom Veterinärdienst zur Verwendung mit Einschränkungen zugelassen wurden, der unter der Kontrolle einer Fachkraft für Veterinärwesen durchgeführt wird, um sie mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks in Übereinstimmung zu bringen;

"gekühltes Fleisch" – schlachtwarmes Fleisch, das einer Kältebehandlung bis zu einer Temperatur von minus 1,5 ^{o}C bis plus 4 ^{o}C an jedem Messpunkt unterzogen wurde;

"gekühlte Nebenprodukte der Schlachtung" – Nebenprodukte der Schlachtung, die nach der Schlachtung und ihrer Gewinnung einer Kältebehandlung bis zu einer Temperatur von minus 1,5 ^{o}C bis plus 4 ^{o}C an jedem Messpunkt unterzogen wurden;

"panierte Fleischzubereitung" – Fleischzubereitung in Stücken oder aus zerkleinertem Fleisch, deren Oberfläche mit einer Panierzutat oder einer Mischung von Panierzutaten bedeckt ist;

"schlachtwarmes Fleisch" – Fleisch, das unmittelbar nach der Schlachtung gewonnen wurde und an jedem Messpunkt eine Temperatur von nicht weniger als plus 35 ^{o}C aufweist;

"Tierpartie" – eine bestimmte Anzahl von Tieren einer Art, die aus einem Betrieb innerhalb eines bestimmten Zeitraums in der Produktionsstätte eingetroffen sind und von Warenbegleitdokumenten und einer Veterinärbescheinigung begleitet werden;

"pasteurisierte Konserven" – Konserven, die

im Herstellungsprozess einer Erhitzung bei einer Temperatur von weniger als 100 ^{o}C unterzogen wurden und den in diesem Technischen Regelwerk festgelegten Anforderungen an die industrielle Sterilität für pasteurisierte

Konserven entsprechen, deren Lagerbedingungen die mikrobiologische Stabilität gewährleisten;

"pasteurisierte Fleischwürstchen (fleischhaltige Würstchen) für die Kindernahrung" – Wurstwaren für die Kindernahrung, die für die Ernährung von Kindern ab eineinhalb Jahren bestimmt sind, aus Wurstbrät hergestellt werden, das in eine Wursthülle mit einem Durchmesser von nicht mehr als 22 mm gefüllt und bis zur Verzehrfertigkeit einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, und die in einer hermetisch verschlossenen Verpackung pasteurisiert wurden;

"Pastete" – Kochwurst mit streichfähiger Konsistenz;

"Pastetenkonserven" – Konserven in Form einer zähplastischen homogenen Masse von streichfähiger Konsistenz oder einer Masse von streichfähiger Konsistenz mit Einlagen, die aus Fleischzutaten und Nicht-Fleischzutaten unter Zugabe von Nebenprodukten der Schlachtung für Speisezwecke hergestellt werden;

"halbgeräucherte Wurstwaren für die Kindernahrung" – halbgeräucherte Wurstwaren, die für die Ernährung von Kindern ab 6 Jahren bestimmt sind;

"halbgeräucherte Wurstwaren" – Wurstwaren, die im Herstellungsprozess der Rötung oder dem Trocknen, dem Brühen/Kochen, dem Räuchern und erforderlichenfalls der Trocknung unterzogen wurden;

"Fleischzubereitung im Teigmantel" – gefüllte Fleischzubereitung, die aus Teig und einer Füllung in Form von Hackfleisch oder aus Fleischzutaten in Stücken oder aus Fleischzutaten und Nicht-Fleischzutaten in Stücken hergestellt wird;

"Fleischzubereitungen für die Kindernahrung" – Fleischzubereitungen und fleischhaltige Zubereitungen, die für die Ernährung von Kindern ab eineinhalb Jahren bestimmt sind;

"Fleischware aus gewachsenem Fleisch" – Fleischerzeugnisse, die aus verschiedenen Teilen des Tierkörpers hergestellt werden, die dem Pökeln und einer Wärmebehandlung oder ohne Wärmebehandlung bis zur Verzehrfertigkeit unterzogen wurden;

"Speckerzeugnis" – Fleischerzeugnisse, die aus Schweineunterhautfett, mit oder ohne Schwarte, mit anhaftenden Muskelgewebeteilen oder ohne Muskelgewebe hergestellt werden und im Herstellungsprozess dem Pökeln, dem Brühen/Kochen, dem Räuchern, dem Backen oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden oder nicht;

"Erzeugnis aus der Verarbeitung von Rohfett" – Fleischerzeugnisse, die im Prozess der Verarbeitung fetthaltiger Schlachterzeugnisse gewonnen werden;

"Erzeugnis aus der Verarbeitung kollagenhaltigen Rohstoffs" – Fleischerzeugnisse, die tierische Trockenproteine einschließlich Hydrolysaten und Gelatine umfassen;

"Erzeugnis aus der Verarbeitung von Knochen" – Fleischerzeugnisse, die im Prozess der Verarbeitung von Knochen und Knochenrückständen gewonnen werden und entfettete Knochen sowie Knochenhydrolysat umfassen;

"Erzeugnis aus der Verarbeitung von Blut" – Fleischerzeugnisse, die im Prozess der Verarbeitung von Blut gewonnen werden und Trockenblut, helles Albumin (Trockenserum oder Trockenblutplasma), schwarzes Albumin sowie Erzeugnisse auf der Grundlage der zellulären Blutbestandteile umfassen;

"Schlachterzeugnis" – unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs, die infolge der Schlachtung von Nutztieren unter industriellen Bedingungen gewonnen werden und für die weitere Verarbeitung (Behandlung) und (oder) den Vertrieb verwendet werden, einschließlich

Fleisch, Nebenprodukten der Schlachtung, Rohfett, Blut, Knochen, Separatorenfleisch, kollagenhaltigem Rohstoff und Darmrohstoff;

"Schlachterzeugnis, das vom Veterinärdienst zur Verwendung mit Einschränkungen zugelassen ist" – Schlachterzeugnis, dessen Verwendung zu Speisezwecken nach der Unschädlichmachung zulässig ist;

"Schlachterzeugnisse für die Kindernahrung" – Schlachterzeugnisse, die für die Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung bestimmt sind;

"pürierte Konserven für die Kindernahrung" – Konserven für die Kindernahrung, die für die Ernährung von Kindern ab 8 Monaten bestimmt sind und nicht weniger als 80 Prozent Partikel mit einer Größe bis 1,5 mm und nicht mehr als 20 Prozent Partikel mit einer Größe bis 3 mm enthalten;

"aufgetautes Fleisch" – gefrorenes Fleisch, das an jedem Messpunkt auf eine Temperatur von nicht weniger als minus 1,5 ^{O}C erwärmt wurde;

"aufgetaute Nebenprodukte der Schlachtung" – gefrorene Nebenprodukte der Schlachtung, die an jedem Messpunkt auf eine Temperatur von nicht weniger als minus 1,5 ^{O}C erwärmt wurden;

"Pflanzen-Fleisch-Produkt" – fleischhaltiges Produkt, das unter Verwendung von Zutaten pflanzlichen Ursprungs hergestellt wird und dessen Massenanteil an Fleischzutaten 5 bis einschließlich 30 Prozent beträgt;

"Pflanzen-Fleisch-Konserven für die Kindernahrung" – fleischhaltige Konserven für die Kindernahrung, die unter Verwendung von Zutaten pflanzlichen Ursprungs hergestellt werden und deren Massenanteil an Fleischzutaten 5 bis einschließlich 18 Prozent beträgt;

"Rezeptur der Fleischerzeugnisse" – ein vom Hersteller dokumentarisch festgelegtes vollständiges Verzeichnis der im Prozess der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendeten Bestandteile unter Angabe der Menge der Fleischzutaten und der Nicht-Fleischzutaten, einschließlich Speisesalz, Gewürzen, Lebensmittelzusatzstoffen und zugesetztem Wasser (auch in Form von Eis, Brühen, Laken), anhand dessen die Zugehörigkeit der Fleischerzeugnisse zu den Gruppen der Fleischprodukte, der fleischhaltigen Produkte, der Fleisch-Pflanzen-Produkte oder der Pflanzen-Fleisch-Produkte bestimmt wird;

"Konserven aus zerkleinertem Fleisch" – Konserven aus Fleischstücken mit einer Größe von 16 bis 25 mm in Form einer monolithischen Masse aus Fleischzutaten und Nicht-Fleischzutaten, die gleichmäßig mit Gelee und Fett vermischt sind;

"Fleischzubereitung aus zerkleinertem Fleisch" – Fleischzubereitung, die aus zerkleinerten Fleischzutaten oder aus zerkleinerten Fleischzutaten und Nicht-Fleischzutaten mit oder ohne Zugabe von Speisesalz, Gewürzen und Lebensmittelzusatzstoffen hergestellt wird;

"fleischhaltige Zubereitung aus zerkleinertem Fleisch" – fleischhaltige Zubereitung, die aus zerkleinerten Fleischzutaten und Nicht-Fleischzutaten mit oder ohne Zugabe von Speisesalz, Gewürzen und Lebensmittelzusatzstoffen hergestellt wird;

"sterilisierte Konserven" – Konserven, die im Herstellungsprozess einer Erhitzung bei einer Temperatur von über 100 ^{O}C unterzogen wurden und den in diesem Technischen Regelwerk festgelegten Anforderungen an die industrielle Sterilität für sterilisierte Konserven entsprechen;

"Sülze mit Brühezusatz über 100 Prozent" – Kochwurst mit einer Konsistenz von weich bis elastisch, die unter Zugabe von mehr als 100 Prozent Brühe hergestellt wird;

"Nebenprodukte der Schlachtung" – Schlachterzeugnisse in Form von inneren Organen, Kopf, Schwanz, Gliedmaßen (oder deren Teilen), Fleischabschnitten, von Blutunterlaufungen befreit, ohne seröse Haut und anhaftende Gewebe, sowie Schwarten und Gesäugeteile von Schweinen;

"tierische Trockenproteine" – Erzeugnis aus der Verarbeitung kollagenhaltigen Rohstoffs, das durch Hydrolyse und Trocknung kollagenhaltigen Rohstoffs gewonnen wird;

"Trockenerzeugnis" – Fleischerzeugnisse, die durch Entwässerung mittels eines physikalischen Verfahrens bis zu einem restlichen Massenanteil an Feuchtigkeit von nicht mehr als einschließlich 10 Prozent hergestellt werden;

"Rohwurst, luftgetrocknet" – Wurstware, die im Herstellungsprozess dem Absetzen und (oder) der Fermentation ohne Verwendung oder unter Verwendung von Starterkulturen sowie der Trocknung unterzogen wurde;

"luftgetrocknete Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch" – Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, die im Herstellungsprozess der Fermentation ohne Verwendung oder unter Verwendung von Starterkulturen sowie der Trocknung unterzogen wurden;

"Rohwurst, geräuchert" – Wurstware, die im Herstellungsprozess dem Absetzen und (oder) der Fermentation ohne Verwendung oder unter Verwendung von Starterkulturen, dem Kalträuchern und der Trocknung unterzogen wurde;

"rohgeräucherte Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch" – Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, die im Herstellungsprozess der Fermentation ohne Verwendung oder unter Verwendung von Starterkulturen, dem Kalträuchern und der Trocknung unterzogen wurden;

"Darmrohstoff" – Schlachterzeugnis in Form von Därmen und anderen Teilen des Verdauungstrakts sowie der Harnblase;

"kollagenhaltiger Rohstoff" – Schlachterzeugnis, das das Protein Kollagen enthält;

"ausgelassenes tierisches Fett" – Fleischerzeugnisse, die aus Rohfett und anderen fetthaltigen Schlachterzeugnissen hergestellt werden;

"Hackfleisch" – Fleischzubereitung aus zerkleinertem Fleisch mit einer Partikelgröße von nicht mehr als 8 mm, die für die Herstellung geformter Fleischzubereitungen oder für den Vertrieb im Einzelhandel bestimmt ist;

"Konserven aus Brät" – aus Fleischzutaten und Nicht-Fleischzutaten hergestellte Konserven in Form eines monolithischen Bräts von homogener oder nicht homogener Struktur, das beim Entnehmen aus der Dose seine Form behält, oder in Form geformter Erzeugnisse in Brühe, Soße, Fett oder Gelee;

"gefüllte Fleischzubereitung" – geformte Fleischzubereitung, bei deren Herstellung bestimmte Zutaten oder eine Mischung von Zutaten in andere Zutaten oder Mischungen von Zutaten eingefüllt oder darin eingewickelt werden;

"geformte Fleischzubereitung" – Fleischzubereitung in Stücken oder aus zerkleinertem Fleisch mit einer bestimmten geometrischen Form;

"Sülze mit Brühezusatz bis 100 Prozent" – Kochwurst mit einer Konsistenz von weich bis elastisch, die unter Zugabe von nicht mehr als 100 Prozent Brühe hergestellt wird.

III. Regeln für die Identifizierung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen

6. Zum Zweck der Zuordnung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen zu den Gegenständen der technischen Regulierung, auf die dieses Technische Regelwerk Anwendung findet, wird die Identifizierung der Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse durch den Antragsteller, die Behörden der staatlichen Kontrolle (Aufsicht), die Behörden, die die Zollkontrolle durchführen, die Stellen für die Bewertung (Bestätigung) der Konformität sowie andere interessierte Personen ohne Durchführung von Untersuchungen (Prüfungen) vorgenommen, indem die in der Kennzeichnung oder in den Warenbegleitdokumenten angegebenen Bezeichnungen der Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse mit den in Nummer 5 dieses Technischen Regelwerks vorgesehenen Bezeichnungen der Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse verglichen werden.

7. Zum Zweck der Feststellung der Übereinstimmung der Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse mit ihrer Bezeichnung wird die Identifizierung der Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse vorgenommen, indem das äußere Erscheinungsbild und die sensorischen Merkmale mit den Merkmalen verglichen werden, die durch die Normen bestimmt sind, durch deren Anwendung auf freiwilliger Grundlage die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks gewährleistet wird und die durch das Verzeichnis der Normen festgelegt sind, die für Zwecke der Bewertung (Bestätigung) der Konformität mit diesem Technischen Regelwerk angewendet werden, oder mit den durch die technische Dokumentation bestimmten Merkmalen, nach denen die Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse hergestellt wurden.

8. Falls die Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse anhand der in der Kennzeichnung und in den Warenbegleitdokumenten angegebenen Informationen mit visuellen und sensorischen Methoden nicht identifiziert

werden können, wird die Identifizierung mit einer analytischen Methode durchgeführt – durch Prüfung der Übereinstimmung der physikalisch-chemischen Kennwerte der Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse mit den Kennwerten, die in der Begriffsbestimmung solcher Erzeugnisse in diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind, sowie mit den Merkmalen, die in den Normen angegeben sind, durch deren Anwendung auf freiwilliger Grundlage die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks gewährleistet wird und die durch das Verzeichnis der Normen festgelegt sind, die für Zwecke der Bewertung (Bestätigung) der Konformität mit diesem Technischen Regelwerk angewendet werden, und in der technischen Dokumentation, nach denen die Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse hergestellt wurden.

IV. Regeln für den Verkehr von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion und des Einheitlichen Wirtschaftsraums

9. Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse werden auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion und des Einheitlichen Wirtschaftsraums (nachfolgend – Mitgliedstaaten) in Verkehr gebracht, sofern sie diesem Technischen Regelwerk sowie den anderen Technischen Regelwerken der Zollunion entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

10. Beim Verkehr im Zollgebiet der Zollunion werden Schlachterzeugnisse von einer Veterinärbescheinigung, die von den zuständigen Behörden des Mitgliedstaates ausgestellt wird, sowie von Warenbegleitdokumenten begleitet.

Fleischerzeugnisse, die zwischen den Mitgliedstaaten verbracht werden, der Veterinärkontrolle (-aufsicht) unterliegen und aus Drittländern eingeführt oder im Zollgebiet der Zollunion hergestellt wurden, werden von einer Veterinärbescheinigung begleitet, die von den zuständigen

Behörden der Mitgliedstaaten ohne Durchführung einer veterinärsanitären Begutachtung (Fleischuntersuchung) ausgestellt wird und die Seuchenfreiheit bestätigt.

Jede Partie von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die der Veterinärkontrolle (-aufsicht) unterliegt, wird in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt, sofern eine Veterinärbescheinigung vorliegt, die von der zuständigen Behörde des Versandlandes ausgestellt wurde.

11. Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen, deren Geltung sich auf sie erstreckt, und die einer Bewertung (Bestätigung) der Konformität unterzogen wurden, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet.

12. Der Verkehr von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen auf dem Markt der Mitgliedstaaten, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, nicht entsprechen, ist unzulässig; dies gilt auch für Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse mit abgelaufener Haltbarkeitsdauer.

V. Sicherheitsanforderungen an Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse

13. Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die sich im Zollgebiet der Zollunion während der festgelegten Haltbarkeitsdauer im Verkehr befinden, müssen bei bestimmungsgemäßer Verwendung sicher sein.

14. Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse müssen den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und anderer Technischer Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sie erfasst, entsprechen.

15. Die mikrobiologischen und hygienischen Sicherheitskennwerte von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen (einschließlich Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung) müssen den Anforderungen gemäß den Anlagen Nr. 1 – 3 entsprechen.

16. Fleischerzeugnisse, die im Herstellungsprozess geräuchert werden, dürfen nicht mehr als 0,001 mg/kg Benzo(a)pyren enthalten.

Das Vorhandensein von Benzo(a)pyren in Erzeugnissen für die Kindernahrung ist nicht zulässig.

17. Die physikalisch-chemischen Kennwerte von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung müssen den Anforderungen gemäß Anlage Nr. 4 entsprechen.

Die tatsächlichen Protein- und Fettwerte von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung dürfen die in Anlage Nr. 4 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegten zulässigen Höchstgehalte nicht überschreiten.

Fußnote. Punkt 17 mit der Änderung, eingeführt durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 27.09.2023 Nr. 98 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

18. Die Höchstgehalte an Rückständen von Tierarzneimitteln (pharmakologisch wirksamen Stoffen und ihren Metaboliten) in Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen müssen den Anforderungen entsprechen, die in Artikel 9^1 des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt sind.

Fußnote. Punkt 18 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

19. Nicht-Fleischzutaten, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden, müssen den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen, deren Geltungsbereich sie erfasst.

VI. Anforderungen an die Herstellungsprozesse von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen

20. Hersteller, Verkäufer und Personen, die die Funktionen ausländischer Hersteller von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen wahrnehmen, sind verpflichtet, deren Herstellungsprozesse so zu gestalten, dass diese Produkte den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sie erfasst, entsprechen.

21. Produktionsstätten, in denen die Schlachtung von Nutztieren, die Verarbeitung (Behandlung) von Schlachterzeugnissen und die Herstellung von Fleischerzeugnissen erfolgen, unterliegen der staatlichen Registrierung gemäß den Bestimmungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011).

22. Die Gestaltung der Produktionsräume, in denen der Herstellungsprozess von Schlachterzeugnissen und (oder) Fleischerzeugnissen erfolgt, die technologische Ausrüstung und Betriebsmittel, die im Herstellungsprozess von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen verwendet werden, die Bedingungen für die Lagerung und Beseitigung der Abfälle ihrer Herstellung sowie das im Herstellungsprozess verwendete Wasser müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

23. In allen Stufen des Herstellungsprozesses von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen muss deren Rückverfolgbarkeit sichergestellt werden.

24. Materialien, die im Herstellungsprozess mit Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen in Kontakt kommen, müssen den Anforderungen an die Sicherheit von Materialien entsprechen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

25. Verpackungsmaterialien für die Verpackung der Fertigprodukte werden über Flure oder die Warenausgabe zugeführt, ohne die Produktionsräume zu durchqueren. Die Lagerung von Verpackungsmaterialien in Produktionsräumen ist nicht zulässig.

VII. Anforderungen an Schlachterzeugnisse und an die Prozesse ihrer Herstellung

26. Der Prozess der Herstellung von Schlachterzeugnissen umfasst die Vorbereitung der Nutztiere auf die Schlachtung, die Schlachtung der Nutztiere, das Zerlegen, Entbeinen und Zuschneiden der Tierkörper, das Zurichten der Tierkörper, der Schlachtkörperhälften und der Nebenprodukte der Schlachtung sowie das Sammeln von veterinärrechtlich beschlagnahmtem Material.

27. Der Prozess der Vorbereitung der Nutztiere auf die Schlachtung muss den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) hinsichtlich der Prozesse der Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs entsprechen.

28. Nutztiere, die in der Produktionsstätte eingetroffen sind, werden der Schlachttieruntersuchung

und der Nüchterung vor der Schlachtung gemäß den Anforderungen unterzogen, die durch die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten festgelegt sind.

29. Werden in einer Partie von Nutztieren kranke Nutztiere im Zustand der Agonie, notgeschlachtete Nutztiere oder Kadaver von Nutztieren festgestellt,

oder stimmt in einer Partie von Nutztieren die tatsächlich vorhandene Stückzahl nicht mit der im Veterinärdokument angegebenen Anzahl überein, so wird eine solche Partie von Nutztieren unverzüglich in den Quarantäneraum verbracht, bis die Diagnose oder die Ursachen der Abweichung festgestellt sind.

30. Es ist unzulässig:

a) nicht identifizierte Nutztiere, Nutztiere, die nicht der Nüchterung vor der Schlachtung und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden, sowie Nutztiere mit Kotverschmutzungen an der Haut zur Schlachtung zu leiten;

b) kranke und (oder) krankheitsverdächtige Nutztiere, Nutztiere mit traumatischen Verletzungen sowie bei der Annahme festgestellte Kadaver von Nutztieren an die Eigentümer zurückzugeben;

c) zur Schlachtung angenommene Nutztiere aus dem Bereich der Schlachttierhaltung und der Schlachtung der Nutztiere abzutransportieren (abzuführen);

d) Kadaver von Nutztieren und veterinärrechtlich beschlagnahmtes Material auf Deponien für feste Siedlungsabfälle zu verbringen.

31. Werden im Zeitpunkt der Annahme und der Schlachttieruntersuchung Nutztiere mit Anzeichen einer Infektionskrankheit festgestellt, so wird die gesamte Partie von Nutztieren bis zur Stellung der endgültigen Diagnose isoliert.

32. Die Nutztiere werden aus den Räumen (offenen Pferchen) für die Schlachttierhaltung so in die Schlachträume zugeführt, dass ein

gleichmäßiger Arbeitsablauf der Schlachtlinie gewährleistet und eine Kreuzkontamination verhindert wird.

33. Der Prozess der Schlachtung der Nutztiere (nachfolgend – Schlachtung) muss den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) hinsichtlich der Prozesse der Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs entsprechen.

34. Der Prozess der Schlachtung muss die Identifizierung der Schlachterzeugnisse und die Rückverfolgbarkeit der Schlachterzeugnisse während des gesamten technologischen Prozesses gewährleisten.

35. Der Prozess der Schlachtung muss die Einhaltung der Regime der technologischen Prozesse der Schlachtung und die Anwendung technologischer Verfahren gewährleisten, die eine Verunreinigung der Oberfläche der Tierkörper ausschließen.

36. Bei der Schlachtung ist die Trennung folgender Gruppen von Arbeitsvorgängen zu gewährleisten:

a) Gruppe 1 – Betäubung, Entblutung, Vorenthäutung und Enthäutung (bei Schweinen in der Haut – Brühen, Entfernen der Borsten, Absengen und Reinigen der Tierkörper von Borstenresten).

Die Betäubung der Nutztiere erfolgt unter Verwendung von Mitteln, die eine Herabsetzung der Empfindungsfähigkeit der Nutztiere und den Verlust der Bewegungsfähigkeit bei schlagendem Herzen gewährleisten.

Die Entblutung der Nutztiere wird nach einem Verfahren durchgeführt, das ihre möglichst vollständige Entblutung gewährleistet;

b) Gruppe 2 – Ausweiden, Teilung der Tierkörper in Schlachtkörperhälften, Zurichten der Schlachtkörper, Kennzeichnung mit Stempel und Wiegen;

c) Gruppe 3 – Behandlung und Verarbeitung von Nebenrohstoffen (Nebenprodukte der Schlachtung, Darmrohstoff, Rohfett, Blut, Knochen, endokrin-fermentative und spezielle Rohstoffe, Häute- und Fellrohstoffe sowie nicht für Lebensmittel bestimmte Rohstoffe).

37. Die bei der Schlachtung verwendeten Absperrungen, Ausrüstungen und Werkzeuge müssen die Möglichkeit einer Übertragung von Verunreinigungen auf Tierkörper, Schlachtkörperhälften und Schlachterzeugnisse ausschließen.

38. Es ist ein Not-Halt der Schlachtlinie von den Arbeitsplätzen der Fachkräfte für Veterinärwesen aus mittels einer technischen Vorrichtung (zum Beispiel einer "Stopp"-Taste) für den Fall des Verdachts oder der Feststellung besonders gefährlicher Krankheiten der Nutztiere vorzusehen.

39. Für das Sammeln von veterinärrechtlich beschlagnahmtem Material sind gesonderte Abwurfschächte oder besondere Behälter einzurichten, die einen unbefugten Zugriff ausschließen, in unterschiedlichen Farben gestrichen und gekennzeichnet sind.

40. Blut für Lebensmittelzwecke wird spätestens 3 Minuten nach der Betäubung des Nutztieres mittels eines sterilen Hohlmessers mit Schlauch in einen sterilen, gekennzeichneten Behälter gesammelt. In einem Behälter darf Blut von höchstens 10 Nutztieren gesammelt werden.

Das Blut wird spätestens 2 Stunden nach der Schlachtung des Nutztieres der Verarbeitung (Behandlung) zugeführt.

41. Das Ausweiden der Tierkörper erfolgt spätestens 45 Minuten

bei Rindern und Schweinen und spätestens 30 Minuten

bei kleinen Wiederkäuern nach Abschluss des Prozesses der Entblutung des Nutztieres.

Dabei ist eine Verunreinigung der Oberfläche der Tierkörper mit Magen- und Darminhalt unzulässig.

Während des Ausweidens der Tierkörper wird das Messer mindestens 1 Mal alle 30 Minuten gegen ein anderes, einer Sanitärbehandlung unterzogenes Messer ausgetauscht.

42. Hände, Kettenhandschuhe und Schürzen werden nach Maßgabe der Verschmutzung gewaschen, mindestens jedoch 1 Mal alle 30 Minuten.

43. Die beim Ausweiden entnommenen Schlachterzeugnisse werden spätestens 15 Minuten nach ihrer Entnahme aus dem Tierkörper der Verarbeitung (Behandlung) zugeführt.

44. Beim Zersägen der Tierkörper und bei der Entnahme des Rückenmarks wird dessen Unversehrtheit nicht verletzt.

45. Das Sägeblatt, das beim Zersägen der Tierkörper verwendet wird, wird mindestens nach jeweils 1 Stunde Betrieb einer Sanitärbehandlung unterzogen.

46. Beim Zurichten der Tierkörper (Schlachtkörperhälften) aller Arten von Nutztieren werden Blutunterlaufungen, Blutungen und verunreinigte Stellen entfernt.

47. Der Prozess des Zurichtens der Nebenprodukte der Schlachtung von Blutunterlaufungen sowie der Prozess der Entfernung der serösen Haut und der anhaftenden Gewebe müssen spätestens 3 Stunden nach der Schlachtung des Nutztieres abgeschlossen sein, einschließlich der Übergabe zur Kühlung oder zum Gefrieren.

48. Es ist unzulässig, die Prozesse des Zurichtens behaarter Nebenprodukte der Schlachtung im Raum für die Schlachtung der Nutztiere durchzuführen, ausgenommen die Durchführung dieser

Arbeitsvorgänge für alle Arten von Nebenprodukten der Schlachtung in einem gesonderten Raum.

49. Das Zerlegen der Tierkörper (Schlachtkörperhälften, Viertel, Teilstücke), deren Entbeinen und Zuschneiden erfolgen bei einer Lufttemperatur von nicht mehr als plus 12 ^{o}C.

50. Zum Zweck der Desinfektion erfolgt der Austausch der für die Prozesse des Entbeinens und des Zuschneidens erforderlichen Werkzeuge nach Maßgabe ihrer Verschmutzung, mindestens jedoch 1 Mal alle 30 Minuten.

51. Knochen und das Erzeugnis seiner Verarbeitung für die Herstellung von ausgelassenem tierischem Fett werden spätestens 6 Stunden nach dem Entbeinen der Verarbeitung (Behandlung) zugeführt. Bei einer Verzögerung der Verarbeitung werden die Knochen in einen gekühlten Raum verbracht; ihre Lagerdauer beträgt bei einer Lagertemperatur von nicht mehr als plus 8 ^{o}C höchstens 24 Stunden.

52. Kollagenhaltiger Rohstoff ohne Knochen darf mit Speisesalz oder anderen für diese Zwecke zugelassenen Mitteln konserviert und in geschlossenen Behältern gelagert werden.

53. Nach der Schlachtung unterliegen die Tierkörper und andere Schlachterzeugnisse der Fleischuntersuchung und der Kennzeichnung mit Stempel gemäß den Anforderungen, die durch die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten festgelegt sind.

54. Werden nach der Schlachtung Krankheiten der Nutztiere festgestellt, so wird auf dem Tierkörper ein Veterinärstempelaufdruck angebracht, der über die Art seiner Unschädlichmachung oder Entsorgung Auskunft gibt.

55. Werden beim Entbeinen und Zuschneiden von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung pathologische Veränderungen festgestellt, die für Infektions- und Invasionskrankheiten charakteristisch

sind, so werden die Schlachterzeugnisse bis zum Vorliegen der Ergebnisse der Laboruntersuchungen in einen abgesonderten Raum verbracht. Dabei wird eine entsprechende Sanitärbehandlung (Desinfektion) der Werkzeuge, der Ausrüstung und der Arbeits- (Schutz-) Kleidung durchgeführt.

56. Die Unschädlichmachung von Schlachterzeugnissen, die vom Veterinärdienst zur Verwendung mit Einschränkung zugelassen wurden, wird in abgesonderten Räumen unter Verwendung von Ausrüstung durchgeführt, die so angeordnet ist, dass sich kreuzende Bewegungsströme von Schlachterzeugnissen und unschädlich gemachten Schlachterzeugnissen ausgeschlossen sind.

Ihre weitere Verarbeitung wird in den Produktionsräumen am Ende der Schicht oder in einer gesonderten Schicht unter Kontrolle einer Fachkraft des Veterinärdienstes durchgeführt. Nach Abschluss der Arbeit wird eine Sanitärbehandlung (Desinfektion) des Raumes, der Ausrüstung und der Betriebsmittel durchgeführt.

57. Der Prozess der Herstellung von Schlachterzeugnissen für die Kindernahrung wird zu Beginn der Schicht oder in einer gesonderten Schicht unter der Bedingung einer vorherigen Reinigung und Desinfektion der technologischen Ausrüstung und der Betriebsmittel durchgeführt.

58. Die Schlachtung wildlebender (jagdbarer) Nutztiere erfolgt gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaates.

VIII. Anforderungen an Fleischerzeugnisse und an die Prozesse ihrer Herstellung

59. Die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendeten Schlachterzeugnisse müssen den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die

Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

60. Nicht identifizierte Schlachterzeugnisse, die sich in der Produktionsstätte befinden, sind zu entsorgen.

61. Die Vorbereitung der Nebenprodukte der Schlachtung, einschließlich Auftauen, Besichtigung, Waschen, Zurichten und Zuschneiden, erfolgt in getrennten Räumen oder auf besonders ausgewiesenen Bereichen des Produktionsraums.

62. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen aus Nebenprodukten der Schlachtung und aus Blut erfolgt in einem getrennten Raum.

Zulässig ist die Herstellung dieser Erzeugnisse in dem Raum und auf der Ausrüstung zur Herstellung von Wurstwaren, sofern die Herstellung nacheinander erfolgt und die technologische Ausrüstung und die Betriebsmittel gewaschen werden.

63. Die Vorbereitung der Darmhülle erfolgt in einem getrennten Raum oder auf durch eine Trennwand abgeteilten Bereichen in den Räumen zur Herstellung von Wurstwaren bei einer Lufttemperatur von nicht mehr als plus 12 ^{o} C.

64. Veterinärstempel und Handelsklassenstempel sowie Stempelaufdrucke werden entfernt,

ausgenommen Stempel und Stempelaufdrucke, die mit Lebensmittelfarbstoffen ausgeführt sind, welche für die Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen ohne nachfolgende Entfernung zugelassen sind.

65. Messer, die während des technologischen Prozesses nicht verwendet werden, werden im Sterilisator oder an einem besonders ausgewiesenen Ort aufbewahrt.

66. Schlachterzeugnisse, die dem Zerkleinern und (oder) dem Pökeln zugeführt werden, müssen an jedem Messpunkt eine Temperatur von nicht mehr als plus 4 ^{o}C aufweisen, ausgenommen schlachtwarmes Fleisch.

67. Das Zerkleinern von Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung, die Herstellung von Hackfleisch und das Füllen der Hüllen (Formen) erfolgen bei einer Lufttemperatur von nicht mehr als plus 12 ^{o} C.

68. Für die Herstellung von Gelatine ist es verboten, kollagenhaltigen Rohstoff zu verwenden, der einem Gerbungsprozess unterzogen wurde (Härtung von Häuten mit Hilfe pflanzlicher Gerbstoffe, Chromsalze oder solcher Stoffe wie Aluminiumsalze, Eisen(III)-Salze, Salze der Kieselsäure, Aldehyde und Chinone oder anderer synthetischer Härter).

69. Für die Gewinnung von ausgelassenem tierischem Fett wird Rohfett verwendet, das spätestens 2 Stunden nach seiner Sammlung im Prozess des Ausweidens verarbeitet wurde.

70. Natriumnitrit (Kaliumnitrit) wird nur in Form von Nitritpökelsalzen (Pökelnitritmischungen) mit einem Massenanteil an Natriumnitrit (Kaliumnitrit) von nicht mehr als 0,9 Prozent verwendet.

Die gleichzeitige Verwendung von 2 und mehr Nitritpökelsalzen (Pökelnitritmischungen) bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen einer Bezeichnung ist nicht zulässig.

Es ist nicht zulässig, Nitritpökelsalze (Pökelnitritmischungen) für Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse zu verwenden, die in unverarbeiteter Form in den Verkauf abgegeben werden.

71. Die Vorbereitung der Nicht-Fleischzutaten, einschließlich Wiegen und Abpacken, erfolgt in getrennten Räumen.

72. Die Zuführung von Brennstoff (Sägespäne, Holz) in die Wärmebehandlungsabteilung durch Produktionsräume während der Herstellung von Fleischerzeugnissen ist nicht zulässig.

73. Bei der Herstellung von Wurstwaren aus Fleisch und fleischhaltigen Wurstwaren sowie von Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch sind folgende Anforderungen einzuhalten:

a) die Reifung des Fleisches beim Pökeln erfolgt in Räumen mit einer Lufttemperatur von nicht mehr als plus 4 ^{o}C, ausgenommen bei Verwendung von technologischer Ausrüstung mit eingebautem Kühlsystem im Pökelprozess;

b) die Zubereitung der Laken und das Abpacken (die Vorbereitung) der Nicht-Fleischzutaten erfolgen in einem Umfang, der für nicht mehr als 1 Arbeitsschicht der Produktionsstätte erforderlich ist;

c) die Wärmebehandlung von Wurstwaren und Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch erfolgt auf besonderer Ausrüstung, die mit Geräten zur Kontrolle der Temperatur (auch im Kern des Erzeugnisses, außer bei geräucherten und luftgetrockneten Rohwürsten) und der relativen Luftfeuchtigkeit oder nur der Temperatur (bei der Wärmebehandlung in Wasser) ausgestattet ist.

74. Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen und fleischhaltigen Zubereitungen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

a) die Herstellung von Fleischzubereitungen und fleischhaltigen Zubereitungen, die für den Vertrieb, auch in Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, bestimmt sind, unter Verwendung von Natriumnitrit (Kaliumnitrit) ist nicht zulässig;

b) Schnellgefrierausrüstung zum Gefrieren von Zubereitungen darf in dem Raum aufgestellt werden, in dem deren Abpacken und Verpacken erfolgt;

c) es ist nicht zulässig, Zubereitungen mit einer Temperatur von über plus 6 °C an jedem Messpunkt in den Verkauf abzugeben.

75. Bei der Herstellung von Fleischkonserven sind folgende Anforderungen einzuhalten:

a) die Verkaufsverpackung für Konserven wird mindestens 3-mal je Schicht sowie nach jeder Einstellung, Reparatur oder jedem Austausch von Ausrüstungsteilen auf Dichtheit geprüft;

b) die Zeit vom Zeitpunkt des dichten Verschließens der Verkaufsverpackung bis zum Beginn der Wärmebehandlung der Konserven darf 30 Minuten nicht überschreiten;

c) die Dauer des technologischen Prozesses der Konservenherstellung vom Prozess des Zuschneidens oder Zerkleinerns der Schlachterzeugnisse bis zur Sterilisation oder Pasteurisation darf 2 Stunden für sterilisierte und 1 Stunde für pasteurisierte Konserven nicht überschreiten, ohne Berücksichtigung der Dauer des Pökelprozesses;

d) die Temperatur des blanchierten Rohstoffs vor dem Abpacken in die Verkaufsverpackung muss mindestens plus 40 ^{O}C betragen;

e) der Hersteller führt die Wärmebehandlung der Konserven nach Sterilisations- oder Pasteurisationsregimen durch, die die Sicherheit des Fertigerzeugnisses gewährleisten, in Übereinstimmung mit den Anforderungen an die industrielle Sterilität, die in Anlage Nr. 2 zu diesem Technischen Regelwerk vorgesehen sind;

f) die Haltbarkeitsdauer der Konserven wird vom Hersteller unter Berücksichtigung der Konservengruppe, der Eigenschaften der verwendeten Verbraucherverpackung und der Höhe des erreichten Sterilisationseffekts festgelegt;

g) Dokumente, die die auf Informationsträgern aufgezeichneten Parameter der Sterilisation oder Pasteurisation enthalten, sind Dokumente der strengen Rechenschaftspflicht und müssen vom Hersteller über einen Zeitraum aufbewahrt werden, der die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses um mindestens 3 Monate überschreitet;

h) die Dauer der Lagerung der Konserven im Lager des Herstellers zur Feststellung der mikrobiologischen Stabilität und Sicherheit muss mindestens 11 Tage betragen.

76. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Ernährung von Kindern im ersten Lebensjahr erfolgt in spezialisierten Produktionsstätten oder in spezialisierten Betriebsabteilungen oder auf spezialisierten technologischen Linien.

77. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Ernährung von Kindern von 1 Jahr bis 3 Jahren, im Vorschul- und Schulalter kann in spezialisierten Produktionsstätten oder in spezialisierten Betriebsabteilungen oder auf spezialisierten technologischen Linien oder auf technologischer Ausrüstung zur Herstellung von Fleischerzeugnissen allgemeiner Bestimmung zu Beginn der Schicht oder in einer gesonderten Schicht nach deren Waschen und Desinfektion erfolgen.

78. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen ist die Verwendung von Phosphaten, Geschmacksverstärkern, Benzoesäure, Sorbinsäure und deren Salzen sowie von zusammengesetzten Lebensmittelzusatzstoffen, in deren Zusammensetzung Phosphate, Geschmacksverstärker, Benzoesäure, Sorbinsäure und deren Salze enthalten sind, nicht zulässig.

79. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen ist die Verwendung von Lebensmittelrohstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, nicht zulässig.

80. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen ist die Verwendung von Lebensmittelrohstoffen, die unter Anwendung der im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) genannten Pestizide gewonnen wurden, nicht zulässig.

81. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Ernährung von Kindern von 6 Monaten bis 3 Jahren ist die Verwendung von Lebensmittelrohstoffen, deren Verzeichnis durch das Technische Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt ist, nicht zulässig.

82. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Ernährung von Kindern im Vorschulalter (von 3 bis 6 Jahren) und im Schulalter (ab 6 Jahren) ist die Verwendung von Lebensmittelrohstoffen, deren Verzeichnis durch das Technische Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt ist, nicht zulässig.

83. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen ist die Verwendung von Schlachterzeugnissen mit einem Gehalt an Gesamtphosphor von mehr als 0,2 Prozent nicht zulässig.

84. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Ernährung von Kindern im Vorschulalter (von 3 bis 6 Jahren) und im Schulalter (ab 6 Jahren) ist die Verwendung von frischem und gefrorenem Blut, das von anderen Produktionsstätten angeliefert wurde, nicht zulässig.

85. Bei der Herstellung von Konserven für die Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen muss die Dauer ihrer Lagerung im Lager des Herstellers zur Feststellung der mikrobiologischen Stabilität und Sicherheit mindestens 21 Tage betragen.

86. Auf allen Stufen der Herstellung von Fleischzubereitungen (fleischhaltigen Zubereitungen) aus zerkleinertem Fleisch für die Kindernahrung für Kinder im Vorschulalter (von 3 bis 6 Jahren) und im Schulalter (ab 6 Jahren) darf die Temperatur des Hackfleisches nicht höher als plus 3 ^{o}C sein.

87. Bei der Herstellung von Konserven für die Kindernahrung für Kinder von 6 Monaten bis 3 Jahren erfolgt die Abfüllung in Verkaufsverpackungen mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 0,25 Kubikdezimeter.

IX. Anforderungen an die Prozesse der Lagerung, des Transports, des Vertriebs und der Entsorgung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen

88. Hersteller, Verkäufer und Personen, die die Funktionen ausländischer Hersteller von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen wahrnehmen, sind verpflichtet, die Prozesse ihrer Lagerung, ihres Transports und ihres Vertriebs so durchzuführen, dass diese Produkte den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion entsprechen, die auf sie anwendbar sind.

89. Die Prozesse der Lagerung, des Transports und des Vertriebs von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen müssen den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

90. Die Prozesse der Entsorgung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

91. Materialien, die während der Lagerung, des Transports und des Vertriebs mit Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen in Kontakt kommen, müssen den Anforderungen an die Sicherheit von Materialien entsprechen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

92. Während der Lagerung befinden sich schlachtwarmes und gekühltes Fleisch (Tierkörper, Schlachtkörperhälften, Viertel) in senkrecht hängendem Zustand ohne gegenseitige Berührung.

93. In Kühlräumen werden die Produkte in Stapeln auf Regalen oder Paletten gelagert, deren Höhe mindestens 8 – 10 cm über dem Fußboden betragen muss. Von Wänden und Kühlgeräten sind die Produkte in einem Abstand von mindestens 30 cm anzuordnen. Zwischen den Stapeln müssen Gänge vorhanden sein, die einen ungehinderten Zugang zu den Produkten gewährleisten.

94. Kühlräume für die Kältebehandlung und die Lagerung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen werden mit Thermometern und (oder) Mitteln zur automatischen Temperaturkontrolle im Raum sowie mit Mitteln zur Temperaturaufzeichnung ausgestattet.

95. Schlachterzeugnisse werden während der Lagerung nach Arten, Verwendungszweck (Vertrieb oder Verarbeitung (Behandlung)) und thermischem Zustand (gekühlt, gefroren) gruppiert.

96. Ein Anstieg der Lufttemperatur in den Kühlräumen während ihrer Lagerung beim Ein- oder Auslagern von Schlachterzeugnissen ist um höchstens 5 ^{o}C zulässig; die Schwankungen der Lufttemperatur während der Lagerung, des Transports und des Vertriebs dürfen 2 ^{o}C nicht überschreiten.

97. Die Lagerung gekühlter und gefrorener Produkte in nicht gekühlten Räumen vor dem Verladen in ein Transportmittel und (oder) einen Container ist nicht zulässig.

98. Während des Transports werden Tierkörper, Schlachtkörperhälften und Viertel in senkrecht hängendem Zustand befördert, der ihre Berührung ausschließt. Tierkörper, Schlachtkörperhälften und Viertel in gefrorenem Zustand dürfen gestapelt befördert werden, sofern eine Verunreinigung der Oberfläche der Tierkörper ausgeschlossen ist.

99. Die Verwendung von Transportmitteln und Containern für die Beförderung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen nach der Beförderung von Nutztieren in diesen ist nicht zulässig.

Die Beförderung von Nutztieren zur Produktionsstätte erfolgt mit spezialisierten oder speziell ausgerüsteten Transportmitteln.

Transportmittel und Container, die für die Beförderung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen bestimmt sind, werden mit Mitteln ausgestattet, die die Einhaltung und Aufzeichnung des festgelegten Temperaturregimes ermöglichen.

100. Die Beförderung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen als Schüttgut ohne Verwendung einer Transportverpackung und (oder) Verbraucherverpackung ist nicht zulässig, ausgenommen Knochen, die für die Herstellung von Gelatine bestimmt sind.

101. Nach Abschluss des Transportprozesses werden Transportmittel und Container einer Sanitärbehandlung (Desinfektion) unterzogen.

102. Während der Lagerung, des Transports und des Vertriebs ist ein Auftauen gefrorener Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse nicht zulässig.

103. In Einzel- und Großhandelsbetrieben ist ein erneutes Verpacken unter Vakuum oder unter Schutzatmosphäre von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die zuvor unter Vakuum oder unter

Schutzatmosphäre verpackt wurden, nicht zulässig.

X. Anforderungen an die Verpackung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen

104. Die Verpackung (einschließlich der Verschlussmittel) von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen muss den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Verpackungen" (TR ZU 005/2011) entsprechen.

105. Materialien, die mit Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen in Kontakt kommen, müssen deren Sicherheit und die Unveränderlichkeit der Identifizierungsmerkmale beim Verkehr von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen im Zollgebiet der Zollunion während der Haltbarkeitsdauer gewährleisten.

XI. Anforderungen an die Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen

106. Die Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen muss den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) entsprechen,

sowie den Anforderungen, die in den Punkten 107 – 126 des vorliegenden Technischen Regelwerks festgelegt sind.

107. Zur Vermeidung von Handlungen, die die Verbraucher (Erwerber) irreführen:

a) Die Kennzeichnung, die Informationen über Unterscheidungsmerkmale von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen enthält (zum Beispiel "Fleisch hoher Qualität", "marmoriertes Fleisch", "Halal", "koscheres

Fleisch"), muss den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" entsprechen

(TR ZU 022/2011);

b) nicht zulässig ist die Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen für den allgemeinen Verzehr unter Verwendung von Phantasiebezeichnungen, die assoziativ als Fleischerzeugnisse für die Kindernahrung wahrgenommen werden (zum Beispiel Würstchen "Detskie", Wurst "Karapusik", "Krepysch", "Toptyschka");

c) nicht zulässig ist die Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen unter Verwendung von Phantasiebezeichnungen, die mit den durch zwischenstaatliche (regionale) Normen festgelegten Phantasiebezeichnungen von Fleischerzeugnissen identisch oder verwechslungsfähig ähnlich sind, ausgenommen Fleischerzeugnisse, die nach diesen Normen hergestellt werden (zum Beispiel "Doktorskaja", "Ljubitelskaja", "Moskowskaja", "Sernistaja", "Molotschnaja");

d) zulässig ist die Verwendung allgemein üblicher Bezeichnungen, die nach dem anatomischen Merkmal gebildet sind (zum Beispiel "Brust", "Bacon", "Nacken", "Haxe"), nach dem charakteristischen Schnittbild (zum Beispiel "Cervelat", "Salami", "Schinkenwurst"), nach der Art der verwendeten Rezepturbestandteile (zum Beispiel "Schweine-", "Rinder-", "aus Schweinefleisch", "aus Rindfleisch") oder die in der Kochkunst und der Gemeinschaftsverpflegung weit verbreitet sind (zum Beispiel "Pastrami", "Balyk", "Kupaty", "Beefsteak").

107^1. Die Nährwertkennwerte von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen werden in der Kennzeichnung unter Berücksichtigung der zulässigen Abweichungen angegeben.

Die zulässigen Grenzen der tatsächlichen Werte des Nährstoffgehalts bei der Angabe von Informationen über den Nährwert von

Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen betragen:

Protein – nicht weniger als 80 Prozent des in der Kennzeichnung der Produkte angegebenen Wertes;

Fett, Kohlenhydrate, Energiewert (Kalorienwert) – nicht mehr als 120 Prozent des in der Kennzeichnung der Produkte angegebenen Wertes.

Fußnote. Abschnitt XI wurde um den Punkt 107^{1} gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 27.09.2023 Nr. 98 ergänzt (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Tag seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).
108. In der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen dürfen die Worte "hergestellt aus gekühltem Rohstoff" oder sinngemäß gleichbedeutende Worte nicht verwendet werden, wenn bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse Schlachterzeugnisse eines anderen thermischen Zustands verwendet wurden,

außer gekühlten.

109. In der Bezeichnung der Fleischerzeugnisse werden Informationen über die Gruppe (zum Beispiel "Fleisch-", "fleischhaltig", "Fleisch-Pflanzen-", "Pflanzen-Fleisch-") und die Art (zum Beispiel "Wurstware", "Fleischware aus gewachsenem Fleisch", "Fleischzubereitung", "verzehrfertiges Fleischgericht", "Fleischkonserven", "Speckerzeugnis", "Trockenerzeugnis", "Brühe") der Fleischerzeugnisse angegeben oder in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung platziert.

110. Bei Verwendung von Separatorenfleisch für die Herstellung von Fleischerzeugnissen wird eine entsprechende Information in der Zusammensetzung dieser Produkte angegeben (zum Beispiel "Separatorenfleisch").

111. In der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen wird in der Zusammensetzung dieser Produkte Wasser bei jeder Art seiner Zugabe angegeben (in Form von Eis, Lake, Lösung usw.).

112. In der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen dürfen in der Zusammensetzung dieser Produkte keine Bezeichnungen zusammengesetzter Lebensmittelzusatzstoffe sowie von Marinaden und Laken ohne Angabe der darin enthaltenen Bestandteile enthalten sein.

113. In der Kennzeichnung von Wurstwaren und Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch wird in der Zusammensetzung dieser Erzeugnisse und Produkte das Vorhandensein von Starterkulturen von Mikroorganismen angegeben, wenn bei der Herstellung der Wurstwaren und der Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch Starterkulturen von Mikroorganismen verwendet wurden.

114. In der Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die mit Enzympräparaten behandelt wurden, muss in der Zusammensetzung dieser Erzeugnisse

und Produkte eine Information über die Verwendung dieser Präparate enthalten sein, wenn die Aktivität des Enzympräparats, einschließlich der Restaktivität, im Fertigerzeugnis erhalten bleibt.

115. In der Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die unter Vakuum oder unter Schutzatmosphäre verpackt sind, muss eine entsprechende Information enthalten sein (zum Beispiel "unter Vakuum verpackt", "in Schutzatmosphäre verpackt").

116. Sofern der Hersteller von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die zum Vertrieb an Einzel- und Großhandelsbetriebe geliefert werden, deren weiteres Verpacken im Verlauf des Vertriebs in eine Verbraucherverpackung unter Änderung ihrer Menge und (oder) der Art ihrer Verpackung vorsieht, muss die Kennzeichnung dieser

Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse Informationen über die Haltbarkeitsdauer vor dem Öffnen der Verpackung und nach dem Öffnen der Verpackung (Beschädigung ihrer Integrität), jedoch innerhalb der gesamten Haltbarkeitsdauer, enthalten.

Fehlt eine solche Information in der Kennzeichnung der Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, so ist eine Änderung ihrer Menge und (oder) der Art der Verpackung der Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die zum Vertrieb an Einzel- und Großhandelsbetriebe geliefert werden, nicht zulässig.

In der Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die im Verlauf des Vertriebs unter Änderung der Menge und (oder) der Art der Verpackung verpackt wurden, sind zusätzlich Informationen über das Datum ihrer Verpackung und die Haltbarkeitsdauer anzugeben, ausgenommen die Fälle, in denen die Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse in Anwesenheit des Verbrauchers in Einzel- und Großhandelsbetrieben verpackt werden.

117. Die Kennzeichnung von Fleisch in Tierkörpern, Schlachtkörperhälften, Vierteln und Teilstücken muss den in den Punkten 106 – 116 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) unmittelbar auf den Tierkörper, die Schlachtkörperhälfte und das Viertel wird der Abdruck des Veterinärstempels gemäß den Anforderungen aufgebracht, die durch die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten im Bereich des Veterinärwesens festgelegt sind;

b) unmittelbar auf den Tierkörper, die Schlachtkörperhälfte und das Viertel darf zusätzlich der Abdruck des Handelsklassenstempels aufgebracht werden;

c) in den Warenbegleitdokumenten für unverpackte Schlachterzeugnisse werden folgende Informationen angegeben:

Fleischart des Nutztieres, von dem das Schlachterzeugnis gewonnen wurde, Bezeichnung des Schlachterzeugnisses, thermischer Zustand der Tierkörper, Schlachtkörperhälften, Viertel und Teilstücke ("gekühlt", "gefroren"), anatomischer Teil des Tierkörpers (für Teilstücke);

Bezeichnung und Sitz des Herstellers der Schlachterzeugnisse;

Menge der Schlachterzeugnisse;

Herstellungsdatum, Haltbarkeitsdauer und Lagerbedingungen der Schlachterzeugnisse.

Bei Vorhandensein einer Umverpackung und (oder) einer Verbraucherverpackung werden die vorgenannten Informationen in der Kennzeichnung und (oder) in den Warenbegleitdokumenten angegeben.

118. Die Kennzeichnung von Nebenprodukten der Schlachtung muss den in den Punkten 106 – 116 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) auf die Umverpackung wird der Abdruck des Veterinärstempels gemäß den Anforderungen aufgebracht, die durch die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten im Bereich des Veterinärwesens festgelegt sind;

b) in der Kennzeichnung werden Informationen über den thermischen Zustand (zum Beispiel "gekühlt", "gefroren"), die Bezeichnung des Nebenprodukts der Schlachtung und die Art des Nutztieres, von dem das Schlachterzeugnis gewonnen wurde, angegeben;

c) in der Kennzeichnung werden (sofern vorhanden) Informationen über die Kategorie der Nebenprodukte der Schlachtung angegeben (zum

Beispiel "Rinderleber gekühlt, 1. Kategorie").

119. Die Kennzeichnung von Gefrierblöcken aus Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung muss den in den Punkten 106 – 116 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) auf die Umverpackung wird der Abdruck des Veterinärstempels gemäß den Anforderungen aufgebracht, die durch die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten im Bereich des Veterinärwesens festgelegt sind;

b) in der Kennzeichnung werden Informationen über die Bezeichnung des Nebenprodukts der Schlachtung, über die Art des Fleisches oder der Nebenprodukte der Schlachtung des Nutztieres, von dem das Schlachterzeugnis gewonnen wurde, sowie Informationen über den Massenanteil an Binde- und Fettgewebe (für zugeschnittenes Fleisch mit festgelegtem Gewebeanteil) angegeben;

c) in der Kennzeichnung werden (sofern vorhanden) Informationen über die Kategorie der Nebenprodukte der Schlachtung angegeben (zum Beispiel "Gefrierblock aus Rinderleber, 1. Kategorie").

120. Die Kennzeichnung von Fleischzubereitungen und verzehrfertigen Fleischgerichten muss den in den Punkten 106 – 116 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) in der Kennzeichnung werden Informationen über die Gruppe der Fleischerzeugnisse ("Fleisch-", "fleischhaltig"), die Art der Fleischerzeugnisse ("Fleischzubereitung", "verzehrfertiges Fleischgericht"), die Art der Fleischzubereitungen und verzehrfertigen Fleischgerichte ("aus zerkleinertem Fleisch", "im Teigmantel", "gefüllt", "Hackfleisch", "geformt", "grobstückig", "paniert", "kleinstückig") sowie Informationen über den thermischen Zustand angegeben ("gekühlt" – für

Fleischzubereitungen mit einer Temperatur von minus 1,5 ^{o} C bis plus 6 ^{o} C an jedem Messpunkt, "gefroren" – für Fleischzubereitungen und verzehrfertige Fleischgerichte mit einer Temperatur von nicht mehr als minus 8 ^{o} C an jedem Messpunkt);

b) im Fall der Herstellung gekühlter Produkte aus gefrorenen Schlachterzeugnissen wird eine entsprechende Information in der Kennzeichnung dieser Produkte angegeben (zum Beispiel "hergestellt aus gefrorenem Rohstoff");

c) in der Kennzeichnung werden (sofern vorhanden) Informationen über die Kategorie der Fleischzubereitungen angegeben;

d) in der Kennzeichnung können zusätzlich Informationen

über die Fleischzubereitungen und verzehrfertigen Fleischgerichte angegeben werden (zum Beispiel "paniert",

"mit Beilage", "ohne Beilage", "Blintschiki", "Pelmeni", "Manty").

121. Die Kennzeichnung von Wurstwaren, Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch und Speckerzeugnissen muss den in den Punkten 106 – 116 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) in der Kennzeichnung werden Informationen über die Gruppe der Fleischerzeugnisse ("Fleisch-", "fleischhaltig", "Fleisch-Pflanzen-", "Pflanzen-Fleisch-"), die Art der Fleischerzeugnisse ("Wurstware", "Fleischware aus gewachsenem Fleisch", "Speckerzeugnis") und die Art der technologischen Behandlung ("gebrüht", "geräuchert", "halbgeräuchert", "gebrüht-geräuchert", "rohgeräuchert", "rohluftgetrocknet", "gebacken", "geräuchert-gebacken", "gebrüht-gebacken", "gebraten", "gesalzen") angegeben;

b) in der Kennzeichnung gefrorener Produkte werden Informationen über den thermischen Zustand angegeben ("gefroren");

c) in der Kennzeichnung werden (sofern vorhanden) Informationen über die Kategorie oder die Sorte der Wurstwaren, der Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch und der Speckerzeugnisse angegeben;

d) in der Kennzeichnung von Wurstwaren können zusätzlich Informationen über die Wurstwaren angegeben werden (zum Beispiel "Wurst", "kleine Würste", "Würstchen", "Bockwürste", "Speckwürste", "Fleischkäse");

e) in der Kennzeichnung von Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch können zusätzlich Informationen über die Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch anhand des anatomischen Merkmals angegeben werden (zum Beispiel "Brust", "Bacon", "Nacken", "Haxe").

122. Die Kennzeichnung von Fleischkonserven muss den in den Punkten 106 – 116 des vorliegenden Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) in der Kennzeichnung werden Informationen über die Gruppe der Fleischerzeugnisse ("Fleisch-", "fleischhaltig", "Fleisch-Pflanzen-", "Pflanzen-Fleisch-"), die Art der Fleischerzeugnisse ("Fleischkonserven") und die Art der technologischen Behandlung ("sterilisiert", "pasteurisiert") angegeben;

b) in der Kennzeichnung werden Informationen über die Art der Konserven angegeben ("in Stücken", "aus zerkleinertem Fleisch", "aus Brät", "Pasteten-", "Schinken-");

c) in der Kennzeichnung werden (sofern vorhanden) Informationen über die Sorte der Konserven angegeben;

d) falls die Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung nicht in einer Weise angebracht werden kann, die die Erhaltung und Lesbarkeit der Information bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer gewährleistet (Lithografie, Flexografie oder ein anderes Offsetdruckverfahren), werden die Angaben zum Herstellungsdatum der Konserven und zur Sortimentsnummer (sofern vorhanden) angebracht

auf dem Deckel, dem Boden oder dem Etikett der Verbraucherverpackung.

123. Die Kennzeichnung von Trockenerzeugnissen und Brühen muss den in den Punkten 106 – 116 dieses Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) in der Kennzeichnung von Trockenerzeugnissen werden Angaben zur Gruppe der Fleischerzeugnisse ("Fleisch-", "fleischhaltig", "Fleisch-Pflanzen-", "Pflanzen-Fleisch-") und zur Art der Fleischerzeugnisse ("Trockenerzeugnis") gemacht;

b) in der Kennzeichnung von Brühen werden Angaben zur Gruppe der Fleischerzeugnisse ("Fleisch-"), zur Art der technologischen Behandlung ("trocken", "konserviert", "flüssig") und zur Art der Fleischerzeugnisse ("Brühe") gemacht (zum Beispiel "Fleischbrühe, konzentriert").

124. Die Kennzeichnung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten muss den in den Punkten 106 – 116 dieses Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) in der Kennzeichnung werden Angaben zur Art des Nutztieres gemacht (zum Beispiel "Schweineschmalz, ausgelassen", "Rinderfett, ausgelassen");

b) in der Kennzeichnung gefrorener Erzeugnisse werden Angaben zum thermischen Zustand ("gefroren") gemacht.

125. Die Kennzeichnung von Gelatine muss den in den Punkten 106 – 116 dieses Technischen Regelwerks genannten Anforderungen entsprechen; außerdem werden in der Kennzeichnung von Gelatine Angaben zur Sorte der Gelatine (sofern vorhanden) gemacht.

126. Die Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung muss den in den Punkten 106 – 125 dieses Technischen Regelwerks genannten Anforderungen sowie den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) in der Kennzeichnung werden Angaben gemacht, die die Bestimmung dieser Erzeugnisse für die Ernährung von Kindern wiedergeben ("für Kleinkinder", "für Kinder im Vorschulalter", "für Kinder im Schulalter"), oder es wird das konkrete Alter des Kindes angegeben, ab dem die Verwendung dieser Erzeugnisse möglich ist (zum Beispiel "für die Ernährung von Kindern ab 6 Jahren");

b) in der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung werden Angaben zur Haltbarkeitsdauer und zu den Lagerbedingungen nach Beschädigung der Integrität der Verbraucherverpackung gemacht;

c) in der Kennzeichnung werden (sofern vorhanden) Angaben zur Klasse der Fleischerzeugnisse gemacht;

d) in der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen für Kinder im ersten Lebensjahr werden Angaben zum Alter des Kindes (in Monaten) gemacht, ab dem die Einführung dieser Erzeugnisse in die Ernährung des Kindes zulässig ist, sowie Angaben zum Zerkleinerungsgrad dieser Erzeugnisse (zum Beispiel "homogenisiert", "püriert", "grob zerkleinert") und Empfehlungen zu ihrem Verzehr.

XII. Sicherstellung der Übereinstimmung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen mit den

Sicherheitsanforderungen

127. Die Übereinstimmung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen mit diesem Technischen Regelwerk wird durch die Erfüllung seiner Anforderungen und der Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion sichergestellt, die für diese Erzeugnisse gelten.

128. Die Untersuchungs- (Prüf-) und Messverfahren werden in Normen gemäß dem Verzeichnis der Normen festgelegt, die Regeln und Verfahren für Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen einschließlich der Regeln für die Probenahme enthalten und für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks sowie für die Durchführung der Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Produkte erforderlich sind.

XIII. Bewertung (Bestätigung) der Konformität von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen

1 29. Die Bewertung (Bestätigung) der Konformität von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen sowie der Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, ihres Transports, ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung muss den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und des Technischen Regelwerks der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) entsprechen.

130. Schlachterzeugnisse (einschließlich Schlachterzeugnisse für die Kindernahrung) unterliegen vor dem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Zollunion der Fleischuntersuchung.

131. Die Durchführung der Fleischuntersuchung von Schlachterzeugnissen (einschließlich Schlachterzeugnissen für die Kindernahrung) und die Dokumentation ihrer Ergebnisse erfolgen gemäß dem Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU

021/2011) im Teil der Fleischuntersuchung.

132. Fleischerzeugnisse (außer Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung und Fleischerzeugnissen neuer Art) unterliegen vor dem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Zollunion der Konformitätsdeklarierung nach dem festgelegten Verfahren.

133. Die Konformitätsbestätigung von Fleischerzeugnissen mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, erfolgt durch Ausstellung einer Konformitätserklärung durch den Antragsteller auf der Grundlage eigener Nachweise sowie von Nachweisen, die unter Beteiligung einer Zertifizierungsstelle für Managementsysteme (für Schema 6d) und eines akkreditierten Prüflaboratoriums (-zentrums), das in das Einheitliche Register der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (-zentren) der Zollunion aufgenommen ist, erlangt wurden.

134. Die Konformitätsdeklarierung von Fleischerzeugnissen erfolgt nach einem der in diesem Technischen Regelwerk festgelegten Deklarierungsschemata nach Wahl des Antragstellers.

Bei der Konformitätsdeklarierung nach den Schemata 3d und 6d kann Antragsteller eine gemäß den Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaates in dessen Hoheitsgebiet registrierte juristische Person oder natürliche Person in der Eigenschaft eines Einzelunternehmers sein, die Hersteller ist oder die Funktionen eines ausländischen Herstellers auf der Grundlage eines Vertrages mit diesem im Teil der Sicherstellung der Konformität der gelieferten Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, wahrnimmt.

Bei der Konformitätsdeklarierung nach Schema 4d kann Antragsteller eine gemäß den Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaates in dessen

Hoheitsgebiet registrierte juristische Person oder natürliche Person in der Eigenschaft eines Einzelunternehmers sein, die Hersteller oder Verkäufer ist oder die Funktionen eines ausländischen Herstellers auf der Grundlage eines Vertrages mit diesem im Teil der Sicherstellung der Konformität der gelieferten Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, wahrnimmt.

135. Das Deklarierungsschema 3d umfasst:

Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation;

Durchführung der Produktionskontrolle;

Prüfung von Mustern der Fleischerzeugnisse;

Ausstellung und Registrierung der Konformitätserklärung;

Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens./

Der Antragsteller ergreift Maßnahmen, damit der Herstellungsprozess stabil ist und die Konformität der Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, sicherstellt, erstellt die technische Dokumentation und führt deren Analyse durch.

Der Antragsteller stellt die Durchführung der Produktionskontrolle sicher.

Zur Kontrolle der Konformität der Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, führt der Antragsteller die Prüfung von Mustern der Fleischerzeugnisse in einem akkreditierten Prüflaboratorium durch, das in das Einheitliche Register der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (-zentren) der Zollunion

aufgenommen ist.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Fleischerzeugnisse beträgt höchstens 3 Jahre.

136. Das Deklarierungsschema 4d umfasst:

Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation;

Prüfung von Mustern der Fleischerzeugnisse;

Ausstellung und Registrierung der Konformitätserklärung;

Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens.

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

Zur Sicherstellung der Bestätigung der erklärten Konformität einer Partie von Fleischerzeugnissen mit diesem Technischen Regelwerk und den Technischen Regelwerken der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, führt der Antragsteller die Prüfung von Mustern der Fleischerzeugnisse in einem akkreditierten Prüflaboratorium durch, das in das Einheitliche Register der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (-zentren) der Zollunion aufgenommen ist.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für Fleischerzeugnisse entspricht der Haltbarkeitsdauer dieser Fleischerzeugnisse.

137. Das Deklarierungsschema 6d umfasst:

Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation, in deren Bestand ein von einer Zertifizierungsstelle für Managementsysteme ausgestelltes Zertifikat für das Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystem (dessen Kopie) aufgenommen wird;

Durchführung der Produktionskontrolle;

Prüfung von Mustern der Fleischerzeugnisse;

Ausstellung und Registrierung der Konformitätserklärung;

Anbringung des einheitlichen Verkehrszeichens;

Kontrolle der Stabilität des Funktionierens des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems.

Der Antragsteller ergreift Maßnahmen zur Sicherstellung der Stabilität des Funktionierens des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems und der Produktionsbedingungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, entsprechen, erstellt die technische Dokumentation und führt deren Analyse durch.

Der Antragsteller stellt die Durchführung der Produktionskontrolle sicher und informiert die Zertifizierungsstelle für Managementsysteme über geplante Änderungen des Managementsystems.

Zur Kontrolle der Konformität der Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, führt der Antragsteller die Prüfung von Mustern der Fleischerzeugnisse durch

in einem akkreditierten Prüflaboratorium, das in das Einheitliche Register der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (-zentren) der Zollunion aufgenommen ist.

Die Zertifizierungsstelle für Managementsysteme führt die Inspektionskontrolle der Stabilität des Funktionierens des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems durch.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Fleischerzeugnisse beträgt höchstens 5 Jahre.

138. Die Nachweisunterlagen bei der Konformitätsdeklarierung müssen umfassen:

a) Kopien der Dokumente, die die staatliche Registrierung als juristische Person oder als Einzelunternehmer bestätigen;

b) die technische Spezifikation oder das Dokument, nach dem das Erzeugnis hergestellt wurde (sofern vorhanden);

c) das Verzeichnis der Dokumente, nach denen die Produkte hergestellt wurden;

d) das Zertifikat (dessen Kopie) für das Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystem (für Schema 6d);

e) Prüfberichte der Fleischerzeugnisse;

f) Prüfberichte der Schlachterzeugnisse und (oder) der Nicht-Fleischzutaten (sofern vorhanden);

g) den Kontrakt (Liefervertrag) oder die Warenbegleitdokumente (für Schema 4d) – sofern vorhanden;

h) sonstige Dokumente, die unmittelbar oder mittelbar die Konformität der Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, bestätigen.

139. Die Konformitätserklärung über die Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks wird nach der einheitlichen Form und nach den Regeln ausgestellt, die mit dem Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 Nr. 293

genehmigt wurden.

140. Die Geltung der Konformitätserklärung beginnt mit dem Tag ihrer Registrierung im Einheitlichen Register der ausgestellten Konformitätszertifikate und der registrierten Konformitätserklärungen, die nach der einheitlichen Form ausgestellt wurden, nach dem festgelegten Verfahren.

141. Nach Abschluss der Verfahren der Konformitätsbestätigung stellt der Antragsteller einen Satz von Dokumenten für die Fleischerzeugnisse zusammen, der Folgendes umfasst:

a) die in Nummer 138 dieses Technischen Regelwerks vorgesehenen Dokumente (technische Dokumentation, Nachweisunterlagen bei der Konformitätsdeklarierung);

b) den Prüfbericht (die Prüfberichte) über die Prüfungen, die in einem akkreditierten Prüflaboratorium durchgeführt wurden, das in das Einheitliche Register der Zertifizierungsstellen und Prüflaboratorien (-zentren) der Zollunion aufgenommen ist;

c) die registrierte Konformitätserklärung.

142. Der Satz von Dokumenten für die Fleischerzeugnisse ist beim Antragsteller aufzubewahren:

a) für serienmäßig hergestellte Produkte – mindestens 5 Jahre ab dem Tag der Einstellung der Herstellung dieser Produkte;

b) für eine Produktionscharge – mindestens 5 Jahre ab dem Tag des Vertriebs der Partie der Fleischerzeugnisse.

143. Die in Nummer 141 dieses Technischen Regelwerks genannten Dokumente sind im Rahmen der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) vorzulegen.

144. Fleischerzeugnisse für die Kindernahrung unterliegen vor dem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Zollunion der staatlichen Registrierung nach dem Verfahren, das im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt ist.

145. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen (einschließlich Fleischerzeugnissen und Schlachterzeugnissen für die Kindernahrung) hinsichtlich der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, wird vor Beginn der Durchführung solcher Prozesse (vor dem Inverkehrbringen der Produkte) in Form der staatlichen Registrierung der Produktionsstätten nach dem Verfahren durchgeführt, das im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmitteln" (TR ZU 021/2011) festgelegt ist.

146. Die Konformitätsbewertung der Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Transports, des Vertriebs und der Entsorgung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen (einschließlich Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung und Schlachterzeugnissen für die Kindernahrung) hinsichtlich der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, wird in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen durchgeführt, die in diesem Technischen Regelwerk und in den Technischen Regelwerken der Zollunion, deren Geltung sich auf sie erstreckt, festgelegt sind.

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

147. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion erfolgt vor dem Inverkehrbringen der Schlachterzeugnisse und der Fleischerzeugnisse.

Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die der Bewertung (Bestätigung) der Konformität mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sie erfasst, unterzogen wurden, müssen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet werden.

148. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird bei nicht verpackten Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen auf den Warenbegleitdokumenten angebracht.

149. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird bei Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die unmittelbar in die Umverpackung eingebracht sind, auf der Umverpackung und (oder) auf dem Etikett und (oder) auf dem Beipackzettel, der in jede Umverpackung eingelegt oder jeder Umverpackung beigefügt wird, oder auf den Warenbegleitdokumenten angebracht.

XV. Staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks

150. Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks in Bezug auf

Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse sowie die damit verbundenen Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Transports, des Vertriebs und der Entsorgung erfolgt nach den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaates.

XVI. Schutzklausel

151. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten sind verpflichtet, alle Maßnahmen zu ergreifen, um das Inverkehrbringen von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und der Technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sie erfasst, nicht entsprechen, im Zollgebiet der Zollunion zu beschränken und zu verbieten sowie um diese Erzeugnisse vom Markt zurückzunehmen.

In diesem Fall ist die zuständige Behörde des Mitgliedstaates verpflichtet, die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten über den Erlass der entsprechenden Entscheidung zu unterrichten, unter Angabe des Grundes für deren Erlass und unter Vorlage von Nachweisen, welche die Notwendigkeit dieser Maßnahme erläutern.

ANLAGE Nr. 1
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Fleisch und
Fleischerzeugnissen"
(TR ZU 034/2013)

Mikrobiologische Sicherheitskennwerte der Schlachterzeugnisse und der Fleischerzeugnisse

Bezeichnung der Produkte 1	Kennwerte 2	Zulässige Höchstgehalte, nicht mehr als 3	Anmerkung 4

I. Fleisch schlachtwarm, gekühlt und gefroren. Fleischzubereitungen gekühlt und gefroren (alle Arten von Nutztieren)			
1. Fleisch schlachtwarm und gekühlt:			
a) schlachtwarm in Tierkörpern, Schlachtkörperhälften, Vierteln, Teilstücken	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	10	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
b) schlachtwarm in Tierkörpern, Schlachtkörperhälften, Vierteln und Teilstücken für die Kindernahrung	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	10	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig		
c) gekühlt in Tierkörpern, Schlachtkörperhälften, Vierteln, Teilstücken	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Gattung Proteus in 0,1 g	nicht zulässig	für Produkte mit einer Haltbarkeitsdaue von mehr als 7 Tagen

d) gekühlt in Tierkörpern, Schlachtkörperhälften, Vierteln und Teilstücken für die Kindernahrung	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
	Bakterien der Gattung Proteus in 1 g	nicht zulässig	
e) gekühlt in Teilstücken, unter Vakuum oder in modifizierter Gasatmosphäre verpackt	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^4	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,01 g	nicht zulässig		
Hefen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3		
sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	nicht zulässig		
2. Fleisch gefroren:			
a) in Tierkörpern, Schlachtkörperhälften, Vierteln, Teilstücken	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^4	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,01 g	nicht zulässig	

b) in Tierkörpern und Teilstücken für die Kindernahrung	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^4	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,01 g	nicht zulässig	
c) Blöcke aus Fleisch	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^5	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,001 g	nicht zulässig	

d) Blöcke für die Kindernahrung	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^5	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,001 g	nicht zulässig	
e) Fleisch aus mechanischer Entbeinung (Separatorenfleisch)	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^6 (Probenvorbereitung ohne Abflammen der Oberfläche)	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,0001 g	nicht zulässig (Probenvorbereitung ohne Abflammen der Oberfläche)	

3. Fleischzubereitungen für die Ernährung von Vorschul- und Schulkindern	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^5	für Fleischzubereitungen aus zerkleinertem Fleisch
	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^5	für Fleischzubereitungen in Stücken
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,001 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze, KbE*/g, nicht mehr als	250	für panierte Fleischzubereitungen

4. Fleischzubereitungen (fleischhaltige Zubereitungen) knochenlos (gekühlt, gefroren), auch in Marinade:			
a) grobstückig	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^5	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,001 g	nicht zulässig	

b) kleinstückig	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^6	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,001 g	nicht zulässig	
5. Fleischzubereitungen (fleischhaltige Zubereitungen) aus zerkleinertem Fleisch (gekühlt, gefroren):			

a) geformt, auch paniert	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^6	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,0001 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze, KbE*/g, nicht mehr als	500	für panierte Fleisch-zubereitungen mit einer Haltbarkeits-dauer von mehr als 1 Monat

b) im Teigmantel, gefüllt	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	2×10^6	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,0001 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze, KbE*/g, nicht mehr als	500	für Fleischzube-reitungen mit einer Haltbarkeitsdaue von mehr als 1 Monat

c) Hackfleisch	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^6	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,0001 g	nicht zulässig	
6. Fleischzubereitungen mit Knochen (grobstückig, portioniert, kleinstückig)	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^6	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,0001 g	nicht zulässig	

II. Nebenprodukte der Schlachtung gekühlt und gefroren. Blut und Erzeugnisse seiner Verarbeitung (alle Arten von Nutztieren)		
7. Speiseblut	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^5
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
sulfitreduzierende Clostridien in 1 g	nicht zulässig	
S. aureus in 1 g	nicht zulässig	

8. Speiseblut, getrocknet, für die Kindernahrung	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	$2,5 \times 10^4$	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	
9. Erzeugnisse der Blutverarbeitung:			
a) Speisealbumin	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	$2,5 \times 10^4$	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig		
sulfitreduzierende Clostridien in 1 g	nicht zulässig		
S. aureus in 1 g	nicht zulässig		
Bakterien der Gattung Proteus in 1 g	nicht zulässig		
b) Trockenkonzentrat von Blutplasma (Blutserum)	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^4	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 1 g	nicht zulässig	

III. Wurstwaren aus Fleisch (fleischhaltige Wurstwaren). Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch (fleischhaltig). Verzehrfertige Fleischgerichte (fleischhaltig), gefroren (alle Arten von Nutztieren)			
10. Wurstwaren und Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, fleischlich (fleischhaltig), rohgeräuchert, rohluftgetrocknet, deren Haltbarkeitsdauer 5 Tage überschreitet, einschließlich geschnitten, unter Vakuum verpackt, unter Bedingungen der Schutzatmosphäre	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	
	E. coli in 1 g	nicht zulässig	

11. Wurstwaren, fleischlich (fleischhaltig), halbgeräuchert und geräuchert gebrüht	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	
12. Wurstwaren, fleischlich (fleischhaltig), halbgeräuchert, geräuchert gebrüht, deren Haltbarkeitsdauer 5 Tage überschreitet, einschließlich geschnitten und unter Vakuum verpackt unter Bedingungen der Schutzatmosphäre	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	

13. Pasteurisierte Fleischwürstchen (fleischhaltige Würstchen)	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	2×10^2	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	B. cereus in 1 g	nicht zulässig	
14. Wurstwaren für die Ernährung von Vorschul- und Schulkindern	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
E. coli in 1 g	nicht zulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 5 Tagen
S. aureus in 1 g	nicht zulässig	
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
Hefen, KbE*/g, nicht mehr als	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 5 Tagen
Schimmelpilze, KbE*/g, nicht mehr als	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 5 Tagen

15. Wurstwaren, fleischlich (fleischhaltig), gebrüht	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	$2,5 \times 10^3$	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	

16. Wurstwaren, fleischlich (fleischhaltig), gebrüht, deren Haltbarkeitsdauer 5 Tage überschreitet, einschließlich geschnitten und unter Vakuum verpackt unter Bedingungen der Schutzatmosphäre	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3 $2,5 \times 10^3$	für den Servieraufschnitt
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	
17. Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, fleischlich (fleischhaltig), gebrüht	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig		
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
18. Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, fleischlich (fleischhaltig), geräuchert gebrüht:			
a) Schinken, Rollbraten, Kotelettstrang, Bauch, Nacken, Schweinelachs und in Hülle	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	

b) Backenfleisch (Backen), Eisbein	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	nicht zulässig	
19. Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, fleischlich (fleischhaltig), geräuchert gebacken, gebacken	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	

sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig		
20. Fleischwaren aus gewachsenem Fleisch, fleischlich (fleischhaltig), gebrüht, gebacken, geräuchert gebacken, deren Haltbarkeitsdauer 5 Tage überschreitet, einschließlich geschnitten und unter Vakuum verpackt unter Bedingungen der Schutzatmosphäre	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3 $2,5 \times 10^3$	für den Servieraufschnitt
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	

21. Verzehrfertige Fleischgerichte für die Ernährung von Vorschul- und Schulkindern	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	E. coli in 1 g	nicht zulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdaue von mehr als 72 h
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	

Hefen, KbE*/g, nicht mehr als	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 h	
Schimmelpilze, KbE*/g, nicht mehr als	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 h	
22. Verzehrfertige Fleischgerichte, fleischlich (fleischhaltig), gefroren:			
a) fleischlich	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^4	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,01 g	nicht zulässig		
S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig		
Bakterien der Gattung Enterococcus, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3		
b) fleischhaltig	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	2×10^4	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,01 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig	

Bakterien der Gattung Enterococcus, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3		
IV. Kochwürste aus thermisch behandelten Zutaten (alle Arten von Nutztieren)			
23. Bluterzeugnisse	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	2×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet, – in 0,1 g)	nicht zulässig	

S. aureus in 1 g	nicht zulässig	für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer mehr als 2 Tage beträgt	
24. Sülzwürste, Presskopf	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	2×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	

S. aureus in 1 g	nicht zulässig	für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer mehr als 2 Tage beträgt	
25. Leberwürste	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	2×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet – in 0,1 g)	nicht zulässig	

S. aureus in 1 g	nicht zulässig	für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet
26. Pasteten	Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
S. aureus in 0,1 g (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet – in 1 g)	nicht zulässig	

27. Sülzen (Fleischgelee), Aspikerzeugnisse usw.	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	2×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 0,1 g (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer 2 Tage überschreitet, – in 1 g)	nicht zulässig	

28. Pasteten für die Ernährung von Vorschulkindern und Schulkindern	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^3	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	E. coli in 1 g	nicht zulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Std.
	S. aureus in 1 g	nicht zulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	nicht zulässig	

Hefen, KbE*/g, nicht mehr als	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Std.
Schimmelpilze, KbE*/g, nicht mehr als	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Std.
V. Fleischkonserven, Fleisch-Pflanzen-Konserven, Pflanzen-Fleisch-Konserven (alle Arten von Nutztieren)		

29. Pasteurisierte Konserven	müssen den mikrobiologischen Sicherheitskennwerten (der industriellen Sterilität) für pasteurisierte Konserven gemäß Anlage Nr. 2 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013) entsprechen	
30. Sterilisierte Konserven	müssen den mikrobiologischen Sicherheitskennwerten (der industriellen Sterilität) für sterilisierte Konserven gemäß Anlage Nr. 2 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013) entsprechen	

31. Konserven für die Kindernahrung	müssen den mikrobiologischen Sicherheitskennwerten (der industriellen Sterilität) für sterilisierte Konserven gemäß Anlage Nr. 2 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013) entsprechen	
VI. Pastetenkonserven aus Fleisch, Fleisch-Pflanzen-Pastetenkonserven, Pflanzen-Fleisch-Pastetenkonserven (alle Arten von Nutztieren)		

32. Pasteurisierte Konserven	müssen den mikrobiologischen Sicherheitskennwerten (der industriellen Sterilität) für pasteurisierte Konserven gemäß Anlage Nr. 2 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013) entsprechen	
33. Sterilisierte Konserven	müssen den mikrobiologischen Sicherheitskennwerten (der industriellen Sterilität) für sterilisierte Konserven gemäß Anlage Nr. 2 zum Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen" (TR ZU 034/2013) entsprechen	
VII. Trockenerzeugnisse aus Fleisch (fleischhaltige Trockenerzeugnisse)		

34. Trockenerzeugnisse aus Fleisch (fleischhaltige) Trockenerzeugnisse	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	$2,5 \times 10^4$	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	Schimmelpilze, KbE*/g, nicht mehr als	100	
VIII. Gekühlter, gefrorener Schweinespeck und Erzeugnisse daraus			
35. Schweinespeck, gekühlt, gefroren, ungesalzen	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^4	

Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 0,001 g	nicht zulässig		
36. Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebauch, gesalzen, geräuchert, geräuchert-gebacken	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	5×10^4	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	
	S. aureus in 0,1 g	nicht zulässig	
IX. Gelatine			

37. Gelatine	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^5	
Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig		
X. Gelatine, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung bestimmt ist			
38. Gelatine, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung bestimmt ist	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE*/g, nicht mehr als	1×10^4	
	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme) in 1 g	nicht zulässig	

*Koloniebildende Einheiten.

ANLAGE Nr. 2
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Fleisch und
Fleischerzeugnissen"
(TR ZU 034/2013)

Mikrobiologische Sicherheitskennwerte (industrielle Sterilität) von Konserven

Tabelle 1

Kennwerte der industriellen Sterilität für sterilisierte Konserven

Gruppe der Mikroorganismen	Kennwert der industriellen Sterilität
1	2

1.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. subtilis	entsprechen den Anforderungen an die industrielle Sterilität (bei Bestimmung der Anzahl dieser Mikroorganismen darf sie nicht mehr als 11 KbE* in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses betragen)
2.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	entsprechen nicht den Anforderungen an die industrielle Sterilität
3.	Mesophile Clostridien	entsprechen den Anforderungen an die industrielle Sterilität, wenn die nachgewiesenen mesophilen Clostridien nicht zu C. botulinum oder C. perfringens gehören (bei Bestimmung der mesophilen Clostridien darf ihre Anzahl nicht mehr als 1 KbE* in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses betragen)

4.	Nicht sporenbildende Mikroorganismen, darunter Milchsäurebakterien und (oder) Schimmel- pilze und (oder) Hefen	entsprechen nicht den Anforderungen an die industrielle Sterilität
5.	Sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ-anaerobe Mikroorganismen	entsprechen den Anforderungen an die industrielle Sterilität, jedoch darf die Lagertemperatur nicht über 20^{o}C liegen

Tabelle 2

Kennwerte der industriellen Sterilität für sterilisierte Konserven für die Kindernahrung

Gruppe der Mikroorganismen	Kennwert der industriellen Sterilität
1	2

1.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. subtilis	entsprechen den Anforderungen an die industrielle Sterilität (bei Bestimmung der Anzahl dieser Mikroorganismen darf sie nicht mehr als 11 KbE* in 1 g (cm^3) des Erzeugnisses betragen)
2.	Sporenbildende mesophile aerobe und fakultativ-anaerobe Mikroorganismen der Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	entsprechen nicht den Anforderungen an die industrielle Sterilität
3.	Mesophile Clostridien	entsprechen nicht den Anforderungen an die industrielle Sterilität bei Nachweis in 10 g (cm^3) des Erzeugnisses
4.	Nicht sporenbildende Mikroorganismen, darunter Milchsäurebakterien und (oder) Schimmel- pilze und (oder) Hefen	entsprechen nicht den Anforderungen an die industrielle Sterilität

5.	Sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ-anaerobe Mikroorganismen	entsprechen nicht den Anforderungen an die industrielle Sterilität

Tabelle 3

Kennwerte der industriellen Sterilität für pasteurisierte Konserven

Gruppe der Mikroorganismen	Zulässiger Höchstgehalt
1	2

1.	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ-anaeroben Mikroorganismen	nicht mehr als 2 × 102 KbE*/g
2.	Bakterien der Coli-Gruppe (Koliforme)	nicht zulässig in 1 g des Erzeugnisses
3.	B. cereus	nicht zulässig in 1 g des Erzeugnisses
4.	Sulfitreduzierende Clostridien	nicht zulässig in 0,1 g des Erzeugnisses
5.	S. aureus und andere koagulasepositive Staphylokokken	nicht zulässig in 1 g des Erzeugnisses

* Koloniebildende Einheiten.

ANLAGE Nr. 3
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen"
(TR ZU 034/2013)

Hygienische Sicherheitsanforderungen an Schlachterzeugnisse, die für die Herstellung von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung bestimmt sind

Produktgruppe 1	Kennwert 2	Zulässiger Höchstgehalt, mg/kg, nicht mehr als 3	Anmerkung 4

1. Fleisch	toxische Elemente:	
Blei	0,1	für Kinder unter 3 Jahren
	0,2	für Kinder über 3 Jahre
Arsen	0,1	
Cadmium	0,03	
Quecksilber	0,01	für Kinder unter 3 Jahren
	0,02	für Kinder über 3 Jahre
Chrom	10	für Konserven in verchromten Behältnissen
Antibiotika:		

Lävomycetin (Chloramphenicol)	nicht zulässig	< 0,0003 mg/kg	
Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	< 0,01 mg/kg	
Bacitracin	nicht zulässig	< 0,02 mg/kg	
Pestizide:			
HCH (α-, β-, γ-Isomere)	0,01	für Kinder unter 3 Jahren	
	0,015	für Kinder über 3 Jahre	
	DDT und seine Metaboliten	0,01	für Kinder unter 3 Jahren
		0,015	für Kinder über 3 Jahre
	Dioxine	nicht zulässig	

2. Nebenprodukte der Schlachtung (Leber, Herz, Zunge)	toxische Elemente:		
	Blei	0,5	
	Arsen	1	
	Cadmium	0,3	
	Quecksilber	0,1	
	Chrom	10	für Konserven in verchromten Behältnissen
	Antibiotika:		
	Lävomycetin	nicht zulässig	< 0,0003 mg/kg
	Tetracyclin-Gruppe	nicht zulässig	< 0,01 mg/kg
	Bacitracin	nicht zulässig	< 0,02 mg/kg
	Pestizide:		

HCH (α-, β-, γ-Isomere)	0,015	
DDT und seine Metaboliten	0,015	
Dioxine	nicht zulässig	

ANLAGE Nr. 4
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen"
(TR ZU 034/2013)

ANFORDERUNGEN
an die physikalisch-chemischen Kennwerte von Fleischerzeugnissen für die Kindernahrung

Tabelle 1

Fleischkonserven für die Ernährung von Kleinkindern

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Produkt	Maß-einheit	Zulässiger Höchstgehalt	Anmerkung
1	2	3	4

1.	Massenanteil der Trockensubstanz	g, nicht weniger als	20	
2.	Protein	g	8,5 – 15	
3.	Fett	g	3 – 12	
4.	Speisesalz	g, nicht mehr als	0,4	
5.	Stärke	g, nicht mehr als	3	als Verdickungsmittel
6.	Reis- und Weizenmehl	g, nicht mehr als	5	als Verdickungsmittel
7.	Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

Tabelle 2

Fleisch-Pflanzen-Konserven (Pflanzen-Fleisch-Konserven) für die Ernährung von Kleinkindern

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Produkt	Maß-einheit	Zulässiger Höchstgehalt	Anmerkung
1	2	3	4

1.	Massenanteil der Trockensubstanz	g	5 – 26	
2.	Protein	g	1,5 – 8	
3.	Fett	g	1 – 6	
4.	Kohlenhydrate	g	5 – 15	
5.	Speisesalz	g, nicht mehr als	0,4	
6.	Stärke	g, nicht mehr als	3	als Verdickungsmittel
7.	Reis- und Weizenmehl	g, nicht mehr als	5	als Verdickungsmittel
8.	Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	<0,5

Tabelle 3

Pasteurisierte Fleischwürstchen (fleischhaltige Würstchen) für die Ernährung von Kindern ab eineinhalb Jahren

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Produkt 1	Maß-einheit 2	Zulässiger Höchstgehalt 3	Anmerkung 4
1.	Protein	g, nicht weniger als	12	
2.	Fett	g	16 – 20	
3.	Speisesalz	g, nicht mehr als	1,5	
4.	Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	<0,5

Tabelle 4

Fleischkonserven für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Produkt 1	Maß-einheit 2	Zulässiger Höchstgehalt 3	Anmerkung 4
1.	Protein	g, nicht weniger als	12	
2.	Fett	g, nicht mehr als	18	
3.	Speisesalz	g, nicht mehr als	1,2	
4.	Stärke	g, nicht mehr als	3	
5.	Reis- und Weizenmehl	g, nicht mehr als	5	
6.	Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	<0,5

Tabelle 5

Wurstwaren für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Produkt	Maß-einheit	Zulässiger Höchstgehalt	Anmerkung
1	2	3	4

1.	Protein	g, nicht weniger als	12	
2.	Fett	g, nicht mehr als	22	
3.	Speisesalz	g, nicht mehr als	1,8	
4.	Stärke	g, nicht mehr als	5	
5.	Natriumnitrit	%, nicht mehr als	0,003	
6.	Restaktivität der sauren Phosphatase	%, nicht mehr als	0,006	für Brüh-würste
7.	Gesamtphosphor	%, nicht mehr als	0,25	
8.	Nitrite	mg/kg	30	

Tabelle 6

Fleischzubereitungen für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis 1	Maßeinheit 2	Zulässiger Höchstgehalt 3	Anmerkung 4
1.	Protein	g, nicht weniger als	10	
2.	Fett	g, nicht mehr als	20	
3.	Speisesalz	g, nicht mehr als	0,9	
4.	Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

Tabelle 7

Pasteten und verzehrfertige Fleischgerichte für die Ernährung von Kindern im Vorschul- und Schulalter

Kriterien und Kennwerte des Nährwerts in 100 g Erzeugnis 1	Maßeinheit 2	Zulässiger Höchstgehalt 3	Anmerkung 4
1.	Protein	g, nicht weniger als	8	
2.	Fett	g, nicht mehr als	16	
3.	Speisesalz	g, nicht mehr als	1,2	
4.	Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

ANLAGE Nr. 5
zum Technischen Regelwerk
der Zollunion
"Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen"
(TR ZU 034/2013)

Höchstgehalte für Rückstände von Tierarzneimitteln (zootechnischen Mitteln), Wachstumsförderern für Tiere (einschließlich Hormonpräparaten) und Arzneimitteln

(einschließlich Antibiotika) in Schlachterzeugnissen, die nach den Angaben über ihre Anwendung kontrolliert werden*

Fußnote. Anlage 5 außer Kraft getreten durch Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 23.06.2023 Nr. 70 (tritt nach Ablauf von 12 Monaten ab dem Tag der amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

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