EXPORT VON EXPORT VON FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTEN IN DIE RUSSISCHE FÖDERATION / EURASISCHE WIRTSCHAFTSUNION

Dokumente, die in den Betrieben übersetzt vorliegen müssen:

- Beschluss 317 vom 18 Juni 2010 „Über die Anwendung veterinär- und hygienerechtlicher Maßnahmen in der Zollunion“ (Решение № 317 от 18.06.2010 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе»)
  Anlage 1 „Einheitliche Verzeichnis der Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden“ (Приложение № 1 „Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)
  Anlage 2 „Bestimmungen über die Ausübung einheitlicher Veterinärkontrollen“ (Приложение № 2 „Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе тс и на таможенной территории тс“)
  Anlage 4 „Einheitliche veterinärhygienische Anforderungen an die kontrollpflichtigen Waren“ (Приложение № 4 „Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)“);

- TR ZU 021/2011 Beschluss 880 vom 09.12.2011 „Lebensmittelsicherheit“; (Решение №880 от 09.12.2011, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции")

- TR ZU 034/2013 Beschluss 68 vom 09.10.2013 „Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (Решение № 68 от 9 октября 2013 г. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»)

- Veterinärmedizinische Anweisungen zur Fleischuntersuchung vom 27.12.1983 (zuletzt geändert 17.06.1988) (Правила ветеринарного осмотра убойных ивотных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 27 декабря 1983 года)

- TR ZU 005/2011 Beschluss 769 vom 16.08.2011 „Sicherheit des Verpackungsmaterials“ (Решение № 769 от 16.08.2011, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»)

- TR ZU 022/2011 Beschluss 881 vom 09.12.2011 „Lebensmittelkennzeichnung“
  (Решение № 881 от 09.12.2011, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»)

Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 317 vom 18. Juni 2010
Über die Anwendung veterinär- und hygienerechtlicher Maßnahmen in der Zollunion
(Rešenie Komissii Tamožennogo soûza ot 18 iûnâ 2010 goda № 317
O primenenii veterinarno-sanitarnyh mer v tamožennom soûze)

Quelle: IS PARAGRAF-Datenbank (Kasachstan), 13.09.2013 17:11:01
Konsolidierte Fassung (Stand: 02.07.2013)

Übersetzung und Wiedergabe der Vorschriften erfolgen ohne Gewähr

Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 317 vom 18. Juni 2010
Über die Anwendung veterinär- und hygienerechtlicher Maßnahmen in der Zollunion

(Sankt Petersburg)

(mit Änderungen und Ergänzungen - Stand:02.07.2013)

Die Kommission der Zollunion hat **beschlossen**:

1. Zu bestätigen:

- das Einheitliche Verzeichnis der Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden (im Weiteren „Einheitliches Verzeichnis“ genannt, Anlage Nr. 1);
- die Bestimmungen über die Ausübung einheitlicher Veterinärkontrollen an der Zollgrenze der Zollunion und im Zollgebiet der Zollunion (Anlage 2);
- die Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden (Anlage Nr. 3), wurden gemäß Beschluss Nr. 834 der Kommission der Zollunion vom 18.10.11 außer Kraft gesetzt (siehe alte Fassung);
- die Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden (im Weiteren „Einheitliche Anforderungen“ genannt, Anlage Nr. 4);
- die Einheitlichen Formulare für Veterinärbescheinigungen (Anlage Nr. 5).

2. Die Regierungen der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation haben ab dem 1. Juli 2010 das Einheitliche Verzeichnis und die Einheitlichen Anforderungen anzuwenden.

3. Die ermächtigten Behörden der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation sind verpflichtet, ab dem 1. Juli 2010:

- die Veterinärkontrollen an der Zollgrenze und im Zollgebiet der Zollunion gemäß Anlage Nr. 2 des vorliegenden Beschlusses;
- die gemeinsamen Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden, in den Mitgliedstaaten der Zollunion und Drittländern gemäß Anlage Nr. 3 des vorliegenden Beschlusses

umzusetzen.

4. Der vorliegende Beschluss tritt ab dem 1. Juli 2010 in Kraft.

Mitglieder der Kommission der Zollunion:

der Republik Belarus	der Republik Kasachstan	der Russischen Föderation
A. Kobjakow	**U. Schukejew**	**I. Schuwalow**

Die Liste wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 570 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 831 vom 18.10.11 (s. alte Fassung), Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 859 vom 09.12.11 (s. alte Fassung), Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 125 vom 16.08.12 (s. alte Fassung), Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 73 vom 24.08.12 (s. alte Fassung), Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 43 vom 02.07.13 (s. alte Fassung) geändert.

BESTÄTIGT

mit Beschluss der Kommission der Zollunion

Nr. 317 vom 18. Juni 2010

EINHEITLICHES VERZEICHNIS

der Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden*

Warencode	Bezeichnung der Ware	Anmerkung
0101	Pferde, Esel, Maultiere und Maulesel, lebend	
0102	Rinder, lebend	
0103	Schweine, lebend	
0104	Schafe und Ziegen, lebend	
0105	Hausgeflügel, lebend, d. h. Haushuhn (Gallus domesticus), Enten, Gänse, Truthühner und Perlhühner	
0106	Andere Tiere, lebend (1)	
0201	Fleisch von Rindern, frisch oder gekühlt	
0202	Fleisch von Rindern, gefroren	
0203	Fleisch von Schweinen, frisch, gekühlt oder gefroren	
0204	Fleisch von Schafen oder Ziegen, frisch, gekühlt oder gefroren	
0205 00	Fleisch von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren	
0206	Genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren	
0207	Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Hausgeflügel der Position 0105, frisch, gekühlt oder gefroren	
0208	Anderes Fleisch und andere genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, frisch, gekühlt oder gefroren	
0209	Schweinespeck ohne magere Teile, Schweinefett und Geflügelfett, weder ausgeschmolzen noch anders ausgezogen, frisch, ge-	

	kühlt, gefroren, gesalzen**, in Salzlake**, getrocknet** oder geräuchert	
0210	Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, gesalzen**, in Salzlake**, getrocknet** oder geräuchert**; genießbares Mehl von Fleisch oder von Schlachtnebenerzeugnissen**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0301	Fische, lebend	
0302	Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304	
0303	Fische, gefroren, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304	
0304	Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren	
0305	Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0306	Krebstiere, auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet**, gesalzen** oder in Salzlake**; Krebstiere, auch ohne Panzer, geräuchert**, auch vor oder während des Räucherns gegart; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht**, auch gekühlt, gefroren, getrocknet**, gesalzen** oder in Salzlake**; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, genießbar**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0307	Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet**, gesalzen** oder in Salzlake**; Weichtiere, auch ohne Schale, geräuchert**, auch vor oder während des Räucherns** gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Weichtieren, genießbar**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0308	Wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet**, gesalzen** oder in Salzlake**; wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, geräuchert**, auch vor oder während des Räucherns** gegart; Mehl, Pulver und Pellets von wirbellosen Wassertieren, anderen als Krebstieren und Weichtieren, genießbar**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0401	Milch und Rahm, weder eingedickt noch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln	
0402	Milch und Rahm, eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0403	Buttermilch, saure Milch und saurer Rahm, Joghurt, Kefir und andere fermentierte oder gesäuerte Milch (einschließlich Rahm), auch eingedickt oder aromatisiert, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln, Früchten, Nüssen oder Kakao**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0404	Molke, auch eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln; Erzeugnisse, die aus natürlichen Milchbestandteilen bestehen, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln, anderweit weder genannt noch inbegriffen**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit

0405	Butter und andere Fettstoffe aus der Milch; Milchstreichfette**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0406	Käse und Quark/Topfen**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0407	Vogeleier in der Schale, frisch, haltbar gemacht** oder gekocht**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0408	Vogeleier, nicht in der Schale, und Eigelb, frisch, getrocknet, in Wasser** oder Dampf** gekocht, geformt**, gefroren oder anders haltbar gemacht**, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
0409 00 000 0	Natürlicher Honig	
0410 00 000 0	Genießbare Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen	
0502	Borsten von Hausschweinen oder Wildschweinen; Dachshaare und andere Tierhaare zur Herstellung von Besen, Bürsten oder Pinseln; Abfälle dieser Borsten oder Haare	
0504 00 000 0	Därme, Blasen und Mägen von anderen Tieren als Fischen, ganz oder zerteilt, frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert	
0505	Vogelbälge und andere Vogelteile, mit ihren Federn oder Daunen, Federn und Teile von Federn (auch beschnitten), Daunen, gereinigt, desinfiziert oder zum Haltbarmachen behandelt, jedoch nicht weiterverarbeitet; Mehl und Abfälle von Federn oder Federteilen	
0506	Knochen und Stirnbeinzapfen, roh, entfettet, einfach bearbeitet (aber nicht zugeschnitten), mit Säure behandelt oder entleimt; Mehl und Abfälle davon	
0507	Elfenbein, Schildpatt, Barten von Walen und anderen Meeressäugern, Hörner, Geweihe, Hufe, Klauen, Krallen und Schnäbel, roh oder einfach bearbeitet, aber nicht zugeschnitten; Mehl und Abfälle davon	
0510 00 000 0	Graue Ambra, Bibergeil, Zibet und Moschus; Kanthariden; Galle, auch getrocknet; Drüsen und andere tierische Stoffe, die zur Herstellung von Arzneiwaren verwendet werden, frisch, gekühlt, gefroren oder auf andere Weise vorläufig haltbar gemacht	
0511	Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen; nicht lebende Tiere der Gruppen 01 und 03, ungenießbar	
0511 99 859 2	Pferdehaar und dessen Abfälle, auch als Gewebe, auch auf einer Unterlage	
aus 0511, aus 9601, aus 9705 00 000 0	Jagdtrophäen, Bälge, u.a. nach taxidermischer Behandlung oder haltbar gemacht	
1001 19 000 0 (nur Futtergetreide)	Hartweizen	

1001 99 000 0 (nur Futtergetreide)	Weichweizen	
1002 90 000 0 (nur Futtergetreide)	Roggen	
1003 90 000 0 (nur Futtergetreide)	Gerste	
1004 90 000 0 (nur Futtergetreide)	Hafer	
1005 90 000 0 (nur Futtergetreide)	Mais, anderer	
1201 90 000 0 (nur Futtergetreide)	Sojabohnen	
aus 1208	Mehl und Pulver von Ölsamen und ölhaltigen Früchten, ausgenommen Senfmehl zu Futterzwecken	
aus 1211	Pflanzen, Pflanzenteile, Samen und Früchte der zu Zwecken der Insektenvertilgung und dergleichen oder in der Tiermedizin verwendeten Art, frisch oder getrocknet, auch geschnitten, gemahlen oder ähnlich fein zerkleinert	Bei Deklarierung der Anwendung in der Tiermedizin, einschließlich zu Futterzwecken
aus 1212 99 950 0	andere (Perga, Blütenstaub)	
1213 00 000 0	Stroh und Spreu von Getreide, roh, auch gehäckselt, gemahlen, gepresst oder in Form von Pellets	
1214	Steckrüben, Mangold, Wurzeln zu Futterzwecken, Heu, Luzerne, Klee, Esparsette, Futterkohl, Lupinen, Wicken und ähnliches Futter, auch in Form von Pellets	
aus 1301 90 000 0	Andere (Propolis)	
1501	Schweinefett (einschließlich Schweineschmalz) und Geflügelfett, ausgenommen solches der Position 0209 oder 1503	
1502	Fett von Rindern, Schafen oder Ziegen, ausgenommen solches der Position 1503	
1503 00	Schmalzstearin, Schmalzöl, Oleostearin, Oleomargarin und Talgöl, weder emulgiert, vermischt noch anders verarbeitet	
1504	Fette und Öle sowie deren Fraktionen, von Fischen oder Meeressäugetieren, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch modifiziert	
1505 00	Wollfett und daraus stammende Fettstoffe, einschließlich Lanolin	
1506 00 000 0	Andere tierische Fette und Öle sowie deren Fraktionen, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch modifiziert	
1516 10	Fette und Öle tierischen Ursprungs sowie deren Fraktionen, ganz oder teilweise hydriert, umgeestert, wiederverestert, oder elaidiniert, auch raffiniert, jedoch nicht weiterverarbeitet	

1516 20	pflanzliche Fette und Öle sowie deren Fraktionen	Bei Deklarierung der Anwendung in der Tiermedizin, einschließlich zu Futterzwecken
1518 00	Tierische und pflanzliche Fette und Öle sowie deren Fraktionen, gekocht, oxidiert, dehydratisiert, geschwefelt, geblasen, durch Hitze im Vakuum oder in inertem Gas polymerisiert oder anders chemisch modifiziert, ausgenommen Waren der Position 1516; ungenießbare Mischungen und Zubereitungen von tierischen oder pflanzlichen Fetten und Ölen sowie von Fraktionen verschiedener Fette und Öle dieser Gruppe, anderweit weder genannt noch inbegriffen	Bei Deklarierung der Anwendung in der Tiermedizin, einschließlich zu Futterzwecken
1521 90	Bienenwachs und andere Insektenwachse und Walrat, auch raffiniert oder gefärbt	
1601 00	Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen oder Blut; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage** dieser Erzeugnisse	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
1602	Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse oder Blut, anders zubereitet oder haltbar gemacht	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
1603 00	Extrakte und Säfte von Fleisch, Fischen, Krebstieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren	
1604	Fische, zubereitet oder haltbar gemacht; Kaviar und Kaviarersatz, aus Fischeiern** gewonnen	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
1605	Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere**, zubereitet oder haltbar gemacht	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
aus 1902 20	Teigwaren, gefüllt, auch gekocht oder in anderer Weise zubereitet, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere, Wurst, Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte** enthaltend	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
aus 1904 20	Getreideerzeugnisse (ausgenommen Mais) in Form von Körnern oder Flocken oder anders bearbeiteten Körnern (ausgenommen Mehl und Pulver), vorgekocht oder in anderer Weise zubereitet, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere, Wurst, Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte** enthaltend	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
aus Gruppe 20	Zubereitungen von Gemüse, Früchten, Nüssen oder anderen Pflanzenteilen und deren Mischungen, Wurst**, Fleisch**, Schlachtnebenerzeugnisse**, Blut**, Fische**, Krebstiere**, Weichtiere** oder andere wirbellose Wassertiere** oder Produkte der Gruppe 04** oder eine beliebige Kombination dieser Produkte** enthaltend	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
aus 2102 20	Hefen, nicht lebend; andere Einzeller-Mikroorganismen, nicht lebend zu Futterzwecken	

aus 2104	Suppen und Brühen und Zubereitungen zum Herstellen von Suppen und Brühen (ausgenommen aus Gemüse); zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Wurst**, Fleisch**, Schlachtnebenerzeugnisse**, Blut**, Fische**, Krebstiere**, Weichtiere** oder andere wirbellose Wassertiere** oder Produkte der Gruppe 04** oder eine beliebige Kombination dieser Produkte** enthaltend	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
aus 2105 00	Speiseeis, ausgenommen auf einer Früchte- und Beerenbasis, Frucht- und Lebensmitteleis hergestelltes Speiseeis	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
aus 2106	Schmelzkäse und andere Lebensmittelzubereitungen, Wurst, Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere Wirbellose oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte enthaltend**	** - in Bezug auf die Seuchenfreiheit
2301	Mehl, Pulver und Pellets von Fleisch oder Schlachtnebenerzeugnissen, Fischen, Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren, ungenießbar; Grieben	
aus 2302	Kleie und andere Rückstände, auch in Form von Pellets, vom Sichten, Mahlen oder von anderen Bearbeitungen von Getreide oder Hülsenfrüchten zu Futterzwecken	
aus 2303	Rückstände aus der Stärkegewinnung und ähnliche Rückstände, ausgelaugte Rübenschnitzel, Bagasse, Zuckerrohrschnitzel und andere Abfälle aus der Zuckergewinnung, Treber, Schlempen und Abfälle aus Brauereien oder Brennereien, auch in Form von Pellets, zu Futterzwecken	
aus 2304 00 000	Ölkuchen und andere feste Rückstände aus der Gewinnung von Sojaöl, auch gemahlen oder in Form von Pellets zu Futterzwecken	
aus 2306	Ölkuchen und andere feste Rückstände aus der Gewinnung pflanzlicher Fette oder Öle, auch gemahlen oder in Form von Pellets, ausgenommen Waren der Positionen 2304 und 2305, zu Futterzwecken	
2308 00	Pflanzliche Stoffe und pflanzliche Abfälle, pflanzliche Rückstände und pflanzliche Nebenerzeugnisse der zur Fütterung verwendeten Art, auch in Form von Pellets, anderweit weder genannt noch inbegriffen	
2309	Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art	
aus Gruppe 29	Organische chemische Erzeugnisse (zur Anwendung in der Tiermedizin)	
aus Gruppe 30	Pharmazeutische Erzeugnisse (zur Anwendung in der Tiermedizin)	
3101 00 000 0	Tierische oder pflanzliche Düngemittel, auch untereinander gemischt oder chemisch behandelt; durch Mischen oder chemische Behandlung von tierischen oder pflanzlichen Erzeugnissen gewonnene Düngemittel	
aus 3501	Casein, Caseinate und andere Caseinderivate	

3502	Albumine (einschließlich Konzentrate aus zwei oder mehr Molkenproteinen, die mehr als 80 GHT Molkenproteine, bezogen auf die Trockenmasse, enthalten), Albuminate und andere Albuminderivate	
3503 00	Gelatine (auch in quadratischen oder rechteckigen Blättern, auch an der Oberfläche bearbeitet oder gefärbt) und ihre Derivate; Hausenblase; andere Leime tierischen Ursprungs, ausgenommen Caseinleime der Position 3501	
3504 00; aus 2852 10 000 2, aus 2852 10 000 8, 2852 90 000 2, aus 2852 90 000 4, aus 2852 90 000 7	Peptone und ihre Derivate; andere Eiweißstoffe und ihre Derivate, anderweit weder genannt noch inbegriffen; Hautpulver, auch chromiert	
aus 3507	Fermente (Enzyme); zubereitete Enzyme, anderweit weder genannt noch inbegriffen (zur Anwendung in der Tiermedizin)	
aus 3808	Insektizide, Rodentizide, Desinfektionsmittel und ähnliche Erzeugnisse, in Formen oder Aufmachungen für den Einzelverkauf oder als Zubereitungen oder Waren (zur Anwendung in der Tiermedizin)	
aus 3821 00 000 0	Zubereitete Nährsubstrate zum Züchten von Mikroorganismen (zur Anwendung in der Tiermedizin)	
aus 3822 00 000 0	Diagnostik- oder Laborreagenzien auf einem Träger und zubereitete Diagnostik- oder Laborreagenzien, auch auf einem Träger, ausgenommen Waren der Position 3002 oder 3006 (zur Anwendung in der Tiermedizin); zertifizierte Referenzmaterialien (zur Anwendung in der Tiermedizin)	
4101	Rohe Häute und Felle von Rindern (einschließlich Büffeln) oder von Pferden und anderen Einhufern (frisch oder gesalzen, getrocknet, geäschert, gepickelt oder anders konserviert, jedoch weder gegerbt noch zu Pergamentleder konserviert, noch zugerichtet), auch enthaart oder gespalten	
4102	Rohe Häute und Felle von Schafen oder Lämmern (frisch oder gesalzen, getrocknet, geäschert, gepickelt oder anders konserviert, jedoch weder gegerbt noch zu Pergamentleder konserviert, noch zugerichtet), auch enthaart oder gespalten, ausgenommen solche, die aufgrund der Anmerkung 1 c) zu dieser Gruppe ausgeschlossen sind	
4103	Andere rohe Häute und Felle (frisch oder gesalzen, getrocknet, geäschert, gepickelt oder anders konserviert, jedoch weder gegerbt noch zu Pergamentleder konserviert, noch zugerichtet), auch enthaart oder gespalten, ausgenommen solche, die aufgrund der Anmerkungen 1 b) und 1 c) zu dieser Gruppe ausgeschlossen sind	
4206 00 000 0	Waren aus Därmen (ausgenommen Seidenfaser), Goldschlägerhäutchen, Blasen oder Sehnen	
4301	Rohe Pelzfelle (einschließlich Kopf, Schwanz, Klauen und andere zu Kürschnerzwecken verwendbare Teile), ausgenommen rohe	

	Häute und Felle der Position 4101, 4102 oder 4103	
5101	Wolle, weder gekrempelt noch gekämmt	
5102	Feine oder grobe Tierhaare, weder gekrempelt noch gekämmt	
5103	Abfälle von Wolle oder feinen oder groben Tierhaaren (einschließlich Garnabfälle), ausgenommen Reißspinnstoff	
aus 9508 10 000 0	Tiere in Wanderzirkussen und Wandertierschauen	
aus 9705 00 000 0	Zoologische, anatomische oder paläologische Sammlungsstücke und Sammlungen (ausgenommen Museumsexponate)	
aus 3923, aus 3926, aus 4415, aus 4416 00 000 0, aus 4421, aus 7020 00, aus 7309 00, aus 7310, aus 7326, aus 7616, aus 8436 21 000 0, aus 8436 29 000 0, aus 8436 80 900 0, aus 8606 91 800 0, aus 8609 00, aus 8716 39 800	Ausrüstungen und Vorrichtungen für den Transport, die Züchtung, zeitweilige Pflege von Tieren aller Art und Transportausrüstungen für Rohmaterial (Erzeugnisse) tierischen Ursprungs, gebraucht	

(1) zu dieser Gruppe zählen ebenfalls Kamele

* Zur Nutzung dieses Verzeichnisses sind sowohl der Warencode als auch die Warenbezeichnung zu beachten.

** in Bezug auf die Seuchenfreiheit

BESTÄTIGT

mit Beschluss der Kommission der Zollunion

Nr. 317 vom 18. Juni 2010

BESTIMMUNGEN

über die Ausübung einheitlicher Veterinärkontrollen an der Zollgrenze der Zollunion und im Zollgebiet der Zollunion

I. Anwendungsbereich

1.1 Die Bestimmungen über die „Ausübung einheitlicher Veterinärkontrollen an der Zollgrenze der Zollunion und im Zollgebiet der Zollunion“ (im Weiteren „Bestimmungen“ genannt) wurden auf der Grundlage des Beschlusses des Zwischenstaatlichen Rates der Eurasischen Wirtschaftsgemeinschaft (des höchsten Organs der Zollunion) auf Ebene der Regierungsoberhäupter Nr. 29 vom 11. Dezember 2009 zur Ausgestaltung des Abkommens der Zollunion über veterinär- und hygienerechtliche Maßnahmen vom 11. Dezember 2009 erarbeitet.

1.2 Die Anforderungen der vorliegenden Bestimmungen gelten für Waren, die im „Einheitlichen Verzeichnis der Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden“ (im Weiteren „geregelte Waren“ genannt“) aufgeführt sind.

Die vorliegenden Bestimmungen legen das Verfahren für die Ausübung der Kontrollen der geregelten Waren an der Zollgrenze der Zollunion und im Zollgebiet der Zollunion durch die im Veterinärbereich tätigen Behörden und staatlichen Einrichtungen der Mitgliedstaaten der Zollunion (im Weiteren „ermächtigte Behörden der Vertragsparteien“ genannt) zur Abwehr der Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und der Verbringung (Beförderung) geregelter Waren, die eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen, fest.

1.3 Das Verfahren der Kontrolle (Überwachung) von Organisationen und Personen, die geregelte Waren produzieren, verarbeiten und (oder) lagern, erfolgt in Übereinstimmung mit den „Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden“.

1.4 Die Anforderungen der vorliegenden Bestimmungen sind durch die Vollzugsorgane der Mitgliedstaaten der Zollunion (im Weiteren „Vertragsparteien“ genannt), Vollzugsorgane der Gebietskörperschaften der Vertragsparteien, Organe der örtlichen Selbstverwaltung, juristische Personen jeglicher Organisations- und Rechtsformen, Bürger, darunter Einzelunternehmer (im Weiteren „Organisationen und Personen“ genannt), deren Tätigkeit mit der Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, Entsorgung, Vernichtung, Verbringung (Beförderung) und dem Vertrieb geregelter Waren mit jeglichen Transportmitteln und über jegliche Versandwege in Verbindung steht, umzusetzen.

II. Begriffsbestimmungen

2.1 In den vorliegenden Bestimmungen werden folgende Begriffe und Begriffsbestimmungen verwendet:

2.1.1 „veterinärrechtliche Regeln und Normen (im Weiteren „veterinärrechtliche Regeln“ genannt)“ – normative Dokumente, die einheitliche veterinärrechtliche (veterinär- und hygienerechtliche) Anforderungen sowie tierhygienische Normen festlegen, deren Nichteinhaltung die Gefahr der Entstehung und Verbreitung von Tierkrankheiten, darunter Zoonosen, in sich birgt;

2.1.2 „Einheitliche veterinärrechtliche Anforderungen“ - Anforderungen an geregelte Waren, durch die die Einfuhr und Verbreitung von Erregern ansteckender Tierkrankheiten, darunter Zoonose-Erregern, und Waren (Erzeugnisse) tierischen Ursprungs in das Gebiet der Vertragsparteien abgewehrt werden soll, die in veterinär- und hygienerechtlicher Hinsicht eine Gefahr darstellen;

2.1.3 „Veterinärbescheinigung“ - Dokument, das für geregelte Waren, die über die Grenze verbracht (befördert) werden, von der ermächtigten Behörde der Vertragspartei ausgestellt wird und die Sicherheit der Ware in veterinär- und hygienerechtlicher Hinsicht und die Freiheit der Gebietskörperschaften der Produktionsorte dieser Waren von ansteckenden Tierkrankheiten, einschließlich Zoonosen, bestätigt;

2.1.4 „Veterinärgrenzkontrollstelle“ (im Weiteren „VGKS“) - Struktureinheit der ermächtigten Behörde, die die Veterinärgrenzkontrollen an den Einlassstellen der Zollunion und an anderen gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien festgelegten Stellen ausübt;

2.1.5 „importierendes Land (Einfuhrland)“ - Empfängerland geregelter Waren;

2.1.6 „exportierendes Land (Ausfuhrland)“ - Land, aus dem geregelte Waren in das Einfuhrland versendet werden;

2.1.7 „Durchfuhr von Waren“ - Verbringung (Beförderung) geregelter Waren durch das Zollgebiet der Zollunion, deren Versand- und Bestimmungsort außerhalb des Zollgebietes der Zollunion liegen;

2.1.8 „Genehmigung für die Einfuhr (Ausfuhr) oder die Durchfuhr geregelter Waren“ - Dokument, das die Bestimmungen und Bedingungen zur Verwendung geregelter Waren ausgehend vom Tierseuchenstatus der Ausfuhrländer bei der Ein- und Durchfuhr geregelter Waren festlegt und von dem gemäß Rechtsvorschriften der Vertragspartei für den Veterinärbereich ermächtigten Amtsträger ausgestellt wird;

2.1.9 „Tierseuchenstatus“ - veterinär- und hygienerechtlicher Status eines bestimmten Gebietes zu einem genau festgelegten Zeitpunkt, der durch das Auftreten von Tierkrankheiten, deren Verbreitung und die Anzahl der Erkrankungsfälle gekennzeichnet ist;

2.1.10 „Quarantänemaßnahmen“ - Komplex spezieller und organisatorisch-betrieblicher Maßnahmen zur Lokalisierung und Ausrottung von Herden ansteckender Tierkrankheiten, darunter Zoonosen;

2.1.11 „Arzneimittel für die Anwendung im Veterinärbereich (im Weiteren „Arzneimittel“ genannt) - Stoffe, die zur Prophylaxe, Diagnostik und Behandlung von Tierkrankheiten eingesetzt werden und aus Blut, Blutplasma sowie Tierorganen, Pflanzen oder Mineralien mittels Syntheseverfahren oder mit Hilfe von Biotechnologien gewonnen wurden, sowie auch pharmakologisch wirksame Stoffe pflanzlichen, tierischen oder synthetischen Ursprungs;

2.1.12 „Futtermittel und Futtermittelzusatzstoffe“ - Erzeugnisse pflanzlichen, tierischen, mineralischen, chemischen und mikrobiologischen Ursprungs, einschließlich deren Mischungen, die zur Fütterung von Tieren aller Arten sowie als Bestandteile für die Futtermittelherstellung verwendet werden;

2.2 Die in den vorliegenden Bestimmungen nicht ausdrücklich definierten Begriffe sind in den Bedeutungen zu gebrauchen, die durch andere völkerrechtliche, unter anderen im Rahmen der Zollunion und der Eurasischen Wirtschaftsgemeinschaft abgeschlossene Verträge festgelegt sind.

III. Allgemeine Bestimmungen

3.1 Die Amtsträger der VGKS wirken bei der Ausübung ihrer Befugnisse mit den Amtsträgern anderer für die Kontrolle an den Einlassstellen ermächtigter Vollzugsorgane, mit den Verwaltungen der Grenzkontrollstellen (im Rahmen der Verfahren für das Zusammenwirken der Überwachungsbehörden an den Einlassstellen des Zollgebietes der Zollunion), Schiffseigentümern, Agenturfirmen und -diensten, anderen Einrichtungen und Organisationen sowie auch Veterinärexperten der Einlassstellen angrenzender Staaten zusammen.

3.2 Die staatlichen Veterinärinspektoren sind im Rahmen ihrer Zuständigkeit berechtigt, Objekte für die Herstellung, Lagerung und Verarbeitung geregelter Waren ungehindert zu betreten.

3.3 Bei der Ausübung dienstlicher Pflichten müssen die Amtsträger der VGKS einen Dienstausweis bei sich führen und eine Uniform gemäß dem nach Maßgabe der Rechtsvorschriften der Vertragsparteien festgelegten Muster tragen.

3.4 Die Verbringung (Beförderung) geregelter Waren über die Zollgrenze der Zollunion ist an den für diesen Zweck vorgesehenen Einlassstellen oder anderen gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien bestimmten Stellen möglich, die mit den Mitteln für die Ausübung der Veterinärkontrolle gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien auszurüsten und auszustatten sind.

3.5 An den Einlassstellen der Zollunion für Militärfahrzeuge werden durch das Verteidigungsministerium der Vertragspartei Veterinärkontrollstellen an Marinestandorten, Militärflughäfen und anderen Stellen eingerichtet.

3.6 Die VGKS führen an den Einlassstellen der Zollunion veterinärrechtliche Kontrollen (Überwachungsmaßnahmen) bei der Einfuhr geregelter Waren unabhängig davon durch, für welche Vertragspartei diese bestimmt sind.

3.7 Geregelte Waren müssen bei der Einfuhr, Durchfuhr sowie der Verbringung innerhalb der Zollunion aus dem Gebiet einer Vertragspartei in das Gebiet einer anderen Vertragspartei während der gesamten

Beförderungszeit mit Veterinärbescheinigungen ausgestattet sein, die von Amtsträgern der ermächtigten Behörden der Vertragsparteien und der zuständigen Behörden der Ausfuhrländer erteilt wurden.

Geregelte Waren können innerhalb des Gebietes einer Vertragspartei gemäß Rechtsvorschriften dieser Vertragspartei verbracht werden.

Ziffer 3.8 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 724 vom 22.06.11 abgefasst (s. alte Fassung).

3.8 Die Veterinärbescheinigungen müssen bei der Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion in russischer Sprache sowie in der Sprache des Ausfuhrlandes und/oder in englischer Sprache ausgestellt sein.

3.9 Die ermächtigten Behörden der Vertragsparteien bestimmen die Bedingungen für die Verwendung der in das Gebiet der Vertragsparteien eingeführten geregelten Waren (Lagerung, Verarbeitung, Verwendung zu Futterzwecken, Zurückweisung, Entsorgung, Vernichtung usw.) und entnehmen Proben (Muster).

3.10 Bei der Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen (Überwachungsmaßnahmen) werden zur Ausstellung der Veterinärbescheinigungen über die Konformität mit den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen Protokolle über Laborprüfungen (-untersuchungen) akzeptiert, die in den gemäß nationalen Akkreditierungssystemen der Vertragsparteien akkreditierten und im „Einheitlichen Register der Zertifizierungsstellen und Prüflabore (-zentren) der Zollunion“ gemäß Abkommen vom 11.09.2009 über den Verkehr von Erzeugnissen, deren Konformität im Zollgebiet der Zollunion obligatorisch zu bewerten (bestätigen) ist, eingetragenen Laboren durchgeführt wurden.

3.11 Die Finanzierung der Kosten für die Ausstellung der Veterinärbescheinigungen, anderer Veterinärbegleitpapiere sowie die Durchführung aller Arten von Veterinärkontrollen erfolgt gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien.

3.12 Personen, die bei grenzüberschreitenden Beförderungen sowie bei der Verbringung (Beförderung) geregelter Waren im Zollgebiet der Zollunion im festgelegten Tätigkeitsbereich gegen die Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen verstoßen haben, haften gemäß Rechtsvorschriften der Vertragspartei, auf deren Gebiet der Verstoß festgestellt wurde.

Die ermittelten Verstöße werden in einem Protokoll gemäß Anlage 1 erfasst.

3.13 Die Einfuhr, Beförderung und Verwendung der für die Anwendung in der Tiermedizin im Zollgebiet der Zollunion bestimmten Arzneimittel und Futtermittelzusatzstoffe erfolgt unter der Voraussetzung, dass sie von den ermächtigten Behörden der Vertragsparteien zugelassen wurden.

Die Ergebnisse der Zulassung der für die Anwendung in der Tiermedizin bestimmten Arzneimittel und Futtermittelzusatzstoffe werden von den Vertragsparteien gegenseitig anerkannt.

Die Einfuhr, Beförderung der Arzneimittel sowie Futtermittelzusatzstoffe aus chemischer und mikrobiologischer Synthese erfolgt ohne Veterinärbescheinigung in Begleitung eines vom Herstellerunternehmen ausgestellten Dokuments, in dem ihre Qualität und Sicherheit bestätigt wird.

3.14 Bei der Ein-, Aus- und Durchfuhr geregelter Waren kommen folgende Kontrollarten zum Einsatz: Dokumentenkontrolle, physische Kontrolle, Laborkontrolle.

3.14.1 Die Dokumentenkontrolle umfasst die Kontrolle:

- der Dokumente, die die Sicherheit der geregelten Waren bestätigen;
- des Vorliegens der Genehmigungen für die Einfuhr (Ausfuhr) oder Durchfuhr geregelter Waren;
- der Konformität des Inhalts der ausgestellten Dokumente mit den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen.

3.14.2 Die physische Kontrolle umfasst:

- die Kontrolle geregelter Waren und die Beschau von Tieren;
- die Prüfung der Konformität der geregelten Waren mit den in den vorgelegten Dokumenten aufgeführten Angaben, um auszuschließen, dass geregelte Waren vorhanden sind, die nicht in den Begleitpapieren deklariert wurden, und um auszuschließen, dass inkompatible Waren gemeinsam befördert werden;
- die Kontrolle der Konformität des Transportmittels mit den festgelegten veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen, die für die Beförderung geregelter Waren erforderlich sind;
- die Kontrolle der Bedingungen und Verfahren bei der Verbringung (Beförderung);

- die Kontrolle der Konformität der Verpackung und Kennzeichnung mit den festgelegten Anforderungen;

Bei der Einfuhr, Ausfuhr, Durchfuhr und Verbringung (Beförderung) von Tieren innerhalb des Zollgebietes der Zollunion muss jede dieser Sendungen an den für das Tränken und die Fütterung bestimmten Orten einer Beschau unterzogen werden.

An den Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion ist die Kontrolle des zugänglichen Teils der beförderten geregelten Waren zulässig.

Über die Ergebnisse der Kontrolle wird ein entsprechendes Protokoll gemäß Anlage Nr. 2 erstellt.

3.14.3 Die Laborkontrolle erfolgt mittels Untersuchungen in den für diesen Zweck akkreditierten Laboreinrichtungen, falls bei der Kontrolle der beförderten geregelten Waren sichtbare organoleptische Veränderungen festgestellt und ansteckende Tierkrankheiten ausgeschlossen werden.

Die Entnahme von Proben (Mustern) für Laboruntersuchungen erfolgt in Übereinstimmung mit den Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden.

3.15 Je nach Ergebnis der genannten Kontrollarten trifft der Amtsträger der VGKS im Hinblick auf die geregelten Waren eine der folgenden Entscheidungen:

- Einlass;
- Unterbrechung des Transports;
- Verbot der Einfuhr;
- Zurückweisung.

Die im Hinblick auf die geregelte Ware getroffene Entscheidung wird vom Amtsträger der VGKS ausgefertigt, indem in Übereinstimmung mit dem Fließschema für das Zusammenwirken der Überwachungsbehörden an den Einlassstellen in das Zollgebiet der Zollunion die entsprechenden Stempel nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 3 auf die Veterinärdokumente und Warenbegleitpapiere aufgebracht werden.

3.16 Die Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion ist aus Exportunternehmen gestattet, die nach Maßgabe des gemäß Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden, festgelegten Verfahrens in das Register der Organisationen und Personen, die in das Gebiet der Zollunion importierte geregelte Waren produzieren, verarbeiten und (oder) lagern, aufgenommen wurden.

3.17 Im Falle des nicht genehmigten Wechsels von landwirtschaftlichen Nutztieren in angrenzende Gebiete von Drittstaaten ergreifen die ermächtigten Behörden Maßnahmen zur Rückführung der Tiere oder andere Maßnahmen unter Beachtung der Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen.

3.18 Vor dem Verladen (nach dem Entladen) werden die Transportmittel (Eisenbahnwaggon, Kühlwaggon, Container u. a.) je nach Art der geregelten Ware und je nach Tierseuchenstatus des Gebietes gemäß den veterinär- und hygienerechtlichen Vorschriften behandelt und ein Dokument nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 4 ausgestellt.

3.19 Gegen die Handlungen (die Unterlassung von Handlungen) der die amtliche Veterinärüberwachung ausübenden Amtsträger der ermächtigten Veterinärbehörden der Vertragsparteien kann gemäß dem gesetzlich festgelegten Verfahren der Vertragspartei, auf deren Gebiet die Handlung bzw. Unterlassung der Handlung begangen wurde, Widerspruch eingelegt werden.

3.20 Die Entscheidungen der Amtsträger der ermächtigten Behörden können vor Gericht angefochten werden.

IV. Verfahren der veterinärrechtlichen Kontrolle (Überwachung) bei der Verbringung (Beförderung) geregelter Waren im Zollgebiet der Zollunion

4.1 Geregelte Waren müssen bei der Verbringung (Beförderung) innerhalb der Zollunion aus dem Gebiet einer Vertragspartei in das Gebiet einer anderen Vertragspartei für die gesamte Dauer der Verbringung (Beförderung) von Veterinärbescheinigungen begleitet werden, die von Amtsträgern der ermächtigten Behörden der Vertragsparteien ausgestellt wurden.

Geregelte Waren können innerhalb des Gebietes einer Vertragspartei gemäß dem nach Maßgabe der Rechtsvorschriften dieser Vertragspartei festgelegten Verfahren verbracht werden.

4.2 Bei der Verbringung (Beförderung) geregelter Waren mit einem beliebigen Transportmittel innerhalb des Zollgebietes der Zollunion wird die Veterinärkontrolle durch die ermächtigten Behörden der Vertragsparteien während der Produktion und beim Verladen durchgeführt.

Das Verladen geregelter Waren ohne Veterinärkontrolle ist nicht zulässig.

4.3 Die Veterinärkontrolle von Tieren erfolgt beim Verladen und am Bestimmungsort; der Versandbetrieb und der Empfängerbetrieb sind verpflichtet, Quarantänemaßnahmen zu ergreifen.

4.4 Die Veterinärbescheinigungen werden ausgehend von den Ergebnissen der Kontrolle (Beschau) der geregelten Waren beim Verladen und der Bewertung des veterinärhygienischen Zustands des Transportmittels vorbehaltlich der Seuchenfreiheit des Herkunftsgebietes der geregelten Ware und deren Konformität mit den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen ausgestellt.

Bei der Verbringung (Beförderung) geregelter Waren innerhalb des Zollgebietes der Zollunion sind Genehmigungen der ermächtigten Behörden nicht erforderlich.

4.5 Von der ermächtigten Behörde einer der Vertragsparteien zur Bestätigung der Sicherheit der Waren ausgestellte Veterinärbescheinigungen werden nicht neu ausgestellt und es werden keine erneuten Laboruntersuchungen (Prüfungen) der im Zollgebiet der Zollunion produzierten (angebauten) geregelten Waren zu diesem Zweck durchgeführt.

4.6 Wird eine Partie im Zollgebiet der Zollunion produzierter geregelter Waren beim Eintreffen am Bestimmungsort in kleinere Partien aufgeteilt, so sind von der ermächtigten Behörde der Vertragspartei für die neuen Empfänger Abschriften der von der ermächtigten Behörde am Verladeort ausgestellten Veterinärbescheinigungen mit den folgenden Angaben (auf der Rückseite) auszufertigen: Konformität der geregelten Ware und des neuen Transportmittels mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen, Kennzeichen des Transportmittels, die Menge der in dieses Transportmittel umgeladenen geregelten Waren, Name und Sitz des Frachtempfängers, Datum der Umladung. Diese Angaben sind mit Stempel und Unterschrift des Amtsträgers der ermächtigten Behörde zu beglaubigen.

Das Original der Veterinärbescheinigung ist in der Organisation aufzubewahren, von der die Aufteilung der Partie vorgenommen wurde.

Im Fall der Aufteilung einer für einen Empfänger bestimmten Partie wird das Original der Veterinärbescheinigung mit dem ersten oder mit dem letzten Transportmittel übermittelt.

Die Angaben über solche Maßnahmen sind im Integrierten Informationssystem für den Handel außerhalb und innerhalb der Zollunion einzustellen.

V. Verfahren der veterinärrechtlichen Kontrolle (Überwachung) bei der Ausfuhr geregelter Waren aus dem Zollgebiet der Zollunion

5.1 Die Erteilung der Genehmigungen für die Ausfuhr geregelter Waren aus dem Zollgebiet der Zollunion und die Ausstellung der Veterinärbescheinigungen erfolgt durch die ermächtigte Behörde gemäß Rechtsvorschriften der jeweiligen Vertragspartei.

5.2 Der Exporteur ist verpflichtet, die veterinärrechtlichen Anforderungen des Einfuhrlandes zu befolgen.

VI. Verfahren der veterinärrechtlichen Kontrolle (Überwachung) bei der Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion

6.1 Die Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion erfolgt bei Vorliegen der Einfuhrgenehmigung, die von der Vertragspartei, in deren Gebiet die geregelte Ware eingeführt wird, ausgestellt wurde. Die genannte Genehmigung wird für die Dauer eines Kalenderjahres für die in der Einfuhrgenehmigung angegebenen Mengen erteilt.

6.2 Die Ausstellung der Genehmigungen erfolgt unter Berücksichtigung der Tierseuchensituation am Ort der Produktion (Lagerung) der geregelten Waren und unter der Voraussetzung, dass das Unternehmen oder die Person im Einheitlichen Register eingetragen ist.

6.3 Jede Partie geregelter Waren wird in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt, wenn die unter Ziffer 6.1. der vorliegenden Bestimmungen genannte Genehmigung und (oder) eine von der zuständigen Behörde des Versandlandes der geregelten Ware ausgestellte Veterinärbescheinigung vorliegt.

6.4 Wird eine Partie geregelter Waren mit einer Veterinärbescheinigung des Ausfuhrlandes in mehrere, für verschiedene Empfänger bestimmte Partien aufgeteilt, so sind von der ermächtigten oder zuständigen Behörde des Landes, in dem die Umladung erfolgt, Abschriften der Veterinärbescheinigungen des Ausfuhrlandes mit den folgenden Angaben (auf der Rückseite) auszufertigen: Konformität der Ware und des neuen Transportmittels mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen, Kennzeichen des Transportmittels, die Menge der in dieses Transportmittel umgeladenen geregelten Waren, Name und Anschrift des Frachtempfängers, Datum der Umladung. Diese Angaben sind mit Stempel und Unterschrift des Amtsträgers der die Abschriften der Veterinärbescheinigungen ausstellenden ermächtigten oder zuständigen Behörde zu beglaubigen.

Die genannte Abschrift ist den anderen Warenbegleitpapieren beizufügen.

Das Original der Veterinärbescheinigung ist in der Organisation aufzubewahren, von der die Aufteilung der Partie vorgenommen wurde.

6.5 Nach Abschluss der Dokumentenkontrolle erfolgt die Kontrolle der geregelten Waren. Die Kontrolle der über die Einlassstelle zu verbringenden Waren wird wie folgt ausgeführt: maximal eine Partie kontrollpflichtiger geregelter Waren (Erzeugnisse) von zehn Partien mit Fleisch oder Fisch bzw. von zwanzig Partien sonstiger geregelter Waren für ein einzelnes Land; bei der Einfuhr von Tieren wird jede Partie einer Kontrolle unterzogen. Dabei sind die Identifikationsnummern der Tiere (Tätowierungen, Chips, Ohrmarken, Stempel u. ä.) mit den in der Veterinärbescheinigung aufgeführten Angaben zu vergleichen.

Werden bei der Kontrolle geregelter Waren Verstöße gegen die veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen festgestellt, so werden im Weiteren mindestens fünf aufeinanderfolgende Transporteinheiten mit geregelter Ware des Herstellerunternehmens einer Kontrolle unterzogen.

6.7. Werden bei der Kontrolle der zu verbringenden (befördernden) Waren sichtbare Veränderungen festgestellt, so wird eine Laborkontrolle in Übereinstimmung mit Ziffer 3.14.3 der vorliegenden Bestimmungen durchgeführt.

6.8 Je nach Ergebnis der Veterinärkontrolle wird eine entsprechende Entscheidung gemäß Ziffer 3.15 der vorliegenden Bestimmungen getroffen, auf den Warenbegleitpapieren der entsprechende Stempel nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 3 aufgebracht: „Einfuhr genehmigt“, „Vorlage bei der Veterinärüberwachung“, „Einfuhr verboten“ oder „Zurückweisung der Ware“ aufgebracht und anschließend vom Amtsträger der VGKS mit Stempel und Unterschrift unter Angabe seines Familiennamens und seiner Initialen beglaubigt.

Im Fall der Zurückweisung der Waren werden Dokumente nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 5 und Nr. 6 ausgestellt.

6.9 Alle erforderlichen Angaben werden im Journal für die Erfassung der Verbringung geregelter Waren über der Einlassstelle nach dem Muster gemäß Anlage 7 eingetragen und im elektronischen Erfassungssystem (je nach dem Stand seiner Einführung) eingestellt.

6.10 Nach Abschluss der Kontrolle an den Einlassstellen werden die geregelten Waren an die Bestimmungsorte (Zustellorte) versandt, an denen die Veterinärkontrolle mit der vollständigen Beschau der geregelten Waren durchgeführt wird. Nach Abschluss der Veterinärkontrolle wird anstatt der Veterinärbescheinigung des Ausfuhrlandes eine Veterinärbescheinigung der Zollunion erteilt und die Begleitpapiere werden mit einem Stempel nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 3: „Freigabe genehmigt“ oder „Freigabe verboten“ versehen.

6.11 Der Importeur ist bei der Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion verpflichtet, die veterinärrechtlichen Anforderungen der Zollunion einzuhalten.

6.12 Besonderheiten für die Abfertigung geregelter Waren an Einlassstellen im Seeverkehr:

6.12.1 Bei Eintreffen einer Schiffsladung mit geregelten Waren:

Wird vom Amtsträger der VGKS die Veterinärbescheinigung für die gesamte Schiffsladung geregelter Waren, die für einen Empfänger bestimmt ist, ausgestellt.

Wird während des Löschens der Ladung des Seefahrzeuges die Kontrolle der geregelten Waren und des veterinärhygienischen Zustands der zur Beladung bereitgestellten Transportmittel (Kraftfahrzeuge, Waggons und andere) durchgeführt.

Das Löschen der Schiffsladung wird nach der Desinfektion des Liegeplatzes, der Ladebrücke und des Ladeinventars unter der Kontrolle des Amtsträgers der VGKS genehmigt.

6.12.2 Bei Eintreffen geregelter Waren in Containern:

Ist der Amtsträger der VGKS verpflichtet, vom Kapitän des Seefahrzeuges folgende Dokumente einzuholen:

- Abschrift des Seefrachtbriefes;
- Zubringerfrachtbrief (mit Angabe der Nummer der Veterinärbescheinigung, des Warenempfängers, des Warenversenders, der Bezeichnung, der Menge und des Gewichtes der Ware);
- Generaldeklaration.

Ziffer 6.12.3 wurde gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 85 vom 12.10.12 abgefasst (s. alte Fassung).

6.12.3 Bei der Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion per Seetransport wird die Veterinärkontrolle bei Fleisch (Rind-, Schweine-, Schaf-, Pferde- und Geflügelfleisch) und Fisch erst durchgeführt, nachdem von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlands per E-Mail, durch Ausfüllen des entsprechenden Internetformulars oder auf eine andere, zwischen der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes und der ermächtigten Behörde der Vertragspartei abgestimmte Art und Weise eine Voranmeldung über die Erteilung einer Veterinärbescheinigung für die entsprechende Fracht nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 8 an die ermächtigten Behörden der Vertragsparteien übermittelt wurde.

VII. Verfahren der veterinärrechtlichen Kontrolle (Überwachung) bei der Durchfuhr geregelter Waren durch das Zollgebiet der Zollunion

7.1 Die Durchfuhr von Tieren und Rohstoffen tierischen Ursprungs durch das Zollgebiet der Zollunion erfolgt mit einer Durchfuhrgenehmigung, die von der Vertragspartei auszustellen ist, an deren Einlassstelle der Übergang über die Zollgrenze der Zollunion bei der Einfuhr erfolgen soll. In der Genehmigung ist die Fahrtroute anzugeben.

Die Durchfuhr anderer Arten geregelter Waren erfolgt ohne Genehmigungen der ermächtigten Behörden der Vertragsparteien.

Der Besitzer der geregelten Waren ist verpflichtet, eine Genehmigung für die Durchfuhr geregelter Waren durch das Zollgebiet der Zollunion einzuholen.

7.2 Die Veterinärkontrolle geregelter Waren an den Einlassstellen erfolgt nach der Vorlage des Lieferscheines und (oder) der Veterinärbescheinigung.

7.3 Nach Abschluss der Dokumentenkontrolle erfolgt die Beschau der Tiere, bei der die Identifikationsnummern der Tiere (Tätowierungen, Chips, Ohrmarken, Stempel u. ä.) mit den in der Veterinärbescheinigung angegebenen Nummern abgeglichen werden, es werden die Transportbedingungen, der Zustand der Tiere und die Möglichkeiten ihrer weiteren Verbringung überprüft.

Die Durchfuhr anderer geregelter Waren durch das Zollgebiet der Zollunion erfolgt ohne Beschau.

Eine Kontrolle bei der Durchfuhr geregelter Waren (ausgenommen Tiere) erfolgt nur auf Entscheidung der staatlichen Überwachungsbehörden an der Einlassstelle oder im Falle einer Meldung über die Nichtkonformität der geregelten Ware mit der angemeldeten Ware.

Ziffer 7.4 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 geändert (s. alte Fassung).

7.4 Je nach Ergebnis der Kontrolle trifft der Amtsträger der VGKS eine Entscheidung und versieht die Warenbegleitpapiere und die Veterinärbescheinigung bei der Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion mit einem Stempel nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 3: „Durchfuhr genehmigt“ oder „Durchfuhr verboten“ und an der Ausfuhrstelle aus dem Zollgebiet der Zollunion - „Durchfuhr abgeschlossen“; anschließend beglaubigt er diesen mit Stempel und Unterschrift unter Angabe seines Familiennamens und seiner Initialen.

7.5 Alle erforderlichen Angaben werden im Journal für die Erfassung der Durchfuhren nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 9 eingetragen und im elektronischen Erfassungssystem (je nach Stand der Einführung) eingestellt.

Ziffer 7.6 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 724 vom 22.06.11 abgefasst (s. alte Fassung).

7.6 Der Besitzer geregelter Waren, dem eine Genehmigung für die Durchfuhr geregelter Waren durch das Zollgebiet der Zollunion erteilt wurde, ist verpflichtet, die unter Ziffer 7.1-7.3 des vorliegenden Abschnitts aufgeführten Anforderungen einzuhalten.

7.7 Der Besitzer geregelter Waren holt rechtzeitig die Genehmigungen für die Durchfuhr durch Drittstaaten (Nicht-Mitgliedstaaten der Zollunion) ein.

VIII. Verfahren der Veterinärkontrolle (Überwachung) verfallener geregelter Waren

8.1 Für alle verfallenen geregelten Waren ist die Veterinärkontrolle zwingend vorgeschrieben.

8.2 Die Entscheidung über die Möglichkeit einer weiteren Verwendung der unter Ziffer 8.1 der vorliegenden Bestimmungen genannten geregelten Waren erfolgt durch die gemäß Rechtsvorschriften der Vertragspartei für den Veterinärbereich ermächtigte Person nach schriftlicher Anfrage der Behörde der Vertragspartei, durch die die geregelte Ware festgehalten und (oder) beschlagnahmt wurde.

IX. Verfahren der veterinärrechtlichen Kontrolle (Überwachung) geregelter Waren, die wegen festgestellter Nichtkonformität mit den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen angehalten wurden

Ziffer 9.1 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 geändert (s. alte Fassung).

9.1 Der für die Unterbrechung des Transports der geregelten Ware verantwortliche Amtsträger der ermächtigten Behörde der Vertragspartei ist bei Nichttreffen einer Entscheidung über den Weitertransport (die Zurückweisung) verpflichtet, innerhalb von 24 Stunden per elektronischer Mitteilung an die ermächtigte Behörde gemäß Anlage Nr. 11 den gemäß Rechtsvorschriften der Vertragspartei für den Veterinärbereich ermächtigten Amtsträger unter Angabe des Besitzers der geregelten Ware, des Bestimmungsortes, des Ausfuhrlandes, der Nummer der Veterinärbescheinigung (oder eines anderen Dokuments zur Bestätigung der Sicherheit der Ware), der Art des Transportmittels und dessen Kennzeichens, der Flugnummer sowie der Gründe für die Unterbrechung des Transports der geregelten Ware hiervon zu informieren.

Hierbei wird ein Protokoll über den Verstoß gegen die veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen bei der Beförderung geregelter Waren nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 5 erstellt, das dem Besitzer der Ware (dem Spediteur) und anderen staatlichen Kontrollbehörden der Vertragspartei ausgehändigt wird. Die Information über geregelte Ware, deren Transport unterbrochen wurde, wird im Journal nach dem Muster gemäß Anlage Nr. 10 eingetragen.

Die Entscheidung über die weitere Verbringung geregelter Waren, deren Transport unterbrochen wurde, trifft der gemäß Rechtsvorschriften der Vertragspartei für den Veterinärbereich ermächtigte Amtsträger innerhalb von 72 Stunden.

9.2 Nach Eingang der Entscheidung des gemäß nationalen Rechtsvorschriften der Vertragspartei für den Veterinärbereich ermächtigten Amtsträgers über die weitere Verbringung (Beförderung) geregelter Waren, deren Transport unterbrochen wurde, sind alle diese Waren betreffenden Maßnahmen in Anwesenheit eines Amtsträgers der ermächtigten Behörde der Vertragspartei vorzunehmen.

9.3 Geregelte Ware, deren Besitzer die Herkunft und veterinär- und hygienerechtliche Sicherheit nicht anhand von Dokumenten belegen kann, ist ohne Erstellung eines Gutachtens auf Kosten des Besitzers dieser Ware zu entsorgen (vernichten) oder an den Versender (Exporteur) zurückzusenden.

9.4 Geregelte Waren, deren Einfuhr nicht genehmigt wurde, sind innerhalb der gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien festgelegten Fristen auszuführen. Die Ausfuhr der Ware erfolgt durch den Besitzer der geregelten Waren auf eigene Kosten und unter Einhaltung der zollrechtlichen Vorschriften der Zollunion.

9.5 Bei Unmöglichkeit, die nicht mit den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen konformen geregelten Waren innerhalb der festgelegten Frist über die Einlassstelle, über die die Verbringung der geregelten Ware in das Zollgebiet der Zollunion erfolgte, aus dem Zollgebiet der Zollunion auszuführen, sind die Waren gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien zu entsorgen oder zu vernichten.

X. Verfahren der veterinärrechtlichen Kontrolle (Überwachung) bei der Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion im Handgepäck natürlicher Personen sowie in Postsendungen

10.1 Zum Schutz des Zollgebietes der Zollunion vor der Einschleppung von Erregern ansteckender Tierkrankheiten, u. a. Zoonosen, und zur Abwehr des Inverkehrbringens veterinär- und hygienerechtlich bedenklicher Waren organisieren die ermächtigten Behörden der Vertragsparteien an den Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion, einschließlich der Einrichtungen (Stellen) für den internationalen Postaustausch, Maßnahmen, die verhindern, dass durch natürliche Personen im Handgepäck, im Gepäck oder in Postsendungen

geregelte Waren aus Drittländern ohne Genehmigung und ohne Veterinärbescheinigung des Versandlandes für den persönlichen Bedarf eingeführt werden, davon ausgenommen ist die Einfuhr von Fertigerzeugnissen tierischen Ursprungs in der Werksverpackung von bis zu 5 Kilogramm je natürliche Person unter der Bedingung, dass das Herstellerland dieser Ware und das Ausfuhrland frei von Tierseuchen sind.

10.2 Die Vernichtung (Entsorgung) jener geregelten Waren, deren Rücksendung in das Versandland nicht möglich ist, erfolgt nach Maßgabe des gemäß nationalen Rechtsvorschriften der Vertragsparteien festgelegten Verfahrens.

XI. Schluss- und Übergangsbestimmungen

11.1 Die Änderung und Ergänzung der vorliegenden Bestimmungen erfolgt auf der Grundlage eines Beschlusses der Kommission der Zollunion.

11.2 In Abhängigkeit von den technischen Möglichkeiten der ermächtigten Behörden der Vertragsparteien erfolgt die Ausfertigung (Neuausfertigung) und Erteilung von Veterinärbescheinigungen für geregelte Waren mit Hilfe eines einheitlichen elektronischen Systems.

Der Abschnitt XI wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 um Ziffer 11.3 ergänzt und gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 724 vom 22.06.11 geändert (s. alte Fassung).

11.3 Bis zur Schaffung des Einheitlichen Registers der Organisationen und Personen, die in das Zollgebiet der Zollunion importierte geregelte Waren produzieren, verarbeiten und (oder) lagern, richten sich die ermächtigten Behörden der Vertragsparteien bei der Erteilung von Genehmigungen für die Einfuhr geregelter Waren und bei der Durchführung der Veterinärkontrollen an der Zollgrenze der Zollunion nach den auf den offiziellen Internetseiten der ermächtigten Behörden der Vertragsparteien veröffentlichten Listen Unternehmen anderer Staaten, aus denen die Einfuhr geregelter Waren zugelassen ist.

Bei den folgenden Waren: Tiere, genetisches Material, Imkereierzeugnisse, Rohwaren tierischen Ursprungs (Häute, Wolle, rohe Pelzfälle, Federn usw.), Lebensmittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs, Futtermittel pflanzlichen Ursprungs, zusammengesetzte Erzeugnisse, Gelatine usw., die von Organisationen und Personen produziert, verarbeitet und (oder) gelagert werden, die nicht in den genannten Listen aufgeführt sind, erfolgt die Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion auf der Grundlage einer von der ermächtigten Behörde der Vertragspartei unter Berücksichtigung der Tierseuchensituation erteilten Genehmigung.

Anlage Nr. 1

Ermächtigte Behörde des Mitgliedstaates der Zollunion

_____

_____ 20 …

Anschrift _____

Telefon _____

E-Mail _____

Protokoll Nr.

über Verstöße gegen die Einheitlichen veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen bei der Beförderung veterinärrechtlich geregelter Waren

Das vorliegende Protokoll wurde erstellt von

_____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

in Anwesenheit von

_____

als Vertreter des Frachtempfängers (Spediteurs)

_____

handelnd auf Grund der Vollmacht Nr. _____ vom _____

dazu, dass _____

um _____ Uhr _____Min. am_____

gemäß Lieferschein Nr. _____ vom _____

folgende Ware eingegangen ist

_____

(Bezeichnung der Ware)

Menge _____ Kolli (Tiere) _____ Gewicht _____

Veterinärbescheinigung/Veterinärzeugnis, Qualitätszertifikat (Sicherheitszertifikat) Nr.

vom_____ 20_

ausgestellt von

_____

(Ausfuhrland, Organisation, Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Versandort (-land): _____

Absender: _____

an die Anschrift:_____

(Name, Anschrift des für die Lagerung, Verarbeitung oder Quarantäne usw. bestimmten Wirtschaftssubjekts)

Es wurde Folgendes festgestellt:

_____

_____

_____

_____

Gemäß den veterinärrechtlichen Vorschriften der Zollunion wurde folgende Entscheidung getroffen:

_____

_____

Vertreter der Struktureinheit der ermächtigten Behörde:

_____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Anwesende Amtsträger

_____

_____

_____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Vertreter des Wirtschaftssubjekts (Besitzer der Ware)

_____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Das Protokoll wird in dreifacher Ausfertigung ausgestellt.

Zu unterzeichnen vom Tierarzt und (mindestens zwei) Personen, die am Nachweis der Umstände beteiligt waren, die Anlass für die Erstellung des vorliegenden Protokolls waren.

Siegel

Anlage Nr. 2

Ermächtigte Behörde des Mitgliedstaates der Zollunion

Anschrift _____

Telefon _____

E-Mail _____

Protokoll über veterinärrechtliche Kontrollen

Nr.

„___“ _____ 20 ___

Das vorliegende Protokoll wurde erstellt von

_____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

in Anwesenheit von

_____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Besitzer der Ware oder dessen Vertreter, handelnd auf Grund der Vollmacht

_____

Nr. _____ vom _____

dazu, dass _____ um _____ Uhr _____Min. am_____

Ort der Durchführung _____

Eine Kontrolle (Beschau) der Ware durchgeführt wurde

_____

_____

_____

die Ware ist mit Veterinärdokumenten und Warenbegleitpapieren

Nr. _____ vom _____ eingetroffen.

Menge _____ Kolli (Tiere) _____ Gewicht _____

Art des Transportmittels

_____

Herkunftsland (Versandland)

_____

Absender

_____

an die Anschrift: _____

(Bezeichnung, Anschrift des zur Lagerung, Verarbeitung,
Quarantäne usw. bestimmten Wirtschaftssubjekts)

Es wurde Folgendes festgestellt:

Übereinstimmung der Ware mit
den Warenbegleitpapieren _____

(stimmt/stimmt nicht überein)

Temperatur im Innenraum
des Transportmittels (Containers) _____

(stimmt/stimmt/nicht überein)

Temperatur der Ware
(Temperaturmessungen bei den Tieren) _____

(stimmt/stimmt nicht überein)

Organoleptische Parameter _____

(stimmen/stimmen nicht überein)

Herstellungsdatum _____

(stimmt/stimmt nicht überein)

Abverkaufsdatum (Haltbarkeitsdauer) _____

Verpackung

_____

(stimmt/stimmt nicht überein)

Kennzeichnung _____

(stimmt/stimmt nicht überein)

Veterinärhygienischer Zustand des Transportmittels (Containers)

_____

(stimmt/stimmt nicht überein)

Sonstige Angaben (Nr. der Plombe, Tiere ohne klinische Krankheitsmerkmale, Tierkadaver aufgefunden, fremde Packstücke usw.)

_____

Vertreter der Struktureinheit

der ermächtigten Behörde: _____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Anwesende Amtsträger _____

_____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Vertreter des Wirtschaftssubjektes

(Besitzer der Ware)

_____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Das Protokoll wird in dreifacher Ausfertigung ausgestellt.

Siegel

Anlage Nr. 3 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 geändert (s. alte Fassung).

Anlage Nr. 3

MUSTER DER STEMPEL DER VETERINÄRÜBERWACHUNG

1.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001
	Veterinärüberwachung Freigabe genehmigt Staatlicher Veterinärinspektor_____ _____ Datum Unterschrift	

2.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001
	Veterinärüberwachung Freigabe verboten Staatlicher Veterinärinspektor_____ _____ Datum Unterschrift	

3.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001
	Veterinärüberwachung Einfuhr genehmigt Staatlicher Veterinärinspektor_____ _____ Datum Unterschrift	

4.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001

Veterinärüberwachung

Einfuhr verboten

Staatlicher Veterinärinspektor_____

_____

Datum Unterschrift

5.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001

Veterinärüberwachung

Durchfuhr genehmigt

Staatlicher Veterinärinspektor_____

_____

Datum Unterschrift

6.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001

Veterinärüberwachung

Durchfuhr verboten

Staatlicher Veterinärinspektor_____

_____

Datum Unterschrift

7.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001

Veterinärüberwachung

Zurückweisung der Sendung

Staatlicher Veterinärinspektor_____

_____

Datum Unterschrift

8.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001

Veterinärüberwachung

Vorlage bei der Veterinärüberwachung

Staatlicher Veterinärinspektor_____

_____

Datum Unterschrift

9.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001

Veterinärüberwachung

Ausladen im Verwahrungslager (Zolllager)

Staatlicher Veterinärinspektor_____

_____

Datum Unterschrift

10.

BY	ERMÄCHTIGTE BEHÖRDE	01 001
	Veterinärüberwachung Durchfuhr abgeschlossen Staatlicher Veterinärinspektor_____ _____ Datum Unterschrift	

ANWENDUNGSHINWEISE

Größe der Stempel: 60 mm x 30 mm.

Kurzzeichen, die bei der Herstellung der Stempel der Veterinärüberwachung verwendet werden:

In der rechten oberen Ecke - Angabe des Codes der Region und des dreistelliges Codes der Veterinärgrenzkontrollstelle, der sich unterhalb des Codes der Region befindet.

In der linken oberen Ecke: Kurzzeichen für einen der Mitgliedstaaten der Zollunion - BY, KZ, RU.

Stempel 1 „Freigabe genehmigt“ - hiermit werden die Begleitpapiere bei Konformität der Ware (der Erzeugnisse) mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen der Zollunion an den Orten versehen, an denen eine vollständige Zollabfertigung durchgeführt wird.

Stempel 2 „Freigabe verboten“ - hiermit werden die Begleitpapiere bei Nichtkonformität der Ware (der Erzeugnisse) mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen der Zollunion an den Orten versehen, an denen eine vollständige Zollabfertigung durchgeführt wird.

Stempel 3 „Einfuhr genehmigt“ - hiermit werden die Begleitpapiere an den Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion bei Vorliegen der Einfuhrgenehmigung und bei Konformität der Ware (der Erzeugnisse) mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen der Zollunion versehen.

Stempel 4 „Einfuhr verboten“ - hiermit werden die Begleitpapiere an den Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion bei Fehlen der Einfuhrgenehmigung der ermächtigten Behörde des Landes oder bei Nichtkonformität der Ware (der Erzeugnisse) mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen der Zollunion versehen.

Stempel 5 „Durchfuhr genehmigt“ - hiermit werden die Begleitpapiere an den Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion bei Vorliegen der Genehmigung für die Durchfuhr von Tieren und Rohstoffen tierischen Ursprungs durch das Zollgebiet der Zollunion, bei Konformität der Ware (Erzeugnisse) mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen der Zollunion und je nach Ergebnis der Tierbeschau versehen.

Stempel 6 „Durchfuhr verboten“ - hiermit werden die Begleitpapiere an den Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion bei Fehlen der Genehmigung für die Durchfuhr von Tieren und Rohstoffen tierischen Ursprungs durch das Zollgebiet der Zollunion, bei Nichtkonformität der Ware (Erzeugnisse) mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen der Zollunion oder je nach Ergebnis der Tierbeschau versehen.

Stempel 7 „Zurückweisung der Sendung“ - hiermit werden die Begleitpapiere bei Nichtkonformität der eingeführten Waren mit den veterinär- und hygienerechtlichen Sicherheitsanforderungen der Zollunion versehen.

Stempel 8 „Vorlage bei Veterinärüberwachung“ - hiermit werden die Begleitpapiere an den Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion versehen, wenn an der Einlassstelle entschieden wurde, beim Abladen der Ware vom Transportmittel am Bestimmungsort eine vollständige Kontrolle durchzuführen.

Stempel 9 „Abladen in Verwahrungslager (Zolllager)“ - hiermit werden die Begleitpapiere an den Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion versehen, wenn bei der Abfertigung der Ware Zweifel an der Echtheit der Vete-

rinärbegleitpapiere oder an der Qualität und Sicherheit der eingeführten (innerhalb der Zollunion verbrachten) Ware entstanden sind.

Es ist zulässig, andere Stempel gemäß den nationalen Rechtsvorschriften der Vertragspartei zu verwenden.

In der obersten Zeile des Stempels wird die ermächtigte Behörde der Vertragspartei angegeben, durch die die Veterinärkontrolle (-überwachung) an der Grenze und im Transportwesen durchführt wurde.

Anlage Nr. 4

Ermächtigte Behörde des Mitgliedstaates der Zollunion

_____

Bahnstation, Ortschaft, Kreis, Flughafen, Hafen

VETERINÄRVERFÜGUNG Nr.

vom _____ 20___

_____

Transportmittel, Container

entleert nach dem Abladen von

_____

Art der Sendung

wird zur veterinär- und hygienerechtlich vorgeschriebenen Behandlung der Kategorie _____ zur Desinfektions- und Waschstation (Desinfektions- und Waschstelle, Hygienepunkt) (Zutreffendes angeben) überstellt

_____

Bahnstation, Flughafen, Hafen, andere Bestimmungsorte

Ermächtigter Amtsträger

_____

Unterschrift, Familien-, Vor- und Vatersname

Siegel

Anlage Nr. 5

Erklärung über die Zurückweisung einer Sendung*

A. Beschreibung der Sendung

1. Art der Ware _____
2. Herkunftsland _____
3. Transportmittel _____

_____

(Waggonnummer, Kennzeichen des Kraftfahrzeugs, Container-, Flugnummer, Name des Schiffs)

4. Plomben-Nr. _____
5. Kollizahl _____ Gewicht _____
6. Kennzeichnung _____
7. Nr. der Veterinärbescheinigung _____

   Ausstellungsdatum _____
8. ausgestellt von der zuständigen Behörde

_____

9. Der letzte EU-Mitgliedstaat, von dem aus die Sendung versandt wurde

_____

10. Nämlichkeit der Sendung mit den vorgelegten Dokumenten _____

(ja/nein)

11. Konformität von Transportmittel und Beförderungsverfahren

_____

(ja/nein)

B. Erklärung

Die oben erwähnte Ware wurde zur Annahme nicht zugelassen

_____

wegen der Nichterfüllung folgender veterinärrechtlicher Einfuhranforderungen der Zollunion**:

_____

_____

Ich, der staatliche Tierarzt, bestätige, dass die zurückgewiesene Ware, die im Zollgebiet der Zollunion mit der Plombe Nr. _____

eingetroffen ist, keinerlei ihren Zustand verändernden Manipulationen einschließlich Transport und Lagerung unterzogen wurde.

Das Transportmittel, mit dem die Sendung zurückbefördert wird, ist mit der

Plombe Nr. _____versehen.

Der Status der die Deklaration bestätigenden Person

Familien-, Vor- und Vatersname in Druckschrift

_____

Unterschrift _____

Dienststellung _____

Zuständige Behörde: _____

Datum _____

* Diese Deklaration wird nur für EU-Mitgliedstaaten ausgestellt.

** Bitte Zollkontrollstelle der Zollunion angeben.

Anlage Nr. 6

Gebietskörperschaft der Zollunion

_____

Ermächtigte Behörde, die das Protokoll über die Zurückweisung ausgestellt hat

_____ 20 ___

Anschrift _____

Telefon _____

E-Mail _____

PROTOKOLL Nr.

ÜBER DIE ZURÜCKWEISUNG VON WAREN*

Ich, der Veterinärinspektor, _____

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

_____

_____

habe in Anwesenheit des Vertreters des Empfängers der Sendung, anderer Personen

_____

(Familien-, Vor- und Vatersname, Dienststellung, Name der Organisation)

_____

_____

die Entscheidung über die Zurückweisung von

_____

_____ getroffen.

(Bezeichnung der Ware, Kollizahl, Gewicht)

Sie ist eingetroffen aus _____

_____

(Land, Region der Zollunion)

(Name und Anschrift des Empfängers, Telefon)

Art des Transportmittels _____

(Nr. des Transportmittels und Bezeichnung)

mit den Begleitpapieren _____

(Veterinärbescheinigung, Qualitäts- und Sicherheitsbescheinigung)

_____

Einfuhr- bzw. Ausfuhrgenehmigung , Nummer und Datum

_____

(falls erforderlich)

Versender _____

Empfänger _____

Gründe für die Zurückweisung

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Siegel:

Unterschriften:

1. Ermächtigter Amtsträger

_____

2. Vertreter des Frachtempfängers

_____

3. Andere Verantwortliche

_____

Das Protokoll wurde in _____ Exemplaren ausgestellt.

Das 1. Exemplar des Protokolls über die Zurückweisung der Sendung Nr. _____
wurde ausgehändigt an _____.
(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Das 2. Exemplar des Protokolls über Zurückweisung der Sendung Nr. _____
wurde ausgehändigt an _____.
(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

Das 3. Exemplar des Protokolls über Zurückweisung der Sendung Nr. _____

wurde ausgehändigt an _____.

(Dienststellung, Familien-, Vor- und Vatersname)

* Die Angaben über die Zurückweisung sind von der die Zurückweisung veranlassenden ermächtigten Behörde in das einheitliche Informationssystem der Zollunion einzustellen.

Anlage Nr. 7

Journal für die Erfassung der über die Einlassstelle _____ verbrachten veterinärrechtlich geregelten Export- und Importwaren

Lfd. Nr.	Abfertigungs-datum	Einfuhrland, Name der Organisation, Anschrift, Telefonnummer des Empfängers	Ausfuhr-land, Hersteller und seine Anschrift	Bezeichnung der Ware	Menge		Art und Kennzeichen des Transport-mittels
					Kolli	Gewicht/ Tiere	
1	2	3	4	5	6	7	8

Nummer des Frachtbriefes	Nr. und Ausstellungsdatum des Veterinärbegleitdokuments	Nr. der Ein- bzw. Ausfuhrgenehmigung der ermächtigten Behörde	Unterschrift des Arztes
	10	11	13

Anlage Nr.8

Anlage Nr. 8 wurde gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 85 vom 12.10.12 geändert (s. alte Fassung).

Voranmeldung geregelter Waren, die auf dem Seeweg in das Zollgebiet der Zollunion geliefert werden

Lfd. Nr.	Nr. der Veterinär-bescheinigung	Datum der Ausstellung des Veterinärbe-gleitdokuments	Nr. und Name des Herstellers	Empfänger in der Zollunion	Transport-mittel	Plomben-Nr.	Art des Erzeugnis	Nettogewicht (Tonnen)	Verladehafen	Bestimmungs-hafen

Anlage Nr. 9

Journal für die Erfassung der Verbringung veterinärrechtlich geregelter Waren (Erzeugnisse), über die Einlassstelle _____, bei der Durchfuhr von Waren

Lfd. Nr.	Datum der Ab-ferti-gung	Name, An-schrift und Telefon der Emp-fängeror-ganisation	Bezeich-nung der Ware	Menge		Ausfuhrland, Hersteller und dessen Anschrift	Ein-fuhr-land	Art und Kennzeichen des Trans-portmittels	Fracht-brief-Nr.	Nr. und Ausstel-lungsda-tum des Veterinär-begleitdo-kumentes	Nr. der Durch-fuhrgenehmigung der ermächtigten Behörde (falls er-forderlich)	Beschauer-gebnisse (für Tiere)	Unter-schrift des Arz-tes
				Kolli	Ge-wicht/ Tiere								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Anlage Nr. 10

Journal für die Erfassung veterinärrechtlich geregelter Sendungen (Erzeugnisse), die an der Einlassstelle beanstandet wurden, und die hierzu getroffenen Entscheidungen

Nr. /Nr.	Datum und Zeit der Beanstandung	Name und Anschrift der Firma	Art und Menge der geregelten Waren: (Tiere, Erzeugnisse, Futtermittel u.a.)	Ausfuhr-, Einfuhrland	Grund der Beanstandung	Ergriffene Maßnahmen: Verwahrung, Quarantäne, Entsorgung, Zurückweisung (Grund, Entscheidungsträger)	Meldung an Struktureinheit der ermächtigten Behörde (Datum, Zeit, Entscheidungsträger)	Unterschrift des die Meldung übermittelnden staatlichen Veterinärinspektors
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Die Bestimmungen wurden gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 um die Anlage Nr. 11 ergänzt.

Anlage Nr. 11

Aktuelle Informationen zu angehaltenen Waren

Einlasspunkt oder andere Stelle	Datum der Beanstandung	Transportmittel	Ausfuhrland	Warenmenge	Empfänger in der Zollunion	Grund der Beanstandung	Nr. der Veterinärbescheinigung (Qualitätsbescheinigung für Arzneimittel und Futtermittelzusatzstoffe aus chemischer oder mikrobiologischer Synthese)

Nichtamtliche Übersetzung aus dem Russischen

Wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 834 vom 18.10.11 außer Kraft gesetzt (s. alte Fassung).

BESTÄTIGT

mit Beschluss der Kommission der Zollunion

Nr. 317 vom 18. Juni 2010

BESTIMMUNGEN

über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen

von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen),

die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden

Im Text der „Anforderungen“ wurden die Worte „Zollunion“ im entsprechenden Kasus gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 04.12.12 durch die Worte „Zollunion“ im entsprechenden Kasus ersetzt (s. alte Fassung).[1]

BESTÄTIGT

mit Beschluss der Kommission der Zollunion

Nr. 317 vom 18. Juni 2010

EINHEITLICHE VETERINÄRRECHTLICHE (VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE) ANFORDERUNGEN an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden

Die Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden (im Weiteren „Anforderungen“) und im „Einheitlichen Verzeichnis der Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden“ aufgeführt sind (im Weiteren „geregelte Waren“), wurden zur Umsetzung des Abkommens der Zollunion über veterinär- und hygienerechtliche Maßnahmen vom 11. Dezember 2009 und zum Schutz der Zollunion vor der Einfuhr und der Verbreitung von Erregern ansteckender Tierkrankheiten, unter anderem Zoonosen, und von Waren, die nicht den Einheitlichen Veterinärrechtlichen Anforderungen entsprechen, erarbeitet.

Für die Zwecke des vorliegenden Dokuments ist unter „Vertragspartei“ ein Mitgliedsstaat der Zollunion zu verstehen.

Der Abschnitt wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 geändert (s. alte Fassung)

Begriffe, die in den Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen verwendet werden

„Regionalisierung“ - Feststellung der Freiheit oder Unfreiheit eines Landes oder dessen Gebietskörperschaft (Republik, Gebiet, Region, Land, Grafschaft, Staat, Provinz, Kreis u.a.) von ansteckenden Tierkrankheiten, die in der Liste gefährlicher Krankheiten und Quarantänekrankheiten einer Vertragspartei aufgeführt sind, und bei Kontrollobjekten in Drittländern - von den in den vorliegenden Anforderungen aufgeführten Krankheiten.

Die Regionalisierung erfolgt gemäß Empfehlungen der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) (im Weiteren OIE genannt).

„Unternehmen“ - ist ein geregeltes Objekt (Gebäude, Anlage, Schiff usw.), in dem die Schlachtung von Tieren sowie die Produktion, Verarbeitung und Lagerung geregelter Waren mit Ausnahme von Tieren erfolgen.

„Besamungsunternehmen“ - ist ein Unternehmen, dessen Tätigkeit die Produktion, Lagerung und Verarbeitung von genetischem Material umfasst.

„Nutztiere“ - sind Tiere, von denen als Lebensmittel dienende Erzeugnisse gewonnen werden.

“Betrieb“ - ist ein Gebäude (Bauwerk, Anlage), ein Zoo, eine Farm, ein Zirkus oder ein Grundstück, die für die Haltung von Tieren genutzt werden.

„Ermächtigte Behörden“ - sind staatliche Organe und Einrichtungen der Vertragsparteien, die im Veterinärbereich tätig sind.

[1] *[A.d.Ü.: Die Änderung betrifft nur die russische Fassung. Ursprünglich wurden beide Wortteile (wie sonst alle Substantive im Russischen) klein geschrieben, gemäß Änderung wird „Zollunion“ nun als Eigenname behandelt und daher groß geschrieben.]*

„Keulung“ - ist ein unter Aufsicht der ermächtigten Veterinärbehörde durchgeführter Komplex von Maßnahmen, der die Tötung kranker und infizierter Tiere einer Herde, gegebenenfalls ebenso der Tiere anderer Herden, die möglicherweise direkten oder indirekten Kontakt hatten, der zur Weitergabe eines Erregers führen kann, umfasst. Alle unter Verdacht stehenden Tiere, unabhängig davon, ob sie geimpft sind oder nicht, müssen getötet werden; die Tierkörper sind durch Verbrennen, Vergraben oder auf eine andere Art und Weise, durch die gewährleistet wird, dass sich keine Infektion über die Tierkörper oder Erzeugnisse aus der Schlachtung von Tieren verbreiten kann, zu beseitigen.

„Keulung“ schließt die Reinigung und Desinfektion gemäß Verfahren des OIE-Kodex ein.

Der Abschnitt wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) geändert.

Allgemeine Bestimmungen

Der erste Teil des Abschnitts ist gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 abgefasst.

Für die Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion finden die in der Anlage zu den vorliegenden Anforderungen bezeichneten Regulierungsmaßnahmen Anwendung.

Das Verbringen geregelter Waren aus dem Gebiet einer Vertragspartei in das Gebiet einer anderen Vertragspartei (im Weiteren Verbringung zwischen den Vertragsparteien) ist Organisationen und Personen gestattet, die geregelte Waren produzieren, verarbeiten und (oder) lagern und im Register der Organisationen und Personen, die in das Zollgebiet der Zollunion importierte geregelte Waren produzieren, verarbeiten und (oder) lagern (im Weiteren Register der Drittlandsunternehmen genannt), eingetragen sind.

Die Einfuhr der oben aufgeführten geregelten Waren in das Zollgebiet der Zollunion und deren Verbringung zwischen den Vertragsparteien erfolgt entsprechend den Bestimmungen über die Ausübung einheitlicher Veterinärkontrollen an der Zollgrenze der Zollunion und im Zollgebiet der Zollunion.

Die Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion erfolgt bei Vorliegen einer von der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die geregelte Ware eingeführt wird, ausgestellten Einfuhrgenehmigung, sofern die vorliegenden Anforderungen nichts anderes vorsehen. Das Einholen einer Genehmigung der ermächtigten Behörden der Vertragsparteien ist bei der Verbringung geregelter Waren innerhalb des einheitlichen Zollgebietes der Zollunion nicht erforderlich.

Die Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion aus Drittländern erfolgt bei Vorliegen einer von der zuständigen Behörde des Versandlandes ausgestellten Veterinärbescheinigung, sofern die vorliegenden Anforderungen nichts anderes vorsehen.

Die ermächtigten Behörden der Vertragsparteien können bilateral Muster der Veterinärbescheinigungen für die Einfuhr geregelter Waren in das einheitliche Zollgebiet der Zollunion mit den zuständigen Behörden der Drittländer abstimmen. Die Muster der genannten Veterinärbescheinigungen werden an die Kommission der Zollunion zur Übersendung an die Einlassstellen an der Zollgrenze der Zollunion oder andere gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien festgelegte Stellen übermittelt.

Die Beförderung geregelter Waren vom Gebiet einer Vertragspartei in das Gebiet einer anderen Vertragspartei (sofern die vorliegenden Anforderungen nichts anderes vorsehen) erfolgt in Begleitung einer Veterinärbescheinigung, die von den ermächtigten Behörden der Vertragsparteien gemäß dem einheitlichen, von der Kommission der Zollunion bestätigten Muster ausgestellt wurde.

In das Zollgebiet der Zollunion eingeführte und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbrachte Tiere müssen individuell oder gruppenweise identifiziert sein. Es ist zulässig, nicht identifizierte Tiere für deren Haltung als Haustiere, in Sammlungen, zoologischen Gärten, Zirkussen oder für die Nutzung als Versuchstiere einzuführen.

Nutztieren, die aus Drittländern eingeführt und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbracht werden, darf kein Futter verabreicht werden, das Bestandteile von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme von Bestandteilen, deren Verwendung gemäß Gesundheitskodex für Landtiere der OIE (im Weiteren OIE-Kodex genannt) zugelassen ist.

Nutztiere, die aus Drittländern eingeführt und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbracht werden, dürfen keinen natürlichen oder synthetischen Östrogenen, Hormonen und Thyreostatika ausgesetzt werden, mit Ausnahme prophylaktischer und therapeutischer Maßnahmen.

Bei der Einfuhr von Tieren aus Drittländern und (oder) der Verbringung zwischen den Vertragsparteien können die eingeführten (verbrachten) Tiere in Abhängigkeit von der Tierseuchensituation in der Gebietskörperschaft des Landes (im Betrieb), aus der/dem die Tiere eingeführt (verbracht) werden, gegen die in den vorliegenden Anforderungen aufgeführten Tierkrankheiten geimpft werden oder nicht. Die Notwendigkeit für die Impfung der Tiere wird von der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Einfuhr bzw. die Verbringung der Tiere erfolgt, festgelegt, sofern die vorliegenden Anforderungen nichts anderes vorsehen.

Aus Drittländern eingeführte oder zwischen den Vertragsparteien verbrachte Tiere werden für mindestens 21 Tage im Versandland und im Empfängerland unter Quarantäne gestellt, falls keine anderen veterinärrechtlichen Anforderungen für die jeweilige Tierart vorgesehen sind. Die Notwendigkeit, die Dauer und die Bedingungen der Quarantäne werden von der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Tiere eingeführt werden sollen, festgelegt.

Die diagnostischen Untersuchungen während der Quarantäne der Tiere in den Drittländern werden mit Hilfe der von der OIE empfohlenen Methoden und Verfahren durchgeführt, sofern nichts anderes von der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Tiere eingeführt werden sollen, festgelegt wurde. Sollten bei den diagnostischen Untersuchungen der Tiere während der Quarantäne positive (serologische, allergische u. a.) Reaktionen auftreten, ist die ermächtigte Behörde der Vertragspartei berechtigt, die Einfuhr der gesamten Partie der unter Quarantäne stehenden Tiere oder jener unter Quarantäne stehenden Tiere, bei denen diese Reaktionen festgestellt wurden, abzulehnen.

Bei der Einfuhr von Tieren in das Zollgebiet der Zollunion aus Drittländern, die amtlich frei von den in den vorliegenden Anforderungen aufgeführten Krankheiten sind, können die diagnostischen Untersuchungen dieser Tiere auf diese Krankheiten im Versandland entfallen. Die Entscheidung darüber trifft die ermächtigte Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Tiere eingeführt werden.

Die diagnostischen Untersuchungen während der Quarantäne von Tieren, die zwischen den Vertragsparteien verbracht werden, erfolgen gemäß dem von den „Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden“ festgelegten Verfahren. Wenn bei den diagnostischen Untersuchungen im Versandland positive oder verdächtige Untersuchungsergebnisse erzielt wurden, ist die ermächtigte Behörde des Empfängerlandes davon unverzüglich in Kenntnis zu setzen. Wenn bei den diagnostischen Untersuchungen im Empfängerland positive oder verdächtige Untersuchungsergebnisse erzielt wurden, ist die zuständige Behörde des Versandlandes davon unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Die Tiere können einer Behandlung gegen Ekto- und Endoparasiten unterzogen werden, was in der Veterinärbescheinigung entsprechend zu vermerken ist.

Bei Anforderungen an geregelte Waren, die aus Drittländern eingeführt und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbracht werden, die nicht in den vorliegenden „Einheitlichen Anforderungen“ festgelegt sind, sind die Anforderungen anzuwenden, die gemäß nationalen Rechtsvorschriften der Vertragspartei, in deren Gebiet die geregelte Ware eingeführt und (oder) verbracht wird, vorgeschrieben sind. Tierarzneimittel, Diagnostiksysteme, Mittel für die Behandlung von Tieren gegen Parasiten und Futtermittelzusatzstoffe, die im Register der zugelassenen Tierarzneimittel, Diagnostiksysteme, Mittel für die Behandlung von Tieren gegen Parasiten und Futtermittelzusatzstoffe eingetragen sind, können in das Gebiet der Zollunion eingeführt und im Gebiet der Zollunion verbracht werden.

Die Transportmittel für die Beförderung geregelter Waren sind bei deren Einfuhr aus Drittländern und der Verbringung von dem Gebiet einer Vertragspartei in das Gebiet einer anderen Vertragspartei gemäß den im Versandland geltenden Regeln zu behandeln und vorzubereiten.

Kapitel 1 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 893 vom 09.12.11 geändert.

Kapitel 1

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Zucht- und Nutzrinder bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind gesunde Zucht- und Nutzrinder zugelassen, die nicht gegen Brucellose und Maul- und Klauenseuche geimpft sind und aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Bovine Spongiforme Enzephalopathie - im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung mit vernachlässigbarem oder kontrolliertem Risiko in Bezug auf die genannte Krankheit gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Lungenseuche der Rinder, Stomatitis vesicularis, Blauzungenkrankheit, Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Lumpy-skin-Krankheit - während der letzten 3 Jahre im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Enzootische Leukose - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Brucellose, Tuberkulose, Paratuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Leptospirose - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Den Tieren darf kein Futter verabreicht werden, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Während der Quarantäne werden die Tiere diagnostisch auf Brucellose, Tuberkulose, Paratuberkulose, Enzootische Leukose, Trichomonose (T. fetus), Campylobacter-Infektion (Campylobacter fetus venerealis) bei Bullen, Chlamydiose und Leptospirose (sofern keine Impfung oder prophylaktische Behandlung mit Dehydrostreptomycin bzw. einem im Ausfuhrland zugelassenen Mittel mit gleicher Wirkung erfolgte) untersucht sowie täglich äußerlich untersucht.

Tiere mit Krankheitsanzeichen sind klinisch zu untersuchen, einschließlich täglicher Temperaturmessung.

Eine Untersuchung auf andere von der OIE gelistete Krankheiten kann die ermächtigte Behörde der Vertragspartei nur anfordern, wenn im Gebiet der anfordernden Vertragspartei Programme zur Prophylaxe und/oder Ausrottung dieser Krankheiten durchgeführt werden.

Zuchttiere sind zusätzlich auf Infektiöse Bovine Rhinotracheitis und Bovine Virusdiarrhoe (sofern die Tiere nicht vorher geimpft wurden) zu untersuchen.

Kapitel 2 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 893 vom 09.12.11 geändert.

Kapitel 2

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Rindersamen bei dessen Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Rindersamen zugelassen, der von gesunden Tieren in Besamungsunternehmen gewonnen wurde.

Der Samen muss aus Unternehmen stammen, die sich in Gebieten befinden, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rinderpest, Blauzungenkrankheit, Lungenseuche der Rinder - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Brucellose, Tuberkulose, Paratuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Infektiöse Rhinotracheitis, Virusdiarrhoe, Trichomonose (Trichomonas fetus), Campylobacter-Infektion (Campylobacter fetus venerealis), Enzootische Leukose - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Leptospirose - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Den Besamungsbullen darf kein Futter verabreicht werden, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Die Besamungsbullen sind für mindestens 30 Tage vor der Samengewinnung in den Besamungsunternehmen und/oder -zentren zu halten und dürfen in dieser Zeit nicht für den Natursprung eingesetzt werden.

Die Besamungsbullen dürfen im Besamungsunternehmen nicht zusammen mit Kleinwiederkäuern gehalten werden.

Während des Aufenthalts im Besamungszentrum werden die Besamungsbullen vor der Samengewinnung auf Tuberkulose, Paratuberkulose, Brucellose, Leptospirose (sofern keine Impfung oder prophylaktische Behandlung mit Dehydrostreptomycin bzw. einem im Ausfuhrland zugelassenen Mittel mit gleicher Wirkung erfolgte), Enzootische Leukose, Blauzungenkrankheit, Infektiöse Rhinotracheitis, Virusdiarrhoe, Trichomonose (T. fetus), Campylobacter-Infektion (Campylobacter fetus venerealis) bei Bullen und Chlamydiose (mittels Methoden und Fristen, die von der OIE empfohlen werden) untersucht.

Eine Untersuchung auf andere von der OIE gelistete Krankheiten kann die ermächtigte Behörde der Vertragspartei nur anfordern, wenn im Gebiet der anfordernden Vertragspartei Programme zur Prophylaxe und/oder Ausrottung dieser Krankheiten durchgeführt werden.

Der Samen ist gemäß den Empfehlungen des OIE-Kodex zu gewinnen, aufzubewahren und zu transportieren.

Kapitel 3 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung), gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 04.12.12 geändert.

Kapitel 3

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Rinderembryonen bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Embryonen zugelassen, die von gesunden Zuchttieren gewonnen wurden.

Für einen Zeitraum von 30 Tagen müssen die Besamungsbullen in Zentren für die Samengewinnung und (oder) Besamungszentren und die Spenderkühe für Embryonen - in Betrieben, Besamungszentren gehalten werden, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind, und müssen sich seit mindestens 6 Monaten vor dem Zeitpunkt der Gewinnung des Samens oder der Embryonen im Land befinden.

Der Samen, mit dem die Spenderkühe für die Embryonen besamt werden sollen, muss den Anforderungen gemäß Kapitel 2 der vorliegenden Anforderungen entsprechen.

Die Spenderkühe müssen sich während der letzten 60 Tage vor der Gewinnung der Embryonen im Betrieb befinden und dürfen keinen Kontakt zu Tieren haben, die während der letzten 12 Monate in das Land eingeführt wurden.

Die Embryonen müssen aus einem Land oder einer Gebietskörperschaft stammen, das/die frei von ansteckenden Tierkrankheiten ist:

- Blauzungenkrankheit - während der letzten 24 Monate vor der Einleitung des Verfahrens zur Gewinnung der Embryonen;
- Stomatitis vesicularis, Lungenseuche, Rinderpest - während der letzten 24 Monate;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate.

Die Betriebe, in denen die Rinderembryonen gewonnen werden, müssen frei von ansteckenden Krankheiten sein:

- Brucellose, Tuberkulose - während der letzten 6 Monate;
- Enzootische Leukose - während der letzten 12 Monate;
- Infektiöse Rhinotracheitis, Trichomonose (Trichomonas fetus), Campylobacter-Infektion (Campylobacter fetus venerealis), Chlamydiose - während der letzten 12 Monate;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage.

In den Betrieben, in denen die Rinderembryonen gewonnen werden, wurden keine Fälle von:

- Paratuberkulose - während der letzten 3 Jahre;
- Leptospirose - während der letzten 3 Monate;
- Boviner Virusdiarrhoe - während der letzten 6 Monate

festgestellt.

Die Spenderkühe sind mindestens einmal jährlich in einem (gemäß festgelegtem Verfahren akkreditierten oder zertifizierten) Labor mit Hilfe diagnostischer Tests, die den im Ausfuhrland bestätigten Methoden entsprechen, auf folgende Krankheiten zu untersuchen: Tuberkulose, Paratuberkulose, Brucellose, Leptospirose, Enzootische Leukose, Blauzungenkrankheit, Bovine Virusdiarrhoe, Infektiöse Rhinotracheitis, Trichomonose, Campylobacter-Infektion und Chlamydiose. Die Ergebnisse der diagnostischen Tests müssen negativ ausfallen.

Nach der Gewinnung der Embryonen müssen die Spenderkühe für mindestens 30 Tage unter Beobachtung eines Tierarztes stehen.

Bei Feststellung einer der in den vorliegenden Anforderungen aufgeführten ansteckenden Tierkrankheit sind die Einfuhr der Embryonen in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) ihre Verbringung innerhalb der Zollunion zu untersagen.

Die Embryonen sind gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex zu gewinnen, aufzubewahren und zu transportieren.

Kapitel 4 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung), gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 274 vom 12.12.12 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 4

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Schlachtrinder, -schafe und -ziegen bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind gesunde Schlachtrinder, -schafe und -ziegen zugelassen, die nicht gegen Brucellose, Leptospirose und die Pockenseuche der Schafe und Ziegen geimpft sind und aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Bovine Spongiforme Enzephalopathie - für Rinder gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex und einer Klassifizierung des Ausfuhrlandes, der Zone oder des Kompartiments nach dem BSE-Risiko;
- Scrapie - für Schafe und Ziegen gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Maedi-Visna, Arthritis-Encephalitis - keine klinischen Anzeichen am Versandtag, bei Schafen und Ziegen wurden während der letzten 36 Monate in den Herkunftsbeständen die Krankheiten weder klinisch noch serologisch diagnostiziert, Schafe und Ziegen aus Herden, die nicht frei von diesen Krankheiten sind, wurden im angegebenen Zeitraum nicht eingeführt;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 der Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Lungenseuche der Rinder und kleinen Wiederkäuer, Stomatitis vesicularis, Blauzungenkrankheit, Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land;
- Pest der kleinen Wiederkäuer, Lumpy-skin-Krankheit - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Tuberkulose, Brucellose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 6 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Enzootische Leukose - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Leptospirose - wenn während der letzten 3 Monate im Betrieb keine Fälle registriert wurden;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb;
- Paratuberkulose - wenn während der letzten 36 Monate im Betrieb keine Fälle registriert wurden.

Den Tieren darf kein Futter verabreicht werden, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Den Tieren, die in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbracht werden, dürfen vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone und Thyreostatika, Antibiotika, Pestizide sowie Arzneimittel verabreicht werden.

Tiere, die über die Zollgrenze der Zollunion oder innerhalb der Zollunion verbracht werden, müssen für mindestens 21 Tage in Quarantäne gehalten werden; in dieser Zeit sind Temperaturmessungen und diagnostische Untersuchungen der Tiere auf Brucellose und Tuberkulose durchzuführen.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung innerhalb der Zollunion sind Tiere zugelassen, die bei den diagnostischen Untersuchungen negative Ergebnisse aufwiesen.

Die Schlachtung der für die Fleischgewinnung bestimmten Tiere muss spätestens 72 Stunden nach dem Eintreffen am Bestimmungsort erfolgt sein.

Kapitel 5 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung), gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 274 vom 12.12.12 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 5

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Zucht- und Nutzschafe und -ziegen bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) zwischen den Vertragsparteien sind gesunde Zuchtschafe- und -ziegen zugelassen, die nicht gegen Brucellose geimpft sind und aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Scrapie - gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rinderpest, Blauzungenkrankheit - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 6 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Tuberkulose, Brucellose, Infektiöse Agalaktie - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Listeriose, Infektiöse Mastitis, Campylobacter-Infektion, Brucella-ovis-Infektion - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Leptospirose, Infektiöse Pleuropneumonie - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb;
- Maedi-Visna, Arthritis-Encephalitis - keine klinischen Anzeichen am Versandtag, in den Herkunftsbeständen wurden die Erkrankungen weder klinisch noch serologisch diagnostiziert, Schafe und Ziegen aus Beständen, die nicht frei von diesen Krankheiten sind, wurden im angegebenen Zeitraum nicht eingeführt;
- Paratuberkulose - wenn während der letzten 36 Monate im Betrieb keine Fälle registriert wurden.

Den Tieren darf kein Futter verabreicht werden, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Während der Quarantäne werden klinische Untersuchungen der Tiere mit Temperaturmessungen gemäß Indikation sowie diagnostische Untersuchungen auf Brucellose, Brucella-ovis-Infektion, Tuberkulose, Blauzungenkrankheit, Paratuberkulose, Chlamydiose, Maedi-Visna, Adenomatose, Arthritis-Encephalitis, Listeriose, Leptospirose (sofern keine Impfung oder prophylaktische Behandlung mit Dehydrostreptomycin bzw. einem im Ausfuhrland zugelassenen Mittel mit gleicher Wirkung erfolgte) durchgeführt.

Eine Untersuchung auf andere Krankheiten, für die gegenüber der OIE Meldepflicht besteht, kann die ermächtigte Behörde der Vertragspartei nur anfordern, wenn im Gebiet der anfordernden Vertragspartei Programme zur Prophylaxe und (oder) Ausrottung dieser Krankheiten durchgeführt werden.

Den Tieren dürfen keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone und Thyreostatika verabreicht werden, mit Ausnahme prophylaktischer und therapeutischer Maßnahmen.

Kapitel 6 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 6

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Schaf- und Ziegensamen bei dessen Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Schaf- und Ziegensamen zugelassen, der von gesunden Tieren in Besamungszentren gewonnen wurde, in denen die Tiere nicht gegen Brucellose geimpft wurden.

Der Samen muss aus Besamungszentren stammen, die sich in Gebieten befinden, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Maedi-Visna, Adenomatose, Arthritis-Encephalitis der Ziegen, Border Disease der Schafe, Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rinderpest, Blauzungenkrankheit - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Tuberkulose, Paratuberkulose, Pockenseuche der Schafe, Infektiöse Agalaktie, Brucellose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Chlamydienabort der Schafe (Chlamydiose der Schafe) - während der letzten 24 Monate im Betrieb;
- Infektiöse Mastitis, Brucella-ovis-Infektion - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Leptospirose, Infektiöse Pleuropneumonie - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Den Zuchtschaf- und -ziegenböcken darf kein Futter verabreicht werden, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Die Zuchtschaf- und -ziegenböcke sind für mindestens 30 Tage vor der Samengewinnung im Besamungszentrum zu halten und dürfen in dieser Zeit nicht für den Natursprung eingesetzt werden.

Die Zuchtschaf- und -ziegenböcke dürfen im Besamungszentrum nicht zusammen mit Rindern gehalten werden.

Innerhalb der vom OIE empfohlenen Fristen werden die Zuchtschaf- und -ziegenböcke vor der Samengewinnung auf Tuberkulose, Brucellose, Brucella-ovis-Infektion, Listeriose, Paratuberkulose, Chlamydiose, Maedi-Visna, Adenomatose, Arthritis-Encephalitis der Ziegen, Blauzungenkrankheit, Infektiöse Agalaktie, Leptospirose, Border Disease der Schafe und auf Anforderung der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Einfuhr (Verbringung) erfolgt, auf weitere Infektionskrankheiten untersucht.

Der Samen darf keine pathogenen oder toxigenen Mikroorganismen enthalten.

Der Samen ist gemäß den Empfehlungen des OIE-Kodex zu gewinnen, aufzubewahren und zu transportieren.

Kapitel 7 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 7

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Zucht- und Nutzschweine bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind gesunde Zucht- und Nutzschweine zugelassen, die aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Afrikanische Schweinepest - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Vesikuläre Schweinekrankheit - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Klassische Schweinepest - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut) - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Brucellose der Schweine, Seuchenhafter Spätabort der Schweine, Ansteckende Schweinelähmung (Teschener Krankheit oder Enterovirus-Enzephalomyelitis der Schweine), Tuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Trichinellose - wenn während der letzten 6 Monate im Betrieb keine Fälle registriert wurden;
- Leptospirose - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Während der Quarantäne werden klinische Untersuchungen der Tiere mit Temperaturmessungen gemäß Indikation sowie diagnostische Untersuchungen auf Klassische Schweinepest, Seuchenhaften Spätabort der Schweine, Brucellose der Schweine, Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut), Chlamydiose, Transmissive Virale Gastroenteritis, Tuberkulose, Vesikuläre Schweinekrankheit und Leptospirose (sofern keine Impfung oder prophylaktische Behandlung mit Dehydrostreptomycin bzw. einem im Ausfuhrland zugelassenen Mittel mit gleicher Wirkung erfolgte) durchgeführt.

Eine Untersuchung auf andere Krankheiten, für die gegenüber der OIE Meldepflicht besteht, kann die ermächtigte Behörde der Vertragspartei nur anfordern, wenn im Gebiet der anfordernden Vertragspartei Programme zur Prophylaxe und (oder) Ausrottung dieser Krankheiten durchgeführt werden.

Den Tieren dürfen keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone und Thyreostatika verabreicht werden, mit Ausnahme prophylaktischer und therapeutischer Maßnahmen.

Den Tieren darf kein Futter verabreicht werden, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Kapitel 8 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 04.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 8

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Schweinesamen bei dessen Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Schweinesamen zugelassen, der von gesunden Tieren in Zentren für die Samengewinnung und (oder) Besamungszentren gewonnen wurde, in denen die Tiere nicht gegen Brucellose der Schweine und Leptospirose geimpft wurden.

Der Samen muss aus Unternehmen stammen, die sich in Gebieten befinden, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Afrikanische Schweinepest - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Vesikuläre Schweinekrankheit - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Klassische Schweinepest - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut) - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Tuberkulose, Brucellose, Seuchenhafter Spätabort der Schweine, Ansteckende Schweinelähmung (Teschener Krankheit, Enterovirus-Enzephalomyelitis der Schweine) - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Leptospirose - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Die Besamungseber sind für mindestens 3 Monate vor der Samengewinnung in den Zentren für die Samengewinnung und (oder) Besamungszentren zu halten und dürfen in dieser Zeit nicht für den Natursprung eingesetzt werden.

Während ihres Aufenthalts im Zentrum für die Samengewinnung und (oder) im Besamungszentrum werden die Eber vor der Samengewinnung auf Leptospirose (sofern keine Impfung oder prophylaktische Behandlung mit Dehydrostreptomycin bzw. einem im Ausfuhrland zugelassenen Mittel mit gleicher Wirkung erfolgte), Klassische Schweinepest, Tuberkulose, Brucellose der Schweine, Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut), Chlamydiose, Vesikuläre Schweinekrankheit, Seuchenhaften Spätabort der Schweine und Transmissive Virale Gastroenteritis untersucht (mittels Methoden und Fristen, die von der OIE empfohlen werden).

Eine Untersuchung auf andere Krankheiten, für die gegenüber der OIE Meldepflicht besteht, kann die ermächtigte Behörde der Vertragspartei nur anfordern, wenn im Gebiet der anfordernden Vertragspartei Programme zur Prophylaxe und (oder) Ausrottung dieser Krankheiten durchgeführt werden.

Der Schweinesamen darf keine pathogenen und toxigenen Mikroorganismen enthalten.

Der Samen ist gemäß den Empfehlungen des OIE-Kodex zu gewinnen, aufzubewahren und zu transportieren.

Kapitel 9 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 9

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Schlachtschweine bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind klinisch gesunde Schlachtschweine zugelassen, die aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Afrikanische Schweinepest - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. während der letzten 12 Monate bei Bestätigung der Daten des Tierseuchen- und Insekten-Monitorings;
- Maul- und Klauenseuche, Klassische Schweinepest - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut) - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Tuberkulose, Brucellose, Seuchenhafter Spätabort der Schweine, Ansteckende Schweinelähmung (Teschener Krankheit, Enterovirus-Enzephalomyelitis der Schweine) - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb;
- Vesikuläre Schweinekrankheit - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. während der letzten 9 Monate, sofern eine Keulung im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung durchgeführt wurde, bzw. während der letzten 12 Monate nach der klinischen Genesung oder dem Verenden des letzten befallenen Tieres, sofern keine Keulung in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung durchgeführt wurde;
- Trichinellose - wenn während der letzten 6 Monate im Betrieb keine Fälle registriert wurden.

In der Zollunion müssen die für die Fleischgewinnung bestimmten Tiere spätestens 72 Stunden nach dem Eintreffen am Bestimmungsort geschlachtet sein.

Den Tieren, die in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbracht werden, dürfen vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone und Thyreostatika, Antibiotika, Pestizide sowie Arzneimittel verabreicht werden.

Kapitel 10 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 04.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 10

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Zucht-, Nutz- und Sportpferde (mit Ausnahme von Sportpferden für die Teilnahme an Wettbewerben) bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind nur gesunde Pferde zugelassen.

Die Pferde dürfen nicht gegen die Infektiöse Enzephalomyelitis der Pferde (venezolanischer Typ, japanischer Typ, östlicher Typ, westlicher Typ, West-Nil-Enzephalomyelitis der Pferde) und Afrikanische Pferdepest geimpft sein und müssen aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Enzephalomyelitis der Pferde - venezolanischer und japanischer Typ - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Enzephalomyelitis der Pferde - östlicher und westlicher Typ - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- West-Nil-Enzephalomyelitis der Pferde - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Afrikanische Pferdepest, Stomatitis vesicularis - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rotz - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pferdeinfluenza - sofern während der letzten 21 Tage im Betrieb keine klinische Fälle auftraten;
- Beschälseuche der Pferde (Trypanosoma equiperdum), Surra (Trypanosoma evansi) - während der letzten 6 Monate in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung oder im Betrieb;
- Ansteckende Metritis des Pferdes - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Ansteckende Blutarmut - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Infektiöse Arteriitis - gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Nuttallia-equi-Infektion, Piroplasmose (Babesia caballi) - während der letzten 30 Tage im Betrieb, der frei von potentiellen Vektoren ist;
- Pferdepocken, Pferderäude, Leptospirose - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Rhinopneumonie des Pferdes (equines Herpesvirus Typ 1 - Abort verursachende oder paralytische Form) - während der letzten 21 Tage im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Während der Quarantäne werden klinische Untersuchungen der Tiere mit täglicher Temperaturmessung sowie diagnostische Untersuchungen auf Rotz, Beschälseuche, Surra (Trypanosoma-evansi-Infektion), Piroplasmose (Babesia caballi), Nuttallia-equi-Infektion, Rhinopneumonie, Anaplasmose, Ansteckende Metritis, Ansteckende Blutarmut, Infektiöse Arteriitis, Stomatitis vesicularis, Leptospirose sowie auf Anforderung der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Einfuhr (Verbringung) erfolgt, auf andere infektiöse Krankheiten durchgeführt.

Die Tiere müssen zwischen dem 21. und dem 90. Tag vor ihrem Versand mit einem Impfstoff, der den relevanten Standards gemäß OIE-Handbuch für diagnostische Tests und Impfstoffe für Landtiere entspricht, erstmalig oder erneut gegen Equine Influenza geimpft werden.

Kapitel 11 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 04.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 11

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an die vorübergehende Einfuhr von Sportpferden für die Teilnahme an Wettbewerben in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) deren Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Die vorübergehende Einfuhr von Pferden für die Teilnahme an Wettbewerben in das Gebiet der Zollunion ist auf maximal 90 Tage befristet.

Falls die Ausfuhr dieser Pferde innerhalb der angegebenen Frist nicht möglich sein sollte, sind die gemäß veterinärrechtlichen Vorschriften der Zollunion festgelegten Anforderungen anzuwenden.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind gesunde Pferde zugelassen, die nicht gegen die Infektiöse Enzephalomyelitis der Pferde (alle Typen) oder Afrikanische Pferdepest geimpft sind und aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Infektiöse Enzephalomyelitis der Pferde (alle Typen) - sie wurden während der letzten 3 Monate im Betrieb unter Beobachtung gehalten;
- Afrikanische Pferdepest - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung oder sie wurden während der letzten 40 Tage in einem solchen Land oder einer solchen Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung gehalten;
- Rotz - während der letzten 3 Jahre im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Beschälseuche (Trypanosoma equiperdum) - während der letzten 6 Monate im Land;
- Pferdeinfluenza - sofern während der letzten 21 Tage im Betrieb keine klinische Fälle auftraten;
- Rhinopneumonie des Pferdes (equines Herpesvirus Typ 1 - Abort verursachende oder paralytische Form) - während der letzten die 21 Tage im Betrieb;
- Infektiöse Arteriitis - im Land gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Ansteckende Blutarmut - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Ansteckende Metritis des Pferdes - gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Am Versandtag müssen die Tiere frei von klinischen Anzeichen der Beschälseuche sein.

Bei der Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien müssen die Pferde auf Rotz, Beschälseuche (Trypanosoma equiperdum) und Ansteckende Blutarmut untersucht sowie zwischen dem 21. und dem 90. Tag vor ihrem Versand erstmalig oder erneut mit einem den relevanten Standards gemäß OIE-Handbuch für diagnostische Tests und Impfstoffe für Landtiere entsprechenden Impfstoff gegen Pferdeinfluenza geimpft worden sein.

Pferde, die aus verschiedenen Ländern eingeführt werden, sind während der gesamten Zeit ihres Aufenthalts, mit Ausnahme der unmittelbaren Teilnahme an den sportlichen Wettkämpfen, isoliert zu halten.

Nach Abschluss der Sportveranstaltungen besteht die Pflicht, die Pferde ohne zusätzliche Untersuchungen oder Behandlungen aus der Zollunion auf der Grundlage der Veterinärbescheinigung des Herkunftslandes, mit der sie in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt wurden, auszuführen.

Es ist zulässig, Sportpferde ohne Quarantäne in Begleitung eines internationalen Passes einzuführen, der für die Zwecke des vorliegenden Kapitels einer Veterinärbescheinigung gleichgestellt wird, sofern der Pass einen Vermerk der zuständigen Behörde über die Durchführung einer klinischen Untersuchung innerhalb von 5 Tagen vor dem Versand enthält. Bei der Einfuhr von Sportpferden aus Drittländern ist es nicht erforderlich, im Bestimmungsland auf der Grundlage des internationalen Passes ein Veterinärbegleitdokument neu ausstellen zu lassen.

Kapitel 12 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11(s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 04.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 12

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Equidensamen bei dessen Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Equidensamen zugelassen, der von gesunden Tieren in Zentren für die Samengewinnung und (oder) Besamungszentren gewonnen wurde.

Die Betriebe, in denen die Besamungshengste gehalten werden, sowie die Zentren für die Samengewinnung und (oder) Besamungszentren müssen sich in Gebieten befinden, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Afrikanische Pferdepest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Beschälseuche (Trypanosoma equiperdum), Stomatitis vesicularis - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rotz - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Pferdeinfluenza - sofern während der letzten 21Tage im Betrieb keine klinische Fälle auftraten;
- Ansteckende Metritis des Pferdes - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Infektiöse Arteriitis - gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Leptospirose, Surra (Trypanosoma evansi) - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Ansteckende Blutarmut - während der letzten 3 Monate im Betrieb.

Die Besamungshengste sind für mindestens 60 Tage vor der Samengewinnung in Betrieben, Zentren für die Samengewinnung und (oder) Besamungszentren zu halten und dürfen in dieser Zeit nicht für den Natursprung eingesetzt werden.

Die Besamungshengste dürfen nicht gegen Rhinopneumonie, Afrikanische Pferdepest und Ansteckende Metritis des Pferdes geimpft sein.

Innerhalb der von der OIE empfohlenen Fristen sind die Besamungshengste vor der Samengewinnung auf Beschälseuche, Surra, Rhinopneumonie, Ansteckende Metritis des Pferdes, Ansteckende Blutarmut, Infektiöse Arteriitis, Stomatitis vesicularis, Brucellose, Tuberkulose und Leptospirose zu untersuchen.

Der Samen darf keine pathogenen und toxigenen Mikroorganismen enthalten.

Der Samen ist gemäß den Empfehlungen des OIE-Kodex zu gewinnen, aufzubewahren und zu transportieren.

Kapitel 13 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 04.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 13

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Schlachtpferde bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) der Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind klinisch gesunde Schlachtpferde zugelassen, die aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Rotz - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Infektiöse Enzephalomyelitis der Pferde (alle Typen) - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Afrikanische Pferdepest, Stomatitis vesicularis - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Beschälseuche (Trypanosoma equiperdum), Surra (Trypanosoma evansi) - während der letzten 6 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. im Betrieb;
- Ansteckende Blutarmut - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb;

Während der Quarantäne werden klinische Untersuchungen mit täglicher Temperaturmessung und diagnostische Untersuchungen auf Rotz, Beschälseuche und Ansteckende Blutarmut durchgeführt.

In der Zollunion müssen die für die Fleischgewinnung bestimmten Tiere spätestens 72 Stunden nach dem Eintreffen am Bestimmungsort geschlachtet sein.

Vor der Schlachtung sind die Tiere auf Rotz zu untersuchen; es werden nur Tiere mit negativen Reaktionsergebnissen geschlachtet.

Den Tieren, die in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbracht werden, dürfen vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone und Thyreostatika, Antibiotika, Pestizide sowie Arzneimittel verabreicht werden.

Kapitel 14 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 14

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN
an Eintagsküken, Puten-, Enten-, Gänse- und Straußenküken sowie Bruteier dieser Geflügelarten bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind klinisch gesunde Hühner-, Puten-, Enten-, Gänse- und Straußenküken sowie Bruteier dieser Geflügelarten zugelassen, die aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- die gemäß OIE-Kodex anzeigenpflichtige Form der Aviären Influenza - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung.

Die Eintagsküken und Bruteier werden aus Unternehmen oder Brutbetrieben geliefert, die über Kontroll- und Überwachungsprogramme zur Bekämpfung von Salmonellen und den Status frei von Geflügeltyphus (Salmonella gallinarum) und der Pullorum-Krankheit (Salmonella pullorum) verfügen.

Die Hühner- und Putenbetriebe müssen sich in Gebieten befinden, die während der letzten 6 Monate frei von Infektiöser Bronchitis des Huhnes, Infektiöser Laryngotracheitis und Infektiöser Bursitis im Betrieb waren.

Die Straußenbetriebe müssen sich in Gebieten befinden, die während der letzten 6 Monate frei von Vogelpocken, Geflügeltuberkulose, Pasteurellose, Paramyxovirose und Herzwasser im Betrieb waren.

Die Elterntiere müssen frei von den obengenannten Krankheiten sein.

Die Elterntiere der Hühner und Puten müssen außerdem mit negativem Ergebnis einer serologischen Untersuchung mit S. pullorum-Antigenen unterzogen werden.

Die Eintagsküken müssen gegen die Mareksche Krankheit geimpft sein.

Die Bruteier müssen von Geflügel stammen, das die oben aufgeführten veterinärrechtlichen Anforderungen erfüllt.

Die Bruteier müssen desinfiziert sein.

Bruteier und Küken müssen in Einwegbehältern geliefert werden.

Kapitel 15 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11, gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 15

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Pelztiere, Kaninchen, Hunde und Katzen bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind klinisch gesunde Pelztiere, Kaninchen, Hunde und Katzen zugelassen, die aus Gebieten stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Milzbrand - für alle Tierarten während der letzten 20 Tage im Betrieb;
- Tollwut, Tuberkulose - für Füchse, Polarfüchse, Hunde und Katzen - während der letzten 6 Monate in der Gebietskörperschaft oder im Betrieb;

Für Nerze und Iltisse:

- Enzephalopathie der Nerze, Aleutenkrankheit - während der letzten 36 Monate im Betrieb;
- Tularämie - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Tollwut, Tuberkulose - während der letzten 6 Monate in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung oder im Betrieb;

Für Kaninchen:

- Hämorrhagische Krankheit, Tularämie, Pasteurellose (Pasteurella multocida, Mannheimia gaemolitica) - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Myxomatose, Pocken (hervorgerufen durch Orthopoxvirus bovis oder Orthopoxvirus vaccina) - während der letzten 6 Monate im Betrieb;

Während der Quarantäne werden die Tiere einzeln klinisch und diagnostisch untersucht:

- Nerze - auf die Aleutenkrankheit;
- Katzen - auf Dermatophytose-Erkrankungen.

Sofern die Tiere nicht während der letzten 12 Monate geimpft wurden, sind sie spätestens 20 Tage vor dem Versand gegen folgende Krankheiten zu impfen:

- alle Fleischfresser - gegen Tollwut. Die Einfuhr oder Verbringung nicht gegen Tollwut geimpfter Pelztiere, Hunde und Katzen ist nicht zulässig
- Füchse, Polarfüchse - gegen die Staupe des Hundes;
- Nerze und Iltisse - gegen die Staupe des Hundes, Virusenteritis, Pasteurellose
- Nutrias - gegen Pasteurellose;
- Hunde - gegen Staupe des Hundes, Hepatitis, Virusenteritis, Parvovirose und Adenovirose, Leptospirose;
- Katzen - Panleukopenie;
- Kaninchen - gegen Myxomatose, Pasteurellose und die Hämorrhagische Krankheit sowie auf Anforderung der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Einfuhr (Verbringung) erfolgt, gegen weitere Infektionskrankheiten.

Es ist zulässig, Hunde und Katzen zu anderen als Handelszwecken (maximal 2 Tiere) ohne Einfuhrgenehmigung und Quarantäne einzuführen, wenn sie mit einem internationalen Pass ausgestattet sind, der in diesem Fall einer Veterinärbescheinigung gleichgestellt wird, unter der Bedingung eines darin enthaltenen Vermerks der zuständigen Behörde, dass 5 Tage vor dem Versand eine klinische Untersuchung durchgeführt wurde. Bei der Einfuhr

aus Drittländern ist die Neuausstellung eines Veterinärbegleitdokumentes im Bestimmungsland auf der Grundlage des internationalen Passes nicht erforderlich.

Es ist zulässig, Hunde und Katzen zu anderen als Handelszwecken (maximal 2 Tiere) ohne Quarantäne innerhalb des Gebietes der Zollunion zu verbringen, wenn sie mit einem Heimtierausweis gemäß Anlage Nr. 1 und 2 ausgestattet sind. Im Ausweis müssen Vermerke enthalten sein, die bestätigen, dass das Tier gemäß vorliegenden Anforderungen geimpft wurde, wobei jede Auffrischungsimpfung gegen Tollwut innerhalb des nach der vorherigen Impfung noch bestehenden Impfschutzes vorgenommen wurde. Während der letzten 5 Tage vor Beginn der Verbringung ist das Tier klinisch zu untersuchen und darüber vom Tierarzt ein Vermerk im Ausweis einzutragen; dies berechtigt zur Verbringung des Tieres innerhalb von 120 Tagen unter der Bedingung, dass der Impfschutz nach der Impfung (der Auffrischungsimpfung) gegen Tollwut während dieser Zeit nicht endet.

Kapitel 16 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung) geändert und gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) abgefasst.

Kapitel 16

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN von Wild-, Zoo- und Zirkustieren bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind klinisch gesunde Wild-, Zoo- und Zirkustiere (Säugetiere, Vögel, Fische, Amphibien, Reptilien) zugelassen, die aus Gebieten oder Gewässern stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind:

Für alle Tiere, die für die folgenden Krankheiten empfänglich sind:

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Afrikanische Schweinepest - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Blauzungenkrankheit - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Leptospirose - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb;
- Hämorrhagisches Fieber (unterschiedliche ätiologische Faktoren) - während der letzten 6 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- die gemäß OIE-Kodex anzeigepflichtige Form der Aviären Influenza - während der letzten 6 Monate in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- durch Viren anderer Serotypen verursachte Aviäre Influenza - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Ornithose (Psittakose), Infektiöse Bronchitis, Pocken, Reovirus-Infektionen und Rhinotracheitis der Puten - innerhalb von 6 Monaten im Betrieb;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung oder im Betrieb.

Für große Paarhufer (Rinder, Wisente, Büffel, Zebus, Yaks, Antilopen, Giraffen, Bisons, Hirsche u. a.), die für die folgenden Krankheiten empfänglich sind:

- Bovine Spongiforme Enzephalopathie und Scrapie - im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung mit vernachlässigbarem oder kontrolliertem Risiko in Bezug auf die genannte Krankheit gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;

- Lumpy-skin-Krankheit der Rinder - während der letzten 36 Monate im Gebiet[2] oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rifttal-Fieber - während der letzten 48 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Epizootische Hämorrhagie der Hirsche, Akabane-Krankheit, Stomatitis vesicularis, Lungenseuche der Rinder - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut) - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Brucellose, Tuberkulose, Paratuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Enzootische Leukose, Virusdiarrhoe - während der letzten 12 Monate im Betrieb.

Für kleine Paarhufer (Schafe, Ziegen, Damhirsche, Auerochsen, Mufflons, Steinböcke, Rehe u.a.), die für die folgenden Krankheiten empfänglich sind:

- Rifttal-Fieber - während der letzten 48 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pest kleiner Wiederkäuer - innerhalb von 36 Monaten im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Epizootische Hämorrhagie der Hirsche - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rinderpest - 24 Monate im Land (in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung);
- Q-Fieber - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Maedi-Visna, Adenomatose, Arthritis-Encephalitis, Border Disease der Schafe - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Paratuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Scrapie - während der letzten 7 Jahre im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Tuberkulose, Brucellose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung.

Für Unpaarhufer (Pferde, Esel, Maultiere, Ponys, Zebras, Asiatischer Esel, Przewalski-Pferde, Tibet-Wildesel u. a.), die für folgende Krankheiten empfänglich sind::

- Pferdepest - innerhalb von 36 Monaten im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Infektiöse Enzephalomyelitis der Pferde (alle Typen) - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Infektiöse Arteriitis - im Land gemäß Anforderungen des OIE-Kodex;
- Rotz - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Beschälseuche (Trypanosoma equiperdum), Surra (Trypanosoma evansi), Piroplasmose (Babesia caballi), Nuttallia-equi-Infektion - während der letzten 12 Monate in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Tollwut - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Ansteckende Metritis der Pferde - während der letzten 12 Monate im Betrieb.

Anmerkung: Bei der Einfuhr von Pferden ist Kapitel 10 der „Veterinärrechtlichen Anforderungen an Zucht-, Nutz- und Sportpferde (mit Ausnahme von Sportpferden für die Teilnahme an Wettbewerben) bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien“ maßgeblich.

---

[2] *[A.d.Ü.: Möglicherweise wurde an dieser Stelle aufgrund eines technischen Fehlers nicht die russische Entsprechung für „Land“ eingefügt.]*

Für Haus- und Wildschweine (Nabelschweine), die für die folgenden Krankheiten empfänglich sind:

- Afrikanische Schweinepest - 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Klassische Schweinepest - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Vesikuläre Schweinekrankheit, Stomatitis vesicularis - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut) - während der letzten 12 Monate in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung oder im Betrieb;
- Ansteckende Schweinelähmung (Teschener Krankheit, Enterovirus-Enzephalomyelitis der Schweine) - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Seuchenhafter Spätabort der Schweine - während der letzten 6 Monate im Betrieb.

Für Fleischfresser, die für die folgenden Krankheiten empfänglich sind:

- Staupe des Hundes, Virusenteritis, Toxoplasmose, Infektiöse Hepatitis - innerhalb von 12 Monaten im Betrieb;
- Tollwut - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Tularämie - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung.

Für Wasservögel, die für die folgenden Krankheiten empfänglich sind:

- Parvovirushepatitis, Entenpest, Virushepatitis der Entenküken - während der letzten 6 Monate im Betrieb.

Für Nagetiere, die für die folgenden Krankheiten empfänglich sind:

- Rifttal-Fieber - während der letzten 48 Monate im Land;
- Tularämie - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut) - gemäß Anforderungen des OIE-Kodex;
- Myxomatose, Virale hämorrhagische Krankheit der Hauskaninchen, Lymphozytäre Choriomeningitis - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Toxoplasmose - während der letzten 12 Monate im Betrieb.

Für Flossenfüßer und Wale, die für die folgende Krankheiten empfänglich sind:

- Morbillivirus-Infektion der Robben, Vesikuläres Exanthem - während der letzten 36 Monate in ihrem Lebensraum (Herkunftsgebiet).

Für Elefanten, Giraffen, Okapis, Flusspferde, Nashörner, Tapire, Zahnarme und Röhrenzähner, Insektenfresser, Beuteltiere, Fledermäuse, Kleinbären (Waschbären, Pandabären, Nasenbären, Katzenfretten) u.a. exotische Arten, die für die folgenden Krankheiten empfänglich sind:

- Rifttal-Fieber - während der letzten 48 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Enzephalomyelitis (venezolanischer Typ) - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Lumpy-skin-Krankheit - 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Afrikanische Pferdepest, Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut), Transmissive Enzephalomyelitis der Nerze, Lepra, Lymphozytäre Choriomeningitis, Typhus und Flecktyphus - 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Tollwut - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Tularämie - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung.

Während der Quarantäne werden diagnostische Untersuchungen durchgeführt:

- große Paarhufer - auf Brucellose, Tuberkulose, Paratuberkulose, Enzootische Leukose, Blauzungenkrankheit;
- kleine Paarhufer - auf Brucellose, Paratuberkulose, Blauzungenkrankheit;

- Unpaarhufer - auf Rotz, Beschälseuche, Surra, Piroplasmose, Nuttallia-equi-Infektion, Rhinopneumonie, Ansteckende Metritis, Ansteckende Blutarmut, Infektiöse Arteriitis, Anaplasmose;
- Fleischfresser - Hunde, Wölfe, Schakale, Füchse, Polarfüchse, Nerze, Hyänen - auf Toxoplasmose; Nerze - auf die Aleutenkrankheit
- Vögel (Papageien, Tauben) - auf Ornithose, Aviäre Influenza, Newcastle-Krankheit.

Spätestens 20 Tage vor dem Versand sind die Tiere zu impfen, falls sie nicht während der letzten 6 Monate geimpft wurden:

- alle Fleischfresser - gegen Tollwut;
- Hunde, Füchse, Polarfüchse, Wölfe, Schakale - gegen die Staupe des Hundes und Pseudomonas-Infektion;
- Nerze, Iltisse - gegen Virusenteritis;
- Nutrias - gegen Pasteurellose;
- Katzen - gegen Tollwut, Panleukopenie und Virale Rhinotracheitis;
- Nagetiere (Kaninchen) - gegen Myxomatose und Virale hämorrhagische Krankheit;
- Vögel (Ordnung der Hühnervögel) - gegen die Newcastle-Krankheit.

Auf Anforderung der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Einfuhr (Verbringung) erfolgt, können Impfungen gegen andere Krankheiten vorgesehen werden.

Die Erfordernis und die Bedingungen einer Quarantäne für Zirkustiere werden in der von der ermächtigten Behörde der Vertragspartei erteilten Einfuhrgenehmigung festgelegt.

Kapitel 17 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11, gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) geändert und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 04.12.12 (s. alte Fassung) gefasst.

Kapitel 17

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an lebende Fische, wirbellose Tiere und andere wechselwarme Wassertiere, deren befruchtete Eier, Samen, Larven, die für die Aufzucht, Zucht und andere Zwecke bestimmt sind, bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind lebende Fische, wirbellose Tiere und andere wechselwarme Wassertiere, ihrer befruchteten Eier, ihres Samens und ihrer Larven zugelassen, die für die Aufzucht, Zucht und andere Zwecke vorgesehen sind, in natürlichen Gewässern gefangen wurden oder aus Aquakulturbetrieben stammen, die in den letzten 24 Monaten frei von Krankheiten der wechselwarmen Wassertiere und der für diese Krankheiten empfänglichen Arten gemäß dem in diesem Kapitel aufgeführten Verzeichnis der spezifischen Krankheiten wechselwarmer Wassertiere und der für diese Krankheiten empfänglichen Arten waren.

Verzeichnis der spezifischen Krankheiten wechselwarmer Wassertiere
und der für diese Krankheiten empfänglichen Arten

Systematische Gruppe der wechselwarmen Wassertiere	Bezeichnung der Krankheiten und ihr internationaler Index (Abkürzung)	Liste der für die Krankheiten empfänglichen Arten
Fische	Frühlingsvirämie der Karpfen (SVC)	Karpfen (*Cyprinus carpio carpio*), Koi (*Cyprinus carpio koi*), Karausche (*Carassius carassius*), Goldfisch (*Carassius auratus*), Silberkarpfen (*Hypophthalmichthys molitrix*), Marmorkarpfen (*Aristichthys nobilis*), Graskarpfen (*Ctenopharyngodon idella*), Aland (*Leuciscus idus*), Schleie (*Tinca tinca*), Europäischer Wels (*Silurus glanis*)
	Koi-Herpesvirus-Infektion der Karpfen (KHVD)	Karpfen (*Cyprinus carpio carpio*), Koi (*Cyprinus carpio koi*), Zierrassen des Karpfens und deren Hybriden
	Virale Hämorrhagische Septikämie der Salmoniden (VHS)	Echte Heringe (*Clupea spp.*), Renken (*Coregonus sp.*), Hecht (*Esox lucius*), Schellfisch (*Gadus aeglefinus*), Kabeljau (*Gadus morhua*), pazifische Lachsarten (*Oncorhynchus*), Regenbogenforelle (*O. mykiss*), Forelle (*Salmo trutta*), Steinbutt (*Scophthalmus maximus*), Europäische Äsche (*Thymallus thymallus*)
	Infektiöse Hämatopoetische Nekrose (IHN)	pazifische Lachsarten (*Oncorhynchus*), Ketalachs (*O. keta*), Silberlachs (*O. kisutch*), Masu-Lachs (*O. masou*), Regenbogenforelle (*O. mykiss*), Rotlachs (*O. nerka*), Königslachs (*O. tshawytscha*), Buckellachs (*O. gorbuscha*), Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)
	Epizootische Hämatopoetische Nekrose (EHN)	Flussbarsch (*Perca fluviatilis*), Regenbogenforelle (*O. mykiss*), Koboldkärpfling (*Gambusia affinis*)
	Infektiöse Anämie der Salmoniden (ISA)	Regenbogenforelle (*O. mykiss*), Silberlachs (*O. kisutch*), Atlantischer Lachs (*Salmo salar*), Forelle (*Salmo trutta*)
	Infektiöse Pankreas-Nekrose der Salmoniden (IPN)	Regenbogenforelle (*O. mykiss*), Forelle (*Salmo trutta*), Saiblinge (*Salvelinus*), Rotlachs (*O. nerka*), Atlantischer Lachs (*Salmo salar*), Japanische Bernsteinmakrele (*Seriola quinquerradiata*), Steinbutt (*Scophthalmus maximus*), Kabeljau (*Gadus morhua*)
	Herpesvirus-Infektion des Sibirischen Störs (SbSHVD)	Vertreter der Familie der Acipenseridae
	Iridovirus-Infektion des Weißen Störs (WSIV)	Vertreter der Familie der Acipenseridae
	Iridovirus-Infektion der Rotmeer-Brasse (RSIVD)	Objekte der Meeresaquakultur - Meerbrassen (*Pagrus major. Acanthopagrus latus*, *Evynnis japonica*), Bernsteinmakrelen (*Seriola quinqueradiata, S. dumerili, S. lalandi*) und deren Hybriden, Cobia (*Rachycentron canadum*), Epinephelus-Arten (*Epinephelus)*, Streifenbarsch-Hybride (*Morone saxatilis*), Großkopfmeeräsche (*Mugil cephalus*)

	Epizootisches Ulzeratives Syndrom (EUS)	Vertreter der Gattungen der Meerbrasse, Familie der Kreuzwelse (*Ariidae*), Familie der Karpfenfische (*Cyprinidae*), Ordnung der Barschartigen (*Perciformes*), Familie der Schlangenkopffische (*Channidae*), Gattung der Raubwelse (*Clarias*), Familie der Meeräschen (*Mugilidae*), Familie der Heringe (*Clupeidae*), Familie der Welsartigen (*Arius sp*) und andere
Weichtiere	Parasitose, verursacht durch *Bonamia Ostreae* (Binamioz)	Flachaustern: Australische Flachauster (*Ostrea angasi*), Chilenische Flachauster (*Ostrea chilensis*), Olympia-Auster (*Ostrea conchaphila*), Europäische Auster (*Ostrea edulis*), Argentinische Auster (*Ostrea puelchana*), Asiatische Auster (*Ostrea denselammellosa*)
	Parasitose, verursacht durch *Marteilia refringens* (Martelioz)	Flachaustern: Australische Flachauster (*Ostrea angasi*), Chilenische Flachauster (*Ostrea chilensis*), Olympia-Auster (*Ostrea conchaphila*), Europäische Auster (*Ostrea edulis*), Argentinische Auster (*Ostrea puelchana*), Miesmuschel (*Mytilus edulis*) und Mittelmeer-Miesmuschel (*Mytilus galloprovincialis*)
Krebstiere	Krebspest - Pilzkrankheit, verursacht durch *Aphanoomyces astaci*	Flusskrebse: Edelkrebs (*Astacus astacus*), Dohlenkrebs (*Austropotamobius pallipes*), Roter Amerikanischer Sumpfkrebs (*Procambarus clarkii*), Signalkrebs (*Pacifastacus leniusculus*), Galizischer Sumpfkrebs (*Astacus leptodactylus*)

In das Zollgebiet der Zollunion eingeführte und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbrachte lebende Fische, wirbellose Tiere und andere wechselwarme Wassertiere, die zur Aufzucht, Zucht und andere Zwecke vorgesehen sind, sind 72 Stunden vor dem Versand einer visuellen Kontrolle zu unterziehen, bei der keine Anzeichen für irgendwelche Infektionen oder ansteckende Krankheiten festgestellt wurden, die eine Gefahr für wechselwarme Wassertiere, andere Tiere oder die menschliche Gesundheit darstellen können.

Zur Einfuhr in das einheitliche Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind in natürlichen Gewässern gefangene lebende Fische, wirbellose Tiere und andere wechselwarme Wassertiere zugelassen, die mindestens 30 Tage bei einer Temperatur von 12°C unter der Aufsicht eines Tierarztes unter den Bedingungen eines von der staatlichen Veterinärbehörde zugelassenen Quarantäneunternehmens (-gebietes) in Quarantäne gehalten wurden. Während der Quarantäne sind eine repräsentative Auswahl der lebenden Fische, wirbellosen Tiere und anderen wechselwarmen Wassertiere einer visuelle Kontrolle sowie einer klinischen Untersuchungen auf spezifische Krankheiten gemäß dem in diesem Kapitel aufgeführten Verzeichnis der spezifischen Krankheiten wechselwarmer Wassertiere und der für diese Krankheiten empfänglichen Arten zu unterziehen.

Für den Transport lebender Fische, wirbellosen Tiere und anderer wechselwarmer Wassertiere, ihrer befruchteten Eier, ihres Samens und ihrer Larven sind Verpackungen (Behälter u. a.) zu verwenden, die Bedingungen (einschließlich der Wasserqualität) sicherstellen, die ihren Gesundheitszustand nicht verändern. Zur Verpackung lebender Fische, wirbelloser Tiere und anderer wechselwarmer Wassertiere, ihrer befruchteter Eier, ihres Samens und ihrer Larven sind in neue Behälter oder andere Verpackungen zu verwenden, die zur Abtötung von Krankheitserregern gereinigt und desinfiziert wurden. Jede Verpackungseinheit (Behälter u. a.) ist zu nummerieren und mit einem Etikett zu kennzeichnen.

Kapitel 18 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 18

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Honigbienen, Hummeln und Luzerne-Blattschneiderbienen bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind gesunde Hummel- und Bienenvölker, ihre Königinnen und Pakete sowie Larven (Kokons) der Luzerne-Blattschneiderbiene zugelassen, die aus Betrieben (Imkereien, Laboreinrichtungen) und Gebietskörperschaften der Ausfuhrländer und der Zollunion stammen, die frei von den folgenden Krankheiten sind:

für Honigbienen - Akarapidose, Amerikanische Faulbrut, Europäische Faulbrut, Varroatose (Vorkommen gegen Akarizid resistenter Milbenformen) - während der letzten 24 Monate in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung oder im Betrieb;

für Hummeln und Kokons der Luzerne-Blattschneiderbienen - keine klinische Anzeichen oder kein Verdacht auf jegliche Krankheiten einschließlich parasitärer Krankheiten.

Alle in das Zollgebiet der Zollunion eingeführten Objekte wurden einer Kontrolle unterzogen, durch die die Freiheit vom kleinen Beutenkäfer (Aethina tumida), seinen Eiern und Larven sowie anderen Schädlingen der Honigbiene, u.a. Tropilaelaps spp. und Buckelfliegen (Apocephalus borealis) garantiert wird.

Die Auswahl der Bienen- und Hummelvölker erfolgt 30 Tage, der Königinnen - 1-3 Tage vor deren Versand in das Zollgebiet der Zollunion oder in das Gebiet einer Vertragspartei.

Die Zusammenstellung von Kokonpartien der Luzerne-Blattschneiderbiene erfolgt unter Berücksichtigung der Freiheit der Betriebe jedes Lieferanten.

Für die Beförderung werden erstmals verwendete(s) Behälter und Verpackungsmaterial verwendet.

Das während des Transports verwendete Futter muss aus Gegenden (Gebietskörperschaften) stammen, die frei von ansteckenden Bienen- und Hummelkrankheiten sind, und darf nicht mit kranken Bienen oder Hummeln in Kontakt geraten.

Vor der Besiedlung mit Hummeln, Honigbienen, Königinnen und Luzerne-Blattschneiderbienen wird das Verpackungsmaterial prophylaktisch desinfiziert und entmilbt.

Kapitel 19 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 19

VETERINÄHRRECHTLCHE ANFORDERUNGEN an Rentiere bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind klinisch gesunde Rentiere zugelassen, die nicht gegen Brucellose geimpft sind und aus Betrieben oder Gebieten stammen, die frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Stomatitis vesicularis, Lungenseuche der Rinder - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Enzootische Leukose - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Brucellose, Tuberkulose, Paratuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Leptospirose - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Zur Einfuhr sind Tiere zugelassen, denen kein Futter verabreicht wurde, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Während der Quarantäne werden diagnostische Untersuchungen auf Brucellose, Tuberkulose und auf Verlangen der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet die Einfuhr (Verbringung) erfolgt, auch auf andere infektiöse Krankheiten durchgeführt.

Kapitel 20 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11(s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 20

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Kamele und andere Vertreter der Familie der Kamele (Lamas, Alpakas, Vikunjas) bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind klinisch gesunde Kamele und andere Vertreter der Familie der Kamele zugelassen, die aus Betrieben und Gebieten gemäß Regionalisierung stammen, die frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Afrikanische Pferdepest, Kamelpest, Lumpy-skin-Krankheit - während der letzten 36 Monate im Land;
- Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Kamelpocken - während der letzten 6 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Blauzungenkrankheit - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rotz - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Brucellose, Tuberkulose, Paratuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Leptospirose - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Zur Einfuhr sind Tiere zugelassen, denen kein Futter verabreicht wurde, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Während der Quarantäne werden diagnostische Untersuchungen auf Blauzungenkrankheit, Rotz, Surra, Tuberkulose, Paratuberkulose, Brucellose und Lungenseuche der Rinder durchgeführt.

Kapitel 21 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 21

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Primaten bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind gesunde Primaten zugelassen, die aus Betrieben stammen, die frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Rifttal-Fieber, Tularämie - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- hämorrhagische Fiebererkrankungen (Lassa-, Ebola- oder Marburgfieber u.a.), Affenpocken, Pest (in Betrieben und Gebietskörperschaften, aus denen die Primaten ausgeführt werden, wurden niemals Fälle der Erkrankung von Menschen und (oder) Tieren an diesen Krankheiten registriert);

Die zum Versand in das Gebiet der Zollunion ausgewählten Tiere werden im Empfängerland mindestens 30 Tage in speziellen Quarantänestationen gehalten. Während der Quarantäne wird jedes Tier einzeln klinisch untersucht, einschließlich obligatorischer Temperaturmessungen. In diesem Zeitraum werden folgende diagnostische Untersuchungen durchgeführt:

- auf Antikörper der Erreger hämorrhagischer Fiebererkrankungen (Lassa-, Ebola-, Marburg-, Denge-, Gelbfieber, HIV, Lymphozytäre Choriomeningitis), Hepatitis A, B, C, Affenpocken, B-Herpesvirus;
- auf Antikörper der Erreger der Gruppe der Enterobakterien: Escherichia, Salmonella, Shigella, Campylobacter, Leprae, Rickettsia, Borrelia;
- auf Tuberkulose.

Kapitel 22 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 893 vom 09.12.11 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 22

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Fleisch und andere genießbare Fleischrohwaren bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Fleisch und andere genießbare Fleischrohwaren zugelassen, die aus Schlachtung und Verarbeitung gesunder Tiere in Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben gewonnen wurden.

Die Tiere, deren Fleisch und andere genießbare Fleischrohwaren für die Ausfuhr in die Zollunion bestimmt sind, müssen einer Schlachttieruntersuchung und die Schlachtkörper, Köpfe und inneren Organe der Tiere - einer Fleischuntersuchung unterzogen werden. Das Fleisch und die anderen genießbare Fleischrohwaren müssen für den menschlichen Verzehr als geeignet befunden worden sein.

Die Schlachtkörper (-hälften und -viertel) müssen einen deutlichen Stempel der amtlichen Veterinärüberwachung mit der Angabe des Namens oder der Nummer des Fleischunternehmens (Schlachtbetriebes) aufweisen, in dem die Tiere geschlachtet wurden. Das zerlegte Fleisch muss auf der Verpackung oder dem Polyblock mit einer Kennzeichnung (einem Veterinärstempel) versehen sein. Das Etikett muss so auf der Verpackung aufgeklebt sein, dass ein Öffnen der Verpackung ohne Beschädigung des Etiketts unmöglich ist, oder so an der Verpackung angebracht (auf der Verpackung aufgebracht) sein, dass eine erneute Verwendung unmöglich ist. In diesem Fall

muss die Verpackung so konstruiert sein, dass nach dem Öffnen der Verpackung ihr ursprüngliches Aussehen nicht wiederhergestellt werden kann.

Das Fleisch und andere genießbare Fleischrohwaren müssen aus der Schlachtung gesunder Tiere stammen, die in Betrieben oder Gebietskörperschaften gemäß Regionalisierung aufgezogen wurden, die amtlich frei von den folgenden Tierkrankheiten sind:

Für alle Tierarten:

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Für Rinder:

- Bovine Spongiforme Enzephalopathie - gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex und der BSE-Risiko-Klassifizierung des Ausfuhrlandes, der Zone oder des Kompartiments;
- Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Lungenseuche der Rinder - während der letzten 24 Monate bei Einfuhr (Verbringung) von Lungen;
- Brucellose, Tuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Enzootische Leukose - während der letzten 12 Monate im Betrieb.

Für Schafe und Ziegen:

- Scrapie - gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 6 Monate bei Keulung ab dem Tag der Schlachtung des letzten erkrankten Tieres;
- Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Brucellose, Tuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb.

Für Schweine:

- Afrikanische Schweinepest - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Vesikuläre Schweinekrankheit - während der letzten die 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. während der letzten 9 Monate bei Keulung im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Klassische Schweinepest - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Aujeszkysche Krankheit - im Land gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex bei Einfuhr (Verbringung) von Tierköpfen und inneren Organen;
- Enterovirus-Enzephalomyelitis der Schweine (ansteckende Schweinelähmung, Teschener Krankheit) - während der letzten 6 Monate im Land oder in Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Trichinellose - wenn während der letzten 3 Monate im Betrieb keine Fälle registriert wurden;
- seuchenhafter Spätabort der Schweine - während der letzten 6 Monate im Betrieb.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind zugelassen:

- Fleisch und andere genießbare Fleischrohwaren aus Rind- und Schaffleisch, die aus der Schlachtung von Tieren stammen, denen kein Futter tierischen Ursprungs verabreicht wurde, das Proteine von Wiederkäuern enthält, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe
- Schweinefleisch bei Einhaltung einer der folgenden Bedingungen:
  Jeder Schweineschlachtkörper wurde mit negativem Ergebnis auf Trichinen untersucht oder das Schweinefleisch wurde gemäß untenstehender Tabelle eingefroren:

Zeit (h)	Temperatur (°C)
106	-18
82	-21
63	-23,5
48	-26
35	-29
22	-32
8	-35
½	-37

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Fleisch und andere genießbare Fleischrohwaren nicht zugelassen, wenn sie von folgenden Schlachtkörpern gewonnen wurden:

- die bei der Fleischuntersuchungen Veränderungen aufweisen, die typisch für Maul- und Klauenseuche, die Pest, anaerobe Infektionen, Tuberkulose, Enzootische Leukose und andere ansteckende Krankheiten bzw. Helminthenbefall (Zystizerkose, Trichinellose, Sarkosporidiose, Onchozerkose, Echinokokkose u.a.) sowie für Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen sind;
- die während der Lagerung aufgetaut wurden;
- die Anzeichen von Fäulnis aufweisen;
- deren Muskelkerntemperatur im Hüftbereich bei gefrorenem Fleisch mehr als minus 8°C und bei gekühltem Fleisch mehr als plus 4°C beträgt;
- die Rückstände von Innereien, Einblutungen im Gewebe, nicht entfernte Abszesse, Dasselfliegenlarven, gesäuberte seröse Häute und entfernte Lymphknoten, mechanische Verunreinigungen sowie eine für Fleisch untypische Farbe, einen untypischen Geruch oder Beigeschmack (nach Fisch, Arzneimitteln, Heilkräutern u. a.) aufweisen;
- die Konservierungsstoffe enthalten;
- die mit Salmonellen in einem Umfang kontaminiert sind, der gemäß den in der Zollunion geltenden Anforderungen eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt;
- die mit Farbstoffen bearbeitet wurden.

Die mikrobiologischen, physikalisch-chemischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte des Fleisches und der anderen genießbaren Fleischrohwaren müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinärrechtlichen Anforderungen und hygienerechtlichen Regeln und Anforderungen entsprechen.

Kapitel 23 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 23

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Geflügelfleisch bei dessen Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Geflügelfleisch zugelassen, das aus der Schlachtung von gesundem Geflügel in Schlachtbetrieben stammt und in Geflügelverarbeitungsunternehmen verarbeitet wurde.

Geflügel, dessen Fleisch zur Ausfuhr in die Zollunion bestimmt ist, muss einer Schlachttieruntersuchung und die Schlachtkörper und Organe der Tiere einer Fleischuntersuchung unterzogen werden.

Das Geflügelfleisch muss für den menschlichen Verzehr als geeignet befunden worden sein, ein Kennzeichen (Veterinärstempel) auf der Verpackung oder dem Polyblock tragen. Das Etikett muss so auf der Verpackung aufgeklebt sein, dass ein Öffnen der Verpackung ohne dessen Beschädigung unmöglich ist. Wenn die Konstruktion der Verpackung ein nicht sanktioniertes Öffnen verhindert, muss das Etikett so auf der Verpackung aufgebracht sein, dass eine erneute Verwendung unmöglich ist.

Das Geflügelfleisch muss aus der Schlachtung von gesundem Geflügel gewonnen werden, das aus Betrieben oder Gebietskörperschaften gemäß Regionalisierung stammt, die amtlich frei von den folgenden ansteckenden Krankheiten sind:

- die gemäß OIE-Kodex anzeigenpflichtige Form der Aviären Influenza - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung.

Das Geflügel wird zur Schlachtung aus Betrieben geliefert, die über ein Sallmonellose-Kontrollprogramm gemäß OIE-Kodex verfügen.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien nicht zugelassen ist Geflügelfleisch:

- das bei der Fleischuntersuchung Veränderungen aufwiest, die typisch für ansteckende Krankheiten, Helminthenbefall sowie Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen sind;
- Fleisch von nicht oder nur zum Teil ausgenommenen Geflügel;
- das unzureichende organoleptische Werte aufweist;
- dessen Muskelkerntemperatur bei gefrorenem Geflügel höher als minus 12°C ist (die Lagertemperatur muss minus 18°C betragen);
- das Konservierungsstoffe enthält;
- das mit Salmonellen in einem Umfang kontaminiert ist, der gemäß den in der Zollunion geltenden Anforderungen eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt;
- das mit Farb- oder Duftstoffen, ionisierender Strahlung oder UV-Strahlen behandelt wurde;
- mit einer für diese Art unnatürlichen Pigmentierung;
- das Anzeichen von Fäulnis aufweist;
- das aus der Schlachtung von Geflügel stammt, dem vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist natürliche oder synthetische Östrogene, Hormone und Thyreostatika, Antibiotika, Pestizide sowie Arzneimittel verabreicht wurden.

Die mikrobiologischen, physikalisch-chemischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte des Geflügelfleisches müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinär- und hygienerechtlichen Regeln und Anforderungen entsprechen.

Kapitel 24 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 24

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Pferdefleisch bei der Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Pferdefleisch zugelassen, das aus der Schlachtung klinisch gesunder Pferde in Schlachtbetrieben stammt und in Fleischverarbeitungsbetrieben verarbeitet wurde.

Die Tiere, deren Fleisch für die Ausfuhr in die Zollunion bestimmt ist, müssen einer Schlachttieruntersuchung und die Schlachtkörper und inneren Organe - einer Fleischuntersuchung unterzogen werden, die vom staatlichen (amtlichen) Veterinärdienst vorgenommen wird. Die Tiere sind unmittelbar vor der Schlachtung klinisch zu untersuchen und mit negativem Ergebnis auf Rotz zu untersuchen.

Die Pferdeschlachtkörper müssen einen Stempel der amtlichen Veterinärüberwachung mit der Angabe des Namens oder der Nummer des Schlachtbetriebes (Fleischunternehmens) aufweisen, in dem die Tiere geschlachtet wurden. Das zerlegte Fleisch muss auf der Verpackung oder dem Polyblock mit einer Kennzeichnung (einem Veterinärstempel) versehen sein. Das Etikett muss so auf der Verpackung aufgeklebt sein, dass ein Öffnen der Verpackung ohne Beschädigung des Etiketts unmöglich ist. Wenn die Konstruktion der Verpackung ein nicht sanktioniertes Öffnen verhindert, muss das Etikett so auf der Verpackung aufgebracht sein, dass eine erneute Verwendung unmöglich ist.

Das Pferdefleisch muss von Tieren stammen, die in Betrieben aufgezogen wurden, die amtlich frei von den folgenden Tierkrankheiten sind:

- Afrikanische Pferdepest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. während der letzten 6 Monate im Betrieb bei Umsetzung eines Überwachungsprogramms im Land;
- Ansteckende Blutarmut - während der letzten 3 Monate im Betrieb;
- Rotz - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. während der letzten 6 Monate im Betrieb bei Umsetzung eines Überwachungsprogramms im Land;
- Epizootische Lymphangitis - während der letzten 2 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien nicht zugelassen ist Fleisch:

- das bei der Fleischuntersuchung Veränderungen aufwiest, die typisch für ansteckende Krankheiten, Helminthenbefall sowie Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen sind;
- das Rückstände von Innereien, Einblutungen im Gewebe, nicht entfernte Abszesse, Dasselfliegenlarven, gesäuberte seröse Häute und entfernte Lymphknoten, mechanische Verunreinigungen sowie eine für Fleisch untypische Farbe sowie einen untypischen Geruch und Beigeschmack aufweisen;
- dessen Muskelkerntemperatur im Hüftbereich bei gefrorenem Fleisch höher als minus 8°C und bei gekühltem Fleisch - höher als plus 4°C ist;
- das mit Salmonellen und Erregern anderer bakterieller Infektionen kontaminiert ist;
- das mit Farb- oder Duftstoffen, ionisierender Strahlung oder UV-Strahlen behandelt wurde;
- das aus der Schlachtung von Tieren stammt, denen vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist natürliche oder synthetische Östrogene, Hormone und Thyreostatika, Antibiotika, Pestizide sowie Arzneimittel verabreicht wurden.

Die mikrobiologischen, physikalisch-chemischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte des Pferdefleisches müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinär- und hygienerechtlichen Regeln und Anforderungen entsprechen.

Kapitel 25 wurde gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 25

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Konserven, Wurstwaren und andere Fleischerzeugnisse bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Fleischerzeugnisse, Schlachtnebenprodukte und Fett aller Tier- und Geflügelarten sowie andere genießbare Fleischerzeugnisse zugelassen, die in Fleischverarbeitungsbetrieben verarbeitet wurden (im Weiteren „verzehrfertige Fleischerzeugnisse“ genannt).

Die Fleischrohware, aus der die verzehrfertigen Fleischerzeugnisse hergestellt werden, muss von klinisch gesunden Tieren stammen und einer Fleischuntersuchung unterzogen werden.

Bei einem Status des Landes gemäß Anforderungen des OIE-Kodex ist der Versand von verzehrfertigen Fleischerzeugnissen in die Zollunion nicht zulässig, wenn diese aus der Schlachtung von Tieren gewonnen wurden, denen vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist natürliche oder synthetische Östrogene, Hormone und Thyreostatika, Antibiotika, Pestizide sowie Arzneimittel verabreicht wurden.

Die verzehrfertigen Fleischerzeugnisse müssen für den menschlichen Verzehr als geeignet befunden worden sein. Die Erzeugnisse müssen eine Kennzeichnung (Veterinärstempel) auf der Verpackung oder dem Polyblock tragen. Das Etikett muss so auf der Verpackung aufgeklebt sein, dass ein Öffnen der Verpackung ohne Beschädigung des Etiketts unmöglich ist. Wenn die Konstruktion der Verpackung ein nicht sanktioniertes Öffnen verhindert, muss das Etikett so auf der Verpackung aufgebracht sein, dass eine erneute Verwendung unmöglich ist.

Die mikrobiologischen, physikalisch-chemischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte der verzehrfertigen Fleischerzeugnisse müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinär- und hygienerechtlichen Regeln und Anforderungen entsprechen.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind verzehrfertige Fleischerzeugnisse in intakter, hermetisch verschlossener Verpackung zugelassen.

Kapitel 26 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 26

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Fleisch von Hauskaninchen bei der Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Fleisch von Hauskaninchen zugelassen, das aus der Schlachtung gesunder Tiere in Schlachtbetrieben und der Verarbeitung in Fleischverarbeitungsunternehmen stammt.

Die Kaninchen müssen einer Schlachttieruntersuchung und die Schlachtkörper und Organe einer Fleischuntersuchung unterzogen werden. Das Kaninchenfleisch muss für den menschlichen Verzehr als geeignet befunden worden sein und auf der Verpackung eine Kennzeichnung (Veterinärstempel) tragen. Das Etikett muss so auf der Verpackung aufgeklebt sein, dass ein Öffnen der Verpackung ohne Beschädigung des Etiketts unmöglich ist.

Das Fleisch muss aus der Schlachtung gesunder Kaninchen aus Betrieben und oder der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung stammen, die amtlich frei von den folgenden ansteckenden Krankheiten sind:

- Myxomatose, Tularämie, Pasteurellose, Listeriose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Hämorrhagische Krankheit der Hauskaninchen - während der letzten 60 Tage im Betrieb vor dem Versand der Tiere zum Schlachthof;

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien nicht zugelassen ist Kaninchenfleisch:

- das bei der Fleischuntersuchung Veränderungen aufwiest, die typisch für ansteckende Krankheiten, Helminthenbefall sowie Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen sind;
- das unzureichende organoleptische Werte aufweist;
- das Konservierungsstoffe enthält;
- das mit Salmonellen und Erregern anderer bakterieller Infektionen kontaminiert ist;
- das mit Farb- oder Duftstoffen, ionisierender Strahlung oder UV-Strahlen behandelt wurde;
- das eine dunkle Pigmentierung aufweist;
- das während der Lagerung aufgetaut wurde;
- dessen Muskelkerntemperatur bei gefrorenem Kaninchenfleisch höher als minus 12°C ist (die Lagertemperatur muss minus 18°C betragen);
- das aus der Schlachtung von Kaninchen stammt, denen vor der Schlachtung nach Ablauf der laut Anwendungsvorschriften zugelassenen Frist natürliche oder synthetische Östrogene, Hormone und Thyreostatika, Antibiotika, Pestizide sowie Arzneimittel verabreicht wurden.

Die mikrobiologischen, physikalisch-chemischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte des Fleisches müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinär- und hygienerechtlichen Regeln und Anforderungen entsprechen.

Kapitel 27 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 27

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN

an Milch, die von Kühen und kleinen Wiederkäuern gewonnen wurde, sowie Milcherzeugnisse bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Milch und Milcherzeugnisse von gesunden Tieren aus Betrieben zugelassen, die amtlich frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Lungenseuche der Rinder - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Enzootische Leukose - während der letzten 12 Monate im Betrieb;
- Brucellose der Rinder, Tuberkulose, Paratuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb;

- Brucellose der Schafe und Ziegen, Tuberkulose der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 6 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung.

Für die Herstellung von Milcherzeugnissen verwendete Milch wurde einer Wärmebehandlung unterzogen, die ausreichend für die Abtötung der eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellenden pathogenen Mikroorganismen ist. Gelieferte Milcherzeugnisse müssen einen Verarbeitungsprozess durchlaufen, in dessen Ergebnis garantiert werden kann, dass keine lebensfähige pathogene Flora vorhanden ist. Die Erzeugnisse müssen für den Verzehr als geeignet befunden worden sein.

Die mikrobiologischen, physikalisch-chemischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte der Milch und der Milcherzeugnisse müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinär- und hygienerechtlichen Regeln und Anforderungen entsprechen.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien nicht zugelassen sind Milch und Milcherzeugnisse mit veränderten organoleptischen Parametern oder beschädigter Verpackung.

Kapitel 28 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 274 vom 12.12.12 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 28

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an das Fleisch von Wildtieren bei dessen Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Fleisch von Wildtieren (Federwild), einschließlich Fleisch exotischer Tiere, wie Krokodil, Känguru, Schildkröte, Strauß und anderer jagdbarer Tiere, darunter auch in einem geschlossenen Gebiet oder Raum ihres Lebensraumes aufgezogene, zugelassen, das in fleischverarbeitenden Betrieben gewonnen wurde.

Das Fleisch muss aus der Schlachtung gesunder Tiere (gesundem Federwild) oder exotischer Tiere stammen, die in Jagdgebieten oder Aufzuchtbetrieben lebten (gehalten wurden), die amtlich frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

Für alle Tierarten:

- Tollwut - während der letzten 6 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Jagdgebiet, Betrieb oder sonstigen Lebensräumen.

Für große Paarhufer (Wiederkäuer):

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Lungenseuche der Rinder und der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Hämorrhagische Septikämie - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;

- Bovine Spongiforme Enzephalopathie, Scrapie - im Land gemäß Anforderungen des OIE-Kodex;
- Lumpy-skin-Krankheit der Rinder - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rifttal-Fieber - während der letzten 4 Jahre im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Brucellose, Tuberkulose - während der letzten 6 Monate im Betrieb (Aufzuchtunternehmen), Jagdgebiet oder sonstigen Lebensräumen.

Für kleine Paarhufer (Wiederkäuer):

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Scrapie - im Land gemäß Anforderungen des OIE-Kodex;
- Rinderpest, Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Rifttal-Fieber - während der letzten 48 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Lungenseuche, Blauzungenkrankheit - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Maedi-Visna - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung
- Tuberkulose, Brucellose - während der letzten 6 Monate im Betrieb (Aufzuchtunternehmen), Jagdrevier oder sonstigen Lebensräumen;
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung.

Für kleine Paarhufer (Nichtwiederkäuer):

- Afrikanische Schweinepest - im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Empfehlungen des OIE-Kodex;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Klassische Schweinepest - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung.

Für Unpaarhufer:

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Epizootische Lymphangitis - innerhalb von 12 Monaten im Betrieb (Aufzuchtunternehmen), Jagdgebiet oder sonstigen Lebensräumen;
- Rotz - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung.

Für Kaninchen und Hasen:

- Myxomatose, Tularämie, Pasteurellose, Listeriose - innerhalb von 6 Monaten im Betrieb (Aufzuchtunternehmen), Jagdgebiet oder sonstigen Lebensräumen;
- Virale hämorrhagische Krankheit der Hauskaninchen - während der letzten 12 Monate im Betrieb.

Für Federwild (Geflügel):

- Aviäre Influenza (alle Serotypen) - innerhalb von 6 Monaten im Land;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung (bei Ausbruch der Krankheit in Hausgeflügelbeständen) und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung;
- Pocken-Diphterie, Ornithose - während der letzten 6 Monate im Betrieb (Aufzuchtunternehmen), Jagdgebiet oder sonstigen Lebensräumen.

Die Wildtiere (das Federwild) und die exotische Tiere, deren Fleisch zur Ausfuhr in die Zollunion bestimmt ist, müssen einer Schlachttieruntersuchung und deren Schlachtkörper und Organe (aller Tiere) einer Fleischuntersuchung unterzogen werden.

Das Fleisch muss für den Verzehr als geeignet befunden worden sein.

Die Schlachtkörper müssen einen Stempel der amtlichen Veterinärüberwachung mit der Angabe des Namens und der Nummer des Schlachtbetriebes (Fleischunternehmens) aufweisen, in dem die Verarbeitung der Wildtiere erfolgte. Das zerlegte Fleisch muss eine Kennzeichnung (Veterinärstempel) auf der Verpackung oder dem Polyblock tragen. Das Etikett muss so auf der Verpackung aufgeklebt sein, dass ein Öffnen der Verpackung ohne Beschädigung des Etiketts unmöglich ist. Wenn die Konstruktion der Verpackung ein nicht sanktioniertes Öffnen verhindert, muss das Etikett so auf der Verpackung aufgebracht sein, dass eine erneute Verwendung unmöglich ist.

Während der Untersuchung des Fleisches und anderer genießbarer Fleischrohwaren dürfen keine für ansteckende Krankheiten sowie Helminthenbefall typischen Veränderungen festgestellt werden, die serösen Häute wurden nicht gereinigt, die Lymphknoten nicht entfernt.

Das Fleisch (jeder Schlachtkörper) muss mit negativem Ergebnis auf Trichinellose untersucht werden.

Das Fleisch darf keine Hämatome, nicht entfernte Abszesse, Dasselfliegenlarven, mechanischen Verunreinigungen, einen für Fleisch untypischen Geruch oder Beigeschmack nach Fisch, Heilkräutern oder Arzneimitteln u. a. aufweisen.

Das Fleisch ist gemäß Temperaturvorschriften zu lagern und zu transportieren, weist im Hüftbereich eine Muskelkerntemperatur von maximal minus 8°C für gefrorenes Fleisch (bei einer Lagertemperatur von minus 18°C) und maximal plus 4°C für gekühltes Fleisch auf, wurde nicht aufgetaut, enthält keine Konservierungsstoffe, ist nicht mit Salmonellen oder Erregern anderer bakterieller Infektionen kontaminiert, wurde nicht mit Farbstoffen, ionisierender Strahlung oder UV-Strahlen behandelt.

Die mikrobiologischen, physikalisch-chemischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Kennwerte des Fleisches müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinär- und hygienerechtlichen Regeln und Anforderungen entsprechen.

Kapitel 29 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 29

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Lebensmittel aus Fisch, Krebstieren, Weichtieren, anderen Fischereierzeugnissen und deren Verarbeitungserzeugnissen bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Erzeugnisse aus aquatischen Bioressourcen (Fisch lebend, gekühlt, gefroren, Kaviar, Krebstiere, Weichtiere, Säugetiere und andere Wassertiere und Fischereierzeugnisse) (im Weiteren „Fischereierzeugnisse“ genannt) zugelassen, die in ökologisch sauberen Gewässern (Wassergebieten) gezüchtet oder gefangen wurden, sowie Lebensmittel aus deren Verarbeitung, die in Unternehmen produziert wurden, gegen die keine veterinär- und hygienerechtlichen Beschränkungen verhängt wurden.

Die Fischereierzeugnisse sind auf den Befall mit Parasiten, Bakterien- und Virusinfektionen zu untersuchen.

Bei Nachweis von Parasiten innerhalb der zulässigen Normen sind die Fischereierzeugnisse mit den vorhandenen Methoden dagegen zu behandeln.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien nicht zugelassen sind Fischereierzeugnisse:

- gefrorene Erzeugnisse, deren Kerntemperatur mehr als minus 18°C beträgt;

- die mit Salmonellen oder Erregern anderer bakterieller Infektionen kontaminiert sind;
- die mit Farb- oder Duftstoffen bzw. mit ionisierender Strahlung oder UV-Strahlen behandelt wurden;
- die für ansteckende Krankheiten typische Veränderungen aufweisen;
- mit unzureichenden organoleptischen Eigenschaften;
- die während der Lagerung aufgetaut wurden;
- giftige Fische der Familien Tetraodontidae, Volidae, Diodontidae und Canthigasteridae
- die für die menschliche Gesundheit gefährliche Biotoxine enthalten.

Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken (im Weiteren „Weichtiere“ genannt) müssen in Reinigungszentren gelagert werden.

Während der Untersuchung müssen die Fischerzeugnisse für den Verzehr als geeignet befunden worden sein und sie dürfen keine natürlichen oder synthetischen Östrogene, Hormone, Thyreostatika, Antibiotika, andere Arzneimittel und Pestizide enthalten.

Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Parameter der Fischereierzeugnisse, der Gehalt an Phycotoxinen und anderen Schadstoffen (für Weichtiere) müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinärrechtlichen und veterinär- und hygienerechtlichen Regeln und Anforderungen entsprechen.

Kapitel 30 wurde gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 30

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an natürlichen Honig und Imkereierzeugnisse bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind natürlicher Honig und Imkereierzeugnisse zugelassen, die in Betrieben (Imkereien) und in Gebietskörperschaften gemäß Regionalisierung gewonnen wurden, die während der letzten 3 Monate frei von Amerikanischer Faulbrut, Europäischer Faulbrut und Nosematose waren.

Der Honig und die Imkereierzeugnisse müssen für den Verzehr als geeignet befunden worden sein.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind nicht zugelassen Honig und Imkereierzeugnisse:

- mit veränderten organoleptischen und physikalisch-chemischen Werten oder beschädigter Verpackung;
- die natürliche oder synthetische Östrogene oder Thyreostatika enthalten.

Der natürliche Honig und Imkereierzeugnisse dürfen keine Rückstände solcher Arzneimittel wie Chloramphenicol, Chlorpharmasin, Colchicin, Dapson, Dimetridazol, Nitrofurane, Ronidazol sowie Coumaphos - maximal 100 µg/kg und Amitraz - maximal 200 µg/kg enthalten.

Der Honig und die Imkereierzeugnisse dürfen keine Rückstände anderer Arzneimittel, die zur Therapie und Behandlung von Bienen eingesetzt wurden. Vom Hersteller sind alle während der Honigernte und der Herstellung der Imkereierzeugnisse eingesetzten Pestizide anzugeben.

Die chemisch-toxikologischen (Schwermetalle, Pestizide), radiologischen und anderen Werte des Honigs und der Imkereierzeugnisse müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinär- und hygienerechtlichen Regeln und Normen entsprechen.

Kapitel 31 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 31

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Eipulver, Melange, Albumin und andere Lebensmittel aus der Verarbeitung von Hühnerei bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Eipulver, Melange, Albumin und andere Lebensmittel aus der Verarbeitung von Hühnerei zugelassen, die von gesundem Geflügel aus Betrieben gewonnen wurden, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind und in Betrieben produziert wurden, gegen die keine veterinär- und hygienerechtlichen Beschränkungen verhängt wurden.

Die zur Verarbeitung verwendeten Eier müssen aus Betrieben stammen, die frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- die gemäß OIE-Kodex anzeigenpflichtige Form der Aviären Influenza - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung bzw. die Erzeugnisse wurden einer Behandlung unterzogen, die die Inaktivierung (Eliminierung der Infektiosität) des Newcastle-Virus gemäß Bestimmungen des OIE-Kodex garantiert, und nach der Behandlung wurden alle entsprechenden Maßnahmen ergriffen, um den Kontakt der Eiprodukte mit potentiellen Quellen des Newcastle-Virus zu verhindern.

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien nicht zugelassen sind Lebensmittel aus Eiern:

- die veränderte organoleptische Werte oder eine beschädigte Verpackung aufweisen;
- die mit Salmonellen oder Erregern anderer bakterieller Infektionen kontaminiert sind;
- die mit chemischen Stoffen, ionisierender Strahlung oder UV-Strahlen behandelt wurden

Die Eiprodukte oder eihaltigen Erzeugnisse sind so zu verarbeiten, dass keine lebensfähige pathogene Flora mehr vorhanden ist.

Die genießbaren Eiprodukte müssen von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes für den menschlichen Verzehr und für den freien Verkauf ohne Beschränkungen als geeignet befunden worden sein.

Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte der genießbaren Eiprodukte müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinärrechtlichen Anforderungen und hygienerechtlichen Regeln und Normen entsprechen.

Kapitel 32 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 32

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Konsumeier bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Konsumeier zugelassen, die von gesundem Geflügel in Betrieben gewonnen werden, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind und in Betrieben produziert wurden, gegen die keine veterinär- und hygienerechtlichen Beschränkungen verhängt wurden.

Die Eier stammen aus Betrieben, die frei von den folgenden ansteckenden Tier- und Geflügelkrankheiten sind:

- die gemäß OIE-Kodex anzeigenpflichtige Form der Aviären Influenza - während der letzten 6 Monate;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Ornithose (Psittakose), infektiöse Enzephalomyelitis - während der letzten 6 Monate im Betrieb.

Die Konsumeier müssen für den Verzehr als geeignet befunden worden sein.

Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Werte der Konsumeier müssen den im Gebiet der Zollunion geltenden veterinärrechtlichen Anforderungen und hygienerechtlichen Regeln und Normen entsprechen.

Kapitel 33 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 33

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Rohwaren - Häute, Hörner, Hufe, Därme, Pelztier-, Schaf- und Lammfelle - sowie Wolle, Ziegenflaum, Borsten, Pferdehaar, Federn und Daunen von Hühnern, Enten, Gänsen und anderen Vögeln bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Rohwaren - Häute, Hörner, Hufe, Därme, Pelztier-, Schaf- und Lammfelle - sowie Wolle, Ziegenflaum, Borsten, Pferdehaar, Federn und Daunen von Hühnern, Enten, Gänsen und anderen Vögeln sowie andere tierische Rohwaren zugelassen, die von gesunden Tieren (gesundem Geflügel) aus Betrieben stammen, die amtlich frei von den entsprechenden ansteckenden Tierkrankheiten sind, und in Betrieben produziert wurden.

Die Rohware stammt aus Betrieben, die frei von den folgenden für die empfänglichen Tierarten (Vogelarten) ansteckenden Krankheiten sind:

- Bovine Spongiforme Enzephalopathie und Scrapie - gemäß Anforderungen des OIE-Kodex;
- Afrikanische Schweinepest, Afrikanische Pferdepest, Rinderpest und Pest der kleinen Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;

- Lumpy-skin-Krankheit - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 6 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb;
- die gemäß OIE-Kodex anzeigenpflichtige Form der Aviären Influenza - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen gemäß Regionalisierung.

Die Rohware - Häute, Schaf- und Lammfelle - sowie die gesammelte Rohware von Pelztieren muss auf Milzbrand untersucht werden.

Die Rohhäute und Rohfelle sind deutlich zu kennzeichnen (Kennzeichnungsmarke).

Die Konservierungsmethoden müssen den internationalen Anforderungen entsprechen und die veterinär- und hygienerechtliche Sicherheit der Rohware sicherstellen.

Die Einfuhr von gesammelter Rohware - mit Ausnahme von Rohpelzen und Lammfellrohware - in das Zollgebiet der Zollunion ist nicht zulässig.

Wolle, Ziegenflaum, Borsten, Pferdehaar, Federn und Daunen, die im Ausfuhrland nicht heiß gewaschen wurden, werden zur Weiterverarbeitung (Wäsche und Desinfektion) an Unternehmen jener Vertragspartei geschickt, in deren Gebiet sie eingeführt oder verbracht wurden.

Kapitel 34 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 34

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Mehl zu Futterzwecken von Fischen, Meeressäugern, Krebstieren und wirbellosen Tieren bei dessen Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien ist Mehl zu Futterzwecken von Fischen, Meersäugern, Krebstieren und wirbellosen Tieren zugelassen, das bei deren Verarbeitung gewonnen wurde und für die Herstellung von Mischfutter und die Fütterung von landwirtschaftlichen Nutztieren, Vögeln und Pelztieren (im Weiteren „Fischmehl“ genannt) bestimmt ist und von Unternehmen versandt wird. Das Fischmehl muss in Betrieben produziert worden sein, gegen die keine veterinär- und hygienerechtlichen Beschränkungen verhängt wurden und die sich in Gebieten befinden, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind.

Das Fischmehl muss folgende veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen erfüllen:

Gesamtkeimzahl	maximal 500 Tsd. Keime je g;
pathogene Mikroflora,	nicht zulässig;
unter anderem Salmonellen in 25 g	nicht zulässig;
enteropathogene Escherichia coli,	nicht zulässig;

Botulinumtoxine	nicht zulässig;
Peroxide	maximal 0,1 % nach Iod;
Aldrin	nicht zulässig;
Hexachlorcyclohexan (Summe der Isomere)	maximal 0,2 mg/kg;
DDT (Summe der Metaboliten)	maximal 0,4 mg/kg;
Heptachlor	nicht zulässig;
Blei	maximal 5,0 mg/kg;
Kadmium	maximal 1 mg/kg;
Quecksilber	maximal 0,5 mg/kg;
Arsen	maximal 2,0 mg/kg;
Gehalt an Radionukliden - Cäsium-134, -137	maximal 1,62∗10 (8) Curie/kg (600 Becquerel);
Kupfer	maximal 80 mg/kg;
Zink	maximal 100 mg/kg

Das Produkt muss einer 30-minütigen thermischen Behandlung bei mindestens 80°C unterzogen werden.

Kapitel 35 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 35

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Futtermittel und Futtermittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs, auch aus Geflügel und Fisch, bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind aus tierischen Rohstoffen hergestellte Futter- und Futtermittelzusatzstoffe zugelassen, die aus Betrieben stammen, die frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Bovine Spongiforme Enzephalopathie, Scrapie - im Land gemäß Anforderungen des OIE-Kodex;
- Afrikanische Schweinepest - 3 Jahre im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pferdepest, Rinderpest - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Klassische Schweinepest - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung; sie wurden dort mindestens während der letzten 3 Monate gehalten;
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 6 Monate im Betrieb;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Betrieb;
- Pferdeinfluenza - während der letzten 21 Tage im Land bzw. in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. sie wurden in einer Art und Weise behandelt, die die Inaktivierung des Virus sicherstellt;

- Aviäre Influenza - während der letzten 12 Monate im Betrieb bzw. sie wurden während der letzten 21 Tage in einem solchen Betrieb gehalten bzw. sie wurden in einer Art und Weise behandelt, die die Inaktivierung des Virus sicherstellt;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bis zur Schlachtung;
- Ornithose (Psittakose) - während der letzten 6 Monate im Betrieb.

Für die Herstellung von Futtermitteln und Futtermittelzusatzstoffen werden keine von Wiederkäuern gewonnenen Proteine verwendet, mit Ausnahme der vom OIE-Kodex empfohlenen Stoffe.

Die Rohwaren für die Herstellung der Futtermittel dürfen nur aus Schlachtbetrieben stammen und sind einer Fleischuntersuchung zu unterziehen.

Die Rohwaren sind bei einer Temperatur von mindestens plus 133°C (271, 4°F) mindestens 20 Minuten lang bei einem Druck von 3 Bar (42,824 Pfund je Quadratzentimeter) zu behandeln oder einer alternativen Methode der Wärmehandlung zu unterziehen, die die entsprechenden Sicherheitsanforderungen gemäß dem festgelegten mikrobiologischen Standard gewährleisten.

Die Futtermittel und Futtermittelzusatzstoffe dürfen keine Salmonellen, Botulinumtoxine, enteropathogene und anaerobe Mikroflora enthalten. Die Gesamtkeimzahl darf 500 Tsd. Keime je 1 g nicht überschreiten.

Kapitel 36 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) geändert.

Kapitel 36

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an Futtermittel pflanzlicher Herkunft bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind zugelassen: Rohwaren für Futtermittel, Futtermittel pflanzlicher Herkunft und Futtermittel, die pflanzliche Bestandteile enthalten (Futtergetreide, Sojabohnen, Erbsen, Tapioka, Erdnuss-, Soja- und Sonnenblumenschrot usw.) (im Weiteren „Futtermittel“ genannt), die aus Gebietskörperschaften stammen und aus diesen versandt werden, die frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

- Rinderpest, Pest der kleinen Wiederkäuer, Afrikanische und Klassische Schweinepest, Afrikanische Pferdepest, Maul- und Klauenseuche, Pockenseuche der Schafe und Ziegen, Hochpathogene Influenza - während der letzten 12 Monate in der Gebietskörperschaft (Staat, Provinz, Departement, Land, Gebiet, Region u. a.).

Die Futtermittel werden aus Verarbeitungsbetrieben eingeführt oder verbracht.

Die Futtermittel dürfen nicht toxisch auf Tiere wirken.

Der Anteil von Körnern mit Fusariose-Merkmalen im Futter darf nicht höher als 1 % der Futtermasse sein.

Höchstgehalte für einzelne Futtergetreidesorten und andere Futtermittel:

1. Weizen, Gerste, Hafer:

a) toxische Elemente:

Quecksilber	0,03
Kadmium	0,1

Blei	0,2
Arsen	0,2

b) Mykotoxine:

Zearalenon	0,1
T-2-Toxin	0,06
Desoxynivalenol	1,0
Aflatoxin B1	0,002
Ochratoxin A	0,005
Summe der Aflatoxine B1, B2, G2, G2	0,004

c) Pestizide (erforderlich sind die Angaben über ihre Verwendung bei der Produktion, der Lagerung und dem Transport - für jede einzelne Lieferung)

2. Mais

a) toxische Elemente:

Quecksilber	0,02
Kadmium	0,1
Blei	0,2

b) Mykotoxine

Aflatoxin B1	0,002
Zearalenon	0,1
T-2 Toxin	0,06
Desoxynivalenol	1,0
Ochratoxin A	0,005
Summe der Aflatoxine B1, B2, G2, G2	0,01

d) Pestizide (erforderlich sind die Angaben über die Verwendung bei der Produktion, der Lagerung und dem Transport für jedes einzelne Lieferland)

3. Erbsen

a) Toxische Elemente:

Quecksilber	0,02
Kadmium	0,1
Blei	0,5
Arsen	0,3

Mykotoxine:

Aflatoxin B1	0,05
Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)	0,5
DDT und seine Metaboliten	0,05
quecksilberorganische Pestizide	nicht zulässig
2,4-Dichlorphenoxyessigsäure, deren Salze und Ester	nicht zulässig
Befall mit Schädlingen	nicht zulässig

4. Sojabohnen

a) toxische Elemente:

Quecksilber	0,02
Kadmium	0,1
Blei	0,5
Arsen	0,3

b) Mykotoxine

Aflatoxin B1	0,002
T-2 Toxin	0,06
Zearalenon	0,1
Ochratoxin A	0,005

Ureaseaktivität	0,1-0,2
Nitratgehalt, maximal	450
Nitritgehalt, maximal	10

c) Pestizide (erforderlich sind die Angaben über die Verwendung bei der Produktion, der Lagerung und dem Transport für jedes einzelne Lieferland)

5. Tapioka

a) natürliche Kontaminanten

Isocyanide	20

b) Mykotoxine:

T-2 Toxin	0,06
Zearalenon	0,1

c) Pestizide (erforderlich sind die Angaben über die Verwendung bei der Produktion, der Lagerung und dem Transport für jedes einzelne Lieferland)

6. Erdnussschrot

Mykotoxine:

Aflatoxine B1	0,002
T-2 Toxin	0,06
Zearalenon	0,1
Ochratoxin A	0,005
Nitratgehalt, maximal	200
Nitritgehalt, maximal	10

Pestizide (erforderlich sind die Angaben über die Verwendung bei der Produktion, der Lagerung und dem Transport für jedes einzelne Lieferland)

Ziffer 7 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 (s. alte Fassung) geändert.

7. Sonnenblumenschrot (normal, getoastet)

a) toxische Elemente:

Quecksilber	0,02
Kadmium	0,4
Blei	0,5
Arsen	0,5

b) Mykotoxine

Zearalenon	1,0
T-2 Toxin	0,1
Desoxynivalenol	1,0
Aflatoxin B1	0,05
Ochratoxin A	0,05

c) Pestizide (erforderlich sind die Angaben über die Verwendung bei der Produktion, der Lagerung und dem Transport für jedes einzelne Lieferland)

In allen aufgeführten Produkten darf die β-Gesamtaktivität 600 Becquerel je Kilogramm nicht überschreiten.

Futtermittel, die ohne GVO-Bestandteile hergestellt wurden, dürfen bis zu 0,5% nicht zugelassene und (oder) bis zu 0,9% zugelassene Linien jedes GVO-Bestandteils enthalten.

Futtermittel, die mit GVO-Bestandteilen hergestellt wurden, dürfen bis zu 0,5% nicht zugelassene Linien jedes GVO-Bestandteils enthalten.

Kapitel 36 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 um Ziffer 8 ergänzt.

8. Sojaschrot

a) toxische Elemente:

Quecksilber	0,02
Kadmium	0,4
Blei	0,5

Arsen	0,5
b) Mykotoxine	
Zearalenon	1,0
T-2 Toxin	0,1
Desoxynivalenol	1,0
Aflatoxin B1	0,05
Ochratoxin A	0,05

c) Pestizide (erforderlich sind die Angaben über die Verwendung bei der Produktion, der Lagerung und dem Transport für jedes einzelne Lieferland)

In allen aufgeführten Produkten darf die β-Gesamtaktivität 600 Becquerel je Kilogramm nicht überschreiten.

Der Gehalt von Schwermetallen, Mykotoxinen oder Pestiziden in Futtermitteln darf nicht die festgelegten Normen überschreiten.

Kapitel 37 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 569 vom 02.03.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) geändert (s. alte Fassung).

Kapitel 37

VETERINÄR- UND HYGIENERECHTLICHE ANFORDERUNGEN an thermisch behandelte Futtermittelzusatzstoffe für Katzen und Hunde sowie Fertigfuttermittel für Katzen und Hunde bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Futtermittelzusatzstoffe für Katzen und Hunde sowie Fertigfuttermittel für Katzen und Hunde zugelassen, die thermisch behandelt und in einem Unternehmen produziert wurden.

Thermisch behandelte Fertigfuttermittel für Katzen und Hunde müssen aus Rohwaren gewonnen werden, die aus Gebietskörperschaften stammen, die frei von den folgenden ansteckenden Tier- und Geflügelkrankheiten sind:

- Afrikanische Schweinepest, Afrikanische Pferdepest, Rinderpest und Pest der kleinen Wiederkäuer, Klassische Schweinepest, Maul- und Klauenseuche, Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 12 Monate in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Milzbrand und anaerobe Infektionen - während der letzten 20 Tage im Betrieb.

Die Rohwaren für die Herstellung der Futtermittel müssen aus einem Schlachtbetrieb stammen und sind einer Fleischuntersuchung zu unterziehen.

Für die Herstellung der Futtermittel werden keine Rohwaren verwendet, die spezifische Risikomaterialien, Magen- und Darminhalt enthalten, die/der bei der Schlachtung von Rindern und kleinen Wiederkäuern aus nicht BSE-freien Ländern gewonnen wurde(n).

Futtermittel dürfen keine Salmonellen, Botulinumtoxin, enteropathogene und anaerobe Mikroflora enthalten. Die Gesamtkeimzahl darf 500 Tsd. Keime je Gramm nicht überschreiten, was durch Laboruntersuchungen zu bestätigen ist.

Die Rohwaren sind bei einer Temperatur von mindestens plus 133°C (271, 4°F) mindestens 20 Minuten lang bei einem Druck von 3 Bar (42,824 Pfund je Quadratzentimeter) zu behandeln oder einer alternativen Methode der Wärmehandlung zu unterziehen, die die entsprechenden Sicherheitsanforderungen gemäß dem festgelegten mikrobiologischen Standard gewährleisten.

Die Einfuhr von Futtermittelzusatzstoffen für Katzen und Hunde sowie thermisch behandeltem Fertigfuttermitteln für Katzen und Hunde (Temperatur von mindestens plus 70°C, mindestens 20 Minuten lang) in Verbraucherpackungen erfolgt ohne Einfuhrgenehmigung der ermächtigten Behörde der Vertragspartei, in deren Gebiet diese eingeführt werden.

Kapitel 38

VETERINÄTHYGIENISCHE ANFORDERUNGEN an Jagdtrophäen bei deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien

Ziffer 1 wurde gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

1. Zur Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und (oder) Verbringung zwischen den Vertragsparteien sind Jagdtrophäen von Tieren zugelassen, die einer vollständigen taxidermischen Behandlung unterzogen worden sind, die ihre Konservierung bei Raumtemperatur sicherstellt.

Ziffer 2 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 (s. alte Fassung) geändert.

2. Für die in das Zollgebiet der Zollunion eingeführten und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbrachten Bälge aller Tier- und Fischarten oder Teile davon, die einer vollständigen taxidermischen Behandlung unterzogen wurden, ist bei Vorlage von Dokumenten zum Nachweis über den Erwerb im Einzelhandel keine Veterinärbegleitbescheinigung und Einfuhrgenehmigung erforderlich.

Ziffer 3 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 623 vom 07.04.11 (s. alte Fassung), gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 (s. alte Fassung) geändert.

3. Unbeschadet der Vorschriften des CITES-Abkommens müssen die in das Zollgebiet der Zollunion eingeführten und (oder) zwischen den Vertragsparteien verbrachten Jagdtrophäen sämtlicher Arten, die keiner taxidermischen Behandlung unterzogen wurden, folgende Voraussetzungen erfüllen:

a) Sie stammen von Tieren (Vögeln) aus Gebieten, die amtlich frei von den folgenden ansteckenden Tierkrankheiten sind:

Für alle Tierarten:

- Maul- und Klauenseuche - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Tollwut - während der letzten 6 Monate im Jagdgebiet oder einem anderen Lebensraum;
- Milzbrand - während der letzten 20 Tage im Jagdgebiet, Betrieb oder einem anderen Lebensraum;

Für große Paarhufer (Wiederkäuer):

- Lumpy-skin-Krankheit - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pest kleiner Wiederkäuer - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Stomatitis vesicularis, Lungenseuche der Rinder - während der letzten 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;

Für kleine Paarhufer (Wiederkäuer):

- Rinderpest - 24 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Pest der kleinen Wiederkäuer, Maedi-Visna, Adenomatose, Arthritis-Enzephalitis, Border Disease der Schafe - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung,
- Tuberkulose, Brucellose - während der letzten 6 Monate im Jagdgebiet, Betrieb oder einem anderen Lebensraum;
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;

Für kleine Nichtwiederkäuer (für empfänglichen Tiere):

- Afrikanische Schweinepest - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Klassische Schweinepest - während der letzten 12 Monate im Jagdgebiet, Betrieb oder einem anderen Lebensraum;

Für Unpaarhufer:

- Rotz - während der letzten 36 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung;
- Ansteckende Blutarmut, Beschälseuche, Ansteckende Metritis der Pferde - während der letzten 12 Monate im Jagdrevier, Betrieb oder einem anderen Herkunftsort

Für Federwild (Vögel):

- die anzeigenpflichtige Form der Aviären Influenza - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der epidemiologischen Überwachung;
- Pocken - 6 Monate im Jagdgebiet, Betrieb oder einem anderen Lebensraum;
- Newcastle-Krankheit - während der letzten 12 Monate im Land oder in der Gebietskörperschaft gemäß Regionalisierung bzw. 3 Monate bei Keulung und negativen Ergebnissen der Untersuchung auf Tierseuchen.

b) Sie sind zu desinfizieren, wenn sie von Tieren gewonnen wurden, die aus Gebieten stammen, die nicht frei von den oben genannten Tierkrankheiten sind.

Kapitel 38 wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 um Ziffer 4 ergänzt.

4. Die Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion und die Verbringung zwischen den Vertragsparteien von Jagdtrophäen aus Regionen, die frei von den unter Ziffer 3 aufgeführten Krankheiten sind, sowie aus Regionen, die nicht frei von den aufgeführten Krankheiten sind, jedoch einer Behandlung (Desinfektion) gemäß den im Ursprungsland der Jagdtrophäen geltenden Bestimmungen unterzogen wurden, was durch die Veterinärbescheinigung bestätigt wird, erfolgt ohne Genehmigung der ermächtigten Behörde der Vertragspartei.

Kapitel 39 wurde gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 254 vom 14.12.12 geändert (s. alte Fassung).

Kapitel 39

VETERINÄRRECHTLICHE ANFORDERUNGEN
bei der Verbringung einzelner geregelter Waren, die im Zollgebiet der Zollunion hergestellt (erzeugt) wurden, zwischen den Vertragsparteien

Folgenden geregelten Waren, die im Zollgebiet der Zollunion hergestellt (produziert) wurden, sind bei deren Verbringung zwischen den Vertragsparteien Dokumente [1] beizufügen, die deren Konformität mit den gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien festgelegten Sicherheits- und Qualitätsanforderungen bestätigen:

Warencode	Bezeichnung der Ware
0305	Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, heiß oder kalt geräuchert; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar
0306	Krebstiere, auch ohne Panzer, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht, auch gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, genießbar
0307	Weichtiere, auch ohne Schale, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; sonstige wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von anderen wirbellosen Wassertieren, genießbar [2]
0402	Milch und Rahm, eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln;
0403	Buttermilch, saure Milch und saurer Rahm, Joghurt, Kefir und andere fermentierte oder gesäuerte Milch (einschließlich Rahm), auch eingedickt oder aromatisiert, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln, Früchten, Nüssen oder Kakao
0404	Molke, auch eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln; Erzeugnisse, die aus natürlicheren Milchbestandteilen bestehen, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln, anderweit weder genannt noch inbegriffen
0405	Butter und andere Fettstoffe aus der Milch; Milchstreichfette;
0406	Käse und Quark/Topfen
1516 20	pflanzliche Fette und Öle sowie deren Fraktionen
1603 00	Extrakte und Säfte von Fischen, Krebstieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren
1605	Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere, zubereitet oder haltbar gemacht
aus 1902 20	Teigwaren, gefüllt, auch gekocht oder in anderer Weise zubereitet, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte enthaltend
aus 1904 20	Getreideerzeugnisse (ausgenommen Mais) in Form von Körnern oder Flocken oder anders bearbeiteten Körnern (ausgenommen Mehl und Pulver), vorgekocht oder in anderer Weise zubereitet, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte enthaltend
aus Gr. 20	Zubereitungen von Gemüse, Früchten, Nüssen oder anderen Pflanzenteilen und deren Mischungen, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte enthaltend
aus 2104	zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte enthaltend
aus 2105 00	Speiseeis, ausgenommen auf einer Früchte- und Beerenbasis, Frucht- und Lebensmitteleis hergestelltes Speiseeis

aus 2106	Schmelzkäse und andere Lebensmittelzubereitungen, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte enthaltend
aus 3501	Casein, Caseinate und andere Caseinderivate
aus 3502	Albumine (Eiweiße), einschließlich Konzentrate aus zwei oder mehr Molkenproteinen, die mehr als 80 GHT Molkenproteine, bezogen auf die Trockenmasse, enthalten), Albuminate und andere Albuminderivate

Schluss- und Übergangsbestimmungen

1. Die Vertragsparteien richten sich bis zur Inbetriebnahme des einheitlichen elektronischen Systems zur Ausstellung der Genehmigungen für die Einfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion nach den gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien geltenden Verfahren für die Ausstellung der Genehmigungen (Stand: 01.07.2010).

2. Die einheitlichen Formulare der Veterinärbescheinigungen werden ab 1. Juli 2010 in Kraft gesetzt. Bis zum 1. Januar 2011 ist bei der Verbringung geregelter Waren zwischen den Vertragsparteien die Verwendung von Veterinärbegleitdokumenten zulässig, die im gegenseitigen Handel zwischen den Vertragsparteien (Stand: 1. Juli 2010) verwendet werden.

3. Bis zum 1. Januar 2011 erstellen die ermächtigten Behörden der Vertragsparteien das Register der zugelassenen Tierarzneimittel, Diagnostiksysteme, Mittel für die Behandlung von Tieren gegen Parasiten und Futterzusatzstoffe auf der Grundlage der entsprechenden nationalen Register.

Bis zu diesem Zeitpunkt wird die Einfuhr von Tierarzneimitteln, Diagnostiksystemen, Mitteln für die Behandlung von Tieren gegen Parasiten und Futterzusatzstoffen aus Drittländern und anderen Vertragsparteien gestattet, wenn diese von der ermächtigten Behörde einer der Vertragsparteien zugelassen wurden. Die ermächtigten Behörden tauschen Informationen über die von der jeweiligen Vertragspartei zugelassenen Tierarzneimittel, Diagnostiksysteme, Mittel für die Behandlung von Tieren gegen Parasiten und Futterzusatzstoffe aus.

Der Abschnitt wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 342 vom 17.08.10 um Ziffer 4 ergänzt, gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 455 vom 18.10.10 abgefasst (s. alte Fassung) und gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 726 vom 15.07.11 geändert (s. alte Fassung).

4. Im bilateralen Handel der Vertragsparteien mit Drittländern ist bis zum 1. Januar 2013 die Einfuhr geregelter Waren mit Veterinärbescheinigungen, die von einer der Vertragsparteien mit den Ausfuhrländern paraphiert wurde (Stand: 1. Juli 2010), zulässig, und zwar mit allen nachfolgenden Änderungen dieser Bescheinigungen, die von der Vertragspartei mit dem Ausfuhrland auf der Grundlage einer mit den anderen Vertragsparteien abgestimmten Position vereinbart wurden. Falls keine paraphierten Veterinärbescheinigungen vorliegen, so sind den geregelten Waren Veterinärbescheinigungen beizufügen, die die Einhaltung der Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen der Zollunion garantieren.

Der Abschnitt wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 726 vom 15.07.11 um Ziffer 5 ergänzt und gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 geändert (s. alte Fassung).

5. Die ermächtigten Behörden der Vertragsparteien führen mit den zuständigen Behörden der Ausfuhrländer, die eine begründete Anfrage zur Durchführung solcher Verhandlungen gestellt haben, die Verhandlungen zur Abstimmung der Veterinärbescheinigungen, die sich von den mit Beschluss der Kommission Nr. 607 vom 7. April 2011 bestätigten Formularen der einheitlichen Veterinärbescheinigungen zur Einfuhr geregelter Waren aus Drittländern in das Zollgebiet der Zollunion (im Weiteren „einheitliche Formulare der Veterinärbescheinigungen“ genannt) und den einzelnen Vorschriften der vorliegenden Anforderungen unterscheiden.

Die ermächtigte Behörde einer der Vertragsparteien, die an der Anpassung einer solchen Veterinärbescheinigung interessiert ist (im Weiteren „Initiator der Verhandlungen“ genannt) informiert innerhalb von 14 Tagen nach der Entscheidung über den Beginn dieser Verhandlungen die ermächtigten Behörden der anderen Vertragsparteien, die bei Interesse berechtigt sind, sich jederzeit den Verhandlungen anzuschließen.

Nach Abschluss der Verhandlungen zu einem Entwurf einer solchen Veterinärbescheinigung übermittelt der Initiator der Verhandlungen den ermächtigten Behörden der anderen Vertragsparteien den Entwurf der Veterinärbescheinigung. Wenn es keine Einwände gibt, werden von den ermächtigten Behörden der Vertragsparteien entsprechende Schreiben ausgetauscht. Falls die ermächtigte Behörde einer der Vertragsparteien die Auffassung

vertritt, dass die im Entwurf dieser Veterinärbescheinigung festgelegten Bestimmungen nicht mit den Standards, Empfehlungen und Leitlinien des OIE-Kodex und der Codex-Alimentarius-Kommission übereinstimmen und (oder) eine entsprechende wissenschaftliche Begründung des Risikos für Leib und Leben von Mensch und Tier vorliegt, organisiert der Initiator der Verhandlungen Beratungsgespräche mit den ermächtigten Behörden der anderen Vertragsparteien.

Falls die zuständige Behörde eines Ausfuhrlandes bis zum 1. Januar 2013 bei der ermächtigten Behörde einer der Vertragsparteien, mit der dieses Land vor dem 1. Juli 2010 eine Veterinärbescheinigung für die Einfuhr geregelter Waren in das Gebiet der entsprechenden Vertragspartei paraphiert hatte, einen Antrag für die Ausarbeitung einer sich von den einheitlichen Formularen der Veterinärbescheinigungen und einzelnen Vorschriften der vorliegenden Anforderungen unterscheidenden Veterinärbescheinigung stellt, so verlängert sich die Geltungsdauer der paraphierten Veterinärbescheinigung sowie jedweder nachfolgender, mit den anderen Vertragsparteien abgestimmten Änderungen dieser Bescheinigung bis zur Abstimmung einer sich von den einheitlichen Formularen der Veterinärbescheinigungen und einzelnen Vorschriften der vorliegenden Anforderungen unterscheidenden Veterinärbescheinigung.

Der Abschnitt wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 726 vom 15.07.11 um Ziffer 6 ergänzt.

6. Die Geltungsdauer der Veterinärbescheinigungen, die zwischen dem 1. Juli 2010 und dem 1. Dezember 2010 von einer der Vertragsparteien und dem Ausfuhrland paraphiert wurden und sich von den einheitlichen Formularen der Veterinärbescheinigungen unterscheiden, wird bis zum 1. Januar 2013 ausschließlich für die Einfuhr geregelter Waren in das Gebiet der genannten Vertragspartei verlängert.

Falls sich bis zum 1. Januar 2013 die zuständige Behörde eines Ausfuhrlandes, das in der Zeit zwischen dem 1. Juli 2010 und dem 1. Dezember 2010 mit einer der Vertragsparteien eine Veterinärbescheinigung ausschließlich für die Einfuhr geregelter Waren in das Gebiet der entsprechenden Vertragspartei paraphiert hatte, bei der ermächtigten Behörde einer der Vertragsparteien die Ausarbeitung einer sich von den einheitlichen Formularen der Veterinärbescheinigungen und einzelnen Vorschriften der vorliegenden Anforderungen unterscheidenden Veterinärbescheinigung beantragt, so verlängert sich die Geltungsdauer der paraphierten Veterinärbescheinigung bis zur Abstimmung einer sich von den einheitlichen Formularen der Veterinärbescheinigungen und einzelnen Vorschriften der vorliegenden Anforderungen unterscheidenden Veterinärbescheinigung zwischen der Vertragspartei und dem Ausfuhrland.

Der Abschnitt wurde gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 726 vom 15.07.11 um Ziffer 7 ergänzt.

7. Die Veterinärbescheinigungen werden auf der Grundlage einer zwischen den ermächtigten Behörden der Vertragsparteien und der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes erzielten Übereinstimmung angepasst und müssen das von den Vertragsparteien festgelegte Schutzniveau für die Tiergesundheit gewährleisten.

Die Anforderungen wurden gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 830 vom 18.10.11 um eine Anlage ergänzt.

Anlage
zu den Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen,
an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden

Warencode	Warenbezeichnung	Warenbegleitpapiere	Einfuhrgenehmigung (ja/nein)	Register der Drittlandsunternehmen (ja/nein)
0101	Pferde, Esel, Maultiere und Maulesel, lebend	Veterinärbescheinigung oder Tierpass für Sportpferde	Ja	Nein
0102	Rinder, lebend	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
0103	Schweine, lebend	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
0104	Schafe und Ziegen, lebend	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
0105	Hausgeflügel, lebend, d. h. Haushuhn (Gallus domesticus), Enten, Gänse, Truthühner und Perlhühner	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
0106	Andere Tiere, lebend [(1)]	Veterinärbescheinigung, ausgenommen max. 2 Hunde und Katzen zu anderen als Handelszwecken Veterinärbescheinigung oder Tierpass für Hunde und Katzen zu anderen als Handelszwecken, max. 2 Tiere	Ja, ausgenommen max. 2 Hunde und Katzen zu anderen als Handelszwecken	Nein
0201	Fleisch von Rindern, frisch oder gekühlt	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0202	Fleisch von Rindern, gefroren	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0203	Fleisch von Schweinen, frisch, gekühlt oder ge-	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja

	froren			
0204	Fleisch von Schafen oder Ziegen, frisch, gekühlt oder gefroren	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0205 00	Fleisch von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0206	Genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0207	Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Hausgeflügel der Position 0105, frisch, gekühlt oder gefroren	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0208	Anderes Fleisch und andere genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, frisch, gekühlt oder gefroren	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0209 00	Schweinespeck ohne magere Teile, Schweinefett und Geflügelfett, weder ausgeschmolzen noch anders ausgezogen, frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen*, in Salzlake*, getrocknet* oder geräuchert	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0210	Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, gesalzen*, in Salzlake*, getrocknet* oder geräuchert*; genießbares Mehl von Fleisch oder von Schlachtnebenerzeugnissen*	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0301	Fische, lebend	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0302	Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Positi-	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja

	on 0304			
0303	Fische, gefroren, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0304	Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0305	Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, heiß oder kalt geräuchert; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar*	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0306	Krebstiere, auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet*, gesalzen* oder in Salzlake*; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht*, auch gekühlt, gefroren, getrocknet*, gesalzen* oder in Salzlake*; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, genießbar*	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0307	Weichtiere, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet*, gesalzen* oder in Salzlake*; sonstige wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet*, gesalzen* oder in Salzlake*; Mehl, Pulver und Pellets von anderen wirbellosen Wassertieren, genießbar*	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0401	Milch und Rahm, weder eingedickt noch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0402	Milch und Rahm, eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder ande-	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die

	ren Süßmitteln*			Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0403	Buttermilch, saure Milch und saurer Rahm, Joghurt, Kefir und andere fermentierte oder gesäuerte Milch (einschließlich Rahm), auch eingedickt oder aromatisiert, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln, Früchten, Nüssen oder Kakao*	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0404	Molke, auch eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln; Erzeugnisse, die aus natürlichen Milchbestandteilen bestehen, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln, anderweit weder genannt noch inbegriffen*	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in

				das Unternehmensregister nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0405	Butter und andere Fettstoffe aus der Milch; Milchstreichfette*	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0406	Käse und Quark/Topfen*	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens,

				das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0407 00	Vogeleier in der Schale, frisch, haltbar gemacht* oder gekocht*	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nur für verarbeitete Eiprodukte erforderlich.
0408	Vogeleier, nicht in der Schale, und Eigelb, frisch, getrocknet, in Wasser* oder Dampf* gekocht, geformt*, gefroren oder anders haltbar gemacht*, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
0409 00 000 0	Natürlicher Honig	Veterinärbescheinigung	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Nein
0410 00 000 0	Genießbare Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
0502	Borsten von Hausschweinen oder Wildschweinen; Dachshaare und andere Tierhaare zur Herstellung von Besen, Bürsten oder Pinseln; Abfälle dieser Borsten oder Haare	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
0504 00 000 0	Därme, Blasen und Mägen von anderen Tieren als Fischen, ganz oder zerteilt,	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus o-

	frisch, gekühlt, gefroren, gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert			der die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0505	Vogelbälge und andere Vogelteile, mit ihren Federn oder Daunen, Federn und Teile von Federn (auch beschnitten), Daunen, gereinigt, desinfiziert oder zum Haltbarmachen behandelt; Mehl und Abfälle von Federn oder Federteilen	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
0506	Knochen und Stirnbeinzapfen, roh, entfettet, einfach bearbeitet (aber nicht zugeschnitten), mit Säure behandelt oder entleimt; Mehl und Abfälle davon	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
0507	Elfenbein, Schildpatt, Barten von Walen und anderen Meeressäugern, Hörner, Geweihe, Hufe, Klauen, Krallen und Schnäbel, roh oder einfach bearbeitet, aber nicht zugeschnitten; Mehl und Abfälle davon	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0510 00 000 0	Graue Ambra, Bibergeil, Zibet und Moschus; Kanthariden; Galle, auch getrocknet;	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhr-

	Drüsen und andere tierische Stoffe, die zur Herstellung von Arzneiwaren verwendet werden, frisch, gekühlt, gefroren oder auf andere Weise vorläufig haltbar gemacht			genehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0511	Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen; nicht lebende Tiere der Gruppen 01 und 03, ungenießbar	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
0511 99 809 2	Pferdehaar und dessen Abfälle, auch als Gewebe, auch auf einer Unterlage	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 0511, aus 9601, aus 9705 00 000 0	Jagdtrophäen, Bälge, u.a. nach taxidermischer Behandlung oder haltbar gemacht	Veterinärbescheinigung nur für nicht behandelte (konservierte) Jagdtrophäen	Nach vollständiger taxidermischer Behandlung nicht erforderlich.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung (gegebenenfalls) ist jedoch die taxidermische Werkstatt, in der die Erstbehandlung der Trophäen erfolgte, oder das jagdwirtschaftliche Unternehmen anzugeben.
1001 10 000 0 (nur Futtergetreide)**	Hartweizen	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbe-

				scheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1001 90 990 0 (nur Futtergetreide)**	Weichweizen	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1002 00 000 0 (nur Futtergetreide)**	Roggen	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1003 00 900 0 (nur Futtergetreide)**	Gerste	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1004 00 000 0 (nur Futtergetreide)**	Hafer	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens,

				das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1005 90 000 0 (nur Futtergetreide)**	Mais, anderer	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1201 00 900 0 (nur Futtergetreide)**	Sojabohnen	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 1208**	Mehl und Pulver von Ölsamen und ölhaltigen Früchten, ausgenommen Senfmehl zu Futterzwecken	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus Gruppe 1211**	Pflanzen, Pflanzenteile, Samen und Früchte der zu Zwecken der Insektenvertilgung und dergleichen oder in der Tiermedizin verwendeten Art, frisch oder getrocknet, auch geschnitten, gemahlen oder ähnlich fein zerkleinert	Veterinärbescheinigung bei Deklarierung der Anwendung in der Tiermedizin, auch zu Futterzwecken	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.

aus 1212 99 700 0	andere (Perga, Blütenstaub)	Veterinärbescheinigung	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1213 00 000 0**	Stroh und Spreu von Getreide, roh, auch gehäckselt, gemahlen, gepresst oder in Form von Pellets	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1214**	Steckrüben, Mangold, Wurzeln zu Futterzwecken, Heu, Luzerne, Klee, Esparsette, Futterkohl, Lupinen, Wicken und ähnliches Futter, auch in Form von Pellets	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1301 90 900 0	Andere (Propolis)	Veterinärbescheinigung	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1501 00	Schweinefett (einschließlich Schweineschmalz) und Geflügelfett, ausgenommen sol-	Veterinärbescheinigung nur für geregelte Waren	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhr-

	ches der Position 0209 oder 1503	tierischen Ursprungs für Lebens- oder Futtermittelzwecke, die keiner desinfizierenden Behandlung unterzogen wurden		genehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1502 00	Fett von Rindern, Schafen oder Ziegen, ausgenommen solches der Position 1503	Veterinärbescheinigung nur für geregelte Waren tierischen Ursprungs für Lebens- oder Futtermittelzwecke, die keiner desinfizierenden Behandlung unterzogen wurden	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1503 00	Schmalzstearin, Schmalzöl, Oleostearin, Oleomargarin und Talgöl, weder emulgiert, vermischt noch anders verarbeitet	Veterinärbescheinigung nur für geregelte Waren tierischen Ursprungs für Lebens- oder Futtermittelzwecke, die keiner desinfizierenden Behandlung unterzogen wurden	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1504	Fette und Öle sowie deren Fraktionen, von Fischen oder Meeressäugetieren, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch modifiziert	Veterinärbescheinigung nur für geregelte Waren tierischen Ursprungs für Lebens- oder Futtermittelzwecke, die keiner desinfizierenden Behandlung unterzogen wurden	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1505 00	Wollfett und daraus stammende Fettstoffe, einschließlich Lanolin	Veterinärbescheinigung nur für geregelte Waren	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhr-

		tierischen Ursprungs für Lebens- oder Futtermittelzwecke, die keiner desinfizierenden Behandlung unterzogen wurden	Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	genehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1506 00 000 0	Andere tierische Fette und Öle sowie deren Fraktionen, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch modifiziert	Veterinärbescheinigung nur für geregelte Waren tierischen Ursprungs für Lebens- oder Futtermittelzwecke, die keiner desinfizierenden Behandlung unterzogen wurden	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1516 10	Fette und Öle tierischen Ursprungs sowie deren Fraktionen, ganz oder teilweise hydriert, umgeestert, wiederverestert, oder elaidiniert, auch raffiniert, jedoch nicht weiterverarbeitet	Veterinärbescheinigung nur für geregelte Waren tierischen Ursprungs für Lebens- oder Futtermittelzwecke, die keiner desinfizierenden Behandlung unterzogen wurden	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1516 20**	pflanzliche Fette und Öle sowie deren Fraktionen	Veterinärbescheinigung bei Deklarierung der Anwendung in der Tiermedizin, auch zu Futterzwecken	Ja	Nein
1518 00	Tierische und pflanzliche Fette und Öle sowie deren Fraktionen, gekocht, oxidiert, dehydratisiert, geschwefelt, geblasen, durch Hitze im Vakuum oder in inertem Gas polymerisiert oder anders chemisch modifiziert,	Veterinärbescheinigung (bei Deklarierung der Anwendung in der Tiermedizin, auch zu Futterzwecken) für die Republik Ka-	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Diese Maßnahme gilt für die Ein-	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens,

	ausgenommen Waren der Position 1516; ungenießbare Mischungen und Zubereitungen von tierischen oder pflanzlichen Fetten und Ölen sowie von Fraktionen verschiedener Fette und Öle dieser Gruppe, anderweit weder genannt noch inbegriffen	sachstan und die Republik Belarus Für die Russische Föderation Veterinärbescheinigung (bei Deklarierung der Anwendung in der Tiermedizin, auch zu Futterzwecken), ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt.	fuhr von Waren dieser Position, ausgenommen pflanzliche Fette, die die Russische Föderation.	das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1521 90	Bienenwachs und andere Insektenwachse und Walrat, auch raffiniert oder gefärbt	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
1601 00	Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen oder Blut; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage* dieser Erzeugnisse	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
1602	Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse oder Blut, anders zubereitet oder haltbar gemacht	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
1603	Extrakte und Säfte von Fleisch, Fischen, Krebstieren, Weichtieren und anderen wirbellosen Wassertieren	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1604	Fische, zubereitet oder haltbar gemacht; Kaviar und Kaviarersatz,	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja

	aus Fischeiern* gewonnen			
1605	Krebstiere, Weichtiere und andere wirbellose Wassertiere*, zubereitet oder haltbar gemacht	Veterinärbescheinigung	Ja	Ja
1902 20	Teigwaren, gefüllt, auch gekocht oder in anderer Weise zubereitet, Fische, Krebstiere oder andere wirbellose Wassertiere, Wurst, Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte*** enthaltend	Veterinärbescheinigung, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
1904 20	Getreideerzeugnisse (ausgenommen Mais) in Form von Körnern oder Flocken oder anders bearbeiteten Körnern (ausgenommen Mehl und Pulver), vorgekocht oder in anderer Weise zubereitet, Fische, Krebstiere, Weichtiere oder andere wirbellose Wassertiere, Wurst, Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte*** enthaltend	Veterinärbescheinigung, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus Kap. 20	Zubereitungen von Gemüse, Früchten, Nüssen oder anderen Pflanzenteilen und deren Mischungen, Wurst, Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut, Fische, Krebstiere oder andere wirbellose Wassertiere oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte*** enthaltend	Veterinärbescheinigung, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.

aus 2102 20**	Hefen, nicht lebend; andere Einzeller-Mikroorganismen, nicht lebend zur Verwendung zu Futterzwecken	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
aus 2104	Suppen und Brühen und Zubereitungen zum Herstellen von Suppen und Brühen (ausgenommen aus Gemüse); zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Wurst, Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut, Fische, Krebstiere oder andere wirbellose Wassertiere oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte*** enthaltend	Veterinärbescheinigung, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 2105	Speiseeis, ausgenommen auf einer Früchte- und Beerenbasis, Frucht- und Lebensmitteleis hergestelltes Speiseeis***	Veterinärbescheinigung – für Waren, die in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Veterinärbescheinigung für Waren, die in die Russische Föderation eigeführt werden, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden.	Diese Maßnahme wird in Bezug auf Waren eingesetzt, die aus Drittländern in das Gebiet der Republik Belarus oder der Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nicht erforderlich, in der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 2106	Schmelzkäse und andere Lebensmittelzubereitungen, Wurst, Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut, Fische, Krebstiere, Weichtiere	Veterinärbescheinigung – für Waren, die in die Republik Belarus oder die Re-	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Ka-	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt

	oder andere Wirbellose oder Produkte der Gruppe 04 oder eine beliebige Kombination dieser Produkte enthaltend***	publik Kasachstan eingeführt werden. Veterinärbescheinigung für Waren, die in die Russische Föderation eigeführt werden, ausgenommen Waren, bei denen der Anteil von Erzeugnissen tierischen Ursprungs weniger als 50% beträgt.	sachstan eingeführt werden.	werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister erforderlich, wenn der Produzent der Wurst, des Fleisches, der Schlachtnebenerzeugnisse, des Blutes, der Fische, Krebstiere, Weichtiere oder anderen Wirbellosen oder Produkte der Gruppe 04 oder einer beliebigen Kombination dieser Produkte nicht im Register der Drittlandsunternehmen aufgeführt ist.
2301	Mehl, Pulver und Pellets von Fleisch oder Schlachtnebenerzeugnissen, Fischen, Krebstieren, Weichtieren oder anderen wirbellosen Wassertieren, ungenießbar Grieben	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 2302**	Kleie und andere Rückstände, auch in Form von Pellets, vom Sichten, Mahlen oder von anderen Bearbeitungen von Getreide oder Hülsenfrüchten zu Futterzwecken	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 2303**	Rückstände aus der Stärkegewinnung und ähnliche Rückstände, ausgelaugte Rübenschnitzel, Bagasse, Zuckerrohrschnitzel und andere Abfälle aus der Zuckergewinnung,	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unter-

	Treber, Schlempen und Abfälle aus Brauereien oder Brennereien, auch in Form von Pellets, zu Futterzwecken			nehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 2304 00 000**	Ölkuchen und andere feste Rückstände aus der Gewinnung von Sojaöl, auch gemahlen oder in Form von Pellets zu Futterzwecken	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 2306**	Ölkuchen und andere feste Rückstände aus der Gewinnung pflanzlicher Fette oder Öle, auch gemahlen oder in Form von Pellets, ausgenommen Waren der Positionen 2304 und 2305, zu Futterzwecken	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
2308 00**	Pflanzliche Stoffe und pflanzliche Abfälle, pflanzliche Rückstände und pflanzliche Nebenerzeugnisse der zur Fütterung verwendeten Art, auch in Form von Pellets, anderweit weder genannt noch inbegriffen	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
2309	Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art	Veterinärbescheinigung – für Waren, die in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Veterinärbescheinigung für Waren, die Bestandteile tierischen Ur-	Ja (außer Hunde- und Katzenfutter in Werksverpackung nach thermischer Bearbeitung)	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.

		sprungs enthalten und in die Russische Föderation eingeführt werden.		
aus Gruppe 29**	Organische chemische Erzeugnisse (zur Anwendung in der Tiermedizin)	Nein	Ja	Nein
aus Gruppe 30	Pharmazeutische Erzeugnisse (zur Anwendung in der Tiermedizin)	Nein	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden sowie für nicht zugelassene Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden.	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; für nicht zugelassene pharmazeutische Erzeugnisse müssen jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, in der Einfuhrgenehmigung und/oder in der Qualitätsbescheinigung für die Zusatzstoffe aus chemischer oder mikrobiologischer Synthese, angegeben werden.
3101 00 000 0	Tierische oder pflanzliche Düngemittel, auch untereinander gemischt oder chemisch behandelt; durch Mischen oder chemische Behandlung von tierischen oder pflanzlichen Erzeugnissen gewonnene Düngemittel	Veterinärbescheinigung – für Waren, die in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Veterinärbescheinigung für Waren, die Bestandteile tierischen Ursprungs enthalten und in die Russische Föderation eingeführt werden.	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung für geregelte Waren, die Bestandteile tierischen Ursprungs enthalten, sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 3501	Casein, Caseinate und andere Caseinderivate	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Ka-

				sachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nicht erforderlich, in der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
3502	Albumine (Eiweiße) (einschließlich Konzentrate aus zwei oder mehr Molkenproteinen, die mehr als 80 GHT Molkenproteine, bezogen auf die Trockenmasse, enthalten), Albuminate und andere Albuminderivate	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
3503 00	Gelatine (auch in quadratischen oder rechteckigen Blättern, auch an der Oberfläche bearbeitet oder gefärbt) und ihre Derivate; Hausenblase; andere Leime tierischen Ursprungs, ausgenommen Caseinleime der Position 3501	Veterinärbescheinigung	Ja	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, ist die Aufnahme in das Unternehmensregister nicht erforderlich, in der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
3504 00 000 0	Peptone und ihre Derivate; andere Eiweiß-	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregis-

	stoffe und ihre Derivate, anderweit weder genannt noch inbegriffen; Hautpulver, auch chromiert			ter ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 3507**	Fermente (Enzyme); zubereitete Enzyme, anderweit weder genannt noch inbegriffen (zur Anwendung in der Tiermedizin)	Nein	Ja	Nein
aus 3808	Insektizide, Rodentizide, Fungizide, Herbizide, Keimhemmungsmittel und Pflanzenwuchsregulatoren, Desinfektionsmittel und ähnliche Erzeugnisse, in Formen oder Aufmachungen für den Einzelverkauf oder als Zubereitungen oder Waren (zur Anwendung in der Tiermedizin)	Nein	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden sowie für nicht zugelassene Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden.	Nein
aus 3821 00 000 0**	Zubereitete Nährsubstrate zum Züchten Mikroorganismen (zur Anwendung in der Tiermedizin)	Nein	Ja	Nein
aus 3822 00 000 0	Diagnostik- oder Laborreagenzien auf einem Träger und zubereitete Diagnostik- oder Laborreagenzien, auch auf einem Träger, ausgenommen Waren der Position 3002 oder 3006 (zur Anwendung in der Tiermedizin); zertifizierte Referenzmaterialien (zur Anwendung in der Tiermedizin)	Nein	Diese Maßnahme gilt für Waren, die aus Drittländern in die Republik Belarus oder die Republik Kasachstan eingeführt werden. Für Waren, die aus Drittländern in die Russische Föderation eingeführt werden, gilt diese Maßnahme bis zur Verabschiedung technischer Reglements.	Nein
4101	Rohe Häute und Felle	Veterinärbe-	Ja	Die Aufnahme in das

	von Rindern und Kälbern (einschließlich Büffeln) oder von Pferden und anderen Einhufern (frisch oder gesalzen, getrocknet, geäschert, gepickelt oder anders konserviert, jedoch weder gegerbt noch zu Pergamentleder konserviert, noch zugerichtet), auch enthaart oder gespalten	scheinigung		Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
4102	Rohe Häute und Felle von Schafen oder Lämmern (frisch oder gesalzen, getrocknet, geäschert, auch enthaart oder gespalten, ausgenommen solche, die aufgrund der Anmerkung 1 c) zu dieser Gruppe ausgeschlossen sind	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
4103	Andere rohe Häute und Felle (frisch oder gesalzen, getrocknet, geäschert, gepickelt oder anders konserviert, jedoch weder gegerbt noch zu Pergamentleder konserviert, noch zugerichtet), auch enthaart oder gespalten, ausgenommen solche, die aufgrund der Anmerkungen 1 b) und 1 c) zu dieser Gruppe ausgeschlossen sind	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
4206 00 000 0	Waren aus Därmen (ausgenommen Seidenfaser), Goldschlägerhäutchen, Blasen oder Sehnen	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
4301	Rohe Pelzfelle (einschließlich Kopf,	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregis-

	Schwanz, Klauen und andere zu Kürschnerzwecken verwendbare Teile), ausgenommen rohe Häute und Felle der Position 4101, 4102 oder 4103			ter ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
5101	Wolle, weder gekrempelt noch gekämmt	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
5102	Feine oder grobe Tierhaare, weder gekrempelt noch gekämmt	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
5103	Abfälle von Wolle oder feinen oder groben Tierhaaren (einschließlich Garnabfälle), ausgenommen Reißspinnstoff	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbescheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 9508 10 000 0	Tiere in Wanderzirkussen und Wandertierschauen	Veterinärbescheinigung	Ja	Die Aufnahme in das Unternehmensregister ist nicht erforderlich; in der Einfuhrgenehmigung und der Veterinärbe-

				scheinigung sind jedoch die Nummer und/oder der Name des Unternehmens, das die geregelte Ware in Verkehr brachte, anzugeben.
aus 9705 00 000 0	Zoologische, anatomische oder paläologische Sammlungsstücke und Sammlungen (ausgenommen Museumsexponate)	Veterinärbescheinigung	Ja	Nein
aus 3923, aus 3926, aus 4415, aus 4416 00 000 0, aus 4421, aus 7020 00, aus 7309 00, aus 7310, aus 7326, aus 7616, aus 8436 21 000 0, aus 8436 29 000 0, aus 8436 80 910 0, aus 8436 80 990 0, aus 8606 91 800 0, aus 8609 00, aus 8716 39 800	Ausrüstungen und Vorrichtungen für den Transport, die Züchtung, zeitweilige Pflege von Tieren aller Art und Transportausrüstungen für Rohmaterial (Erzeugnisse) tierischen Ursprungs, gebraucht	Nein (ein Dokument der ermächtigten Behörde des Ausfuhrlandes bei schwieriger Tierseuchensituation)	Ja, bei schwieriger Tierseuchensituation gelten zusätzliche Anforderungen	Nein

(1) zu dieser Gruppe zählen auch Kamele

* in Bezug auf die Seuchenfreiheit

** Es erfolgt keine Veterinärkontrolle bei den für die Russische Föderation bestimmten Waren dieser Position und es werden keine der in den Formularfeldern „Warenbegleitpapiere“, „Einfuhrgenehmigung“, „Betriebsregister“ angegebenen Maßnahmen angewendet.

*** Es erfolgt keine Veterinärkontrolle bei den für die Russische Föderation bestimmten verzehrfertigen Lebensmitteln dieser Position, die kein rohes Fleisch enthalten oder bei denen der Anteil anderer verarbeiteter Erzeugnisse tierischen Ursprungs weniger als die Hälfte (50%) beträgt, wenn diese Produkte sicher verpackt oder sich in sauberen, versiegelten Behältern befindet, bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden kann oder während des Herstellungsprozesses vollständig zubereitet oder vollständig, bis zur vollständigen Veränderung der natürlichen Eigenschaften der Rohware, wärmebehandelt wurde.

Die Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen wurden gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 um Anlage 1 ergänzt.

Anlage Nr. 1
zu den Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen
an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden

Muster Heimtierausweis

Heimtierausweis

(Seite 1)

I. Besitzer

Vorname	
Familienname	
Anschrift	
Postanschrift	
Stadt	
Land	
Vorname	
Familienname	
Anschrift	
Postanschrift	
Stadt	
Land	

Vorname	
Familienname	
Anschrift	
Postanschrift	
Stadt	
Land	

(Seite 2)

II. Beschreibung des Tieres

Foto des Tieres (optional)

Name	
Art	
Rasse	
Geschlecht	
Geburtsdatum*	
Haarkleid	

(Farbe und Art)

*Nach Angabe des Besitzers

(Seite 3)

III. Kennzeichnung des Tieres

Nr. des Mikrochips

Datum der Mikrochip-Implantation

Implantationsstelle

Nr. des Kennzeichens

Datum der Kennzeichnung

Besondere Kennzeichen und Merkmale

Angaben zur Reproduktion (Sterilisation, Kastrierung)

Die Angaben sind vor jedem neuen Eintrag in dieses Ausweis zu überprüfen.

(Seiten 4-7)

IV. Tollwutimpfung

Name des Impfstoffs, Hersteller, Chargen-Nr., Herstellungsdatum, Haltbarkeitsdauer	Impfdatum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift
	Gültig bis	

Name des Impfstoffs, Hersteller, Chargen-Nr., Herstellungsdatum, Haltbarkeitsdauer	Impfdatum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift
	Gültig bis	

Name des Impfstoffs, Hersteller, Chargen-Nr., Herstellungsdatum, Haltbarkeitsdauer	Impfdatum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift
	Gültig bis	

(Seiten 8 und 9)

V. Titerbestimmung für Tollwut-Antikörper

Ich kenne den offiziellen Bericht über die Ergebnisse der Bestimmung des Titers für die Antikörper gegen das Tollwutvirus im Blutserum, entnommen am

_____ /_____ /_____

(Tag/Monat/Jahr),

durchgeführt in/im

_____,

(Name des Labors)

das eine internationale Akkreditierung für diese Untersuchung besitzt, bei der festgestellt wurde, dass der Titer für die neutralisierende Antikörper gegen das Tollwutvirus gleich oder größer 0,5 IE/ml war.

Familienname, Vorname des Tierarztes

Datum

Stempel und Unterschrift des Tierarztes

(Seiten 10 и 11)

VI. Behandlung gegen Ektoparasiten

Name des Mittels, Hersteller	Datum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift

Name des Mittels, Hersteller	Datum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift

Name des Mittels, Hersteller	Datum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift

(Seiten 12 und 13)

VII. Entwurmung

Name des Mittels, Hersteller	Datum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift

Name des Mittels, Hersteller	Datum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift

Name des Mittels, Hersteller	Datum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift

(Seiten 14-17)

VIII. Andere Impfungen

Name des Impfstoffs, Hersteller, Chargen-Nr., Herstellungsdatum, Haltbarkeitsdauer	Impfdatum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift
	Gültig bis	

Name des Impfstoffs, Hersteller, Chargen-Nr., Herstellungsdatum, Haltbarkeitsdauer	Impfdatum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift
	Gültig bis	

Name des Impfstoffs, Hersteller, Chargen-Nr., Herstellungsdatum, Haltbarkeitsdauer	Impfdatum	Tierarzt
		Stempel und Unterschrift
	Gültig bis	

(Seiten 18-20)

IX. Klinische Untersuchung

Befund	Datum	Tierarzt
Das Tier ist klinisch gesund und transportfähig.		Stempel und Unterschrift

Befund	Datum	Tierarzt
Das Tier ist klinisch gesund und transportfähig.		Stempel und Unterschrift

Befund	Datum	Tierarzt
Das Tier ist klinisch gesund und transportfähig.		Stempel und Unterschrift

(Seiten 21-23)

X. Unterschrift des Beauftragten

Familienname, Vorname, Dienststellung des Beauftragten	Datum	
		Stempel und Unterschrift

Familienname, Vorname, Dienststellung des Beauftragten	Datum	
		Stempel und Unterschrift

Familienname, Vorname, Dienststellung des Beauftragten	Datum	
		Stempel und Unterschrift

(Seite 24)

XI. Untersuchung des Blutserums von Katzen

auf das Feline Leukämievirus (FeLV)

auf Antikörper des Felinen Immundefizienz-Virus (FIV)

(Seiten 25 und 26)

XII. Anmerkungen

Die Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen wurden gemäß Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 307 vom 25.12.12 um Anlage 2 ergänzt.

Anlage Nr. 2
zu den Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen
an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden

Regeln für das Ausfüllen
des Heimtierausweises

1. Der Heimtierausweis (im Weiteren Ausweis genannt) - ist ein Dokument für den Nachweis der Identität eines zu anderen als Handelszwecken genutzten Tieres.
2. Der Ausweis wird mit Hilfe eines Druckverfahrens hergestellt und enthält 26 Seiten im Format 15 x 10 cm.
3. Der Ausweis wird auf Antrag des Tierbesitzers für Hunde oder Katzen vom Tierarzt einer im Bereich Tiergesundheit tätigen staatlichen Einrichtung ausgestellt (im Weiteren Amtstierarzt genannt), sofern anderes nicht gemäß Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums (im Weiteren Mitgliedsstaat genannt) vorgesehen ist.
4. Der Ausweis wird in russischer und gegebenenfalls in englischer Sprache ausgefüllt.
5. Der Ausweis wird handschriftlich mit blauer oder schwarzer Tinte ausgefüllt.
6. Der Ausweis kann nur für ein identifiziertes Tier ausgestellt werden, das einen Mikrochip und (oder) eine Kennzeichnung (Tätowierung) hat.
7. Der Ausweis kann eine Veterinärbescheinigung ersetzen.
8. Der Ausweis gilt für die gesamte Lebensdauer des Tieres.
9. Der Ausweis kann ersetzt werden, je nachdem wie voll beschrieben die Seiten sind oder falls er beschädigt ist.
10. Bei Umtausch des Ausweises sind im neuen Ausweis die Angaben über die letzten Impfungen (Behandlungen) einzutragen.
11. Die Abschnitte I - III, V - IX und XII sind vom Tierarzt auszufüllen, der das Tier untersucht, geimpft, behandelt usw. hat. Abschnitt IV wird von dem von der ermächtigten Behörde des Mitgliedsstaates zur Durchführung der Tollwutimpfung ermächtigten Tierarzt ausgefüllt. Abschnitt X wird von der ermächtigten Person, dem Amtstierarzt, ausgefüllt.
12. Abschnitt I umfasst 1 Seite. Es sind 3 Einträge über die Tierbesitzer bei Besitzerwechsel vorgesehen. Die Angaben stammen vom Besitzer des Tieres.
13. Abschnitt II umfasst 1 Seite. Die Felder werden in russischer und englischer Sprache ausgefüllt. Im Feld „Foto des Tieres“ wird, sofern vorhanden, ein Farbfoto nicht größer als 5,5 x 8 cm eingeklebt. Im Feld „Haarkleid“ werden Farbe und Beschreibung des Haarkleides des Tieres angegeben (langhaarig, kurzhaarig, glattes Haar).
14. Abschnitt III umfasst eine Seite. Im Feld „Besondere Kennzeichen und Merkmale“ werden sichtbare besondere Kennzeichen (zusätzliche Zehen, eingerissene Ohren, Muttermale und (oder) für die Rasse untypische Streifen unterschiedlicher Größe und Form u. a.) eingetragen.
15. Abschnitt IV umfasst 4 Seiten. In diesem Abschnitt werden Angaben zu den Pflichtimpfungen gegen Tollwut gemäß Kapitel 15 der mit Beschluss Nr. 317 der Kommission der Zollunion vom 18. Juni 2010 bestätigten Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden, eingetragen. Die Angaben zum verwendeten Impfstoff werden handschriftlich eingetragen oder mit einem vom Hersteller vorgesehenen speziellen Etikett eingeklebt. Der Impfstoff muss im Register der zugelassenen Tierarzneimittel, Diagnostiksysteme, Mittel für Behandlung von Tieren gegen Parasiten und Futtermittelzusatzstoffe (im Weiteren Register genannt) eingetragen sein.
16. Abschnitt V umfasst 2 Seiten. Er wird auf Anforderung des Landes ausgefüllt, in das die Einfuhr des Tieres erfolgt.
17. Abschnitt VI umfasst 2 Seiten. Im Feld „Name des Mittels, Hersteller“ werden die Angaben zum Mittel eingetragen, dass für die Behandlung gegen Parasiten eingesetzt wurde. Die Angaben werden handschriftlich

eingetragen oder mit einem vom Hersteller vorgesehenen speziellen Etikett eingeklebt. Das Mittel muss im Register eingetragen sein.

18. Abschnitt VII umfasst 2 Seiten. Im Feld „Name des Mittels, Hersteller“ werden die Angaben zum Mittel eingetragen, dass für die Behandlung gegen Parasiten eingesetzt verwendet wurde. Die Angaben werden handschriftlich eingetragen oder mit einem vom Hersteller vorgesehenen speziellen Etikett eingeklebt. Das Mittel muss im Register eingetragen sein.

19. Abschnitt VIII umfasst 4 Seiten. In diesem Abschnitt werden auf Antrag des Besitzers Angaben zu den Impfungen gemäß Kapitel 15 der mit Beschluss Nr. 317 der Kommission der Zollunion vom 18. Juni 2010 bestätigten Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden, eingetragen. Die Angaben zum verwendeten Impfstoff werden handschriftlich eingetragen oder mit einem vom Hersteller vorgesehenen speziellen Etikett eingeklebt. Das Mittel muss im Register eingetragen sein.

20. Abschnitt IX umfasst 3 Seiten. Im Feld „Das Tier ist klinisch gesund und transportfähig bis zum Bestimmungsort:“ werden die Angaben zu dem/den Durchgangsort/en des Tieres eingetragen. Der Eintrag erfolgt auf der Grundlage der klinischen Untersuchung des Tieres (Aussehen, Schleimhäute, Lymphknoten, Körpertemperatur) geändert.

21. Abschnitt X umfasst 3 Seiten. In diesem Abschnitt trägt der Amtstierarzt einen Vermerk über die von ihm durchgeführte Veterinärkontrolle auf dem Reiseweg ein.

22. Abschnitt XI umfasst 1 Seite. In diesem Abschnitt werden Angaben über die durchgeführten Untersuchungen des Blutserums von Katzen auf das Feline Leukämievirus (FeLV) und auf Antikörper des Felinen Immundefizienz-Virus (FIV) eingetragen. Er wird auf Anforderung des Landes ausgefüllt, in das die Einfuhr des Tieres erfolgt.

23. Abschnitt XII umfasst 2 Seiten. In diesem Abschnitt werden zusätzliche Angaben zur Identifizierung des Tieres eingetragen.

Die einheitlichen Formulare sind gemäß Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 455 vom 18.11.10 abgefasst (s. alte Fassung).

BESTÄTIGT
von der Kommission der Zollunion mit Beschluss
Nr. 317 vom18. Juni 2010

EINHEITLICHE FORMULARE
für Veterinärbescheinigungen

Muster Nr. 1 (1)

ZOLLUNION (2)

_____

(Name der ermächtigten Veterinärbehörde

_____ (3)

des Mitgliedsstaates der Zollunion)

VETERINÄBESCHEINIGUNG* (4)

Serie XX Nr. XX – XXXXXXXX vom _____ 20 (6)

(5)

Ich, der Unterzeichnete, habe diese Veterinärbescheinigung

_____

(Empfänger – Name der juristischen Person oder

_____

Familien-, Vor- und Vatersname der natürlichen Person) (7)

darüber ausgestellt, dass bei der tierärztlichen Untersuchung der zur Versendung vorgesehenen

_____

_____

(Tierart, Art der biologischen Objekte angeben) (8)

_____

im Umfang von _____ Tieren (Kolli, Stück) (9)

nicht festgestellt wurde, dass diese erkrankt sind und der Verdacht für die Erkrankung an einer ansteckenden Tierkrankheit besteht und diese aus _____

(Name des Versenders,

_____

vollständige Anschrift, einschließlich

_____

Ort, Straße, Hausnummer, Kreis, Gebiet,

_____

Region, autonome Körperschaft oder Republik innerhalb

_____

der Zollunion) (10)

stammen (ausgeführt werden), der/die frei von besonders gefährlichen und quarantänepflichtigen Tierkrankheiten ist.

Beim Versand werden die Seuchenfreiheit des Betriebes und des Gebietes gemäß Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen der Zollunion angegeben sowie die Dauer der Seuchenfreiheit (Monate, Jahre) _____ (11)

Die Tiere befanden sich im Zollgebiet der Zollunion: seit ihrer Geburt, mindestens 6 Monate (Zutreffendes unterstreichen) oder _Monate. (12)

Die Tiere befanden sich vor dem Abtransport
in Quarantäne _____

(Ort der Quarantäne

_____

und Anzahl der Tage) (13)

Während der Quarantäne hatten die Tiere keinen Kontakt zu anderen Tieren; sie wurden täglich klinisch untersucht und ihre Körpertemperatur wurde gemessen; am Tag der Ausstellung der Bescheinigung wurden sie untersucht, es wurden keine erkrankten Tiere und Tiere, bei denen der Verdacht einer Erkrankung besteht, festgestellt.

Während der Quarantäne wurde Material der Tiere im

staatlichen Veterinärlabor _____

_____

(Name des Veterinärlabors) (14)

mit den folgenden Ergebnissen untersucht:

Bezeichnung der Krankheit	Datum der Untersuchung	Untersuchungs-methode	Untersuchungs-ergebnisse

(15)

Es wurde eine Immunisierung durchgeführt gegen

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

Die Tiere wurden gegen Parasiten behandelt:

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__ (16)

Das Verpackungsmaterial und Begleitgüter stammen unmittelbar aus dem Lieferbetrieb und sind nicht mit Keimen ansteckender Krankheiten kontaminiert.

Die Tiere werden vesandt_____

(Bestimmungsort und Empfänger) (17)

mit Spezifikation (Wiegeliste, Frachtbrief)

Nr. _____

vom _____ (18)

zur_____

(Mast, Aufzucht, Verkauf, Schlachtung usw.) (19)

per_____

(Transport per Bahn, Schiff, Kfz., Flugzeug;

_____

Kfz-Kennzeichen, Waggonnummer, Schiffsname, Flugnummer usw.) (20)

Route:

_____

(Angabe der wichtigsten Orte entlang der Strecke)

BESONDERE VERMERKE:

_____

(auszufüllen beim Versand von Tieren, die an besonders

_____

gefährlichen Krankheiten erkrankt sind und als Sondertransport oder

_____

mit Sondergenehmigung (besonderer Weisung) befördert werden, von wem erteilt, Nummer und Datum)

_____

(Vermerke über die Untersuchung beim Verladen) (21)

Entsprechen den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen. Das Fahrzeug wurde gereinigt und desinfiziert. Die Bescheinigung wird zur Kontrolle beim Verladen vorgelegt.

(Siegel)

Die Veterinärbescheinigung wurde ausgestellt von

_____

(Unterschrift und vollständige Bezeichnung der Dienststellung)

_____

(Familienname, Initialen) (22)

_____

* Wird für lebende Tiere ausgestellt.

Muster Nr. 1

ZOLLUNION

_____

(Name der ermächtigten Veterinärbehörde

_____

des Mitgliedsstaates der Zollunion)

KONTROLLABSCHNITT DER VETERINÄRBESCHEINIGUNG

Serie XX Nr. XX - XXXXXXXX vom _____ 20

Ich, der Unterzeichnete, habe diese Veterinärbescheinigung

_____

(Empfänger – Name der juristischen Person oder

_____

Familien-, Vor- und Vatersname der natürlichen Person)

darüber ausgestellt, dass bei der tierärztlichen Untersuchung der zur Versendung vorgesehenen

_____

_____

(Tierart, Art der biologischen Objekte angeben)

im Umfang von Tieren (Kolli, Stück)

nicht festgestellt wurde, dass diese erkrankt sind und der Verdacht für die Erkrankung an einer ansteckenden Tierkrankheit besteht und diese aus _____

(Name des Versenders,

_____

vollständige Anschrift, einschließlich

_____

Ort, Straße, Hausnummer, Kreis, Gebiet,

_____

Region, autonomes Körperschaft oder Republik innerhalb

_____

der Zollunion)

stammen (ausgeführt werden), der/die frei von besonders gefährlichen und quarantänepflichtigen Tierkrankheiten ist.

Beim Versand werden die Seuchenfreiheit des Betriebes und des Gebietes gemäß Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen der Zollunion angegeben sowie die Dauer der Seuchenfreiheit (Monate, Jahre) _____

Die Tiere befanden sich im Zollgebiet der Zollunion: seit ihrer Geburt, mindestens 6 Monate (Zutreffendes unterstreichen) oder Monate.

Die Tiere befanden sich vor dem Abtransport
in Quarantäne _____

(Ort der Quarantäne

_____

und Anzahl der Tage)

Während der Quarantäne hatten die Tiere keinen Kontakt zu anderen Tieren; sie wurden täglich klinisch untersucht und ihre Körpertemperatur wurde gemessen; am Tag der Ausstellung der Bescheinigung wurden sie untersucht, es wurden keine erkrankten Tiere und Tiere, bei denen der Verdacht einer Erkrankung besteht, festgestellt.

Während der Quarantäne wurde Material der Tiere im staatlichen Veterinärlabor

_____

(Name des Veterinärlabors)

mit den folgenden Ergebnissen untersucht:

Bezeichnung der Krankheit	Datum der Untersuchung	Untersuchungs-methode	Untersuchungs-ergebnisse

Es wurde eine Immunisierung durchgeführt gegen:

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

Die Tiere wurden gegen Parasiten behandelt:

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

_____ am _____ 20__

Das Verpackungsmaterial und Begleitgüter stammen unmittelbar aus dem Lieferbetrieb und sind nicht mit Keimen ansteckender Krankheiten kontaminiert.

Die Tiere werden versandt _____

(Bestimmungsort und Empfänger)

mit Spezifikation (Wiegeliste, Frachtbrief)

Nr.

_____

vom _____

zur_____

(Mast, Aufzucht, Verkauf, Schlachtung usw.)

per_____

(Transport per Bahn, Schiff, Kfz., Flugzeug;

_____

Kfz-Kennzeichen, Waggonnummer, Schiffsname, Flugnummer usw.)

Route:

_____

(Angabe der wichtigsten Orte entlang der Strecke)

BESONDERE VERMERKE:

_____

(auszufüllen beim Versand von Tieren, die an besonders

_____

gefährlichen Krankheiten erkrankt sind und als Sondertransport oder

_____

mit Sondergenehmigung (besonderer Weisung), von wem erteilt, Nummer und Datum)

(Vermerke über Untersuchung beim Verladen)

Entsprechen den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen. Das Fahrzeug wurde gereinigt und desinfiziert. Die Bescheinigung wird zur Kontrolle beim Verladen vorgelegt.

(Siegel)

Die Veterinärbescheinigung erhielt	Die Veterinärbescheinigung wurde ausgestellt von
_____	_____
(Unterschrift und vollständige Bezeichnung der Dienststellung)	(Unterschrift und vollständige Bezeichnung der Dienststellung)
_____	_____
(Familienname, Initialen)	(Familienname, Initialen)

Muster Nr. 2 (1)

ZOLLUNION (2)

_____

(Name der ermächtigten Veterinärbehörde

_____

des Mitgliedsstaates der Zollunion) (3)

VETERINÄBESCHEINIGUNG* (4)

Serie XX Nr. XX - XXXXXXXX _____ 20__ (6)
(5)

Ich, der Unterzeichnete, habe diese Veterinärbescheinigung

_____

(Empfänger – Name der juristischen Person oder

_____

Familien-, Vor- und Vatersname der natürlichen Person) (7)

darüber ausgestellt, dass

_____

(Bezeichnung der Erzeugnisse) (8)

_____

im Umfang von

_____

(Kolli, Stück, kg) (Verpackung) (Kennzeichnung) (9)

hergestellt von

_____

(Firma und Anschrift des Unternehmens)

_____

(Herstellungsdatum) (10)

einer vollständigen veterinär- und hygienerechtlichen Untersuchung unterzogen wurde/aus Rohware hergestellt wurde, die einer vollständigen veterinär- und hygienerechtlichen Untersuchung unterzogen

(Unzutreffendes streichen) und als geeignet befunden wurde für

_____

(den Vertrieb ohne/mit Beschränkungen

_____

- Begründung)

_____

(oder zur Verarbeitung gemäß veterinär- und hygienerechtlicher Untersuchung) (11)

wird versendet von_____

(Anschrift und Standort der Erzeugnisse) (12)

per _____

(Transportmittel, Route, Transportbedingungen)

an _____ gemäß _____

(Firma und Anschrift des Empfängers) (Bezeichnung, Nr. und Ausstellungsdatum der Warenbegleitpapiere) (13)

Die Erzeugnisse wurden zusätzlichen Laboruntersuchungen unterzogen

_____

(Name des Labors, Nummer des Gutachtens und Untersuchungsergebnisse) (14)

BESONDERE VERMERKE:

_____

(Seuchenfreiheit des Gebietes

_____

und sonstiges) (15)

Entsprechen den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen.

Das Fahrzeug wurde gereinigt und desinfiziert.

Die Bescheinigung wird zur Kontrolle beim Verladen vorgelegt und dem Frachtempfänger übergeben.

Vermerke über die Kontrolle beim Verladen.

(Siegel)

Die Veterinärbescheinigung wurde ausgestellt von

_____

(Unterschrift und vollständige
Bezeichnung der Dienststellung)

_____

(Familienname, Initialen) (16)

Vermerke über die veterinär-und hygienerechtliche Kontrolle beim Verladen. (17)

Datum und Bezeichnung der Verladestelle, an der die veterinärrechtliche Kontrolle durchgeführt wurde	Kontrollierte Erzeugnisse, Rohwaren		Stempel und Unterschrift des kontrollierenden Amtsträgers
	Kolli (Stück)	Gewicht (kg)	

* Wird erteilt für tierische Erzeugnisse mit Ausnahme von verzehrfertigen Milch-, Fisch- und Fetterzeugnissen.

Muster Nr. 2

ZOLLUNION

_____

(Name der ermächtigten Veterinärbehörde

_____

des Mitgliedsstaates der Zollunion)

KONTROLLABSCHNITT DER VETERINÄRBESCHEINIGUNG*

*****

Serie XX Nr. XX - XXXXXXXX _____ 20__

Ich, der Unterzeichnete, habe diese Veterinärbescheinigung

_____

(Empfänger – Name der juristischen Person oder

_____

Familien-, Vor- und Vatersname der natürlichen Person)

darüber ausgestellt, dass

_____

(Bezeichnung der Erzeugnisse)

_____

im Umfang von

_____

(Kolli, Stück, kg) (Verpackung) (Kennzeichnung)

hergestellt von

_____

(Firma und Anschrift des Unternehmens)

_____

(Herstellungsdatum)

einer vollständigen veterinär- und hygienerechtlichen Untersuchung unterzogen wurde/aus Rohware hergestellt wurde, die einer vollständigen veterinär- und hygienerechtlichen Untersuchung unterzogen (Unzutreffendes streichen) und als geeignet befunden wurde für

_____

(den Vertrieb ohne/mit Einschränkungen

_____

- Begründung)

_____

(oder zur Verarbeitung gemäß veterinär- und hygienerechtlicher Untersuchung)

wird versendet von _____

(Anschrift und Standort der Erzeugnisse)

per _____

(Transportmittel, Route, Transportbedingungen)

an _____ gemäß _____

(Firma und Anschrift des Empfängers) (Bezeichnung, Nr. und Ausstellungs-datum der Warenbegleitpapiere)

Die Erzeugnisse wurden zusätzlichen Laboruntersuchungen unterzogen

_____

(Name des Labors, Nummer des Gutachtens und Untersuchungsergebnisse)

BESONDERE VERMERKE:

_____

(Seuchenfreiheit des Gebietes

_____

und sonstiges)

Entsprechen den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen.

Das Fahrzeug wurde gereinigt und desinfiziert.

Die Bescheinigung wird zur Kontrolle beim Verladen vorgelegt und dem Frachtempfänger übergeben.

Vermerke über die Kontrolle beim Verladen.

(Siegel)

Die Veterinärbescheinigung erhielt	Die Veterinärbescheinigung wurde ausgestellt von
_____	_____
(Unterschrift und vollständige Bezeichnung der Dienststellung)	(Unterschrift und vollständige Bezeichnung der Dienststellung)
_____	_____
(Familienname, Initialen)	(Familienname, Initialen)

Vermerke über die veterinär-und hygienerechtliche Kontrolle beim Verladen.

Datum und Bezeichnung der Verladestelle, an der die veterinärrechtliche Kontrolle durchgeführt wurde	Kontrollierte Erzeugnisse, Rohwaren		Stempel und Unterschrift des kontrollierenden Amtsträgers
	Kolli (Stück)	Gewicht (kg)	

* Wird erteilt für tierische Erzeugnisse mit Ausnahme von verzehrfertigen Milch-, Fisch- und Fetterzeugnissen.

Muster Nr. 3 (1)

ZOLLUNION (2)

_____

(Name der ermächtigten Veterinärbehörde

_____

des Mitgliedsstaates der Zollunion) (3)

VETERINÄBESCHEINIGUNG* (4)

Serie XX Nr. XX – XXXXXXXX vom _____ 20 (6)

(5)

Ich, der Unterzeichnete, habe diese Veterinärbescheinigung

_____

(Empfänger – Name der juristischen Person oder (7)

_____

Familien-, Vor- und Vatersname der natürlichen Person)

_____

darüber ausgestellt, dass_____

(Bezeichnung der technischen Rohware oder des Futtermittels) (8)

_____

im Umfang von

_____

(Kolli, Stück, kg) (Verpackung) (Kennzeichnung) (9)

Herkunft _____

(aus der Schlachtung gesunder oder kranker Tiere, verendete Tiere, (10)

_____

gemischt)

erzeugt (hergestellt) unter der Aufsicht eines Amtsträgers der ermächtigten Behörde

_____

(Bezeichnung des Unternehmens, Familien-, Vor- und Vatersname des Eigentümers, Anschrift)

und als geeignet befunden wurde für _____

(Verkauf, Verarbeitung, Verwendung

_____

ohne Beschränkungen, sofern mit Beschränkungen - Begründung und Art) (11)

wird versendet von _____

(Anschrift und Standort der Fracht) (12)

per_____

(Transportmittel, Route)

an_____

(Name und Anschrift des Empfängers)

gemäß _____

(Bezeichnung, Nummer und Ausstellungsdatum der Warenbegleitpapiere) (13)

Die Rohware (das Futter) wurde Folgendem unterzogen:

_____

(Desinfektion, Reinigung, Konservierung -

_____

Angabe der Methode und der Mittel, Untersuchungen

_____

Name des Labors, Nummer und Ausstellungsdatum des Gutachtens und

_____

die Ergebnisse der Untersuchungen) (14)

BESONDERE VERMERKE:

_____

(Seuchenfreiheit des Gebietes

_____

und sonstiges) (15)

Entsprechen den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen.

Das Fahrzeug wurde gereinigt und desinfiziert.

Die Bescheinigung wird zur Kontrolle vorgelegt und dem Frachtempfänger übergeben.

Vermerke über die Kontrolle beim Verladen.

(Siegel)

Die Veterinärbescheinigung wurde ausgestellt von

_____

(Unterschrift und vollständige Bezeichnung der Dienststellung)

_____

(Familienname, Initialen) (16)

Vermerke über die veterinärrechtliche Kontrolle beim Verladen. (17)

Datum und Bezeichnung der Verladestelle, an der die veterinärrechtliche Kontrolle durchgeführt wurde	Kontrollierte technische Rohwaren und Futtermittel		Stempel und Unterschrift des kontrollierenden Amtsträgers
	Kolli (Stück)	Gewicht (kg)	

Muster Nr. 3

ZOLLUNION

_____

(Name der ermächtigten Veterinärbehörde

_____

des Mitgliedsstaates der Zollunion)

KONTROLLABSCHNITT VETERINÄBESCHEINIGUNG*

Serie XX Nr. XX – XXXXXXXX vom _____ 20

Ich, der Unterzeichnete, habe diese Veterinärbescheinigung

_____

(Empfänger – Name der juristischen Person oder

_____

Familien-, Vor- und Vatersname der natürlichen Person)

_____

darüber ausgestellt,

dass_____

(Bezeichnung der technischen Rohware oder des Futtermittels)

_____

im Umfang von

_____

(Kolli, Stück, kg) (Verpackung) (Kennzeichnung)

Herkunft _____

(aus der Schlachtung gesunder oder kranker Tiere, verendete Tiere,

_____

gemischt)

erzeugt (hergestellt) unter der Aufsicht eines Amtsträgers der ermächtigten Behörde

_____

(Bezeichnung des Unternehmens, Familien-, Vor- und Vatersname des Eigentümers, Anschrift)

und als geeignet befunden wurde für _____

(Verkauf, Verarbeitung, Verwendung

_____

ohne Beschränkungen, sofern mit Beschränkungen – Begründung und Art)

wird versendet von _____

(Anschrift und Standort der Fracht)

per_____

(Transportmittel, Route)

an_____

(Name und Anschrift des Empfängers)

gemäß _____

(Bezeichnung, Nummer und Ausstellungsdatum der Warenbegleitpapiere)

Die Rohware (das Futter) wurde Folgendem unterzogen:

_____

(Desinfektion, Reinigung, Konservierung -

_____

Angabe der Methode und der Mittel, Untersuchungen

_____

Name des Labors, Nummer und Ausstellungsdatum des Gutachtens und

_____

die Ergebnisse der Untersuchungen)

BESONDERE VERMERKE:

_____

(Seuchenfreiheit des Gebietes

_____

und sonstiges)

Entsprechen den Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen.

Das Fahrzeug wurde gereinigt und desinfiziert.

Die Bescheinigung wird zur Kontrolle vorgelegt und dem Frachtempfänger übergeben.

Vermerke über die Kontrolle beim Verladen.

(Siegel)

Die Veterinärbescheinigung erhielt	Die Veterinärbescheinigung wurde ausgestellt von
_____	_____
(Unterschrift und vollständige Bezeichnung der Dienststellung)	(Unterschrift und vollständige Bezeichnung der Dienststellung)
_____	_____
(Familienname, Initialen)	(Familienname, Initialen)

Vermerke über die veterinärrechtliche Kontrolle beim Verladen.

Datum und Bezeichnung der Verladestelle, an der die veterinärrechtliche Untersuchung durchgeführt wurde	Untersuchte technische Rohwaren und Futtermittel		Stempel und Unterschrift des die Untersuchung durchführenden Amtsträgers
	Kolli (Stück)	Gewicht (kg)	

Muster Nr. 4 (1)

ZOLLUNION (2)

VETERINÄBESCHEINIGUNG* Serie XX Nr. XX - XXXXXXXX (3)

_____

Bezeichnung des Herstellerunternehmens (4)

Ausgestellt für _____

Name der juristischen Person oder Familien-, Vor- und Vatersname (5)

für _____

(Bezeichnung der Erzeugnisse**) (6)

im Umfang von _____ (Kolli, Stück, kg) (7)

hergestellt aus in tiergesundheitlicher Hinsicht unbedenklicher Rohware, stammt aus einem Gebiet, dass frei von besonders gefährlichen Krankheiten ist.

_____

(vollständige Bezeichnung der Dienststellung)

_____

(Familien-, Vor- und Vatersname, Unterschrift) (8)

_____

* Das Formular wird für verzehrfertige Milch-, Fisch- und Fetterzeugnisse verwendet.

** Die Bezeichnung der Erzeugnisse ist gemäß Kapitel 39 der Einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen und Warencode angegeben.

Anlage Nr. 1
zum Einheitlichen Formular
der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 1

1. Die ermächtigten Veterinärbehörden stellen die Veterinärbescheinigungen gemäß dem von der Kommission der Zollunion bestätigten einheitlichen Muster Nr. 1 für lebende Tiere und biologische Objekte bei deren Verbringung im Zollgebiet der Zollunion aus.

2. Anforderungen an die Formulare der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 1 und Regeln für das Ausfüllen:

2.1 Die Formulare der Veterinärbescheinigungen gemäß Muster Nr. 1 und deren Kontrollabschnitte sind Verschlussformulare und verfügen über mindestens 5 Sicherheitsmerkmale, u. a.:

Farbe

Wasserzeichen

aufgedruckte Nummer (Serienbezeichnung gemäß Ziffer 2.2. der vorliegenden Anlage Nr. 1), laufende Nummer der Gebietskörperschaft der Vertragspartei (Republik, Region, Gebiet) und laufende Nummer des Formulars (eine Zahl aus acht arabischen Ziffern);

Guillochenrahmen in Positivabbildung

Mikrotext, den Guillochenrahmen umlaufend.

2.2 Die Formulare werden in den Mitgliedsstaaten der Zollunion mit Hilfe eines Druckverfahrens hergestellt. Hierbei enthält die aufgedruckte Nummer eines Formulars, das in der Republik Belarus hergestellt wurde, die Kennzeichnung „Serie BY“, in der Republik Kasachstan „Serie KZ“, in der Russischen Föderation „Serie RU“.

2.3 Beschreibung der Angaben (Positionen):

Position 1 - In der rechten oberen Ecke ist die Aufschrift „Muster Nr. 1“ angegeben, die darauf verweist, dass die Veterinärbescheinigung für lebende Tiere und biologische Objekte erteilt wird.

Position 2 - Aufschrift „ZOLLUNION“.

Position 3 - Angabe des Namens der die Veterinärbescheinigung ausstellenden ermächtigten Veterinärbehörde des Mitgliedsstaates der Zollunion.

Position 4 - Aufschrift „VETERINÄTBESCHEINIGUNG“.

Position 5 - Aufgedruckte Nummer der Veterinärbescheinigung.

Position 6 - Ausstellungsdatum der Veterinärbescheinigung.

Position 7 - Name der juristischen oder natürlichen Person, für die die Veterinärbescheinigung erteilt wurde.

Position 8 - Angabe der Tierart bzw. Art der biologischen Objekte, für die die Veterinärbescheinigung erteilt wurde.

Position 9 - Angabe der Anzahl (Kolli, Stück) der Tiere bzw. biologischen Objekte, die verbracht werden.

Position 10 - Zur Darstellung der Sicherheit des Herkunftsortes der Tiere bzw. biologischen Objekte bezüglich besonders gefährlicher und quarantänepflichtiger Tierkrankheiten werden der Name der versendenden juristischen Person oder natürlichen Person, die vollständige Anschrift, u.a. der Ort, die Straße, die Hausnummer, der Kreis, das Gebiet, die Region, das autonome Objekt oder die Republik innerhalb der Zollunion angegeben.

Position 11 - Angabe der Dauer der Freiheit des Herkunftsortes der Tiere bzw. biologischen Objekte von Krankheiten (Monate, Jahre).

Position 12 - Angabe der Dauer des Aufenthaltes der Tiere im Zollgebiet der Zollunion.

Position 13 - Angabe des Ortes und der Dauer der Quarantäne in Tagen.

Position 14 - Angabe des Namens des akkreditierten oder staatlichen Veterinärlabors, in dem die Untersuchung des Materials der Tiere während der Quarantäne durchgeführt wurde.

Position 15 - Angabe der Ergebnisse der Laboruntersuchungen, einschließlich: Bezeichnung der Krankheit, Untersuchungsdatum, Untersuchungsmethode, Ergebnisse.

Position 16 - Angabe der Bezeichnung der Krankheiten, gegen die das Tier behandelt wurde sowie das Datum der letzten Behandlung.

Position 17 - Angabe des Bestimmungsortes und Empfängers.

Position 18 - Angabe der Nummer der Wiegeliste (des Frachtbriefs) und des Datums ihrer Ausstellung.

Position 19 - Angabe des Bestimmungsortes für die Verbringung der Tiere bzw. biologischen Objekte.

Position 20 - Angabe der Transportmittel und der Fahrtroute der Tiere und biologischen Objekte.

Position 21 - Angabe besonderer Vermerke, einschließlich Informationen über die für den Versand bestimmten Tiere, die an besonders schweren Krankheiten erkrankt sind, oder bei Versand unter besonderen Bedingungen oder mit Sondergenehmigung (besonderer Weisung), von wem diese erteilt wurde, der Nummer und des Datums sowie von Vermerken über die Untersuchung beim Verladen.

Position 22 - Stempel der ermächtigten Behörde, Unterschrift, vollständige Bezeichnung der Dienststellung, Familienname und Initialen des die Veterinärbescheinigung erteilenden Amtsträgers. Die Verwendung eines Unterschriftstempels anstatt einer Unterschrift ist nicht zulässig.

2.4 Die Farbe des Formulars der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 1 ist blau.

2.5 Das Formular der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 1 entspricht der Größe einer Seite im Format A4.

2.6 Der Kontrollabschnitt der Veterinärbescheinigung des Formulars gemäß Muster Nr. 1, der bei der ermächtigten bescheinigenden Behörde verbleibt, wird in der gleichen Art und Weise ausgefüllt.

Anlage Nr. 2
zum Einheitlichen Formular
der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 2

1. Die ermächtigten Veterinärbehörden stellen die Veterinärbescheinigungen gemäß dem von der Kommission der Zollunion bestätigten einheitlichen Muster Nr. 2 für tierische Erzeugnisse mit Ausnahme von verzehrfertigen Milch-, Fett- und Fischerzeugnissen (im Weiteren – Erzeugnisse) aus.

2. Anforderungen an die Formulare der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 2 und Regeln für das Ausfüllen:

2.1 Die Formulare der Veterinärbescheinigungen gemäß Muster Nr. 2 und deren Kontrollabschnitte sind Verschlussformulare und verfügen über mindestens 5 Sicherheitsmerkmale, u. a.:

Farbe

Wasserzeichen

aufgedruckte Nummer (Serienbezeichnung gemäß Ziffer 2.2. der vorliegenden Anlage Nr. 1), laufende Nummer der Gebietskörperschaft der Vertragspartei (Republik, Region, Gebiet) und laufende Nummer des Formulars (eine Zahl aus acht arabischen Ziffern);

Guillochenrahmen in Positivabbildung

Mikrotext, den Guillochenrahmen umlaufend.

2.2 Die Formulare werden in den Mitgliedsstaaten der Zollunion mit Hilfe eines Druckverfahrens hergestellt. Hierbei enthält die aufgedruckte Nummer eines Formulars, das in der Republik Belarus hergestellt wurde, die Kennzeichnung „Serie BY“, in der Republik Kasachstan „Serie KZ“, in der Russischen Föderation „Serie RU“.

2.3 Beschreibung der Angaben (Positionen):

Position 1 - In der rechten oberen Ecke ist die Aufschrift „Muster Nr. 2“ angegeben, die darauf verweist, dass die Veterinärbescheinigung für Erzeugnisse erteilt wird.

Position 2 - Aufschrift „ZOLLUNION“.

Position 3 - Angabe des Namens der die Veterinärbescheinigung ausstellenden ermächtigten Veterinärbehörde des Mitgliedsstaates der Zollunion angegeben.

Position 4 - Aufschrift „VETERINÄTBESCHEINIGUNG“.

Position 5 - Aufgedruckte Nummer der Veterinärbescheinigung.

Position 6 - Ausstellungsdatum der Veterinärbescheinigung.

Position 7 - Name der juristischen oder natürlichen Person, für die die Veterinärbescheinigung erteilt wurde.

Position 8 - Angabe der Bezeichnung der Erzeugnisse, für die die Veterinärbescheinigung erteilt wurde.

Position 9 - Angabe der Menge (Kolli, Stück, Kilogramm), der Verpackung, der Kennzeichnung der Erzeugnisse.

Position 10 - Angabe des Namens des Produzenten, der Anschrift und des Herstellungsdatums.

Position 11 - Angabe der Information zur Durchführung der veterinär- und hygienerechtlichen Untersuchung der Erzeugnisse oder der zur Herstellung verwendeten Rohwaren sowie zum gesundheitlichen Gutachten zur weiteren Verwendung (Vertrieb ohne Beschränkungen, mit Beschränkungen einschließlich obligatorischer Begründung oder Verarbeitung).

Position 12 - Angabe zum Versandort der Erzeugnisse (Anschrift und Standort der Erzeugnisse).

Position 13 - Angabe des Transportmittels, der Fahrtroute, der Transportbedingungen und der Anschrift des Empfängers sowie der Bezeichnung, der Nummer und des Ausstellungsdatums der Warenbegleitpapiere.

Position 14 - Angabe der Nummer des Gutachtens, der Untersuchungsergebnisse und des Namens des Labors, in dem die zusätzlichen Untersuchungen durchgeführt wurden.

Position 15 - Im Feld „Besondere Vermerke“ werden Angaben zur Tierseuchensituation oder sonstige Informationen eingetragen.

Position 16 - Stempel der ermächtigten Behörde, Unterschrift, vollständige Bezeichnung der Dienststellung, Familienname und Initialen des die Veterinärbescheinigung erteilenden Amtsträgers. Die Verwendung eines Unterschriftstempels anstatt einer Unterschrift ist nicht zulässig.

Position 17 - Ausfüllen der Tabelle auf der Rückseite der Veterinärbescheinigung, die die folgenden Anga-

ben enthält:

Spalte 1 - Datum und Bezeichnung des Verladeortes, an dem die veterinärrechtliche Kontrolle durchgeführt wurde;

Spalte 2 - Anzahl der Packstücke (Stückzahl) der kontrollierten Erzeugnisse (Rohwaren);

Spalte 3 - Gewicht des kontrollierten Erzeugnisses (Rohstoffs);

Spalte 4 - Stempel und Unterschrift des kontrollierenden Amtsträgers der ermächtigten Behörde.

2.4 Die Farbe des Formulars der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 2 ist rot.

2.5 Das Formular der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 2 entspricht der Größe einer Seite im Format A4.

2.6 Der Kontrollabschnitt der Veterinärbescheinigung des Formulars gemäß Muster Nr. 2, der bei der ermächtigten bescheinigenden Behörde verbleibt, wird in der gleichen Art und Weise ausgefüllt.

Anlage Nr. 3
zum Einheitlichen Formular
der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 3

1. Die ermächtigten Veterinärbehörden stellen die Veterinärbescheinigungen gemäß dem von der Kommission der Zollunion bestätigten einheitlichen Muster Nr. 3 für technische Rohwaren und Futtermittel aus.

2. Anforderungen an die Formulare der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 3 und Regeln für das Ausfüllen:

2.1 Die Formulare der Veterinärbescheinigungen gemäß Muster Nr. 3 und deren Kontrollabschnitte sind Verschlussformulare und verfügen über mindestens 5 Sicherheitsmerkmale, u. a.:

Farbe

Wasserzeichen

aufgedruckte Nummer (Serienbezeichnung gemäß Ziffer 2.2. der vorliegenden Anlage Nr. 1), laufende Nummer der Gebietskörperschaft der Vertragspartei (Republik, Region, Gebiet) und laufende Nummer des Formulars (eine Zahl aus acht arabischen Ziffern);

Guillochenrahmen in Positivabbildung

Mikrotext, den Guillochenrahmen umlaufend.

2.2 Die Formulare werden in den Mitgliedsstaaten der Zollunion mit Hilfe eines Druckverfahrens hergestellt. Hierbei enthält die aufgedruckte Nummer eines Formulars, das in der Republik Belarus hergestellt wurde, die Kennzeichnung „Serie BY“, in der Republik Kasachstan „Serie KZ“, in der Russischen Föderation „Serie RU“.

2.3 Beschreibung der Angaben (Positionen):

Position 1 - In der rechten oberen Ecke ist die Aufschrift „Muster Nr. 3“ angegeben, die darauf verweist, dass die Veterinärbescheinigung für technische Rohwaren und Futtermittel erteilt wird.

Position 2 - Aufschrift „ZOLLUNION“.

Position 3 - Angabe des Namens der die Veterinärbescheinigung ausstellenden ermächtigten Veterinärbehörde des Mitgliedsstaates der Zollunion angegeben.

Position 4 - Aufschrift „VETERINÄTBESCHEINIGUNG“.

Position 5 - Aufgedruckte Nummer der Veterinärbescheinigung.

Position 6 - Ausstellungsdatum der Veterinärbescheinigung.

Position 7 - Name der juristischen oder natürlichen Person, für die die Veterinärbescheinigung erteilt wurde.

Position 8 - Angabe der Bezeichnung der technischen Rohware oder des Futtermittels, für die/das die Veterinärbescheinigung ausgestellt wurde.

Position 9 - Angabe der Menge der technischen Rohwaren und Futtermittel (Kolli, Stück, Kilogramm), der Verpackung, der Kennzeichnung.

Position 10 - Angabe der Herkunft der technischen Rohwaren (aus der Schlachtung gesunder oder kranker Tiere, verendete Tiere, gemischt).

Position 11 - Angabe des Familiennamens und Initialen des Besitzers, der Anschrift und des Namens des Produzenten, der vom Amtsträger, durch den die technischen Rohwaren oder Futtermittel für verkehrsfähig, für die Verarbeitung, die Verwendung ohne oder mit Beschränkungen - mit Angabe der Gründe und der Art der Beschränkung - geeignet befunden wurden, kontrolliert wird.

Position 12 - Angabe der Anschrift und des Versandortes der technischen Rohwaren und Futtermittel.

Position 13 - Angabe des Transportmittels, der Fahrtroute, Name und Anschrift des Empfängers sowie der Bezeichnung, der Nummer und des Ausstellungsdatums der Warenbegleitpapiere.

Position 14 - Angabe der Behandlungen, denen die technischen Rohwaren oder Futtermittel unterzogen wurden (Desinfektion, Reinigung, Konservierung - mit Angabe der Methode und der Namen der Mittel) sowie der Untersuchungen mit Angabe der Namen der Laboreinrichtungen, der Nummer und des Datums des Gutachtens und der Ergebnisse.

Position 15 - Im Feld „Besondere Vermerke“ werden die Angaben zur Tierseuchensituation vor Ort oder andere Informationen eingetragen..

Position 16 - Stempel der ermächtigten Behörde, Unterschrift, vollständige Bezeichnung der Dienststellung, Familienname und Initialen des die Veterinärbescheinigung erteilenden Amtsträgers. Die Verwendung eines Unterschriftstempels anstatt einer Unterschrift ist nicht zulässig.

Position 17 - Ausfüllen der Tabelle auf der Rückseite der Veterinärbescheinigung, die die folgenden Angaben enthält:

Spalte 1 - Datum und Bezeichnung des Verladeortes, an dem die veterinärrechtliche Kontrolle durchgeführt wurde;

Spalte 2 - Anzahl der Packstücke (Stückzahl) der kontrollierten Rohwaren oder Futtermittel;

Spalte 3 - Gewicht der kontrollierten Rohwaren oder Futtermittel;

Spalte 4 - Stempel und Unterschrift des kontrollierenden Amtsträgers der ermächtigten Behörde.

2.4 Die Farbe des Formulars der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 3 ist grün.

2.5 Das Formular der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 3 entspricht der Größe einer Seite im Format A4.

2.6 Der Kontrollabschnitt der Veterinärbescheinigung des Formulars gemäß Muster Nr. 3, der bei der ermächtigten bescheinigenden Behörde verbleibt, wird in der gleichen Art und Weise ausgefüllt.

Anlage Nr. 4
zum Einheitlichen Formular
der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 4

1. Die ermächtigten Veterinärbehörden stellen die Veterinärbescheinigungen gemäß dem von der Kommission der Zollunion bestätigten einheitlichen Muster Nr. 4 für verzehrfertige Milch-, Fett- und Fischerzeugnisse aus.

2. Anforderungen an die Formulare der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 4 und Regeln für das Ausfüllen:

2.1 Der Stempel in der Form der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 4 wird auf Dokumente aufgebracht, die vom Produzenten gemäß Rechtsvorschriften der Vertragsparteien herausgegeben werden und die Konformität der verzehrfertigen Milch-, Fett- und Fischerzeugnisse mit den Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen bestätigen. Das Aufbringen des Stempels auf die genannten Dokumente bestätigt die Sicherheit der Rohwaren, aus denen die verzehrfertigen Milch-, Fett- und Fischerzeugnisse hergestellt wurden, und die Freiheit des Versandortes der genannten Erzeugnisse von Tierkrankheiten.

2.2 Die Stempel der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 4 werden in den Mitgliedstaaten der Zollunion hergestellt.

2.3 Beschreibung der Angaben (Positionen) auf dem Stempel:

Position 1 - In der rechten oberen Ecke des Stempels ist die Aufschrift „Muster Nr. 4“ angegeben.

Position 2 - Aufschrift „ZOLLUNION“.

Position 3 - Aufschrift „VETERINÄTBESCHEINIGUNG“ und Registriernummer mit Angabe der Serie für die Republik Belarus die Zeichen „Serie BY“, für die Republik Kasachstan - „Serie KZ“, für die Russische Föderation - „Serie RU“, laufende Nummer im Registrierungsjournal.

Position 4 - Angabe des Namens des Produzenten.

Position 5 - Angabe des Namens der juristischen Person oder des Familien-, Vor- und Vatersnamens der natürlichen Person, an die die verzehrfertigen Milch-, Fett- und Fischerzeugnisse versandt werden.

Position 6 - Angabe der Bezeichnung der Erzeugnisse.

Position 7 - Angabe der Menge (Kolli, Stück, Kilogramm).

Position 8 - Angabe des Familien-, Vor- und Vatersnamens des Amtsträgers der ermächtigten Behörde sowie des Datums, an dem der Stempel aufgebracht wurde.

2.4 Für das Aufbringen des Stempels für die Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 4 wird dunkelblaue Stempelfarbe verwendet.

2.5 Der Stempel der Veterinärbescheinigung gemäß Muster Nr. 4 hat die folgenden Maße: Länge - 15 cm, Breite - 10 cm.

VERABSCHIEDET
durch Beschluss des Ausschusses
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 880

TECHNISCHES REGLEMENT
DER ZOLLUNION

TR TS 021/2011

Über Lebensmittelsicherheit

Inhalt

§ 1 Anwendungsbereich 4
§ 2 Ziele der Verabschiedung 5
§ 3 Gegenstand (Objekte) der technischen Regulierung 5
§ 4 Begriffsbestimmungen 5
§ 5 Regeln für den Verkehr auf dem Markt 13
§ 6 Identifizierung von Lebensmitteln (Prozessen) für ihre Zuordnung zu den Objekten der technischen Regulierung entsprechend dem Technischen Reglement 13
§ 7 Allgemeine Vorschriften hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit 14
§ 8 Sicherheitsvorschriften für spezielle Lebensmittel 16
§ 9 Sicherheitsvorschriften für anregende Getränke 19
§ 10 Gewährung der Lebensmittelsicherheit während der Herstellung (Zubereitung), Lagerung, der Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Lebensmitteln 20
§ 11 Vorschriften hinsichtlich der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit für den gesamten Prozess der Lebensmittelproduktion 21
§ 12 Vorschriften für die Wasserversorgung bei den einzelnen Prozessen der Lebensmittelproduktion 23
§ 13 Sicherheitsvorschriften für Nahrungsmittelrohstoffe, die in der Lebensmittelproduktion verwendetet werden 24
§ 14 Vorschriften für die Einrichtung von Räumlichkeiten, die für die Lebensmittelproduktion vorgesehen sind 24
§ 15 Vorschriften hinsichtlich der Verwendung technischer Anlagen und Geräte für Die Lebensmittelproduktion 26
§ 16 Vorschriften hinsichtlich der Lagerungsbedingungen und Entsorgung von Abfällen, die bei der Lebensmittelherstellung anfallen 27
§ 17 Vorschriften für die einzelnen Prozesse der Lagerung, Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Lebensmitteln 27
§ 18 Vorschriften für die Entsorgung von Lebensmitteln 29
§ 19 Vorschriften für die Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs 30
§ 20 Gewährleistung der Rechtskonformität von Lebensmitteln 32
§ 21 Formen der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln sowie ihrer Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung 32
§ 22 Der Antragsteller bei der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln 33
§ 23 Die Deklaration der Rechtskonformität..... 33
§ 24 Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel 37
§ 25 Verfahren für die der staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel 38
§ 26 Das Gesamtregister spezieller Lebensmittel 40
§ 27 Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel 40
§ 28 Verfahren für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel 41
§ 29 Das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel 43

§ 30 Tierärztliche und gesundheitsdienstliche Begutachtung..... 43
§ 31 Die staatliche Registrierung von Produktionsstätten 44
§ 32 Anzeigepflichtige Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion 46
§ 33 Der Antrag auf die staatliche Registrierung von Produktionsstätten 46
§ 34 Nachweis über die staatliche Registrierung von Produktionsstätten 47
§ 35 Verfahren für die Benachrichtigung über Änderungen der Angaben zum Antragsteller und zu einer anzeigepflichtigen Produktionsstätte der Lebensmittelproduktion 48
§ 36 Das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion 49
§ 37 Die Erfassung von Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion 50
§ 38 Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Beachtung der Vorschriften dieses Technischen Reglements 50
§ 39 Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung 51
§ 40 Salvatorische Klausel 51
Anlage 1 Mikrobiologische Richtwerte (Pathogene) 53
Anlage 2 Mikrobiologische Richtwerte 59
Anlage 3 Vorschriften der Lebensmittelhygiene 125
Anlage 4 Grenzwerte für die Radionuklide Cäsium-137 und Strontium- 90 192
Anlage 5 Vorschriften für unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe) tierischen Ursprungs 194
Anlage 6 Parasitologische Grenzwerte für Fische, Krebstiere, Muscheln, Amphibien, Reptilien und Erzeugnisse aus ihnen 205
Anlage 7 Pflanzen, und Pflanzenerzeugnisse, Erzeugnisse tierischen Ursprungs, Mikroorganismen, Pilze und bioaktive Substanzen, die als Zutaten von Nahrungsergänzungsmitteln nicht zulässig sind 214
Anlage 8 Pflanzliche Rohstoffe für die Verwendung als Zutaten von Nahrungsergänzungsmitteln für Kinder im Alter von 3 bis 14 Jahren und von Kinderkräutertees (Teegetränken) für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter 237
Anlage 9 Vitamine und Mineralstoffe für die Herstellung von Kindernahrung 240
Anlage 10 Nicht zulässige Pestizide für die Herstellung von Kindernahrung 242

ABSCHNITT 1 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

§ 1 Anwendungsbereich

1. Das Technische Reglement der Zollunion „Über Lebensmittelsicherheit“ (nachfolgend: das Technische Reglement) legt fest:

1) den Gegenstand *[nachfolgend:* die Objekte*]* der technischen Regulierung

2) die Sicherheitsvorschriften (einschließlich der Gesundheits-, Hygiene- und der veterinärdienstlichen Vorschriften) hinsichtlich der Objekte der technischen Regulierung

3) die Regeln für die Identifizierung (Zuordnung) der Objekte der technischen Regulierung

4) die Formen und Abläufe der Einstufung (Bestätigung) der Rechtskonformität der Objekte der technischen Regulierung gemäß diesem Technischen Reglement.

2. Bei der Anwendung dieses Technischen Reglements müssen folgende Lebensmittelvorschriften berücksichtigt werden, die in dem entsprechenden Technischen Reglement der Zollunion festgelegt sind: die Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung sowie für das Material von Verpackungen, Geräten und Anlagen für die Lebensmittelproduktion, die direkten Kontakt mit den Lebensmitteln haben.

3. Bei der Anwendung dieses Technischen Reglements müssen die Vorschriften des Technischen Reglements der Zollunion berücksichtigt werden, die die verbindlichen Vorschriften hinsichtlich bestimmter Lebensmittelarten sowie hinsichtlich der im Zusammenhang mit ihnen stehenden Vorschriften für die einzelnen Prozesse ihrer Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung festlegen (nachfolgend: Technisches Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten) und die dieses Technische Reglement ergänzen und (oder) genauer erläutern.

Von Vorschriften anderer Technischer Reglements der Zollunion hinsichtlich bestimmter Lebensmittelarten sowie hinsichtlich der im Zusammenhang mit ihnen stehenden einzelnen Prozesse ihrer Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung, bleiben die Vorschriften dieses Technischen Reglements unberührt.

4. Das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten legt fest:

1) die Objekte der technischen Regulierung

2) die Sicherheitsvorschriften hinsichtlich der Objekte der technischen Regulierung

3) die Regeln für die Identifizierung (Zuordnung) der Objekte der technischen Regulierung. Das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten kann Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung und Abläufe bei der Bestätigung der Rechtskonformität enthalten, die nicht in Widerspruch mit den Vorschriften dieses Technischen Reglements treten.

§ 2 Ziele der Verabschiedung

Ziele der Verabschiedung dieses Technischen Reglements sind:

1) der Schutz des Menschen an Leib und (oder) Leben

2) der Schutz der Abnehmer (Verbraucher) vor Täuschung

3) der Schutz der Umwelt.

§ 3 Gegenstand (Objekte) der technischen Regulierung

1. Objekte der technischen Regulierung durch dieses Technische Reglement sind:

1) Lebensmittel

2) Prozesse der Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (des Transports), des Vertriebs und der Entsorgung, die im Zusammenhang mit den Lebensmittelvorschriften stehen.

2. Dieses Technische Reglement bezieht sich nicht auf die Lebensmittelherstellung durch Privatpersonen daheim oder in privater Landwirtschaft für den Eigenbedarf oder durch Privatpersonen, die einen Garten oder Nutzgarten bewirtschaften oder private Viehwirtschaft betreiben. Es bezieht sich auch nicht auf die Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (den Transport) und die Entsorgung von Lebensmitteln, die ausschließlich für den privaten Verzehr bestimmt sind und nicht innerhalb des Gebietes der Zollunion in Verkehr gebracht werden sollen. Ebenso wenig ist es maßgeblich für den Anbau landwirtschaftlicher Kulturen oder die Haltung von Nutztieren unter natürlichen Bedingungen.

§ 4 Begriffsbestimmungen

Zum Zweck der Anwendung dieses Technischen Reglements werden folgende Begriffe verwendet:

Adaptierte Milchnahrung (Muttermilchersatz): Lebensmittel für Kinder im Säuglingsalter, das in Flüssig- oder Pulverform aus Kuhmilch oder der Milch

anderer Nutztiere hergestellt wird und in seiner chemischen Zusammensetzung weitestgehend der Muttermilch angeglichen ist, um den physiologischen Bedürfnissen hinsichtlich der notwendigen Substanzen und des Energiegehalts von Kindern im ersten Lebensjahr gerecht zu werden.

Lebensmittelaroma (Aromen): nicht für den direkten Verzehr durch den Menschen bestimmtes Geschmacksaroma oder ein Geschmacksaromapräparat oder ein thermisch gewonnenes Reaktionsaroma oder Raucharoma oder Aromavorstufen oder eine Mischung aus ihnen (Geschmacksaromatische Zutaten), die Lebensmitteln als Lebensmittelzusätze mit oder ohne Beigabe weiterer Zutaten Aroma und (oder) Geschmack (außer süßem, saurem und salzigem) geben sollen.

Lebensmittelsicherheit: Befund, der bezeugt dass ein Lebensmittel keinerlei unzulässige Risiken in Form einer schädlichen Wirkung auf den Menschen und künftige Generationen hat.

Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel: natürliche und (oder) naturidentische biologisch aktive Substanzen sowie probiotische Mikroorganismen für den Verzehr zusammen mit der Nahrung oder zur Anreicherung von Lebensmitteln.

Trinkwasser für Kinder: Trinkwasser, das für den Verzehr durch Kinder bestimmt ist sowie für die Zubereitung von Kindernahrung oder für das Auflösen von Trockennahrung für Kinder in Privathaushalten.

Bioressourcen aus dem Wasser: Fische, wirbellose Wassertiere, im Wasser lebende Säugetiere, Algen sowie andere Wassertiere und Wasserpflanzen, die sich in ihrem natürlichen Lebensraum befinden (im Zustand natürlicher Freiheit).

Schädliche Wirkung von Lebensmitteln auf den Menschen: Wirkung ungünstiger Faktoren im Zusammenhang mit einer Kontaminierung oder Verunreinigung von Lebensmitteln, die eine Bedrohung für Leib und Leben des Menschen darstellen, oder eine Bedrohung für Leib und Leben künftiger Generationen.

In Verkehr Bringen von Lebensmitteln: Verkauf und Weiterverkauf oder andere Formen der Weitergabe von Lebensmitteln innerhalb des Zollgebiets der Zollunion, angefangen mit dem Hersteller oder Importeur.

Genmodifizierte Organismen (gentechnische, transgenetische) Organismen (nachfolgend GMO): Organismus oder mehrere Organismen, jegliche Art zellenloser, ein- oder mehrzelliger Kulturen, die in der Lage sind, sich zu vermehren oder genetisches Material auf dem Wege der Vererbung weiterzugeben, die sich von natürlichen Organismen unterscheiden, die durch gentechnische Methoden entstanden sind und (oder) gentechnisches Material enthalten, darunter auch Gene, Genfragmente oder Genkombinationen.

Staatliche Registrierung von Produktionsstätten, die eine Tätigkeit im

Bereich der Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs ausüben (nachfolgend: staatliche Registrierung von Produktionsstätten): Zulassung der Tätigkeit einer juristischen Person oder eines Einzelunternehmers im Bereich der Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs.

Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee): Lebensmittel für Kinder, das aus Kräutern und Kräuterextrakten zubereitet ist.

Lebensmittelidentifizierung: Zuordnung von Lebensmitteln zu den Objekten der technischen Regulierung entsprechend dem Technischen Reglement.

Lebensmittelhersteller: Organisation einer beliebigen Rechtsform oder Einzelunternehmer, darunter auch ausländische, die in ihrem Namen Lebensmittel für den Verkauf an Abnehmer (Verbraucher) herstellen (zubereiten) und die Verantwortung dafür tragen, dass diese Produkte den Vorschriften des Technischen Reglements entsprechen.

Importeur: Person, die in einem der Mitgliedsstaaten der Zollunion ansässig ist, Lebensmittel von einem Lieferanten, der außerhalb der Mitgliedsstaaten der Zollunion ansässig ist, in der Zollunion in Verkehr bringt und dafür verantwortlich ist, dass diese Produkte den Vorschriften des Technischen Reglements entsprechen.

Lebensmittelkomponente (Lebensmittelzutat) (nachfolgend: Zutat): Erzeugnis oder Substanz (darunter auch Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen, die gemäß einer Rezeptur für die Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln verwendet werden und einen Inhaltsstoff von ihnen darstellen.

Kontaminierung (Verunreinigung) von Lebensmitteln: Befall von Lebensmitteln durch Gegenstände, Teilchen, Substanzen und Organismen (Erreger, Verunreinigungen), die in den Lebensmitteln in Mengen nachgewiesen werden, die für diese Lebensmittel untypisch sind oder die festgelegten Normen überschreiten, wodurch diese Lebensmittel für den Menschen schädlich werden.

Säuglingsnahrung: adaptierte (der chemischen Zusammensetzung der Muttermilch weitestgehend angepasste) oder teiladaptierte (der chemischen Zusammensetzung der Muttermilch teilweise angepasste) Trockenmischungen, die aus Kuhmilch oder der Milch anderer Nutztiere hergestellt und für die Ernährung von Kindern vom ersten Tag an bis zum Alter von 6 Monaten bestimmt sind.

Unverarbeitetes Lebensmittel tierischen Ursprungs: unverarbeitetes (nicht behandeltes) Fleisch von Nutztieren aller Art, von Teilen von ihnen (einschließlich Blut und Innereien), Rohmilch, rohe entfettete Milch, roher

Rahm, Imkereiprodukte, Eier und Eiprodukte, Fang von Bioressourcen aus dem Wasser, Produkte aus Aquakulturen.

Normen des physiologischen Energie- und Nährstoffbedarfs: Menge des täglichen Nährstoffverbrauchs, der den physiologischen Bedarf der Bevölkerung unter Berücksichtigung des Alters, Geschlechts, der körperlichen Verfassung und körperlichen Aktivität zu mindestens 97,5 % deckt.

Nährstoffe (Nutrients): Substanzen, die als Inhaltsstoffe in Lebensmitteln dem menschlichen Organismus als Energiequelle dienen sowie als Quelle oder Vorstufen von Substraten für den Aufbau, das Wachstum und die Erneuerung von Organen und Geweben sowie für die Bildung physiologisch aktiver Stoffe, die an der Regulierung der biologischen Prozesse beteiligt sind, und die den Energiewert von Lebensmitteln bestimmen.

Angereichertes Lebensmittel: Lebensmittel, dem ein oder mehrere Nährstoffe und (oder) bioaktive Stoffe und (oder) probiotische Mikroorganismen zugesetzt sind, die es nicht oder nicht in ausreichender Menge von sich aus enthält oder die während der Herstellung (Zubereitung) verloren gegangen sind. Dabei wird die vom Hersteller garantierte Menge jedes Nährstoffs oder bioaktiven Stoffs, der für die Anreicherung genutzt wird, auf ein Niveau eingestellt, das den Kriterien für Lebensmittel als Nährstoffquelle oder Quelle anderer besonderer Lebensmitteleigenschaften entspricht. Der Höchstwert für den Inhalt von Nähr- und (oder) bioaktiven Stoffen darf den Sicherheitsgrenzwert für den Verzehr solcher Stoffe bei der Aufnahme aus allen möglichen Quellen nicht überschreiten (falls es solche Grenzwerte gibt).

Aquakulturprodukte: Fisch, wirbellose Wassertiere, im Wasser lebende Säugetiere, Algen, andere Wassertiere und Wasserpflanzen, die in halbfreien oder künstlich geschaffenen Lebensräumen gehalten, vermehrt und auch gezüchtet werden.

Lebensmittelcharge: bestimmte Menge eines Lebensmittels mit derselben Bezeichnung, gleichen Verpackung, hergestellt (zubereitet) von demselben Hersteller entsprechend denselben regionalen (internationalen) oder nationalen Standards und (oder) entsprechend dem Standard der Organisation und (oder) anderen Dokumenten des Erzeugers in einem bestimmten Zeitraum, zu der es Warenbegleitpapiere gibt, anhand derer eine Rückverfolgung der Lebensmittelkette möglich ist.

Nahrungsmittelzusatzstoffe: alle Stoffe (oder Mischungen aus Stoffen), die einen eigenen Nährwert haben können oder nicht und die vom Menschen normalerweise nicht direkt verzehrt werden, sondern gezielt einem Lebensmittel beigemischt werden, um eine bestimmte technologische Funktion bei seiner Herstellung (Zubereitung), Beförderung (seinem Transport) und seiner Lagerung zu erzielen, was dazu führt oder führen kann, dass diese Stoffe

oder Produkte, die aus ihrer chemischen Umwandlung entstehen, zu Zutaten dieses Lebensmittels werden.
Ein Nahrungsmittelzusatz kann eine oder mehrere technologische Funktionen haben.

Lebensmittel: Erzeugnisse tierischen, pflanzlichen, mikrobiologischen, mineralischen, künstlichen oder biotechnologischen Ursprungs in naturbelassener, behandelter oder weiterverarbeiteter Form, die für den Verzehr durch den Menschen bestimmt sind, darunter auch spezielle Lebensmittel, abgefülltes Trinkwasser, Mineralwasser, alkoholhaltige Erzeugnisse (einschließlich Bier und bierhaltige Getränke), alkoholfreie Getränke, bioaktive Nahrungsergänzungsmittel, Kaugummi, Gärungsmittel und Startkulturen aus Mikroorganismen, Hefe, Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen sowie Nahrungsmittelrohstoffe.

Lebensmittel aus Aquakulturen: Aquakulturprodukte, die einem halbfreien oder künstlich geschaffenen Lebensraum entnommen (in ihm gefangen) werden, in dem sie gehalten oder herangezüchtet wurden.

Lebensmittel diätetischer Heilnahrung: spezielles Lebensmittel mit vorgegebenen Energie- und Nährwerten sowie physischen und organoleptischen Eigenschaften, das für den Gebrauch im Rahmen von Heildiäten genutzt wird.

Lebensmittel für die prophylaktisch-diätetische Ernährung: spezielle Lebensmittel für den Ausgleich des Kohlenhydrat-, Fett-, Eiweiß- und Vitaminstoffwechsels sowie anderer Stoffwechselarten, in denen die Menge und (oder) das Mengenverhältnis einzelner Stoffe im Verhältnis zu ihren natürlichen Mengen verändert ist und (oder) denen Substanzen oder Zutaten zugesetzt wurden, die sie nicht von vornherein enthalten hatten. Außerdem Lebensmittel, die für die Verminderung von Krankheitsrisiken bestimmt sind.

Kindernahrung: spezielle Lebensmittel für die Ernährung von Kindern (für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter von 0 bis 3 Jahren, Kinder im Vorschulalter von 3 bis 6 Jahren, Kinder im Schulkindalter ab 6 Jahren), die auf die physiologischen Bedürfnisse des kindlichen Organismus abgestimmt sind und einem Kind entsprechenden Alters keinen gesundheitlichen Schaden zufügen.

Lebensmittel für Sportler: spezielle Lebensmittel mit einer bestimmten chemischen Zusammensetzung, erhöhtem Nährwert und (oder) zielgerichteter Wirkung, die aus einem Komplex bestimmter Stoffe bestehen oder diese Stoffe in Einzelform enthalten und die die Adaptionsfähigkeit des Menschen an besondere physische und psychische Belastungszustände verbessern.

Lebensmittel nicht industrieller Herstellung: Lebensmittel, die von Privatpersonen daheim und (oder) in privater Landwirtschaft zur Eigenproduktion erzeugt werden oder von Privatpersonen, die einen Garten

oder Nutzgarten bewirtschaften, eine Viehwirtschaft oder andere Wirtschaftsformen betreiben.

Neuartige Lebensmittel: Lebensmittel (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen), die früher im Zollgebiet der Zollunion nicht verzehrt wurden, und zwar mit einer neuen oder gezielt modifizierten primären Molekularstruktur, Lebensmittel, die aus Mikroorganismen, mikroskopischen Pilzen, Algen und Pflanzen bestehen oder gewonnen werden, aus Tieren oder aus genmodifizierten Organismen beziehungsweise unter Zuhilfenahme solcher GMO, außerdem Nanomaterialien und nanotechnologische Erzeugnisse außer Lebensmitteln, die auf traditionellem Weg gewonnen werden und die bereits im Verkehr sind und aufgrund von Erfahrungswerten als ungefährlich gelten.

Trockenprodukte: Lebensmittel, denen vollständig oder teilweise das Wasser entzogen wurde, das ursprünglich in ihnen enthalten war.

Lebensmittel zur Zufütterung: Kindernahrung, die Kindern im Laufe des ersten Lebensjahres allmählich als Ergänzung zur Muttermilch, zum Muttermilchersatz oder zur Folgenahrung zugefüttert wird und die aus Nahrungsmitteln tierischen und (oder) pflanzlichen Ursprungs hergestellt (zubereitet) wird.

Lebensmittel gemischter Zusammensetzung: Lebensmittel, die zwei oder mehrere Zutaten außer Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen enthalten.

Verarbeitung (Behandlung): Temperaturbehandlung (außer Tieffrieren und Kühlen), Räuchern, Konservieren, Reifen, Säuern, Einlegen in Salz, Trocknen, Marinieren, Konzentrieren, Extraktion, Extrusion oder eine Mischung dieser Prozesse.

Folgemilch: adaptierte (der chemischen Zusammensetzung der Muttermilch weitestgehend angepasste) oder teiladaptierte (der chemischen Zusammensetzung der Muttermilch teilweise angepasste) Trockenmischungen, die aus Kuhmilch oder der Milch anderer Nutztiere hergestellt und für die Ernährung von Kindern im Alter ab 6 Monaten bestimmt sind, bei gleichzeitiger Gabe von Lebensmitteln zur Zufütterung.

Präbiotika: Nährstoffe, die gezielt das Wachstum und (oder) die schützende Bioaktivität der menschlichen Darmflora stimulieren und bei regelmäßiger Einnahme als Lebensmittelzutat deren normale Zusammensetzung und Bioaktivität unterstützen.

Probiotische Mikroorganismen: lebende, nicht krankheitserregende und ungiftige Mikroorganismen, die zu der Gruppe der normalen Biozönose im Darm eines gesunden Menschen gehören und zu den natürlichen symbiotischen Verbindungen, die mit Lebensmitteln aufgenommen werden und die schützende Darmflora des Menschen verbessern (optimieren).

Nahrungsrohstoffe: Erzeugnisse tierischen, pflanzlichen,

mikrobiologischen, mineralischen, künstlichen oder biotechnologischen Ursprungs sowie Trinkwasser, das für die Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln verwendet wird.

Nutztiere: Tiere außer Fischen, wirbellosen Wassertieren, im Wasser lebenden Säugetieren und anderen Wassertieren, die gezielt für die Lebensmittelgewinnung genutzt werden.

Produktionsstätte, an der eine Tätigkeit im Bereich der Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe) tierischen Ursprungs ausgeübt wird: Objekt (Gebäude, Räumlichkeit, Konstruktion und anderes Objekt), das für eine Tätigkeit im Bereich der Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung), unverarbeiteter Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe) tierischen Ursprungs bestimmt ist und für die Ausübung dieser Tätigkeit genutzt wird, einer juristischen oder einer natürlichen Person als Einzelunternehmer gehört und die die oben beschriebene Tätigkeit auf der Grundlage des Eigentumsrechts oder auf anderer gesetzlicher Grundlage ausübt.

Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelkette: Möglichkeit, anhand einer Begleitdokumentation (in Papier- oder elektronischer Form) den Hersteller und die nachfolgenden Besitzer eines im Verkehr befindlichen Lebensmittels zu ermitteln, außer den Endverbraucher sowie den Herkunftsort (Herstellungsort, Ort, an dem das Lebensmittel zubereitet wurde) und (oder) den Herkunftsort der Nahrungsmittelrohstoffe.

Prozess der Lebensmittelherstellung (-zubereitung): Gesamtheit der gleichzeitig oder aufeinanderfolgend durchgeführten einzelnen technologischen Operationen zur Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln.

Aquakulturfisch: Fisch, der in einer speziellen Vorrichtung in einem Gewässer gezüchtet und (oder) zwischenzeitlich gehalten wird, um ihn frisch zu halten.

Schnell verderbliche Lebensmittel: Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdauer höchstens 5 Tage beträgt, wenn nicht im Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten anderes festgelegt ist und die für die Lagerung und Beförderung (den Transport) die Aufrechterhaltung bestimmter Temperaturen erfordern, um die Lebensmittelsicherheit zu gewähren und zu verhindern, dass sich in ihnen krankheitserregende Mikroorganismen bilden, Fäulniskeime und (oder) Toxine, die der menschlichen Gesundheit schaden könnten.

Spezielles Lebensmittel: Lebensmittel, für das bestimmte Anforderungen bezüglich seines Inhalts und (oder) des Mengenverhältnisses sämtlicher Inhaltsstoffe und Zutaten vorgeschrieben sind und für das der Inhalt und (oder) das Mengenverhältnis einzelner Inhaltsstoffe gegenüber den von Natur aus enthaltenen modifiziert wurde oder dem Substanzen oder Zutaten (außer

Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen) beigemischt wurden, die es von Natur aus nicht enthält, und (oder) für das sein Hersteller heilende und (oder) prophylaktische Eigenschaften proklamiert, und das für den sicheren Verzehr durch bestimmte Personengruppen bestimmt ist.

Haltbarkeitsdauer eines Lebensmittels: Dauer, während der ein Lebensmittel vollständig den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen muss, wie sie von diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten vorgeschrieben sind und während der es seine Eigenschaften für den Verbraucher wie in der Lebensmittelkennzeichnung angegeben aufrecht erhalten muss und nach deren Ablauf das Lebensmittel für seinen Zweck nicht mehr geeignet ist.

Technologische Hilfsmittel: Substanz oder Materialien oder beides zusammen (außer Anlagen, Verpackungsmaterialien, Geräten und Geschirr), die, ohne Inhaltsstoff eines Lebensmittels zu sein, gezielt bei der Verarbeitung eines Lebensmittelrohstoffs (Nahrungsmittelrohstoffs) und (oder) der Herstellung eines Lebensmittels genutzt werden, um bestimmte technologische Zwecke zu erfüllen und die, sobald sie die gewünschten Zwecke erfüllt haben, wieder aus dem Rohstoff oder dem Lebensmittel entfernt werden oder deren Rückstände keinerlei weitere technologische Wirkung auf das fertige Lebensmittel haben.

Anregende Getränke: alkoholfreie und leicht alkoholische Getränke, die in einer ausreichenden Menge anregende Substanzen (Zutaten) u. a. auch pflanzlichen Ursprungs enthalten, um eine anregende Wirkung auf den menschlichen Organismus zu haben. Ausgenommen sind Kaffee und Getränke auf Kaffeebasis.

Fang von Bioressourcen aus dem Wasser: Bioressourcen aus dem Wasser, die ihrem natürlichen Lebensraum entnommen (in ihm gefangen) wurden.

Entsorgung von Lebensmitteln: Nutzung von Lebensmitteln, die nicht den Vorschriften des Technischen Reglements entsprechen, für andere Zwecke als die, für die sie normalerweise bestimmt und genutzt werden. D. h. die Unbrauchbarmachung von nicht rechtskonformen Lebensmitteln für jegliche Nutzung und Anwendung mit dem Ziel, eine ungünstige Auswirkung auf Mensch, Tier und Umwelt zu verhindern.

§ 5 Regeln für den Verkehr auf dem Markt

1. Lebensmittel werden für den Verkehr auf dem Markt zugelassen, wenn sie diesem Technischen Reglement sowie anderen für sie maßgeblichen Technischem Reglement der Zollunion entsprechen.

2. Lebensmittel, die diesen Technischen sowie anderen für sie maßgeblichen Technischen Reglement der Zollunion entsprechen und die als rechtskonform eingestuft wurden (deren Rechtskonformität bestätigt wurde), werden mit dem einheitlichen Siegel für den Verkehr von Lebensmitteln auf dem Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion gekennzeichnet.

3. Lebensmittel, die sich im Verkehr befinden, darunter auch Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe), müssen über Begleitpapiere verfügen, die eine Rückverfolgung der entsprechenden Lebensmittelkette gewährleisten.

4. Lebensmittel, die diesem Technischen Reglement und (oder) anderen für sie maßgeblichen Technischen Reglement der Zollunion nicht entsprechen, darunter auch Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, müssen vom Marktteilnehmer (Besitzer des Lebensmittels) selbständig oder auf Weisung der zuständigen Aufsichtsbehörden (Kontrollbehörden) des entsprechenden Mitgliedsstaates der Zollunion aus dem Verkehr gezogen werden.

§ 6 Identifizierung von Lebensmitteln (Prozessen) für ihre Zuordnung zu den Objekten der technischen Regulierung entsprechend dem Technischen Reglement

1. Für die Zuordnung von Lebensmitteln zu den Objekten der technischen Regulierung, auf die dieses Technische Reglement anzuwenden ist, wird von den zuständigen Personen eine Identifizierung des Lebensmittels vorgenommen.

2. Die Identifizierung von Lebensmitteln erfolgt entsprechend ihrer Bezeichnung und (oder) ihrer Merkmale, wie sie in der Definition solcher Lebensmittel in diesem Technischen Reglement oder im Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten beschrieben sind und (oder) anhand visueller und (oder) organoleptischer und (oder) analytischer Methoden.

3. Die Identifizierung von Lebensmitteln erfolgt anhand folgender Methoden:

1) nach der Bezeichnung: anhand eines Vergleichs der Bezeichnung

und der Bestimmung *[des Zwecks]* des Lebensmittels, die in der Lebensmittelkennzeichnung auf der Fertigpackung und (oder) in den Warenbegleitpapieren angegeben sind, mit der Bezeichnung, die in der Definition für die Lebensmittelart in diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten angegeben sind.

2) mit visuellen Methoden: anhand eines Vergleichs der äußeren Erscheinung des Lebensmittels mit den Merkmalen, die in der Definition für dieses Lebensmittel in diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten angegeben sind.

3) mit organoleptischen Methoden: anhand eines Vergleichs organoleptischer Merkmale des Lebensmittels mit den Merkmalen, die in der Definition für dieses Lebensmittel in diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten angegeben sind. Die organoleptische Methode wird angewendet, wenn es nicht möglich ist, das Lebensmittel anhand seiner Bezeichnung oder anhand der visuellen Methode zu identifizieren.

4) mit analytischen Methoden: anhand einer Überprüfung, ob die physischen und chemischen und (oder) mikrobiologischen Merkmale des Lebensmittels den Merkmalen entsprechen, die in der Definition für dieses Lebensmittel in diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten angegeben sind. Die analytische Methode wird angewendet, wenn es nicht möglich ist, das Lebensmittel anhand seiner Bezeichnung oder anhand der visuellen oder der organoleptischen Methode zu identifizieren.

ABSCHNITT 2 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTEL

§ 7 Allgemeine Vorschriften hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit

1. Lebensmittel, die sich innerhalb des Zollgebiets der Zollunion im Verkehr befinden, müssen während ihrer festgelegten Haltbarkeitsdauer bei sachgemäßer Anwendung sicher sein.

2. Die Kriterien für die Lebensmittelsicherheit sind in den Anlagen 1, 2, 3, 4, 5 und 6 zu diesem Technischen Reglement festgelegt.

3. Die Sicherheitskriterien (mit Ausnahme der mikrobiologischen) für Lebensmittel gemischter Zusammensetzung werden nach der Zugabe bestimmter Zutaten unter Berücksichtigung ihres Gewichtsanteils und nach den Sicherheitskriterien dieser Zutaten bestimmt, die in diesem Technischen

Reglement festgelegt sind, wenn nicht etwas anderes durch die Anhänge 1, 2, 3, 4, 6 dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel festgelegt ist.

4. Die Sicherheitskriterien (mit Ausnahme der mikrobiologischen) für Trockenprodukte werden entsprechend den Ausgangs-Nahrungsmittelrohstoffen berechnet, unter Berücksichtigung der in ihnen und in dem Trockenprodukt enthaltenen trockenen Substanzen, wenn nicht etwas anderes durch die Anhänge 1, 2, 3, 4, 5 und 6 dieses Technischen Reglements und (oder) des Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittel festgelegt ist.

5. In sich im Verkehr befindlichen Lebensmitteln dürfen keine Erreger ansteckender Krankheiten oder Parasiten oder ihre Toxine enthalten sein, die eine gesundheitliche Bedrohung für Mensch und Tier darstellen.

6. Die Haltbarkeitsdauer und Lagerbedingungen von Lebensmitteln werden vom Hersteller festgelegt.

7. Materialien, die für die Herstellung von Verpackungen und Erzeugnissen verwendet werden, die direkten Kontakt mit den Lebensmitteln haben, müssen den Vorschriften des entsprechenden Technischen Reglements der Zollunion entsprechen.

8. Die Vorschriften für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und technologische Hilfsmittel, die für die Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden, sind im entsprechenden Technischen Reglement der Zollunion festgelegt.

9. Bei der Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln aus Nahrungsmittelrohstoffen, die aus GMO pflanzlichen, tierischen und mikrobiologischen Ursprungs gewonnen werden, dürfen nur staatlich registrierte GMO-Linien verwendet werden.

Wenn ein Hersteller für die Lebensmittelproduktion keine GMO verwendet hat, und sie höchstens 0,9 Prozent GMO enthalten, gilt dieser Wert als zufällig oder technisch unvermeidbare Beimischung, und solche Lebensmittel werden nicht als GMO-haltige Lebensmittel eingestuft.

10. Die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder im ersten Lebensjahr erfolgt in speziellen Produktionsstätten, speziellen Fertigungshallen oder an speziellen Fertigungslinien.

11. Frische und frischgefrorene Kräuter, Gemüse, Früchte und Beeren dürfen keine Eier von Würmern und Darmzysten krankheitserregender Einzeller enthalten.

12. Der Gehalt jedes Nährstoffs oder jeder bioaktiven Substanz in angereicherten Lebensmitteln, der für die Anreicherung verwendet wurde, muss für 100 ml oder 100 g oder eine Portion von höchstens 5% des täglichen Verzehrs berechnet werden. Der Gehalt probiotischer Mikroorganismen in

angereicherten Lebensmitteln muss mindestens 10^9 koloniebildende Einheiten (Bakterienzellen) pro 1 g oder 1 ml dieser Lebensmittel enthalten.

§ 8 Sicherheitsvorschriften für spezielle Lebensmittel

1. Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung und Lebensmitteln für Schwangere und stillende Mütter ist die Verwendung von GMO-haltigen Rohstoffen nicht zulässig.

Für die Herstellung von Kindernahrung ist gemäß Anhang 10 die Verwendung von Nahrungsmittelrohstoffen, die unter Anwendung von Pestiziden erzeugt wurden, nicht zulässig.

2. Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter müssen die Vorschriften erfüllen, die in den Anhängen 1, 2, 3 zu diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel festgelegt sind.

3. Kindernahrung für Kinder im ersten Lebensjahr muss in ihrer Konsistenz den physiologischen Besonderheiten des Verdauungssystems von Kindern in diesem Alter entsprechen:

4. Kindernahrung muss folgende Vorschriften erfüllen:

Gebäck für Kinder darf höchstens 25 Prozent Zuckerzusatz enthalten, Getreideerzeugnisse dürfen höchstens 0,5 Prozent Salz enthalten.

5. Kindernahrung darf nicht enthalten:

mehr als 0,2 Prozent Ethanol

natürlichen Kaffee

Aprikosenkerne

Essig

Süßstoffe, außer speziellen heildiätetischen Lebensmitteln und diätetischen Lebensmitteln für prophylaktische Zwecke.

6. Kindernahrung für Kinder im Säuglingsalter darf als Muttermilchersatz höchstens 4 Prozent trans-Fettsäuren des gesamten Fettsäuregehalts enthalten.

7. Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung ist die Verwendung von Benzoe- und Sorbinsäure sowie ihrer Salze nicht zulässig.

8. Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder im Säuglingsalter ist die Verwendung folgender Arten von Nahrungsrohstoffen nicht zulässig:

1) Quark mit einem höheren Säuregehalt als 150 Grad Thörner

2) Sojamehl (außer dem Isolat und Konzentrat von Sojaeiweiß)

3) Getreide und Getreideprodukte, die von Schädlingen befallen sind und die durch Fremdkörper und Schädlinge verunreinigt sind

4) Schlachterzeugnisse von Nutztieren und Geflügel, die einer wiederholten Tiefkühlung ausgesetzt wurden

5) Rohstoffe aus Fisch und andere Fischereiprodukte als Fisch, die einer wiederholten Tiefkühlung ausgesetzt wurden

6) mechanisch entbeintes Fleisch von Nutztieren und Geflügel

7) kollagenhaltige Fleisch- und Geflügelrohstoffe

8) Innereien von Nutztieren und Geflügel, außer Leber, Zunge, Herz und Blut

9) ausgesehntes Rindfleisch mit über 12 Prozent Gewichtsanteil Binde- und Fettgewebe

10) ausgesehntes Schweinefleisch mit über 32 Prozent Gewichtsanteil Fettgewebe

11) ausgesehntes Hammelfleisch mit über 9 Prozent Gewichtsanteil Fettgewebe

12) Hühnerfleisch und Brathähnchen der Güteklasse 2

13) Tiefkühlscheiben aus verschiedenen Arten ausgesehnten Tierfleischs sowie Innereien (Leber, Zunge, Herz) mit einer Haltbarkeitsdauer von über 6 Monaten

14) Fleisch von Bullen, Ebern und anderen mageren Tieren

15) Rohstoffe aus Fisch, die aus Aquakulturfischen und wild lebenden Fischarten gewonnen werden

16) Eier und Fleisch von Wasservögeln

17) Brotaufstriche aus einer Mischung pflanzlicher und tierischer Fette

18) Gesalzene Butter

19) Baumwollkernöl, Sesamöl

20) pflanzliche Öle mit einer Peroxidzahl von über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett (außer Olivenöl); Olivenöl mit einer Peroxidzahl von über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett

21) Säfte aus rückverdünntem Fruchtsaftkonzentrat

22) Gewürze (außer Dill, Petersilie, Sellerie, Kümmel, Basilikum, süßem und weißem Pfeffer, Piment, Oregano, Zimt, Vanille, Koriander, Nelken, Lorbeerblättern sowie Zwiebeln und Knoblauch, deren Inhaltsmengen vom Hersteller festgelegt werden

23) Eipulver (für schnellverderbliche Lebensmittel)

24) gehärtete Öle und Fette, Fette mit einem hohen Anteil gesättigter Fettsäuren

25) Scharfe Gewürze (Pfeffer, Meerrettich, Senf)

26) Mayonnaise, Mayonnaisesaucen, Saucen auf der Basis von Pflanzenölen, Cremes auf der Basis von Pflanzenölen, Fette für bestimmte Zwecke, Frittieröle.

9. Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder im Vorschul- und Schulkindalter sind folgende Arten von Nahrungsmittelrohstoffen nicht erlaubt:

1) Schlachterzeugnisse von Nutztieren und Geflügel, die einer wiederholten Tiefkühlung ausgesetzt wurden

2) Rohstoffe aus Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch, die einer wiederholten Tiefkühlung ausgesetzt wurden

3) mechanisch entbeintes Fleisch von Nutztieren und Geflügel

4) kollagenhaltige Fleisch- und Geflügelrohstoffe

5) Tiefkühlscheiben aus verschiedenen Arten ausgesehnten Tierfleischs sowie Innereien (Leber, Zunge, Herz) mit einer Haltbarkeitsdauer von über 6 Monaten

6) ausgesehntes Rindfleisch mit über 20 Prozent Gewichtsanteil Binde- und Fettgewebe

7) ausgesehntes Schweinefleisch mit über 70 Prozent Gewichtsanteil Binde- und Fettgewebe

8) ausgesehntes Hammelfleisch mit über 9 Prozent Gewichtsanteil Binde- und Fettgewebe

9) Fleisch von Bullen, Ebern und anderen mageren Tieren

10) Innereien von Nutztieren und Geflügel, außer Leber, Zunge, Herz, Blut

11) Eier und Fleisch von Wasservögeln

12) Säfte aus rückverdünntem Fruchtsaftkonzentrat

13) pflanzliche Öle mit einer Peroxidzahl von über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett (außer Olivenöl); Olivenöl mit einer Peroxidzahl von über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett

14) Baumwollkernöl

15) gehärtete Öle und Fette

16) scharfe Gewürze (Pfeffer, Meerrettich, Senf)

10. Für die Herstellung (Zubereitung) bioaktiver Nahrungsergänzungsmittel für Kinder im Alter von 3 bis 14 Jahren und von Kräutergetränken (Kräutertees) für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter ist nur die Verwendung der pflanzlichen Rohstoffe erlaubt, die in Anlage 8 zu diesem Technischen Reglement aufgeführt sind.

11) Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter ist nur die Verwendung der Vitamine und Mineralstoffe erlaubt, die in Anlage 9 zu diesem Technischen Reglement aufgeführt sind.

12) Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen dürfen für die Geschmacksverstärkung nur natürliche Lebensmittelaromen (Geschmacksaromen) verwendet werden, für Kinder im Alter von über 4 Monaten auch Vanillin.

13) Für die Herstellung (Zubereitung) bioaktiver Nahrungsergänzungsmittel ist die Verwendung von Pflanzen und pflanzlichen

Erzeugnissen sowie Erzeugnissen tierischen Ursprungs, Mikroorganismen, Pilzen und bioaktiven Substanzen, die Leib und Leben des Menschen gefährden und die in Anhang 7 zu diesem Technischen Reglement aufgeführt sind, nicht zulässig.

14) Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel müssen den Hygienevorschriften für die Lebensmittelsicherheit entsprechen, die in den Anhängen 1, 2, 3 zu diesem Technischen Reglement festgelegt sind. Die Tageszufuhr bioaktiver Nahrungsergänzungsmittel aus bioaktiven Substanzen, die aus Pflanzen und (oder) deren Extrakten gewonnen werden, muss innerhalb der Grenzwerte von 10 bis 50 Prozent einer therapeutischen Einzeldosis für die Einnahme dieser Substanzen liegen, wenn sie als Medikament eingenommen werden.

§ 9 Sicherheitsvorschriften für anregende Getränke

Anregende Getränke (darunter auch Energiedrinks) werden in Form von alkoholfreien und leicht alkoholischen Getränken hergestellt (zubereitet).

Als Quellen anregender Substanzen (Zutaten) dürfen Koffein und koffeinhaltige Pflanzen (Pflanzenextrakt) verwendet werden, Tee, Kaffee, Guarana, Mate und andere Heilpflanzen und Extrakte aus ihnen, die eine anregende Wirkung haben (Gingseng, Rhapontikum, Rosenwurz (Rhodiola rosea), Spaltkörbchen (Schisandra), Eleutherococcus). Alkoholfreie anregende Getränke dürfen nicht mehr als zwei anregende Substanzen (Zutaten) enthalten, leicht alkoholische anregende Getränke nur eine.

Für die Herstellung (Zubereitung) anregender Getränke dürfen mineralische Substanzen verwendet werden, leicht assimilierbare Kohlenhydrate, Vitamine und vitaminartige Substanzen und Substrate sowie Stimulanzien des Energiestoffwechsels.

Der Koffeingehalt in anregenden Getränken darf höchstens 400 mg/dm^3 betragen.

ABSCHNITT 3 VORSCHRIFTEN FÜR DIE EINZELPROZESSE DER HERSTELLUNG (ZUBEREITUNG), LAGERUNG, BEFÖRDERUNG (DEN TRANSPORT), DEN VERTRIEB UND DIE ENTSORGUNG VON LEBENSMITTELN

§ 10 Gewährung der Lebensmittelsicherheit während der Herstellung (Zubereitung), Lagerung, der Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Lebensmitteln

1. Hersteller, Verkäufer und Personen, die als ausländische Hersteller von Lebensmitteln tätig sind, müssen die Prozesse der Lebensmittelproduktion, Lagerung, Beförderung (des Transports) und des Vertriebs der Lebensmittel so ausführen, dass diese Lebensmittel den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen.

2. Bei der Ausführung der Einzelprozesse der Lebensmittelproduktion, für die es Sicherheitsvorschriften gibt, muss der Hersteller Prozeduren entwickeln, einführen und aufrecht erhalten, die auf den Prinzipien HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) beruhen, die in Teil 3 dieses Paragraphen dargelegt sind.

3. Für die Gewährung der Lebensmittelsicherheit während der Lebensmittelproduktion müssen folgende Prozeduren entwickelt, eingeführt und aufrecht erhalten werden:

1) Wahl der für die Gewährung der Lebensmittelsicherheit erforderlichen technologischen Prozesse für die Lebensmittelproduktion

2) Wahl der Reihenfolge und Kontinuität der technologischen Operationen der Lebensmittelproduktion zur Verhinderung von Verunreinigungen der Nahrungsmittelrohstoffe und der Lebensmittel

3) Festlegung der Kontrollphasen der technologischen Operationen und der Lebensmittel in den verschiedenen Phasen der Lebensmittelproduktion in den Betriebskontrollprogrammen

4) Kontrolle der Nahrungsmittelrohstoffe, technologischen Hilfsmittel, Verpackungsmaterialien und Erzeugnisse, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden sowie der Lebensmittel, um eine absolut verlässliche und vollständige Kontrolle zu gewährleisten

5) Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der technischen Anlagen für die Lebensmittelproduktion gemäß den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten

6) Gewährleistung einer Dokumentation mit Angaben zu den Kontrollphasen der technologischen Operationen und den Kontrollergebnissen für die Lebensmittel

7) Beachtung der Lagerungs- und Transportbedingen für die Lebensmittel

8) Instandhaltung der Räumlichkeiten, technischen Anlagen und der Ausstattung, die für den Gesamtprozess der Lebensmittelproduktion genutzt werden, so dass Verunreinigungen der Lebensmittel ausgeschlossen werden können

9) Wahl von Methoden, die sicherstellen dass die Mitarbeiter die Regeln der persönlichen Hygiene beachten, damit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann

10) Wahl von Methoden für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, Festlegung regelmäßiger Termine für Reinigung, Wäsche, Desinfektion, Insekten- und Nagetierbekämpfung der Räumlichkeiten, technischen Anlagen und der Ausstattung, die für den Gesamtprozess der Lebensmittelproduktion genutzt werden

11) Führen und Speichern einer Dokumentation in Papier- und (oder) elektronischer Form für den Nachweis, dass die hergestellten Lebensmittel den Vorschriften des Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen

12) Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelkette.

§ 11 Vorschriften hinsichtlich der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit für den gesamten Prozess der Lebensmittelproduktion

1. Für die Gewährleistung der Rechtskonformität in Verkehr gebrachter Lebensmittel gemäß den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten ist der Lebensmittelhersteller verpflichtet, für den gesamten Prozess der Lebensmittelproduktion Prozeduren einzuführen, die die Sicherheit dieser Lebensmittel gewährleisten können.

2. Für die Durchführung von Maßnahmen für die Gewährleistung der Sicherheit des Produktionsprozesses für die Lebensmittelproduktion ist der Hersteller allein und (oder) unter Beteiligung Dritter zuständig.

3. Für die Gewährleistung der Sicherheit des Produktionsprozesses für die Lebensmittelproduktion muss der Hersteller festlegen:

1) eine Liste von Risikofaktoren in den Produktionsprozessen, die dazu führen können, dass Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, die nicht den

Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen

2) eine Liste kritischer Momente für die Kontrolle des Produktionsprozesses: Richtwerte für die technologischen Operationen des Produktionsprozesses der Lebensmittelproduktion (für Teilprozesse), Richtwerte (Kennzahlen) für die Sicherheit der Nahrungsmittelrohstoffe und der Verpackungsmaterialien, für die eine Kontrolle erforderlich ist, zur Vorbeugung oder Behebung der in Punkt 1 dieses Teils angegebenen Risikofaktoren

3) Grenzwerte für die Kennzahlen, die in den kritischen Momenten *[des Produktionsprozesses]* gemessen werden

4) Verfahren für die Überwachung der kritischen Momente des Produktionsprozesses

5) Festlegung eines Aktionsplans im Falle von Abweichungen der in Punkt 3 dieses Teils angegebenen Kennzahlen von den festgelegten Grenzwerten

6) Regelmäßige Termine für Kontrollen der Rechtskonformität der Lebensmittel, die in Verkehr gebracht werden sollen, gemäß den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten

7) Regelmäßige Termine für die Reinigung, Wäsche, Desinfektion, Nagetier- und Insektenbekämpfung der Produktionsräume, für die Reinigung, Wäsche und Desinfektion der technischen Anlagen und der Ausstattung, die für die Lebensmittelproduktion genutzt werden

8) Maßnahmen für die Vorbeugung eines Eindringens von Nagetieren, Insekten sowie synanthropischen Vögeln und Tieren in die Produktionsräume.

4. Der Hersteller ist verpflichtet, die Maßnahmen für die Gewährleistung der Sicherheit des Produktionsprozesses für die Lebensmittelproduktion zu dokumentieren und die Dokumentation in Papier- oder elektronischer Form zu speichern, einschließlich der Dokumente, die die Sicherheit der unverarbeiteten Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs belegen.

Dokumente, die die Sicherheit der unverarbeiteten Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs belegen, müssen ab dem Datum ihrer Erstellung drei Jahre lang aufbewahrt werden

5. der Verzehr von Nahrung innerhalb der Produktionsräume ist nicht gestattet

6. Mitarbeiter, die an Arbeitsplätzen der Lebensmittelproduktion beschäftigt sind, an denen sie in unmittelbaren Kontakt mit Nahrungsmittelrohstoffen und (oder) Lebensmitteln kommen, müssen sich vor der Aufnahme ihres Beschäftigungsverhältnisses und in regelmäßigen

Abständen einer obligatorischen medizinischen Untersuchung gemäß der Gesetzgebung des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion unterziehen.

7. Personen, die an Infektionskrankheiten erkrankt sind, die Verdacht auf solche Infektionskrankheiten haben oder Kontakt zu Infektionskranken haben oder die mit Krankheitserregern infiziert sind, werden nicht für Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Lebensmittelproduktion zugelassen.

§ 12 Vorschriften für die Wasserversorgung bei den einzelnen Prozessen der Lebensmittelproduktion

1. Für die Gewährleistung einer sicheren Lebensmittelproduktion muss in ausreichenden Mengen kaltes und heißes Wasser, Dampf und Eis vorhanden sein.

2. Wasser, das in unterschiedlichen Aggregatzuständen für den Prozess der Lebensmittelproduktion genutzt wird, muss folgenden Anforderungen gerecht werden:

1) Wasser, das für den Prozess der Lebensmittelproduktion genutzt wird und in unmittelbaren Kontakt mit Nahrungsmittelrohstoffen und Verpackungsmaterialien kommt, muss den in dem entsprechenden Mitgliedsstaat der Zollunion geltenden Vorschriften für Trinkwasser entsprechen.

2) Von Dampf, der für den Prozess der Lebensmittelproduktion verwendet wird und in unmittelbaren Kontakt mit Nahrungsmittelrohstoffen und Verpackungsmaterialien kommt, darf keine Verschmutzungsgefahr für Lebensmittel ausgehen.

3) Eis, das für die Lebensmittelproduktion verwendet wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein, das der geltenden Gesetzgebung des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion entspricht.

3. Vorschriften für die Wasserversorgung:

1) für Produktionsprozesse, die nicht unmittelbar in Zusammenhang mit der Lebensmittelproduktion stehen (Löschwasser, Kühlwasser für die Kühlsysteme, Dampfherstellung u. a.) sowie für die Verarbeitung (Behandlung) von Nahrungsmittelrohstoffen pflanzlichen Ursprungs für technische Zwecke (Schwemmen, Putzen) ist die Verwendung von Wasser zulässig, das nicht den Vorschriften für Trinkwasser entspricht. Die für diese Zwecke vorgesehenen Wasserleitungen dürfen nicht für die Trinkwasserversorgung genutzt werden und müssen kenntlich gemacht sein, damit sie von Trinkwasserleitungen zu unterscheiden sind.

2) für die Wärmebehandlung von Nahrungsmittelrohstoffen und Lebensmitteln in hermetisch verschlossenen Behältern und (oder) bei der Verwendung entsprechender Anlagen müssen die Voraussetzungen dafür

gegeben sein, dass eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch Wasser, das für die Kühlung dieser Behälter und Anlagen genutzt wird, verhindert werden kann.

§ 13 Sicherheitsvorschriften für Nahrungsmittelrohstoffe, die in der Lebensmittelproduktion verwendet werden

1. Nahrungsmittelrohstoffe, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden, müssen den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen. Ihre Rückverfolgbarkeit muss gegeben sein.

2. Nahrungsmittelrohstoffe pflanzlichen Ursprungs werden für die Lebensmittelproduktion verwendet, wenn Angaben über die Anwendung von Pestiziden bei dem Anbau der entsprechenden Pflanzen vorliegen sowie Angaben über die Begasung der Produktionsräume und Behälter für die Lagerung dieser Rohstoffe zum Schutz vor Schädlingsbefall und Befall durch Krankheiten landwirtschaftlicher Pflanzen.

3. Unverarbeitete Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs müssen von Nutztieren stammen, die nicht der Wirkung natürlicher und synthetischer Östrogene, Hormone, Wachstumshormone, Antibiotika und anderer Medikamente der Tiermedizin ausgesetzt waren, die ihnen vor ihrer Schlachtung verabreicht wurden, wenn die Frist für die vollständige Ausscheidung dieser Stoffe aus dem Organismus dieser Tiere noch nicht verstrichen ist.

4. Die Lagerung von Nahrungsmittelrohstoffen und Zutaten, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden, muss unter Bedingungen erfolgen, die eine Verhinderung von Fäulnisbildung und den Schutz dieser Rohstoffe und Zutaten vor Verunreinigungen gewährleisten.

§ 14 Vorschriften für die Einrichtung von Räumlichkeiten, die für die Lebensmittelproduktion vorgesehen sind

1. Der Grundriss von Produktionsräumen, ihre Konstruktion, Anordnung und Größe müssen folgendes gewährleisten:

1) die Möglichkeit, technologische Operationen mit Fließbandcharakter so ablaufen zu lassen, dass ein Zusammentreffen oder Überkreuzen der Rohstoffflüsse und Lebensmittelflüsse sowie schmutziger und sauberer Ausstattung vermieden wird

2) die Verhinderung oder Minimierung einer Verschmutzung der Luft, die für die Lebensmittelproduktion verwendet wird

3) den Schutz der Produktionsräume vor einem Eindringen von Tieren, darunter Nagetieren und Insekten

4) die Möglichkeit für die Durchführung der erforderlichen Wartung der technischen Anlagen, für die Reinigung, Wäsche, Desinfektion, Insekten- und Nagetierbekämpfung der Produktionsräume

5) den erforderlichen Platz für die Durchführung technologischer Operationen

6) den Schutz vor Schmutzansammlungen und dem Einstreuen von Fremdkörpern in die hergestellten Lebensmittel, vor der Bildung von Kondensat und Schimmel auf den Oberflächen in den Produktionsräumen

7) die Einhaltung der Bedingungen für die Lagerung von Nahrungsmittelrohstoffen, Verpackungsmaterial und Lebensmitteln.

2. Produktionsräume für die Lebensmittelproduktion müssen ausgestattet sein mit:

1) Möglichkeiten für eine natürliche und mechanische Belüftung, deren Anzahl und (oder) Kapazität, Konstruktion und Funktion eine Verschmutzung der Lebensmittel verhindert und den Zugriff auf Filter und andere Teile dieser Systeme, die gereinigt oder ausgewechselt werden müssen, gewährleisten

2) natürlicher und künstlicher Beleuchtung, die den in den entsprechenden Mitgliedsstaaten der Zollunion geltenden gesetzlichen Vorschriften entspricht

3) Toiletten, die nicht unmittelbar über Türen mit den Produktionsräumen verbunden sind. Vor ihrem Eingang muss sich ein Vorraum befinden, der mit Haken für die Arbeitskleidung und Waschbecken zum Händewaschen ausgestattet ist.

4) Waschbecken zum Händewaschen mit Heiß- und Kaltwasseranschluss, mit Reinigungsmitteln zum Händewaschen und Vorrichtungen zum Trocknen der Hände.

3. In den Produktionsräumen dürfen weder persönliche Kleidung noch Arbeitskleidung oder Schuhe des Personals aufbewahrt werden.

4. In den Produktionsräumen dürfen keinerlei Stoffe und Materialien aufbewahrt werden, die nicht für die Lebensmittelproduktion verwendet werden. Dazu gehören auch Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die für die tägliche Reinigung und Desinfektion der Produktionsräume und Anlagen benötigt werden.

5. Die Bereiche der Produktionsräume, in denen die Lebensmittelproduktion erfolgt, müssen folgende Vorschriften erfüllen:

1) Die Fußbodenoberflächen müssen aus wasserundurchdringlichem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen, erreichbar für die Reinigung und bei Bedarf für eine Desinfektion und eine sachgemäße Trocknung.

2) Die Wandoberflächen müssen aus wasserundurchdringlichem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen, damit sie abgewaschen und bei Bedarf desinfiziert werden können

3) die Deckenoberflächen oder, falls es keine Decken gibt, die Innenflächen der Dächer und Konstruktionen über den Produktionsräumen müssen eine Verhinderung von Schmutzansammlungen, Schimmelbildung und Abbröckeln von Deckenteilen oder von den Deckenoberflächen oder Konstruktionen verhindern und zu einer Verminderung von Feuchtigkeitskondensat beitragen

4) zu öffnende äußere Fenster (oder Oberlichter) müssen mit für die Reinigung leicht zu entfernenden Gitternetzen zum Schutz vor Insekten versehen sein

5) Die Türen der Produktionsräume müssen glatte Oberflächen aus absorptionsbeständigem Material haben.

6. Die Türen müssen von den Produktionsräumen aus nach außen öffnen, wenn dem keine Brandschutzvorschriften entgegenstehen.

7. Die Kanalisation in den Produktionsräumen muss so geplant und verlegt sein, dass keine Gefahr einer Lebensmittelverschmutzung besteht.

8. Die gleichzeitige Durchführung von Reparaturarbeiten mit der Lebensmittelproduktion in solchen Produktionsräumen ist nicht gestattet.

§ 15 Vorschriften hinsichtlich der Verwendung technischer Anlagen und Geräte für die Lebensmittelproduktion

1. Die technischen Anlagen und Geräte, die bei der Lebensmittelproduktion verwendet werden und direkten Kontakt mit den Lebensmitteln haben, müssen:

1) Konstruktions- und Nutzungseigenschaften aufweisen, die eine Lebensmittelproduktion gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel gewährleisten

2) die Möglichkeit geben, sie abzuwaschen, (oder) zu reinigen und zu desinfizieren

3) aus Materialien angefertigt sein, die den Vorschriften für Materialien entsprechen, die unmittelbaren Kontakt mit Lebensmitteln haben.

2. Technische Anlagen müssen entsprechend den Zielen dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel mit Kontrollvorrichtungen ausgestattet sein.

3. Die Arbeitsflächen der technischen Anlagen und Geräte müssen aus absorptionsbeständigen Materialien bestehen.

§ 16 Vorschriften hinsichtlich der Lagerungsbedingungen und Entsorgung von Abfällen, die bei der Lebensmittelherstellung anfallen

1. Abfälle, die bei der Lebensmittelproduktion anfallen, müssen regelmäßig aus den Produktionsräumen entfernt werden.

2. Abfälle, die bei der Lebensmittelproduktion anfallen, werden in folgende Kategorien unterteilt:

a) Abfälle aus tierischen Geweben

b) Abfallprodukte der Bioaktivität von Nutztieren

c) andere Abfälle (Festabfälle, Müll)

3. Abfälle müssen entsprechend ihrer Kategorie in getrennten und entsprechend gekennzeichneten verschließbaren Behältern gesammelt werden, die sich in einem unversehrten Zustand befinden und ausschließlich für die Sammlung und Lagerung dieser Abfälle genutzt werden.

4. Die Konstruktionsmerkmale der in Punkt 3 dieses Teils beschriebenen Behälter müssen die Möglichkeit geben, sie zu reinigen und (oder) zu waschen und den Schutz vor dem Eindringen von Tieren gewähren.

5. Das Entfernen der Abfälle aus den Produktionsräumen und Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion und ihre Vernichtung dürfen nicht zu einer Verschmutzung von Lebensmitteln und der Umwelt oder einer Bedrohung von Leib und Leben des Menschen führen.

§ 17 Vorschriften für die einzelnen Prozesse der Lagerung, Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Lebensmitteln

1. Die Beförderung (der Transport) von Lebensmitteln erfolgt mit Fahrzeugen gemäß den vom Lebensmittelhersteller festgelegten Transportbedingungen, und wenn es solche nicht gibt, gemäß den vom Lebensmittelhersteller festgelegten Lagerungsbedingungen für diese Lebensmittel.

2. Bei einem gleichzeitigen Transport verschiedener Lebensmittel oder von Lebensmitteln und anderem Frachtgut in denselben Fahrzeugen oder Containern muss gewährleistet sein, dass diese nicht miteinander in Berührung kommen, verschmutzen oder ihre organoleptischen Eigenschaften verändern.

3. Die Stauräume in den Fahrzeugen und die Container müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel vor Verschmutzungen geschützt sind, keine Tiere, u. a. Nagetiere und Insekten, eindringen können und dass Reinigungen und Desinfektionen durchgeführt werden können.

4. Die Stauräume in den Fahrzeugen, die Container und Behälter, die für den Transport von Lebensmitteln genutzt werden, müssen eine Aufrechterhaltung der Transport- und (oder) Lagerungsbedingungen der Lebensmittel gewährleisten.

5. Die inneren Oberflächen der Stauräume in den Fahrzeugen und der Container müssen aus abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen.

6. Die Stauräume in den Fahrzeugen und die Container müssen regelmäßigen Reinigungen und Desinfektionen unterzogen werden, so dass für die Lebensmittel keine Verschmutzungsgefahren von ihnen ausgehen können. Das Wasser, das für die Reinigung der inneren Oberflächen der Stauräume in den Fahrzeugen und der Container verwendet wird, muss den Vorschriften für Trinkwasser gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaates der Zollunion entsprechen.

7. Bei der Lagerung von Lebensmitteln müssen die vom Lebensmittelhersteller festgelegten Lagerungsbedingungen und ihre Haltbarkeitsdauer beachtet werden. Die vom Hersteller festgelegten Lagerungsbedingungen müssen den Vorschriften dieses Technischen Reglements und dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen.

8. Die Lagerung einer Lebensmittelart zusammen mit einer anderen ist nicht zulässig, falls dies zu einer Verschmutzung der Lebensmittel führen kann.

9. Zu Lebensmitteln, die gelagert werden, muss es Begleitpapiere geben, die Angaben zu den Lagerungsbedingungen und der Haltbarkeitsdauer dieser Lebensmittel enthalten.

10. Mitarbeiter, die an Arbeitsplätzen im Zusammenhang mit der Lagerung und dem Transport und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, an denen sie in unmittelbaren Kontakt mit Nahrungsmittelrohstoffen und (oder) Lebensmitteln kommen, haben vor der Aufnahme ihrer Beschäftigung und in regelmäßigen Abständen eine obligatorische medizinische Untersuchung gemäß der Gesetzgebung des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion zu absolvieren.

11. Personen, die an Infektionskrankheiten erkrankt sind, die Verdacht auf solche Infektionskrankheiten haben oder Kontakt zu Infektionskranken haben oder die mit Krankheitserregern infiziert sind, werden nicht für Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Lagerung, dem Transport und dem Vertrieb von Lebensmittelproduktion zugelassen.

12. Beim Vertrieb von Lebensmitteln müssen die vom Lebensmittelhersteller festgelegten Lagerungsbedingungen und die Haltbarkeitsdauer für diese Lebensmittel beachtet werden.

13. Beim Verkauf von Lebensmitteln, die nicht in Handelsverpackungen abgepackt sind oder wenn Informationen zu diesen Lebensmitteln teilweise

auf einzelnen Beipackzetteln zu den Verpackungen zu finden sind, ist der Verkäufer verpflichtet, dem Verbraucher diese Informationen zugänglich zu machen.

§ 18 Vorschriften für die Entsorgung von Lebensmitteln

1. Lebensmittel, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, sind zu entsorgen.

2. Die Entscheidung, ob Lebensmittel, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, für die Tierfütterung verwendet werden können, obliegt den zuständigen Behörden der staatlichen Veterinäraufsicht oder anderen zuständigen Personen gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion.

3. Lebensmittel, die in § 5 Teil 4 aufgeführt sind, müssen bis zu ihrer Entsorgung so gelagert werden, dass kein unerlaubter Zugriff auf sie möglich ist und müssen registriert werden.

4. Für die Entsorgung von Lebensmitteln, die in § 5 Teil 4 aufgeführt sind, entscheidet der Besitzer der Lebensmittel, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, entsprechend den Vorschriften der zuständigen staatlichen Aufsichtsbehörde über die Methoden und Bedingungen der Entsorgung.

Das Versetzen von Lebensmitteln, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, in einen Zustand, der jegliche Art der Nutzung und Anwendung dieser Lebensmittel unmöglich macht und einen ungünstigen Einfluss auf Mensch, Tier und Umwelt ausschließt (nachfolgend: Vernichtung) erfolgt durch beliebige zur Verfügung stehende Mittel unter Berücksichtigung der gültigen gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaates der Zollunion für den Umweltschutz.

In Fällen, in denen Lebensmittel vernichtet werden müssen, weil sie für eine Verwendung entsprechend ihrem Bestimmungszweck ungeeignet sind und ein Risiko der Entstehung und Verbreitung von Krankheiten, einer Vergiftung von Mensch und Tier oder einer Verschmutzung der Umwelt darstellen, benachrichtigt der Besitzer der Lebensmittel, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, in schriftlicher Form die zuständige staatliche Aufsichtsbehörde des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion, die die Vorschriften für die Entsorgung von Lebensmitteln, die nicht diesem

Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, erlassen hat, darüber, wo, wann, mit welchen Mitteln und unter welchen Bedingungen die Entsorgung erfolgen soll.

[PP 5 und 6 fehlen im Original – Anm. d. Ü.]

7. Infizierte Lebensmittel, die gefährlich für Mensch und Tier sind, sind vor ihrer Vernichtung oder während ihrer Entsorgung einer Desinfektion zu unterziehen.

8. Bei der Entsorgung von Lebensmitteln, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, u. a. auch von Lebensmitteln mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum, ist der Hersteller und (oder) Importeur und (oder) Verkäufer entsprechend den Vorschriften der zuständigen staatlichen Aufsichtsbehörde des betreffenden Mitgliedsstaats der Zollunion dazu verpflichtet, dieser Aufsichtsbehörde, die die Vorschriften für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen erlassen hat, ein Dokument vorzulegen, das die Entsorgung dieser Lebensmittel gemäß den gesetzlichen Vorschriften der Zollunion nachweist.

§ 19 Vorschriften für die Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs

1. Die Schlachtung von Nutztieren erfolgt an speziell für Schlachtungen vorgesehenen Orten.

An Produktionsstätten, an denen Schlachtungen vorgenommen werden, müssen die Hygiene-, gesundheits- und veterinärdienstlichen Vorschriften für den Betrieb und die Nutzung von Produktionsstätten für die Fleischproduktion eingehalten werden, mit der eine sichere Produktion von Lebensmitteln und anderen Erzeugnissen sowie eine Risikovorbeugung gewährleistet werden soll.

2. Die Schlachtung von Nutztieren erfolgt mit Mitteln, die für einen humanen Umgang mit den Nutztieren sorgen.

3. Zur Schlachtung für Zwecke der Lebensmittelproduktion werden gesunde Nutztiere aus Betrieben und (oder) Gebieten zugelassen, die aus veterinärdienstlicher Sicht unbedenklich sind.

Es ist nicht erlaubt, Nutztiere für Zwecke der Lebensmittelproduktion zu schlachten, die mit Präparaten für den Insektenschutz und (oder) mit anderen tiermedizinischen Medikamenten für die Mästung oder Heilung bzw. Prophylaxe von Krankheiten behandelt wurden, wenn die Frist noch nicht abgelaufen ist, in der davon ausgegangen werden kann, dass diese Präparate vollständig aus dem Organismus der Nutztiere ausgeschieden wurden.

Vor der Schlachtung zu Zwecken der Lebensmittelproduktion sind die Nutztiere in Vorbereitung der Schlachtung unter speziellen Bedingungen zu halten.

Produktionsstätten, an denen Nutztiere vor ihrer Schlachtung gehalten werden, müssen über eine Quarantäne-Abteilung, Isolierställe und eine spezielle Anlage für die Schlachtung kranker Nutztiere verfügen. Falls es keine spezielle Anlage für die Schlachtung kranker Nutztiere gibt, ist die Schlachtung von Nutztieren aus gesundheitlichen Gründen nur an bestimmten hierfür vorgesehenen Tagen erlaubt oder in der Abteilung für die primäre Verarbeitung der Nutztiere am Ende einer Schicht, wenn aus ihr zuvor sämtliche Fleisch- und andere Schlachterzeugnisse von gesunden Nutztieren entfernt wurden.

4. Unmittelbar vor der Schlachtung müssen die Nutztiere einer veterinärdienstlichen Fleischbeschau unterzogen werden.

5. Nach der Schlachtung müssen das Fleisch der Nutztiere und andere unverarbeitete Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs, die aus der Schlachtung gewonnen wurden, einer Untersuchung nach der Schlachtung und einer veterinärdienstlichen Begutachtung unterzogen werden.

Unverarbeitete Nahrungsmittel tierischen Ursprungs, die aus der Schlachtung von Nutztieren gewonnen wurden, dürfen keinerlei Veränderungen aufweisen, die charakteristisch für ansteckende Tierkrankheiten sind.

6. Andere unverarbeitete Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs, die für die Lebensmittelproduktion bestimmt sind, außer dem Fang von Bioressourcen aus dem Wasser, müssen von gesunden Nutztieren aus Betrieben (Produktionsstätten) gewonnen werden, die in epizoischer Hinsicht unbedenklich sind.

7. Bioressourcen aus dem Wasser müssen aus sicheren Fanggebieten stammen.

8. Weitere Vorschriften für die einzelnen Prozesse der Gewinnung von Nahrungsmittelrohstoffen tierischen Ursprungs sind in dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten festgelegt, die die Vorschriften für diese Lebensmittel und die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, ihres Transports, Vertriebs und ihrer Entsorgung enthalten.

§ 20 Gewährleistung der Rechtskonformität von Lebensmitteln

1. Die Konformität von Lebensmitteln mit diesem Technischen Reglement wird durch die Befolgung der in ihnen enthaltenen Sicherheitsvorschriften und der Sicherheitsvorschriften des Technischen Regelements für bestimmte Lebensmittelarten gewährleistet.

2. Die Methoden für die Prüfung (Untersuchung) und die Bemessungsmethoden für Lebensmittel sind in der Liste der Normen festgelegt, die die Regeln und Methoden für die Prüfung (Untersuchung) sowie die Bemessungsmethoden enthalten, u. a. auch die Regeln für die Entnahme von Stichproben, wie sie von den Vorschriften dieses Technischen Reglements und für die Einstufung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln vorgeschrieben sind.

ABSCHNITT 4 FESTSTELLUNG (BESTÄTIGUNG) DER RECHTSKONFORMITÄT

§ 21 Formen der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln sowie ihrer Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung

1. Die Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln mit Ausnahme der Lebensmittel, die in Teil 3 dieses Paragrafen aufgeführt sind, gemäß den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel erfolgt auf folgende Weisen:

1) durch Bestätigung (Deklaration) der Rechtskonformität der Lebensmittel

2) durch die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel

3) durch die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel

4) durch veterinär- und gesundheitsdienstliche Begutachtung.

2. Die Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Prozessen der Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln, ihrer Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel erfolgt durch die staatliche Aufsicht (Kontrolle) über die Befolgung der Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten mit Ausnahme der Prozesse für die Herstellung (Zubereitung) der in § 32 aufgeführten Lebensmittel. Die Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität solcher Herstellungsprozesse erfolgt durch die staatliche Registrierung der Produktionsstätten.

3. Die Einstufung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln nicht industrieller Herstellung und von Lebensmitteln, die in Gastronomiebetrieben (Gemeinschaftsverpflegung) hergestellt werden und die für den Verkauf im Zusammenhang mit der Erbringung von Dienstleistungen bestimmt sind sowie der Prozesse des Vertriebs dieser Lebensmittel erfolgt

durch die staatliche Aufsicht (Kontrolle) über die Beachtung der Lebensmittelvorschriften gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten.

§ 22 Der Antragsteller bei der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln

1. Antragsteller bei der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln, außer bei der staatlichen Kontrolle (Aufsicht), kann eine in einem Mitgliedsstaat der Zollunion gemäß dessen Gesetzgebung registrierte juristische Person oder natürliche Person in Form eines Einzelunternehmers sein oder ein Hersteller oder Verkäufer, oder ein Vertreter eines ausländischen Herstellers, der für diesen durch Abschluss eines Vertrages mit der Gewährleistung der Rechtskonformität gelieferter Lebensmittel entsprechend diesem Technischen Reglement und (oder) anderen für diese Lebensmittel relevanten Technischen Reglements der Zollunion, sowie mit der Übernahme der Verantwortung beauftragt ist, falls diese Lebensmittel nicht rechtskonform sind.

2. Der Antragsteller ist verpflichtet, die Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und anderen maßgeblichen Technischen Reglements der Zollunion zu gewährleisten.

§ 23 Deklaration der Rechtskonformität

1. Die Rechtskonformität muss für alle Lebensmittel deklariert werden, die innerhalb der Zollunion in Verkehr gebracht werden, mit folgenden Ausnahmen:

1) unverarbeitete Nahrungsmittel tierischen Ursprungs
2) spezielle Lebensmittel
3) Essig.

2. Die Deklaration der Rechtskonformität von Lebensmitteln gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten erfolgt nach Wahl des Antragstellers durch die Deklaration der Rechtskonformität auf der Basis eigener Nachweise und (oder) auf der Basis von Nachweisen, die unter Beteiligung Dritter erhoben wurden.

3. Die Deklaration der Rechtskonformität von Lebensmitteln erfolgt nach Wahl des Antragstellers nach einem der in diesem Technischen Reglement vorgegebenen Muster, wenn das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

4. Musterabläufe für die Deklaration:

1) Deklarationsschema 1 d

1.1) Das Schema 1 d beinhaltet folgende Prozeduren:

- Erstellung und Analyse der Technischen Dokumentation
- Durchführung der Betriebskontrolle
- Untersuchung von Lebensmittelstichproben
- Genehmigung und Registrierung der Deklaration der Rechtskonformität
- Anbringen des einheitlichen Siegels für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion

1.2) Der Antragsteller ergreift alle notwendigen Maßnahmen für die Prozessstabilität bei der Herstellung (Zubereitung) und für die Gewährleistung der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten durch diesen Prozess, er erstellt eine technische Dokumentation und analysiert die dokumentierten Werte.

1.3) Der Antragsteller sorgt für die Durchführung von Betriebskontrollen.

1.4) Zur Kontrolle der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten führt der Antragsteller Untersuchungen von Stichproben der Lebensmittel durch. Die Untersuchungen der Stichproben der Lebensmittel erfolgen nach Wahl des Antragstellers im *[eigenen, s. P 6 – Anm. d. Ü.]* Versuchslabor oder in einem akkreditierten Versuchslabor.

1.5) Der Antragsteller erstellt die Deklaration der Rechtskonformität und lässt sie nach dem Benachrichtigungsprinzip registrieren.

1.6) Der Antragsteller bringt das einheitliche Siegel für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion an, wenn dieses Technische Reglement und (oder) das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

2) Deklarationsschema 2 d

2.1) Das Schema 2 d beinhaltet folgende Prozeduren:

- Erstellung und Analyse der Technischen Dokumentation
- Untersuchung von Lebensmittelchargen
- Genehmigung und Registrierung der Deklaration der Rechtskonformität
- Anbringen des einheitlichen Siegels für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion.

2.2) Der Antragsteller erstellt eine technische Dokumentation und analysierte die dokumentierten Werte.

2.3) Der Antragsteller untersucht Stichproben der Lebensmittel, um die deklarierte Rechtskonformität gemäß den Vorschriften dieses Technischen

Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel gewährleisten zu können. Die Untersuchungen der Lebensmittelstichproben (der Einzelerzeugnisse) erfolgen nach Wahl des Antragstellers im *[eigenen, s. P 6 – Anm. d. Ü.]* Versuchslabor oder in einem akkreditierten Versuchslabor.

2.4) Der Antragsteller erstellt die Deklaration der Rechtskonformität und lässt sie nach dem Benachrichtigungsprinzip registrieren.

2.5) Der Antragsteller bringt das einheitliche Siegel für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion an, wenn dieses Technische Reglement und (oder) das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

3) Deklarationsschema 3 d

2.1) Das Schema 3 d beinhaltet folgende Prozeduren:

- Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation
- Durchführung von Betriebskontrollen
- Untersuchung von Lebensmittelstichproben
- Genehmigung und Registrierung der Deklaration der Rechtskonformität
- Anbringen des einheitlichen Siegels für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion.

3.2) Der Antragsteller ergreift alle notwendigen Maßnahmen für die Prozessstabilität bei der Herstellung (Zubereitung) und für die Gewährleistung der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten durch diesen Prozess, er erstellt eine technische Dokumentation und analysiert die dokumentierten Werte.

3.3) Der Antragsteller sorgt für die Durchführung von Betriebskontrollen

3.4) Zur Kontrolle der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten führt der Antragsteller Untersuchungen von Stichproben der Lebensmittel durch. Die Untersuchungen der Stichproben der Lebensmittel erfolgen nach Wahl des Antragstellers im *[eigenen, s. P 6 – Anm. d. Ü.]* Versuchslabor oder in einem akkreditierten Versuchslabor.

3.5) Der Antragsteller erstellt die Deklaration der Rechtskonformität und lässt sie nach dem Benachrichtigungsprinzip registrieren.

3.6) Der Antragsteller bringt das einheitliche Siegel für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion an, wenn dieses Technische Reglement und (oder) das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

5. Das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten kann andere Abläufe für die Deklaration der Rechtskonformität vorschreiben.

6. Bei der Deklaration der Rechtskonformität auf der Basis eigener Nachweise stellt der Antragsteller das Nachweismaterial für die Bestätigung der Rechtskonformität der Lebensmittel entsprechend diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten eigenständig zusammen. Solche Untersuchungen (Versuche) können im eigenen Versuchslabor des Antragstellers oder auf Vertragsbasis zwischen dem Antragsteller in einem anderen Versuchslabor durchgeführt werden.

7. Das Nachweismaterial muss die Versuchsergebnisse beinhalten, die bestätigen, dass die Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten eingehalten werden. Diese Versuche können im eigenen Versuchslabor des Antragsstellers oder auf Vertragsbasis mit dem Antragsteller in einem anderen Versuchslabor durchgeführt worden sein.

8. Das Nachweismaterial, außer den in Teil 7 dieses Paragrafen aufgeführten Belegen, kann nach Wahl des Antragstellers auch andere Unterlagen enthalten, wenn das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt, falls diese als Grundlage für die Bestätigung der Rechtskonformität der deklarierten Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten gedient haben.

9. Die Deklaration der Rechtskonformität muss folgende Informationen enthalten:

- Namen und Sitz des Antragstellers
- Namen und Sitz des Herstellers
- Informationen über das Objekt, für das die Rechtskonformität bestätigt wird, die eine Zuordnung dieses Objekts erlauben
- die Verkehrsbezeichnung gemäß diesem Technischen Reglement oder dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten, für die die Rechtskonformität bestätigt wird
- die vom Antragsteller angefertigte Deklaration über die Sicherheit des Lebensmittels bei seiner sachgemäßen Verwendung und die vom Antragsteller ergriffenen Maßnahmen für die Gewährleistung der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement oder dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten
- Informationen über die durchgeführten Untersuchungen (Versuche) und Messungen sowie Dokumente, auf deren Grundlage die Rechtskonformität der

Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement oder dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten bestätigt wurde

- die Gültigkeitsdauer der Deklaration
- weitere von dem Technischen Reglement der Zollunion vorgeschriebene Informationen.

10. Die Gültigkeitsdauer der Deklaration der Rechtskonformität wird vom Antragsteller festgelegt, wenn das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

11. Bei Änderungen von Lebensmittelvorschriften muss das Nachweismaterial für die Bestätigung der Rechtskonformität angeglichen werden. Eine neue Deklaration ist dabei nicht erforderlich.

12. Die Mitgliedsstaaten der Zollunion führen ein Register der eingegangenen Deklarationen.

§ 24 Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel

1. Spezielle Lebensmittel müssen staatlich registriert werden.

Zu speziellen Lebensmitteln gehören:

1) Kindernahrung, darunter auch Wasser für die Zubereitung von Kindernahrung

2) Diätetische Lebensmittel für Heil- und prophylaktische Diäten

3) Natürliches Mineralwasser, Heil- und Tafelwasser, medizinisches Mineralwasser mit einem Mineralgehalt von über 1 mg / dm³ oder, bei einer niedrigeren Mineralisierung mit enthaltenen bioaktiven Substanzen in Mengen nicht unter den balneologischen Normen

4) Lebensmittel für Sportler, Schwangere und stillende Mütter

5) Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel

2. die in Teil 1 dieses Paragrafen aufgeführten Lebensmittel werden für die Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (den Transport) und den Verkauf zugelassen, nachdem sie gemäß diesem Technischen Reglement registriert worden sind.

3. Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel erfolgt in der Vorbereitungsphase der Produktion innerhalb der Zollunion bzw. im Falle importierter spezieller Lebensmittel vor deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion.

4. Die staatliche Regierung spezieller Lebensmittel wird von einer zuständigen Behörde des entsprechenden Mitgliedsstaates der Zollunion vorgenommen (nachfolgend: Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel)

5. Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel ist zeitlich unbefristet.

6. In Fällen einer Nichtübereinstimmung mit den Vorschriften dieses Technischen Reglements kann die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel im Rahmen der staatlichen Kontrollausübung (Aufsicht) und (oder) durch Beschluss einer Rechtsbehörde eines Mitgliedsstaates der Zollunion durch die zuständige Behörde für die Registrierung spezieller Nahrungsmittel aufgehoben oder ausgesetzt werden.

7. Gegen den Beschluss der Behörde kann der Antragsteller auf gerichtlichem Wege Widerspruch einlegen.

§ 25 Verfahren für die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel

1. Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel beinhaltet:

1) die Prüfung der vom Antragsteller eingereichten Unterlagen zur Bestätigung der Sicherheit dieser Lebensmittel und ihrer Konformität mit den Vorschriften dieses Technischen Reglements und anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion.

2) den Eintrag von Angaben über die Verkehrsbezeichnung des speziellen Lebensmittels und den Antragsteller in das Gesamtregister für spezielle Lebensmittel oder die Übermittlung einer Ablehnung des Eintrags in das Gesamtregister an den Antragsteller.

2. Für die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel muss der Antragsteller bei der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel folgende Unterlagen einreichen:

1) einen Antrag auf die Registrierung des speziellen Lebensmittels unter Angabe seiner Verkehrsbezeichnung, des Namens, der Anschrift und des Firmensitzes des Antragstellers (falls der Antragsteller eine juristische Person ist), des Namens, Vor- und Vatersnamens des Antragstellers, seiner Anschrift und Personalien (falls der Antragsteller ein Einzelunternehmer ist)

2) Laborergebnisse für Lebensmittelstichproben aus einem akkreditierten Versuchslabor sowie weitere Unterlagen, die die Konformität dieser Lebensmittel mit den Vorschriften dieser und anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion belegen

3) Angaben zum Anwendungsgebiet der Lebensmittel

3. Die bei der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel eingereichten Unterlagen werden mit einer entsprechenden Auflistung der Unterlagen eingereicht, von der dem Antragsteller eine Kopie zugestellt (ausgehändigt) wird, auf der das Datum der Dokumentenabgabe vermerkt ist.

4. Der Antrag auf die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel und die dazugehörigen Unterlagen können zusammen mit der Auflistung der Unterlagen und einem Zustellungsvermerk auf postalischem Weg bei der

Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel eingereicht werden oder in Form von elektronischen Dokumenten, die gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaats mit einer elektronischen Unterschrift authentifiziert sind.

5. Die Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel überprüft die eingereichten Unterlagen für deren Registrierung innerhalb von maximal 5 Arbeitstagen ab dem Eingangsdatum des Antrags mit dem kompletten Satz der erforderlichen Unterlagen.

6. Die tatsächliche staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel erfolgt mit dem Eintrag der Angaben zum entsprechenden Lebensmittel in das Gesamtregister spezieller Lebensmittel innerhalb von 3 Tagen nach Abschluss der Durchsicht der eingereichten Dokumente.

7. Die Registrierung spezieller Lebensmittel kann in folgenden Fällen abgelehnt werden:

1) Unvollständigkeit oder Unglaubwürdigkeit der vom Antragsteller eingereichten Unterlagen, die in Teil 2 dieses Paragrafen festgelegt sind

2) Nichtübereinstimmung des speziellen Lebensmittels mit den Vorschriften dieser und anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion, u. a. auch hinsichtlich der Frage, ob der Verbraucher nicht getäuscht wird.

Ein negativer Bescheid wird dem Antragsteller in schriftlicher oder elektronischer Form unter Angabe der Gründe für die Ablehnung innerhalb von 3 Arbeitstagen zugestellt.

8. Gegen einen ablehnenden Bescheid der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel kann der Antragsteller gerichtlichen Widerspruch einlegen.

§ 26 Das Gesamtregister spezieller Lebensmittel

1. Angaben über die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel werden in ein Gesamtregister spezieller Lebensmittel eingetragen.

Das Gesamtregister spezieller Lebensmittel ist Bestandteil des Gesamtregisters anzeigepflichtiger Lebensmittel und entsprechend den Mitgliedstaaten der Zollunion unterteilt. Für die Einrichtung und das Führen des Registerteils der einzelnen Mitgliedsstaaten sind die Behörden für die Registrierung spezieller Lebensmittel der jeweiligen Mitgliedsstaaten der Zollunion zuständig.

2. in das Gesamtregister spezieller Lebensmittel werden folgende Angaben eingetragen:

1) Firmenname und Sitz der juristischen Person bzw. Name, Vorname und Vatersname, Meldeadresse und Personalien der Einzelunternehmer, die die speziellen Lebensmittel herstellen (zubereiten)

2) Verkehrsbezeichnung des speziellen Lebensmittels

3) Angaben über die Zuordnung des Lebensmittels zur Kategorie der speziellen Lebensmittel

4) Datum und Nummer des Beschlusses über die staatliche Registrierung

5) Name und Sitz der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel, die die staatliche Registrierung vorgenommen hat.

3. Der für die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel eingereichte Antrag und die dazugehörigen Unterlagen sind Bestand des Archivs des Gesamtregisters spezieller Lebensmittel und müssen von der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel dauerhaft aufbewahrt werden.

4. Das Gesamtregister für spezielle Lebensmittel, die die staatliche Registrierung durchlaufen haben, wird in Form einer elektronischen Datenbank geführt, die vor Beschädigungen und unerlaubtem Zugriff zu schützen sind.

Die Informationen des Gesamtregisters spezieller Lebensmittel sind öffentlich zugänglich und werden auf dem Internetserver täglich aktualisiert.

§ 27 Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel

1. Neuartige Lebensmittel müssen staatlich registriert werden.

Zur Kategorie der neuartigen Lebensmittel werden nicht Lebensmittel gezählt, die mithilfe bereits bekannter und angewendeter Technologien hergestellt werden und deren Zutaten u. a. auch Lebensmittelzusatzstoffe sind, die bereits für den Verzehr durch den Menschen angewendet wurden, auch

dann, wenn solche Lebensmittel und Zutaten nach einer neuen Rezeptur hergestellt wurden.

2. Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel erfolgt in der Vorbereitungsphase einer erstmaligen Produktion dieser Lebensmittel innerhalb der Zollunion bzw. für Importware vor einem erstmaligen Import in das Gebiet der Zollunion.

3. Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel wird von der für die Registrierung neuartiger Lebensmittel zuständigen Behörde (nachfolgend Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel) des jeweiligen Mitgliedsstaats der Zollunion vorgenommen.

4. Die Tatsache, dass ein neuartiges Lebensmittel staatlich registriert ist, bedeutet, dass ein derartiges Lebensmittel weiterhin nicht mehr als neuartig angesehen wird und von anderen Antragstellern und unter einer anderen Verkehrsbezeichnung nicht mehr staatlich registriert werden muss.

5. Die staatliche Registrierung eines neuartigen Lebensmittels ist von unbeschränkter Dauer.

6. Für neuartige Lebensmittel muss unter jeder einzelnen Verkehrsbezeichnung die Rechtskonformität gemäß diesem Technischen Reglement belegt werden.

7. Die staatliche Registrierung eines neuartigen Lebensmittels kann in Schadensfällen durch die staatliche Kontrollausübung (Aufsicht) und durch Beschluss eines Gerichts der Mitgliedsstaaten der Zollunion aufgehoben oder für eine bestimmte Zeit ausgesetzt werden.

§ 28 Verfahren für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel

1. Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel beinhaltet:

1) Die Prüfung der Unterlagen, die vom Antragsteller eingereicht wurden und die die Unbedenklichkeit für Leib und Leben des Menschen belegen.

2) Den Eintrag von Angaben zu dem neuartigen Lebensmittel in das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel oder die Zustellung einer Ablehnung des Antrags auf staatliche Registrierung an den Antragsteller.

2. Für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel reicht der Antragsteller bei der Behörde für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel folgende Unterlagen ein:

1) einen Antrag auf die Registrierung des neuartigen Lebensmittels unter Angabe seiner Verkehrsbezeichnung, des Namens, der Anschrift und des Firmensitzes des Antragstellers (falls der Antragsteller eine juristische Person ist), des Namens, Vor- und Vatersnamens des Antragstellers, seiner Anschrift und Personalien (falls der Antragsteller ein Einzelunternehmer ist)

2) folgende Anlagen:

2.1) die Laborergebnisse von Lebensmittelstichproben aus einem akkreditierten Versuchslabor sowie weitere Unterlagen, die die Unbedenklichkeit des Lebensmittels für Leib und Leben des Menschen belegen

2.2) Angaben zu seiner Wirkung auf den menschlichen Organismus, die belegen, dass diese Lebensmittel keine schädlichen Wirkungen auf den Menschen haben. Diese Angaben können aus beliebigen glaubwürdigen Quellen stammen.

3. Die bei der Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel eingereichten Unterlagen werden mit einer entsprechenden Auflistung der Unterlagen eingereicht, von der dem Deklaranten eine Kopie zugestellt (ausgehändigt) wird, auf der das Datum der Dokumentenabgabe vermerkt ist.

4. Der Antrag auf die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel und die dazugehörigen Unterlagen können zusammen mit der Auflistung der Unterlagen und einem Zustellungsvermerk auf postalischem Weg bei der Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel eingereicht werden oder in Form von elektronischen Dokumenten, die gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaats mit einer elektronischen Unterschrift authentifiziert sind.

5. Die Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel überprüft die eingereichten Unterlagen für deren Registrierung innerhalb von maximal 5 Arbeitstagen ab dem Eingangsdatum des Antrags mit dem kompletten Satz der erforderlichen Unterlagen.

6. Die Registrierung neuartiger Lebensmittel kann in folgenden Fällen abgelehnt werden:

1) Unvollständigkeit oder Unglaubwürdigkeit der vom Antragsteller eingereichten Unterlagen, die in Teil 2 dieses Paragrafen festgelegt sind

2) Nichtübereinstimmung des neuartigen Lebensmittels mit den Vorschriften dieser und anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion

3) Feststellung und Nachweis einer ungünstigen Wirkung auf den menschlichen Organismus.

Ein negativer Bescheid wird dem Antragsteller in schriftlicher oder elektronischer Form unter Angabe der Gründe für die Ablehnung innerhalb von 3 Arbeitstagen zugestellt.

8. Gegen einen ablehnenden Bescheid der Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel kann der Antragsteller auf gerichtlichem Wege Widerspruch einlegen.

§ 29 Das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel

1. Angaben über die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel werden in das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel eingetragen.

Das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel ist Bestandteil des Gesamtregisters anzeigepflichtiger Lebensmittel und entsprechend den Mitgliedstaaten der Zollunion unterteilt. Für die Einrichtung und das Führen des Registerteils der einzelnen Mitgliedsstaaten sind die Behörden für die Registrierung neuartige Lebensmittel der jeweiligen Mitgliedsstaaten der Zollunion zuständig.

2. in das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel werden folgende Angaben eingetragen:

1) Beschreibung des neuartigen Lebensmittels

2) Verkehrsbezeichnung des neuartigen Lebensmittels

3) Datum und Nummer des Beschlusses über die staatliche Registrierung

3. Der für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel eingereichte Antrag und die dazugehörigen Unterlagen sind Bestand des Archivs des Gesamtregister neuartiger Lebensmittel und müssen von der Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel dauerhaft aufbewahrt werden.

4. Das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel, die die staatliche Registrierung durchlaufen haben, wird in Form einer elektronischen Datenbank geführt, die vor Beschädigungen und unerlaubtem Zugriff zu schützen sind.

Die Informationen des Gesamtregisters für neuartige Lebensmittel sind öffentlich zugänglich und werden auf dem Internetserver täglich aktualisiert.

§ 30 Tierärztliche und gesundheitsdienstliche Begutachtung

Unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen tierärztlich und gesundheitsdienstlich begutachtet werden, bevor sie auf dem Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden, wenn das Technische Reglement der Zollunion für Fischereiprodukte nicht etwas anderes vorgibt. Außerdem muss es zu ihnen Warenbegleitpapiere mit Angaben zu ihrer Unbedenklichkeit geben.

Verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs bedürfen keiner tierärztlichen und gesundheitsdienstlichen Begutachtung.

In Form einer tierärztlichen und gesundheitsdienstlichen Begutachtung kann eine Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus nicht industrieller Produktion gemäß diesem

Technischen Reglement und anderen Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten erfolgen.

2. Eine tierärztliche und gesundheitsdienstliche Begutachtung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs wird mit folgenden Zielen durchgeführt:

1) Feststellung der Rechtskonformität der Lebensmittel und der mit ihnen in Zusammenhang stehenden Produktionsprozesse, ihrer Lagerung, ihres Transports, Vertriebs und ihrer Entsorgung gemäß diesem Technischen Reglement und dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten

2) Feststellung der Unbedenklichkeit der Betriebe (Produktionsstätten), aus denen die Tiere stammen

3. Die tierärztliche und gesundheitsdienstliche Begutachtung und die Erstellung des Gutachtens erfolgen gemäß den gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Mitgliedsstaats der Zollunion und dem Abkommen der Zollunion über tierärztliche und gesundheitsdienstliche Maßnahmen.

§ 31 Die staatliche Registrierung von Produktionsstätten

1. Gewerbetreibende dürfen innerhalb der Zollunion nur dann die in § 32 dieses Technischen Reglements aufgezählten einzelnen Produktionsprozesse der Lebensmittelproduktion ausführen, wenn ihre Produktionsstätten, in denen diese Prozesse ausgeführt werden, zuvor staatlich registriert worden sind.

2. Diese staatliche Registrierung von Produktionsstätten wird von der Behörde des jeweiligen Mitgliedstaats der Zollunion (nachfolgend: Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten) aufgrund eines Antrags auf die staatliche Registrierung von Produktionsstätten vorgenommen, der von einem Gewerbetreibenden (nachfolgend: Antragsteller) gestellt wird.

3. Der Antragsteller reicht den Antrag auf die staatliche Registrierung der Produktionsstätte bei der zuständigen Behörde für die staatliche Registrierung von Produktionsstätten des Ortes ein, an dem geplant ist, mit der Ausführung der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgezählten Prozesse der Lebensmittelproduktion zu beginnen.

4. Der Antrag in Papierform muss von einem bevollmächtigten Vertreter des Gewerbetreibenden unterschrieben sein und den Vorschriften gemäß § 33 dieses Technischen Reglements entsprechen.

5. Der Antrag auf die staatliche Registrierung von Produktionsstätten und die dazugehörigen Unterlagen können auf dem Postweg mit einer Auflistung der Anlagen und einer Zustellungsbenachrichtigung oder in elektronischer Form eingereicht werden.

6. Die Kopien der Dokumente in den Anlagen müssen vom Antragsteller beglaubigt sein. Die Verantwortung für die Richtigkeit der in den Anlagen enthaltenen Angaben trägt der Antragsteller.

7. Innerhalb von maximal 30 Tagen ab dem Eingang des Antrags auf staatliche Registrierung einer Produktionsstätte ist die Behörde für die staatliche Registrierung von Produktionsstätten verpflichtet, die zu registrierende Produktionsstätte zu überprüfen und festzustellen, ob sie den Vorschriften für den Gesamtprozess der Lebensmittelproduktion gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel entsprechen. Die Überprüfung erfolgt nach einem vom jeweiligen Mitgliedsstaat der Zollunion vorgegebenen Verfahren.

8. Je nach den Ergebnissen der Prüfung der zu registrierenden Produktionsstätten entscheidet die zuständige Behörde über die staatliche Registrierung dieser Produktionsstätten, vergibt an sie eine Identifikationsnummer (Registernummer) und trägt die Produktionsstätte in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion ein oder erlässt Weisungen hinsichtlich der Behebung festgestellter Verstöße.

9. Nach einer weisungsgemäßen Behebung von Verstößen benachrichtigt der Antragsteller in schriftlicher Form die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten über die Umsetzung Weisungen und Behebung der Verstöße. Die Benachrichtigung erfolgt nach dem Verfahren, wie in den Teilen 3 und 5 dieses Paragrafen beschrieben.

10. Die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten ist berechtigt, innerhalb von 15 Tagen ab dem Eingang der Benachrichtigung die Umsetzung der Weisungen und die Behebung sämtlicher festgestellter Verstöße gemäß dem in Teil 7 dieses Paragrafen festgelegten Verfahren zu überprüfen und erneut über eine staatliche Registrierung der Produktionsstätte oder eine Ablehnung des Antrags auf Registrierung zu entscheiden.

11. Die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte ist unbefristet.

12. Die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte kann abgelehnt werden, wenn die Weisungen zur Behebung von Verstößen gegen die Vorschriften gemäß diesem Technischen Reglement und die Vorschriften anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion nicht befolgt werden. Die Ablehnung eines Antrags auf die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte muss in schriftlicher Form erfolgen und einen Hinweis auf die Vorschriften enthalten, gegen die verstoßen wird. Die Ablehnung eines Antrags auf die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte muss dem Vertreter des Antragstellers persönlich ausgehändigt oder dem Antragsteller gegen eine Zustellungsbenachrichtigung auf dem Postweg zugestellt werden.

13. Die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte kann durch gerichtlichen Beschluss eines Mitgliedstaates der Zollunion von der Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten aufgehoben werden, falls im Rahmen der staatlichen Kontrollausübung (Aufsicht) festgestellt wird, dass die Produktionsprozesse nicht den Vorschriften dieses Technischen Reglements entsprechen.

14. Der Antragsteller ist berechtig, gegen den Beschluss der Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten auf gerichtlichem Wege Widerspruch einzulegen.

§ 32 Anzeigepflichtige Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion

Einer staatlichen Registrierung von Produktionsstätten unterliegen Produktionsstätten, an denen eine Tätigkeit für die Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs ausgeübt wird, und zwar folgende einzelne Produktionsprozesse der Lebensmittelproduktion:

a) die Schlachtung von Nutztieren und Geflügel, die Verarbeitung (Behandlung) von Schlachterzeugnissen aus Nutztieren und Geflügel für die Lebensmittelproduktion

b) die Annahme von Rohmilch, rohem Rahm und roher fettarmer Milch und (oder) ihre Verarbeitung (Behandlung) bei der Produktion von Milcherzeugnissen

c) die Produktion und Verarbeitung (Behandlung) von Eiern aus landwirtschaftlichen Geflügelhaltungen und von Erzeugnissen aus ihnen

d) die Produktion und Verarbeitung (Behandlung) von Aquakulturerzeugnissen und von dem Fang von Bioressourcen aus dem Wasser (andere Fischereiprodukte als Fisch), außer Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs.

§ 33 Der Antrag auf die staatliche Registrierung von Produktionsstätten

1. Der Antrag auf die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte muss folgende Angaben enthalten:

1) den Firmennamen und Sitz (für juristische Personen) bzw. den Namen, Vor- und Vatersnamen, Meldeadresse, Personalien (für Einzelunternehmer)

2) die tatsächliche Anschrift der Produktionsstätte

3) eine Liste der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Produktionsprozesse der Lebensmittelproduktion, die in der Produktionsstätte ausgeführt werden sollen

4) einen Nachweis über die Registrierung der juristischen Person (für juristische Personen)

5) einen Nachweis über die Registrierung als Einzelunternehmer (für Einzelunternehmer).

2. Im Antrag auf Registrierung einer Produktionsstätte wird *[auf die ? Fehler im Original – Anm. d. Ü.]* Rechtskonformität der betreffenden Produktionsstätte gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten hingewiesen.

3. Die Verantwortung für die Richtigkeit der Angaben im Antrag auf staatliche Registrierung der Produktionsstätte trägt der Antragsteller.

4. Die Form des Antrags auf staatliche Registrierung einer Produktionsstätte wird von der jeweiligen zuständigen Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten vorgegeben. Die festgelegte Form für den Antrag auf staatliche Registrierung einer Produktionsstätte muss in elektronischer Form für die Öffentlichkeit zugänglich sein.

§ 34 Nachweis über die staatliche Registrierung von Produktionsstätten

1. Als Nachweis der staatlichen Registrierung einer Produktionsstätte gilt die Identifikationsnummer, die ihr zugeteilt wird und der Eintrag der Angaben zu dieser Produktionsstätte in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten. Auf Wunsch des Antragstellers kann ihm ein Auszug aus dem Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten in vorgegebener Form ausgehändigt werden (nachfolgend: Registerauszug).

2. Der Registerauszug muss folgende Angaben enthalten:

1) die Identifikationsnummer, die in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten eingetragen wird

2) den Firmennamen und den Sitz (für juristische Personen) bzw. Namen, Vor- und Vatersnamen sowie Personalien (für Einzelunternehmer)

3) die tatsächliche Anschrift der Produktionsstätte

4) die Liste der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Produktionsprozesse der Lebensmittelproduktion, die in der Produktionsstätte ausgeführt werden sollen.

3. Die Form des Registerauszugs wird von der jeweiligen zuständigen Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten vorgegeben. Die

festgelegte Form für den Registerauszug muss in elektronischer Form für die Öffentlichkeit zugänglich sein.

§ 35 Verfahren für die Benachrichtigung über Änderungen der Angaben zum Antragsteller und zu einer anzeigepflichtigen Produktionsstätte

1. Der Antragsteller ist verpflichtet, innerhalb von 14 Tagen gemäß dem in § 31 Teil 5 beschriebenen Verfahren die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten über folgende Änderungen zu informieren:

1) Änderungen des Firmensitzes (bei juristischen Personen)

2) Änderung des Namen, Vor- und Vatersnamen, der Meldeadresse und der Personalien (bei Einzelunternehmern)

3) die Umwandlung einer juristischen Person in eine andere Rechtsform.

2. Bei der Änderung von Angaben, die in § 33 Teil 3 Punkt 1 dieses Technischen Reglements aufgeführt sind, die eine Erweiterung der Liste der ausgeführten Produktionsprozesse für die Lebensmittelproduktion gemäß § 32 dieses Technischen Reglements bedeuten, ist der Antragsteller verpflichtet, spätestens 30 Tage vor der geplanten Aufnahme der neuen Produktionsprozesse für die Lebensmittelproduktion, die in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführt, aber nicht in das Register der Produktionsstätten für die Lebensmittelproduktion eingetragen sind und die anzeigepflichtig sind und ggfls. einen Nachweis über die staatliche Registrierung erfordern, die zuständige Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten über diese Änderung zu informieren.

Die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten ist berechtigt, innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt der Benachrichtigung vom Antragsteller *[über eine Änderung]* eine Prüfung der entsprechenden anzeigepflichtigen Produktionsstätte gemäß den Vorschriften für die Lebensmittelproduktion dieses Technischen Reglements und des Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten durchzuführen.

3. Aufgrund der Mitteilung eines Antragstellers wie in PP 1 und 2 dieses Paragrafen beschrieben, ist die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten verpflichtet, innerhalb von 30 Tagen die Änderungen in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der einzutragen. Der Eintrag der Änderungen in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten kann dem Antragsteller verwehrt werden, wenn bei einer Prüfung gemäß Teil 2 dieses Paragrafen Verstöße gegen die Vorschriften dieses Technischen Reglements und des Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten festgestellt wurden.

4. Im Falle von Änderungen der in § 33 Teil 2 Punkt 1 dieses Technischen Reglements aufgeführten Angaben oder im Falle einer Liquidation des Antragstellers wird die staatliche Registrierung aufgehoben.

§ 36 Das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion

1. Angaben zur staatlichen Registrierung von Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion werden in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion eingetragen, das von der Behörde für die staatliche Registrierung von Produktionsstätten geführt wird.

2. In das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion werden folgende Angaben eingetragen:

1) Angaben wie in § 35 Teil 1 dieses Technischen Reglements beschrieben

2) Identifikationsnummer der registrierten Produktionsstätte

3) Name und Sitz der Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten, die den Beschluss zur staatlichen Registrierung einer Produktionsstätte gefasst hat

3. Die Anträge gehören zum Archiv des Registers der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion und müssen in der Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten dauerhaft gespeichert werden. Im Falle von Änderungen der Angaben gemäß § 33 Teile 1, 2, 4 dieses Technischen Reglements müssen diese Änderungen in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion eingetragen werden.

4. Die Einträge in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion müssen der Öffentlichkeit in elektronischer Form im öffentlichen Informationssystem und im Internet zugänglich gemacht werden.

ABSCHNITT 5 STAATLICHE KONTROLLE (AUFSICHT)

§ 37 Die Erfassung von Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion

1. Ein Gewerbetreibender ist berechtigt, eine Tätigkeit im Bereich der Lebensmittelproduktion aufzunehmen, mit Ausnahme der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Einzelprozesse der Lebensmittelproduktion, nachdem er bei der Behörde für die staatliche Kontrolle (Aufsichtsbehörde) gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion einen Antrag auf Aufnahme einer Tätigkeit im Bereich der Lebensmittelproduktion eingereicht hat.

2. Die Mitgliedsstaaten der Zollunion erfassen die Produktionsstätten, an denen Tätigkeiten im Bereich der Lebensmittelproduktion ausgeübt werden, mit Ausnahme der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Einzelprozesse der Lebensmittelproduktion.

3. Die Angaben zu den Produktionsstätten, an denen Tätigkeiten im Bereich der Lebensmittelproduktion mit Ausnahme der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Einzelprozesse der Lebensmittelproduktion ausgeführt werden, werden in das Register der Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion, die nicht der staatlichen Registrierung unterliegen, eingetragen. Dieses Register wird von der zuständigen Behörde des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion geführt.

Das Register der Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion, die nicht der staatlichen Registrierung unterliegen, ist als elektronische Datenbank zu führen und vor Beschädigungen und unerlaubtem Zugriff zu schützen.

Die in diesem Register enthaltenen Informationen sind öffentlich zugänglich und werden auf dem entsprechenden Internetserver wöchentlich aktualisiert.

§ 38 Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Beachtung der Vorschriften dieses Technischen Reglements

Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Beachtung der Vorschriften dieses Technischen Reglements für Lebensmittel und die im Zusammenhang mit ihrer Herstellung stehenden Einzelprozesse der Produktion, Lagerung, der Beförderung (des Transports), des Vertriebs und der Entsorgung wird gemäß den gesetzlichen Vorschriften in den einzelnen Mitgliedsstaaten der Zollunion ausgeübt.

ABSCHNITT 6 LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

§ 39 Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung

Die Lebensmittelkennzeichnung muss den Vorschriften des Technischen Reglements der Zollunion entsprechen, die die Lebensmittelvorschriften bezüglich der Lebensmittelkennzeichnung vorgeben und (oder) den entsprechenden Vorschriften des Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittel.

Lebensmittel, die eine Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität durchlaufen haben, müssen mit dem Einheitssiegel für den Verkehr von Erzeugnissen in den Mitgliedsstaaten der Zollunion gekennzeichnet werden, wenn nicht etwas anderes in dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel festgelegt ist. Ausgenommen sind Lebensmittel aus nicht industrieller Produktion, die von Privatpersonen daheim, in privaten landwirtschaftlichen Betrieben für den Eigenbedarf hergestellt werden oder von Privatpersonen, die einen Garten oder Nutzgarten bewirtschaften oder Viehzucht betreiben und die innerhalb des Zollgebiets der Zollunion in Verkehr gebracht werden sollen sowie Lebensmittel, die für den Verkauf in Gastronomiebetrieben (Gemeinschaftsverpflegung) vorgesehen sind.

Die Kennzeichnung mit dem Einheitssiegel für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion für unverpackte Lebensmittel wird auf den Warenbegleitpapieren angebracht, wenn nicht etwas anderes von dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel vorgegeben wird.

ABSCHNITT 7 SALVATORISCHE KLAUSEL

§ 40 Salvatorische Klausel

1. Die Mitgliedsstaaten der Zollunion sind verpflichtet sämtliche Maßnahmen zu ergreifen, die verhindern, dass im Zollgebiet der Zollunion Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, die nicht den Vorschriften dieses Technischen Reglements entsprechen oder die dafür sorgen, dass solche aus dem Verkehr gezogen werden.

2. Eine zuständige Behörde eines Mitgliedsstaats der Zollunion ist verpflichtet, die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedsstaaten der Zollunion über Beschlüsse zu informieren, die Gründe zu nennen, die der Beschlussfassung zugrunde liegen sowie Nachweise für die Notwendigkeit dieser Maßnahmen zu erbringen.

3. Grundlage für die Anwendung dieses Paragrafen können folgende Fälle sein:

Eine Missachtung der Vorschriften dieses Technischen Reglements

Eine falsche Anwendung der mit diesem Technischen Reglement in Zusammenhang stehenden Normen, falls solche Normen angewendet wurden.

Arbeitsübersetzung aus dem Russischen

Verabschiedet

mit Beschluss Nr. 68 des Rates
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 09. Oktober 2013

Technisches Reglement der Zollunion

„Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (TR ZU 034/2013)

Das vorliegende technische Reglement wurde entsprechend dem Abkommen über die einheitlichen Grundsätze und Regeln für die technische Regulierung in der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation vom 18. November 2010 erarbeitet.

Das vorliegende technische Reglement legt die auf dem Zollgebiet der Zollunion obligatorisch anzuwendenden und zu erfüllenden Anforderungen an die Sicherheit von Schlacht- und Fleischerzeugnissen und die damit im Zusammenhang stehenden Anforderungen an die Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung sowie die Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen fest, um die Schlacht- und Fleischerzeugnisse auf dem Zollgebiet der Zollunion ungehindert zu bewegen.

Werden in Bezug auf Schlacht- und Fleischerzeugnisse weitere technische Reglements der Zollunion verabschiedet, die Sicherheitsanforderungen an Schlacht- und Fleischerzeugnisse und damit im Zusammenhang stehende Anforderungen an deren Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung sowie Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen festlegen, haben die Schlacht- und Fleischerzeugnisse, deren Herstellung, Lagerung, Transport, Verkauf und Entsorgung sowie deren Kennzeichnung und Verpackung die Anforderungen sämtlicher technischer Reglements der Zollunion zu erfüllen, deren Geltung sich auf sie erstreckt.

I. Anwendungsbereich

1. Das vorliegende technische Reglement wurde erarbeitet, um das Leben und die Gesundheit des Menschen, die Umwelt und das Leben und die Gesundheit von Tieren zu schützen sowie Handlungen vorzubeugen, die die Verbraucher von Schlacht- und Fleischerzeugnisse hinsichtlich deren Bestimmung und Sicherheit in die Irre führen, und erstreckt sich auf Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die auf dem

Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden sowie auf deren Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung.

2. Objekte der technischen Regulierung im vorliegenden technischen Reglement sind:
   a) Schlacht- und Fleischerzeugnisse;
      Fleisch;
      für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte[1];
      roher Talg und die Produkte seiner Verarbeitung, darunter ausgelassenes Fett;
      Blut und Produkte seiner Verarbeitung;
      Knochen und Produkte ihrer Verarbeitung;
      mechanisch ausgelöstes (abgelöstes) Fleisch;
      Naturdarm;
      kollagenhaltige Rohstoffe und Produkte ihrer Verarbeitung (u. a. Gelatine);
      Fleischerzeugnisse und Fleisch enthaltende Erzeugnisse aus Fleisch;
      Fleisch enthaltende Wursterzeugnisse und Wursterzeugnisse aus Fleisch;
      Fleisch enthaltende und Fleischhalbfabrikate sowie küchenfertig zubereitete Erzeugnisse;
      Fleisch enthaltende und Fleischkonserven;
      Fleisch enthaltende und Fleischbrühe;
      trockene Fleisch enthaltende und Fleischerzeugnisse;
      Erzeugnisse aus Speck;
      Schlachterzeugnisse für Kindernahrung;
      Fleischerzeugnisse für Kindernahrung;
   b) Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen.

3. Das vorliegende technische Reglement legt die auf dem Zollgebiet der Zollunion obligatorisch anzuwendenden und zu erfüllenden Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen fest, die die Anforderungen des mit Beschluss Nr. 881 der Kommission der Zollunion vom 09. Dezember 2011 verabschiedeten technischen Reglements „Kennzeichnung von Lebensmitteln“ (TR ZU 022/2011) (im Weiteren „Technisches Reglement der Zollunion „Kennzeichnung von Lebensmitteln (TR ZU 022/2011)“) sowie die Anforderungen des mit Beschluss Nr. 769 der Kommission der Zollunion am 16. August 2011 verabschiedeten technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit der Verpackung“ (TR ZU 005/2011 (im Weiteren „Technisches Reglement der Zollunion „Über die Sicherheit der Verpackung“ (TR ZU 005/2011)“) ergänzen und diesen nicht zuwider laufen.

4. Das vorliegende technische Reglement gilt nicht für die folgenden Erzeugnisse sowie die mit ihnen im Zusammenhang stehenden Prozessanforderungen:
   a) Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die in Verbraucherhaushalten und (oder) in privaten Nebenwirtschaften bzw. von Personen, die landwirtschaftliche Nutztiere halten, hergestellt werden sowie für die Herstellung, Lagerung, Beförderung und Entsorgung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen, die nur zum persönlichen

[1] [Anm. d. Übers.: Der im russischen Original verwendete Begriff „subprodukty“ umfasst nicht nur Innereien, sondern auch Ohren, Schwänze u. ä.]

Verbrauch und nicht zum Inverkehrbringen auf dem Zollgebiet der Zollunion bestimmt sind:

b) spezielle Fleischerzeugnisse (ausgenommen Fleisch- und Schlachterzeugnisse für Kindernahrung), die unter Verwendung bzw. auf der Grundlage von Schlachterzeugnissen hergestellt wurden;
c) Geflügelfleisch und Erzeugnisse seiner Verarbeitung sowie Lebensmittel, in deren Rezeptur das Geflügelfleisch und die Erzeugnisse seiner Verarbeitung eine Gesamtmasse haben, die größer ist als die der Schlachterzeugnisse anderer Nutztiere;
d) Lebensmittelzusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel für Speisen, Arzneimittel, Futtermittel für Tiere und nicht zum Verzehr bestimmte Erzeugnisse, die unter Verwendung bzw. auf der Grundlage von Schlachterzeugnissen hergestellt sind;
e) Lebensmittel aus Speiseeinrichtungen (Gemeinschaftsverpflegung), die unter Verwendung bzw. auf der Grundlage von Schlachterzeugnissen hergestellt sind, im Rahmen von Dienstleistungen verkauft werden sowie Vermarktungsprozesse der genannten Lebensmittel;
f) Lebensmittel, bei denen entsprechend Rezeptur der Gehalt an Fleischzutaten unter 5 % liegt;
g) Produktion, Lagerung, Beförderung und Entsorgung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen aus nichtgewerblicher Herstellung, die zum Inverkehrbringen auf dem Zollgebiet der Zollunion bestimmt sind.

II. Grundbegriffe

5. Im vorliegenden technischen Reglement werden Begriffe, die in dem mit Beschluss Nr. 880 der Kommission der Zollunion vom 09.12.2011 verabschiedeten technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) (im Weiteren „technisches Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011)“) sowie im technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelkennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) festgelegt sind, sowie die folgenden Begriffe und ihre Definitionen verwendet:

„Fleisch ohne Knochen“ – Fleisch in Form von Stücken mit willkürlicher Form, unterschiedlicher Größe und Gewicht, das die Gesamtheit des Muskel- und Bindegewebes mit oder ohne Einschlüsse von Fettgewebe bildet;

„Halbfabrikat ohne Knochen“ – stückiges Halbfabrikat, das aus Fleisch ohne Knochen hergestellt wird;

„Bouillon“ – Fleischerzeugnis, das durch Kochen von Schlachterzeugnissen mit oder ohne Zusatz von Zutaten ohne Fleischbestandteile mit anschließendem Eindicken der Fettphase, die nach Abtrennung der Schlachterzeugnisse davon und (oder) durch Trocknung oder ohne diese Prozesse gewonnen wurde, hergestellt wird;

„Gekochte und gebackene Fleischerzeugnisse“ – Erzeugnisse aus Fleisch, die bei der Herstellung angebraten, gebacken und gekocht bzw. einer Behandlung unterzogen wurden, die aus einer Kombination dieser Prozesse besteht;

„Gekochtes und geräuchertes Wursterzeugnis“ – Wursterzeugnis, das bei der Herstellung vorgeräuchert, gekocht und nachgeräuchert wurde;

„Gekochtes Wursterzeugnis“ – Wursterzeugnis, das bei der Herstellung einer Hitzebehandlung unterzogen wurde, die Vortrocknen, Anbraten und Kochen oder allein Kochen beinhaltet;

„Gekochtes Wursterzeugnis für Kindernahrung“ – gekochtes Wursterzeugnis, das für Kindernahrung für Kinder ab 3 Jahren bestimmt ist;

„Gekochte Fleischerzeugnisse“ – Erzeugnisse aus Fleisch, die bei der Herstellung einer Hitzebehandlung unterzogen wurden, die Vortrocknen, Anbraten und Kochen oder allein Kochen beinhaltet;

„Konfiskat“ – Tierkörper, Teile des Tierkörpers und Organe des Tieres, die von den amtlichen Veterinärbehörden als für den Verzehr ungeeignet befunden wurden und entschädigungslos aus dem Verkehr zu ziehen sind;

„Schinkenkonserven“ – Konserven, die aus Zutaten ohne Fleischbestandteile und aus Stücken von entsehntem Fleisch hergestellt sind, ein Gewicht ab 50 g haben und in einer Pökellake aus Fleischzutaten eingelegt sind, die aus einem Stück zusammen mit Gelee bestehen, ihre Form bei Entnahme aus der Dose beibehalten und schnittfest sind;

„Homogenisierte Konserven für Kindernahrung“ – Konserven für Kindernahrung, die für Kinder ab 6 Monaten bestimmt sind und mindestens 80 % Partikel bis zu einer Größe von 0,3 mm und höchstens 20 % Partikel bis zu einer Größe von 0,4 mm enthalten;

„Gebratenes Wursterzeugnis“ – Wursterzeugnis, das bei der Herstellung gebraten wird;

„Gebratene Fleischerzeugnisse“ – Erzeugnisse aus Fleisch, die bei der Herstellung gebraten werden;

„Speisegelatine“ – Produkt der Verarbeitung von kollagenhaltigem Rohstoff in Form von Eiweiß, das gelierfähig ist;

„Entsehntes Fleisch“ - Fleisch ohne Knochen mit einem vorgegebenen Verhältnis von Muskel-, Binde- und Fettgewebe;

„Roher Talg“ – Schlachterzeugnis in Form von Fettgewebe, das vom Tierkörper und den Eingeweiden abgelöst wurde;

„Gefrorene Fleischerzeugnisse“ – Fleischerzeugnisse, die bei einer Temperatur von unter minus 8 °C, gemessen an jedem Messpunkt, kältebehandelt wurden;

„Gefrierfleisch“ – schlachtwarmes oder gekühltes Fleisch, das bei einer Temperatur von unter minus 8 °C, gemessen an jedem Messpunkt, kältebehandelt wurde;

„Gefrorener Fleischblock“ – Gefrierfleisch einer Art und Bezeichnung, das als Block einer bestimmten Form und Größe geformt wurde;

„Gefrierblock aus für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukten“ – gefrorene, für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte einer Art und Bezeichnung, die als Block einer bestimmten Form und Größe geformt sind;

„Presswurst“ – Wursterzeugnis aus hitzebehandelten Zutaten, die eine heterogene Struktur haben, mit Einschlüssen von Stücken von Fleischzutaten und Zutaten ohne Fleischbestandteile;

„Blutwurst“ – Wursterzeugnis, das mit Zusatz von Speiseblut und (oder) Erzeugnissen seiner Verarbeitung hergestellt wird und am Schnitt eine dunkelrote bis dunkelbraune Farbe hat;

„Leberwurst“ – Wursterzeugnis aus hitzebehandelten Zutaten, das eine weiche Konsistenz hat und seine Form beim Schneiden in Scheiben beibehält, zu dessen Rezeptur für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte gehören, die gekocht und (oder) blanchiert und (oder) nicht hitzebehandelt sind;

„Wursterzeugnisse“ – Fleischerzeugnisse, die aus einem Gemenge von zerkleinerten Fleischzutaten und Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellt, in Wursthüllen, Beutel, Formen, Netze oder auf andere Weise geformt, hitzebehandelt oder nicht hitzebehandelt wurden, bis sie verzehrfertig sind;

„Wursterzeugnisse aus hitzebehandelten Zutaten“ – Wursterzeugnis, das aus einem Gemenge an zerkleinerten Fleischzutaten und Zutaten ohne Fleischbestandteile nach einer Rezeptur hergestellt ist, zu der gekochte und blanchierte Fleischzutaten gehören, die hitzebehandelt wurden, bis sie verzehrfertig sind;

„Konserven“ – Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossener Verbraucher-verpackung, die sterilisiert bzw. pasteurisiert wurde, die die mikrobiologische Stabilität und das Fehlen einer lebensfähigen pathogenen Mikroflora gewährleistet sowie für eine Langzeitlagerung geeignet ist;

„Geräucherte und gekochte Fleischerzeugnisse“ – Erzeugnisse aus Fleisch, die bei der Herstellung vorgeräuchert, gekocht und nachgeräuchert wurden;

„Geräucherte und gebackene Fleischerzeugnisse“ – Erzeugnisse aus Fleisch, die bei der Herstellung vorgeräuchert, gekocht und (oder) gebacken wurden;

„Knochen“ – Schlachterzeugnis in Form von rohen Knochen, das bei der Zerlegung von Fleisch in Knochen und für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte gewonnen wird;

„Blut“ – Schlachterzeugnis in Form von Blut, das bei der Schlachtung aufgefangen wurde, wobei auf dessen Zugehörigkeit zu den jeweiligen Tierkörpern geachtet wird;

„Grob zerkleinerte Konserven für Kindernahrung“ – Konserven für Kindernahrung, die für Kinder ab 9 Monaten bestimmt sind und mindestens 80 % Partikel von bis zu 3 mm Größe und höchstens 20 % Partikel bis 5 mm Größe enthalten;

„Großstückiges Halbfabrikat ohne Knochen (Knochenfleischhalbfabrikat)“ – Halbfabrikat ohne Knochen (Knochenfleischhalbfabrikat), das als Fleischstück von über 500 g Gewicht hergestellt wird;

„Verzehrfertig zubereitetes Erzeugnis“ – Fleischhalbfabrikat (Fleisch enthaltendes Halbfabrikat), das bei der Herstellung hitzebehandelt wird, bis es vollständig verzehrfertig zubereitet ist;

„Stückiges Halbfabrikat“ – Fleischhalbfabrikat, das als Fleischstück bzw. Fleischstücke mit über 10 g Gewicht hergestellt wird;

„Stückige Konserven“ – Konserven, die aus Fleischzutaten und Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellt werden, die in Stücke mit einem Gewicht von über 30 g zerkleinert und im eigenen Saft, Soße, Bouillon oder Gelee geschmort wurden;

„Kleinstückiges Halbfabrikat ohne Knochen (Knochenfleischhalbfabrikat)“ – Halbfabrikat ohne Knochen (Knochenfleischhalbfabrikat), das als Fleischstück von 10 bis einschl. 500 g Gewicht hergestellt wird;

„Fleischerzeugnisse für Kindernahrung“ – Fleischerzeugnisse, die für Kindernahrung bestimmt sind (für Kleinkinder von 6 Monaten bis 3 Jahren, Vorschulkinder von 3 bis 6 Jahren, Schulkinder über 6 Jahre) und den jeweiligen physiologischen Bedürfnissen des kindlichen Organismus entsprechen sowie der Gesundheit des Kindes im jeweiligen Alter nicht schaden;

„Fleischerzeugnisse“ – Lebensmittel, das durch Verarbeitung (Bearbeitung) von Schlachterzeugnissen, mit oder ohne Verwendung von tierischen und (oder) pflanzlichen und (oder) mineralischen und (oder) mikrobiologischen und (oder) künstlichen Zutaten hergestellt wird;

„Fleischzutat“ – Bestandteil der Rezeptur eines Lebensmittels, das ein Schlachterzeugnis oder ein Erzeugnis ist, dass durch Verarbeitung von Schlachterzeugnissen gewonnen wird, und das keine Knochen bei der Herstellung von Wursterzeugnissen enthält (ausgenommen Wursterzeugnisse aus hitzebehandelten Zutaten, deren Besonderheiten des Herstellungsverfahrens ein Kochen des Knochenfleisches mit anschließendem Ablösen des Knochens und der Verwendung von Bouillon zulässt) oder Knocheneinschlüsse (bei der Verwendung

von mechanisch ausgelöstem (abgelöstem) Fleisch) oder Knochen enthält (bei der Herstellung von Erzeugnissen aus einem anatomisch ganzen Knochenfleischstück);

„Fleischhalbfabrikat“ – Fleischerzeugnis, dessen Gesamtgehalt an Fleischzutaten bei über 60 % liegt, das aus Knochenfleisch oder Fleisch ohne Knochen in Form von Stücken oder Hackfleisch, mit oder ohne Zusatz von Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellt, für den Verkauf im Einzelhandel bestimmt ist und vor dem Verzehr hitzebehandelt werden muss, bis es verzehrfertig zubereitet ist;

„Fleischerzeugnis“ – Fleischerzeugnis, das mit oder ohne Verwendung von Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellt wurde und dessen Gesamtgehalt an Fleischzutaten bei über 60 % liegt;

„Fleischkonserven für Kindernahrung“ – Konserven, die für die Ernährung von Kindern bestimmt sind, mit oder ohne Verwendung von Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellt wurden und deren Gesamtgehalt an Fleischzutaten bei über 40 % liegt;

„Mechanisch ausgelöstes (abgelöstes) Fleisch“ – Fleisch ohne Knochen als eine pastenförmige Masse mit einem Gesamtgehalt an Knocheneinschlüssen von maximal 0,8 %, das durch mechanische Ablösung des Muskel-, Binde- und (oder) Fettgewebes (Rest an Muskel-, Binde- und (oder) Fettgewebe) vom Knochen, mit oder ohne Zusatz von Zutaten ohne Fleischbestandteile gewonnen wird;

„Knochenfleisch“ - Fleisch in Tierkörpern, Tierhälften, Vierteln, Teilstücken oder in Stücken unterschiedlicher Größe und Gewicht von willkürlicher Form, das die Gesamtheit an Muskel-, Binde- und Knochengewebe, mit oder ohne Einschluss von Fettgewebe bildet;

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

„Knochenfleischhalbfabrikat“ – stückiges Halbfabrikat, das aus Knochenfleisch mit einem festgelegten Verhältnis von Fleisch ohne Knochen und Knochen hergestellt ist;

„Konserven aus Fleischerzeugnissen mit pflanzlichen Bestandteilen für Kindernahrung“ – Fleisch enthaltende Konserven für Kindernahrung, die unter Verwendung von pflanzlichen Zutaten hergestellt sind und deren Gesamtgehalt an Fleischzutaten zwischen 18 und einschl. 40 % liegt;

„Fleischerzeugnisse mit pflanzlichen Bestandteilen“ – Fleisch enthaltendes Erzeugnis, das unter Verwendung von pflanzlichen Zutaten hergestellt wird und deren Gesamtgehalt an Fleischzutaten zwischen 30 und einschl. 60 % liegt;

„Fleisch enthaltende Konserven für Kindernahrung“ – Konserven, die für die Ernährung von Kindern bestimmt, unter Verwendung von Zutaten ohne

Fleischbestandteile hergestellt sind und deren Gesamtgehalt an Fleischzutaten zwischen 5 bis einschl. 40 % liegt;

„Fleisch enthaltendes Halbfabrikat“ – Fleischerzeugnis, dessen Gesamtgehalt an Fleischzutaten zwischen 5 und einschl. 60 % liegt, das aus Knochenfleisch oder Fleisch ohne Knochen oder Hackfleisch unter Zusatz von Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellt und für den Verkauf im Einzelhandel bestimmt ist und vor dem Verzehr hitzebehandelt wurde, bis es verzehrfertig zubereitet ist;

„Fleisch enthaltendes Erzeugnis“ – Fleischerzeugnis, das unter Verwendung von Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellt wurde und dessen Gesamtgehalt an Fleischzutaten zwischen 5 und einschl. 60 % liegt;

„Zutat ohne Fleischbestandteile“ – Bestandteil der Rezeptur eines Lebensmittels, das kein Schlachterzeugnis bzw. kein Erzeugnis ist, das durch Verarbeitung von Schlachterzeugnissen gewonnen wurde;

„Zerlegtes Fleisch“ – Fleisch ohne Knochen mit einem natürlichen Verhältnis an Muskel-, Binde- und Fettgewebe;

„Unschädlichmachen“ – Bearbeitungsprozess von Schlachterzeugnissen, die die Veterinärbehörde mit Einschränkungen zur Verwendung zugelassen hat und die unter Kontrolle eines Veterinärfachmanns hergestellt werden, so dass sie die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements erfüllen;

„Gekühltes Fleisch“ – schlachtwarmes Fleisch, das auf eine Temperatur von minus 1,5 °C bis plus 4 °C an jedem Messpunkt, heruntergekühlt wurde;

„Gekühlte, für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte“ – für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte, die nach der Schlachtung und Aussonderung auf eine Temperatur zwischen minus 1,5 °C und plus 4 °C an jedem Messpunkt, gekühlt werden;

„Paniertes Halbfabrikat“ – stückiges oder gehacktes Halbfabrikat, dessen Oberfläche mit Panierzutaten oder einer Mischung aus Panierzutaten überzogen wird;

„Schlachtwarmes Fleisch“ – Fleisch, das unmittelbar nach der Schlachtung gewonnen wird und eine Temperatur von über plus 35 °C an jedem Messpunkt hat;

„Partie von Tieren“ – bestimmte Anzahl von Tieren einer Art, die in der Produktionsstätte aus einem Tierproduktionsbetrieb in einem bestimmten Zeitraum eintreffen und mit Warenbegleitpapieren und Veterinärzertifikat versehen sind;

„Pasteurisierte Konserven“ – Konserven, die bei der Herstellung auf mindestens 100 °C erhitzt werden, die entsprechenden Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements an die Industriesterilität für pasteurisierte Konserven erfüllen und deren Lagerungsbedingungen die mikrobiologische Stabilität gewährleisten;

„Pasteurisierte (Fleisch enthaltende) BratWürstchen aus Fleisch für Kindernahrung“ – Wursterzeugnis für Kindernahrung, das für die Ernährung von Kindern ab 1,5 Jahren bestimmt und aus Wurstbrät hergestellt ist, das in eine Wursthülle mit einem Kaliber von maximal 22 mm geformt und hitzebehandelt wird, bis es verzehrfertig ist, und in einer luftdichten Verpackung pasteurisiert wird;

„Pastete“ – Wursterzeugnisse aus hitzebehandelten Zutaten, die streichfähig sind;

„Pasteten-Konserve“ – Konserven mit einer zähen homogenen Masse, die streichfähig bzw. streichfähig mit Einschlüssen ist und als Fleischzutaten oder Zutaten ohne Fleischbestandteile unter Zusatz von für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukten hergestellt werden;

„Schwach geräucherte Wursterzeugnisse für Kindernahrung“ – schwach geräucherte Wursterzeugnisse, die für Kindernahrung für Kinder ab 6 Jahren bestimmt sind;

„Schwach geräucherte Wursterzeugnisse“ – Wursterzeugnisse, die bei der Herstellung angebraten oder vorgetrocknet, gekocht, geräuchert und bei Bedarf getrocknet werden;

„Halbfabrikat im Teig“ – gefülltes Halbfabrikat, das aus Teig und Füllung in Form von Hackfleisch oder stückigen Fleischzutaten oder stückigen Fleischzutaten und Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellt wird;

„Halbfabrikate für Kindernahrung“ – Fleisch enthaltende und Fleischhalbfabrikate, die für die Ernährung von Kindern ab 1,5 Jahren bestimmt sind;

„Erzeugnis aus Fleisch“ – Fleischerzeugnis, das aus verschiedenen Tierkörperteilen hergestellt, gepökelt und hitzebehandelt wird bzw. ohne Hitzebehandlung hergestellt wird, bis es verzehrfertig ist;

„Erzeugnis aus Speck“ – Fleischerzeugnis, das aus Hautfett vom Schwein mit oder ohne Schwarte, mit oder ohne durchwachsenes Muskelgewebe hergestellt wird, das bei der Herstellung gepökelt, gekocht, geräuchert und gebacken wurde oder mehrere dieser Prozesse durchlaufen hat oder dieser Behandlung nicht unterzogen wurde;

„Erzeugnis der Verarbeitung von rohem Talg“ – Fleischerzeugnis, das bei der Verarbeitung von Fett enthaltenden Schlachterzeugnissen gewonnen wird;

„Erzeugnis der Verarbeitung von kollagenhaltigem rohem Talg“ – Fleischerzeugnis, das tierisches Trockeneiweiß, u. a. Hydrolysate und Gelatine, enthält;

„Erzeugnis der Verarbeitung von Knochen“ – Fleischerzeugnis, das bei der Verarbeitung von Knochen und Restknochen gewonnen wird, das magere Knochen und Knochenhydrolysat enthält;

„Erzeugnis der Verarbeitung von Blut“ – Fleischerzeugnis, das bei der Verarbeitung von Blut gewonnen wird, das Blutpulver, helles Albumin (trockenes Serum oder

trockenes Blutplasma), schwarzes Albumin und Produkte auf der Basis von Blutkörperchen enthält;

„Schlachterzeugnis“ – nicht verarbeitetes tierisches Lebensmittel, das durch industrielle Schlachtung von Nutztieren gewonnen und für die weitere Verarbeitung (Bearbeitung) und (oder) Vermarktung verwendet wird, das Fleisch, für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte, rohen Talg, Blut, Knochen, mechanisch ausgelöstes (abgelöstes) Fleisch, kollagenhaltige Rohstoffe und Naturdarm enthält;

„Schlachterzeugnis, das von der Veterinärbehörde mit Einschränkungen zum Verbrauch zugelassen wurde“ – Schlachterzeugnis, das nur nach Unschädlichmachung verzehrt werden darf;

„Schlachterzeugnisse für Kindernahrung“ – Schlachterzeugnisse, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung bestimmt sind;

„Breiartige Konserven für Kindernahrung“ – Konserven für Kindernahrung, die für Kinder ab 8 Monaten bestimmt sind und mindestens 80 % Partikel bis zu 1,5 mm Größe und höchstens 20 % Partikel bis zu 3 mm Größe enthalten;

„Aufgetautes Fleisch“ – Gefrierfleisch, das auf eine Temperatur von über minus 1,5 °C an jedem Messpunkt erwärmt wurde;

„Aufgetaute, für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte“ – gefrorene, für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte, die auf eine Temperatur von über minus 1,5 °C an jedem Messpunkt erwärmt wurden;

„Pflanzliche Erzeugnisse mit Fleischanteil“ - Fleisch enthaltendes Erzeugnis, das unter Verwendung von pflanzlichen Zutaten hergestellt wurde und dessen Gesamtgehalt an Fleischzutaten zwischen 5 und einschl. 30 % liegt;

„Pflanzliche Konserven mit Fleischanteil für Kindernahrung“ - Fleisch enthaltende Konserven für Kindernahrung, die unter Verwendung von pflanzlichen Zutaten hergestellt wurden und deren Gesamtgehalt an Fleischzutaten zwischen 5 und einschl. 18 % liegt;

„Rezeptur für Fleischerzeugnisse“ – von Hersteller dokumentarisch festgelegtes vollständiges Verzeichnis der bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendeten Komponenten unter Angabe der Menge von Fleischzutaten und Zutaten ohne Fleischbestandteile, einschließlich Kochsalz, Gewürze, Lebensmittelzusatzstoffe und zugesetztes Wasser (darunter auch als Eis, Bouillon, Pökellake), nach dem die Fleischerzeugnisse den Gruppen der Fleischerzeugnisse, der Erzeugnisse ohne Fleischbestandteile, den Fleischerzeugnisse mit pflanzlichen Bestandteilen und der pflanzlichen Erzeugnisse mit Fleischanteil zugeordnet werden;

„Fleischhackkonserven“ – Konserven aus Fleischstücken mit einer Größe von 16 bis 25 mm als aus einem Stück bestehende Masse von Fleischzutaten und Zutaten ohne

Fleischbestanteile, die gleichmäßig mit Gelee und Fett vermischt sind, hergestellt sind;

„Hackfleisch enthaltendes Halbfabrikat“ – Fleisch enthaltendes Halbfabrikat, das aus zerkleinerten Fleischzutaten und Zutaten ohne Fleischbestandteile mit oder ohne Zusatz von Kochsalz, Gewürzen und Lebensmittelzusatzstoffen hergestellt wird;

„Sterilisierte Konserven“ – Konserven, die bei der Herstellung auf eine Temperatur von über 100 °C erhitzt wurden und die die im vorliegenden technischen Reglement enthaltenen Anforderungen an die Industriesterilität für sterilisierte Konserven erfüllen;

„Sülzwurst“ - Wursterzeugnis aus hitzebehandelten Zutaten, das eine Konsistenz von weich bis bissfest hat und unter Zusatz von über 100 % Bouillon[2] hergestellt ist;

„Für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte“ – Schlachterzeugnisse in Form von inneren Organen, Kopf, Schwanz, der Gliedmaßen (oder Teile davon) und Saumfleisch, die von Striemen/Einblutungen gesäubert werden, ohne Serosenüberzug und angrenzendes Gewebe sowie Schwarte und intermamillare Teile vom Schwein;

„Tierisches Trockeneiweiß“ – Erzeugnis der Verarbeitung von kollagenhaltigem Rohstoff, das durch Hydrolyse und Trocknung des kollagenhaltigen Rohstoffs gewonnen wird;

„Trockenprodukt“ – Fleischerzeugnisse, die durch physikalischen Wasserentzug bis zu einem Restfeuchtegehalt von maximal 10 % hergestellt werden;

„Luftgetrocknetes Wursterzeugnis“ – Wursterzeugnis, das bei der Herstellung ausgeschwitzt und (oder) mit oder ohne Verwendung von Starterkulturen fermentiert, kaltgeräuchert und getrocknet wird;

„Luftgetrocknete Erzeugnisse aus Fleisch“ – Erzeugnisse aus Fleisch, die bei der Herstellung mit oder ohne Verwendung von Starterkulturen fermentiert und getrocknet wurden;

„Kaltgeräuchertes Wursterzeugnis“ – Wursterzeugnis, das bei der Herstellung durch Ausschwitzen und (oder) mit oder ohne Verwendung von Starterkulturen fermentiert, kaltgeräuchert und getrocknet wird;

„Kaltgeräuchertes Erzeugnis aus Fleisch“ – Erzeugnisse aus Fleisch, die bei der Herstellung mit oder ohne Verwendung von Starterkulturen fermentiert, kaltgeräuchert und getrocknet werden;

[2] [Anm. d. Übers.: So im russischen Original stehend]

„Naturdarm“ – Schlachterzeugnis in Form von Därmen und anderen Teilen des Verdauungstraktes und der Harnblase;

„Kollagenhaltiger Rohstoff“ – Schlachterzeugnis, das Kollagen-Eiweiß enthält;

„Ausgelassenes tierisches Fett“ – Fleischerzeugnis, das aus rohem Talg und anderen Fett enthaltenden Schlachterzeugnissen hergestellt wird;

„Hackfleisch“ – gehacktes Halbfabrikat mit einer Partikelgröße von maximal 8 mm, das für die Herstellung geformter Halbfabrikate oder zur Vermarktung im Einzelhandel bestimmt ist;

„Hackfleisch-Konserven“ – aus Fleischzutaten und Zutaten ohne Fleischbestandteile hergestellte Konserven als aus einem Stück bestehendes Hackfleisch mit homogener bzw. heterogener Struktur, das seine Form bei Entnahme aus der Dose beibehält, oder als geformtes Erzeugnis in Bouillon, Sauce, Fett oder Gelee;

„Gefülltes Halbfabrikat“ – geformtes Halbfabrikat, bei dessen Herstellung Zutaten oder ein Zutatengemisch in andere Zutaten oder Zutatengemische gefüllt oder gewickelt werden;

„Geformtes Halbfabrikat“ – stückiges oder gehacktes Halbfabrikat, das eine bestimmte geometrische Form hat;

„Sülze“ – Wursterzeugnis aus hitzebehandelten Zutaten, das weich bis bissfest ist und unter Zusatz von maximal 100 % Fleischbrühe hergestellt wird.

III. Regeln zur Identifizierung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen

6. Zur Zuordnung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse zu den Objekten der technischen Regulierung, auf die das vorliegende technische Reglement angewandt wird, erfolgt die Identifizierung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen durch den Antragsteller, durch die staatlichen Kontrollbehörden (Überwachungsbehörden), die Zollbehörden, die Behörden für die Bewertung (Bestätigung) der Konformität sowie durch andere betroffene Personen ohne bezeichnungsspezifische Untersuchungen durch Vergleich der Bezeichnung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die in der Kennzeichnung oder den Warenbegleitdokumenten ausgewiesen ist, mit den in Punkt 5 des vorliegenden technischen Reglements enthaltenen Bezeichnungen der Schlacht- und Fleischerzeugnisse.

7. Um festzustellen, ob die Schlacht- und Fleischerzeugnisse ihrer Bezeichnung entsprechen, erfolgt die Identifizierung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse durch den Vergleich des Aussehens und der sensorischen Werte mit den Merkmalen, die in Standards definiert sind, durch deren freiwillige Anwendung gewährleistet wird, dass die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements, die im Verzeichnis der Standards festgelegt und zur Bewertung (Bestätigung) der Konformität mit dem vorliegenden technischen Reglement angewandt werden, erfüllt werden bzw. durch

den Vergleich mit den in den technischen Unterlagen festgelegten Merkmalen, nach denen die Schlacht- und Fleischerzeugnisse hergestellt werden.

8. In Fällen, in denen die Schlacht- und Fleischerzeugnisse nicht anhand der in der Kennzeichnung und in den Warenbegleitdokumenten enthaltenen Informationen visuell und sensorisch zu identifizieren sind, erfolgt die Identifizierung im analytischen Verfahren, und zwar durch Prüfung, ob die physikalisch-chemischen Werte der Schlacht- und Fleischerzeugnisse den Werten, die in der Definition für diese Erzeugnisse im vorliegenden technischen Reglement festgelegt sind sowie den Merkmalen entsprechen, die in den Standards angegeben sind, durch deren freiwillige Anwendung sichergestellt wird, dass die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements erfüllt werden, die im Verzeichnis der Standards, die zur Bewertung (Bestätigung) der Konformität mit dem vorliegenden technischen Reglement angewandt werden sowie in den technischen Unterlagen festgelegt sind, nach denen die Schlacht- und Fleischerzeugnisse hergestellt werden.

IV. Regeln des Umgangs mit Schlacht- und Fleischerzeugnissen auf den Märkten der Mitgliedsstaaten der Zollunion und des Einheitlichen Wirtschaftsraums

9. Die Schlacht- und Fleischerzeugnisse werden auf den Märkten der Mitgliedsstaaten der Zollunion und des Einheitlichen Wirtschaftsraums (im Weiteren „Mitgliedsstaaten“) in Verkehr gebracht, sofern sie die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen.

10. Beim Verkehr der Schlacht- und Fleischerzeugnisse auf dem Zollgebiet der Zollunion sind ihnen ein Veterinärzertifikat, das von der zuständigen Behörde des Mitgliedsstaates ausgestellt ist, sowie Warenbegleitdokumente beizugeben.

    Den Fleischerzeugnissen, die zwischen den Mitgliedsstaaten bewegt werden, der veterinärrechtlichen Kontrolle (Überwachung) unterliegen und aus Drittländern eingeführt oder auf dem Zollgebiet der Zollunion hergestellt werden, ist ein Veterinärzertifikat beigegeben, das von den zuständigen Behörden der Mitgliedsländer ohne Fleischuntersuchung ausgestellt wird und das die Unbedenklichkeit hinsichtlich Tierseuchen bestätigt.

    Eine jede Partie von Schlacht- und Fleischerzeugnissen, die der Veterinärkontrolle (Überwachung) unterliegen, wird auf das Territorium der Zollunion nur mit einem Veterinärzertifikat, das von der zuständigen Behörde des Versandlandes ausgestellt wurde, eingeführt.

11. Die Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen und deren Konformität bewertet (bestätigt) wurde, werden mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Erzeugnisse auf den Märkten der Mitgliedsländer der Zollunion gekennzeichnet.

12. Es ist unzulässig, Schlacht- und Fleischerzeugnisse auf den Märkten der Mitgliedsstaaten in Verkehr zu bringen, die die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion nicht erfüllen, darunter Schlacht- und Fleischerzeugnisse mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum.

V. Sicherheitsanforderungen an Schlacht- und Fleischerzeugnisse

13. Die Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die sich auf dem Zollgebiet der Zollunion innerhalb der Haltbarkeitsdauer in Umlauf befinden, müssen bei zweckentsprechender Verwendung sicher sein.

14. Die Schlacht- und Fleischerzeugnisse müssen die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und weiterer, für sie geltender technischer Reglements erfüllen.

15. Die mikrobiologischen und hygienischen Sicherheitsvorschriften für die Schlacht- und Fleischerzeugnisse (u. a. Schlacht- und Fleischerzeugnisse für Kindernahrung) müssen die Anforderungen der Anlagen 1 – 3 erfüllen.

16. Fleischerzeugnisse, die bei der Herstellung geräuchert werden, dürfen maximal 0,001 mg/kg Benzo(a)pyren enthalten.

    Unzulässig sind Benzo(a)pyrene in Kindernahrungsprodukten.

17. Die physikalisch-chemischen Werte von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung müssen die Anforderungen in Anlage 4 erfüllen.

18. Die zulässigen Höchstwerte für Rückstände an Tiergesundheitsmitteln (zootechnischen Präparaten), Wachstumsstimulatoren (unter anderem Hormonpräparaten) und Arzneimitteln (unter anderem Antibiotika), deren Gehalt in den Schlacht- und Fleischerzeugnissen auf der Grundlage der vom Hersteller (Lieferanten) bei deren Einfuhr auf das Zollgebiet der Zollunion oder bei Lieferung der der Schlachterzeugnisse zur Verarbeitung bereitgestellten Informationen zu deren Anwendung in der vom Gesetz der Mitgliedsstaaten festgelegten Art und Weise kontrolliert wird, müssen den Anforderungen in Anlage 5 entsprechen.

19. Zutaten ohne Fleischbestandteile, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden, müssen die Anforderungen der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen.

VI. Sicherheitsanforderungen an die Herstellung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen

20. Produzenten, Verkäufer und Personen, die als ausländische Produzenten der Schlacht- und Fleischerzeugnisse fungieren, sind verpflichtet, diese so herzustellen,

dass diese Erzeugnisse die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen.

21. Die Produktionsstätten, in denen Nutztiere geschlachtet, Schlachterzeugnisse verarbeitet (bearbeitet) und Fleischerzeugnisse hergestellt werden, unterliegen der staatlichen Registrierung entsprechend dem technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011).

22. Die Organisation der Produktionsräume, in denen Schlacht- und (oder) Fleischerzeugnisse hergestellt werden, die technologische Ausrüstungen und das Inventar, die bei der Herstellung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen eingesetzt werden, die Bedingungen für die Aufbewahrung und Beseitigung der Abfälle der Produktion von Schlacht- und Fleischerzeugnissen sowie das im Herstellungsprozess von Schlacht- und Fleischerzeugnissen verwendete Wasser müssen die Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) erfüllen.

23. In allen Etappen des Produktionsprozesses von Schlacht- und Fleischerzeugnissen ist deren Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

24. Die Materialien, die mit den Schlacht- und Fleischerzeugnissen während der Herstellung in Berührung kommen, müssen die Anforderungen erfüllen, die an die Sicherheit von Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gestellt werden.

25. Materialien zur Verpackung von Fertigerzeugnissen werden über Gänge oder die Versandabteilung angeliefert, ohne die Produktionsräume zu passieren oder zu queren. Eine Lagerung der Verpackungsmaterialien in den Produktionsräumen ist unzulässig.

VII. Anforderungen an Schlachterzeugnisse und an ihre Produktionsprozesse

26. Der Prozess der Produktion von Schlachterzeugnissen beinhaltet die Schlachtvorbereitung der Nutztiere, die Schlachtung der Nutztiere, die Zerlegung, die Feinzerlegung und die Entsehnung der Tierkörper, das Ausputzen der Tierkörper, der Tierhälften und der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte sowie das Sammeln der Konfiskate.

27. Die Vorbereitung der Nutztiere auf die Schlachtung muss den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und des technischen Reglements „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) hinsichtlich der Gewinnung unverarbeiteter tierischer Lebensmittel entsprechen.

28. Nutztiere, die in der Produktionsstätte eintreffen, werden einer Lebendtierbeschau unterzogen und haben eine Wartezeit entsprechend den Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten einzuhalten.

29. Werden in einer Partie Nutztiere kranke Nutztiere im Zustand der Agonie, notgeschlachtete Nutztiere oder verendete Tiere festgestellt bzw. entspricht die tatsächliche Anzahl der Tiere nicht der Liefermenge der Nutztiere, die im Veterinärdokument angegeben ist, wird diese Partie von Nutztieren unverzüglich in eine Quarantäneräumlichkeit verbracht, bis die Diagnose gestellt oder die Gründe für die Abweichungen geklärt sind.

30. Es ist unzulässig:
    a) nicht identifizierte Nutztiere, Nutztiere ohne Wartezeit vor dem Schlachten und ohne Lebendtierbeschau sowie Nutztiere mit Mistverschmutzungen an der Haut zur Schlachtung zu bringen;
    b) den Besitzern kranke und (oder) krankheitsverdächtige Nutztiere, Nutztiere mit Wunden sowie tote Nutztiere, die bei der Annahme festgestellt wurden, zurückzugeben;
    c) die zur Schlachtung angenommenen Nutztiere aus dem Stall- und Schlachtbereich herauszuführen;
    d) tote Nutztiere und Konfiskate auf Deponien für feste Haushaltsabfälle abzutransportieren.

31. Werden bei der Annahme und der Lebendtierbeschau Nutztiere mit Anzeichen einer Infektionskrankheit festgestellt, wird die gesamte Partie an Nutztieren bis zu endgültigen Diagnosestellung isoliert.

32. Die Nutztiere gelangen in die Schlachtung aus den Ställen (aus den Freiluft-Pferchen) in die Schlachthalle auf eine Weise, die den störungsfreien Betrieb an der Schlachtlinie gewährleistet und eine Überkreuzkontamination verhindert.

33. Die Abläufe in der Schlachtung von Nutztieren müssen die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) hinsichtlich der Gewinnung unverarbeiteter tierischer Lebensmittel erfüllen.

34. Der Prozess der Schlachtung muss sicherstellen, dass die Schlachterzeugnisse identifiziert werden können und über den gesamten technologischen Prozess rückverfolgbar sind.

35. Der Prozess der Schlachtung muss sicherstellen, dass die technologischen Abläufe der Schlachtung eingehalten werden und technologische Verfahren zu Anwendung kommen, die eine Oberflächenverschmutzung der Tierkörper ausschließen.

36. Bei der Schlachtung ist sicherzustellen, dass die Arbeitsgänge getrennt in folgenden Gruppen ausgeführt:
    a) Gruppe 1: Bewegungslähmung (Immobilisation), Entblutung, Vorenthäuten und Enthäuten (für Schweine: ohne Enthäutung – Brühen, Entborsten, Abflammen und Reinigung der Tierkörper von Borstenresten).
    Die Bewegungslähmung der Nutztiere erfolgt unter Einsatz von Mitteln, die die Empfindlichkeit der Nutztiere herabsetzen und zum Verlust der Bewegungsfähigkeit bei schlagendem Herzen gewährleisten.

Die Entblutung der Nutztiere erfolgt auf eine Weise, die ihr vollständiges Ausbluten gewährleistet.

b) Gruppe 2: Ausweiden, Teilung der Tierkörper in Hälften, Ausputzen der Tierkörper, Stempelung (Kennzeichnung) und Wiegen.

c) Gruppe 3: Bearbeitung und Verarbeitung der Nebenrohstoffe (für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte, Naturdarm, roher Talg, Blut, Knochen, endokrin-enzymatische und spezielle Rohstoffe, Rohhaut und genussuntaugliche Rohstoffe).

37. Die bei der Schlachtung verwendeten Absperrungen/Umzäunungen, Ausrüstungen und Werkzeuge müssen eine Verunreinigung der Tierkörper, Tierhälften und Schlachterzeugnisse ausschließen.

38. Für die Schlachtlinie ist ein Nothalt vorzusehen, der direkt am Arbeitsplatz der Veterinäre mittels einer technischen Vorrichtung (z. B. Stopp-Taste) ausgelöst werden kann, wenn ein Verdacht besteht bzw. besonders gefährliche Erkrankungen der Nutztiere festgestellt werden.

39. Für das Sammeln der Konfiskate sind getrennte Auslässe oder spezielle Behälter vorzusehen, die eine unbefugte Entnahme ausschließen und unterschiedliche Farben und Kennzeichnungen haben.

40. Das Blut für Speisezwecke wird spätestens drei Minuten nach der Bewegungslähmung des Nutztieres mit Hilfe eines sterilen Hohlmessers mit Schlauchanschluss in einem sterilen gekennzeichneten Behälter aufgefangen. In einem Behälter darf das Blut von maximal zehn Nutztieren gesammelt werden.
Das Blut kommt spätestens zwei Stunden nach der Schlachtung des Nutztieres in die Verarbeitung (Bearbeitung).

41. Das Ausweiden der Tierkörper erfolgt nach der Entblutung der Nutztiere - bei Rindern und Schweinen spätestens nach 45 Minuten und bei kleinen Wiederkäuern spätestens nach 30 Minuten. Dabei ist eine Verschmutzung der Oberfläche der Tierkörper mit dem Magen- und Darminhalt unzulässig.

    Beim Ausschlachten der Tierkörper wird das Messer mindestens einmal in 30 Minuten gegen ein anderes, entsprechend gereinigtes Messer ausgewechselt.

42. Hände, Kettenflechthandschuhe und Schürzen werden je nach Verschmutzung gereinigt, mindestens jedoch einmal in 30 Minuten.

43. Die beim Ausschlachten entnommenen Schlachterzeugnisse werden spätestens 15 Minuten nach ihrer Entnahme aus dem Tierkörper zur Verarbeitung verbracht.

44. Beim Durchsägen der Tierkörper und der Entnahme des Rückenmarks darf das Rückenmark nicht verletzt werden.

45. Das Sägeblatt, das beim Durchsägen der Tierkörper verwendet wird, ist mindestens einmal pro Stunde entsprechend zu reinigen.

46. Beim Ausputzen der Tierkörper (Tierhälften) aller Arten von Nutztieren werden Striemen, Blutergüsse und verschmutzte Bereiche entfernt.

47. Das Säubern der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte von Striemen und die Beseitigung von Serosenüberzügen und angrenzendem Gewebe muss spätestens 3 Stunden nach der Schlachtung des Nutztieres abgeschlossen sein, einschließlich des Verbringens in den Kühl- oder Gefrierraum.

48. Es ist unzulässig, haarige, zum Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte im Schlachtraum für Nutztiere zu putzen, außer, diese Arbeitsgänge werden für alle Arten von zum Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukten in einem getrennten Raum ausgeführt[3].

49. Die Zerlegung der Tierkörper (Tierhälften, Viertel, Teilstücke), ihre Feinzerlegung und Entsehnung erfolgen bei einer Lufttemperatur von maximal plus 12 °C.

50. Zu Desinfektion erfolgt der Austausch der für die Feinzerlegung und Entsehnung notwendigen Werkzeuge nach ihrem Verschmutzungsgrad, jedoch mindestens einmal in 30 Minuten.

51. Knochen und ihre Verarbeitungsprodukte zur Herstellung von ausgelassenem Fett werden spätestens 6 Stunden nach der Feinzerlegung zur Verarbeitung gebracht. Gibt es Verzug bei der Verarbeitung, werden die Knochen in einen Kühlraum gebracht. Die Aufbewahrungszeit bei einer Temperatur von maximal plus 8 °C beträgt höchstens 24 Stunden.

52. Kollagenhaltige Rohstoffe ohne Knochen dürfen mit Kochsalz oder anderen für diese Zwecke erlaubten Mitteln konserviert und in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.

53. Entsprechend den in den Rechtvorschriften der Mitgliedsstaaten festgelegten Anforderungen werden die Tierkörper und die anderen Schlachterzeugnisse nach der Schlachtung der Fleischuntersuchung unterzogen und gestempelt.

54. Werden Erkrankungen bei den Nutztieren nach der Schlachtung festgestellt, erhält der Tierkörper einen Veterinärstempel, der angibt, wie der Tierkörper unschädlich gemacht und entsorgt werden muss.

55. Werden bei der Feinzerlegung und Entsehnung des Fleisches und der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte pathologische Veränderungen festgestellt, die für Infektions- und Invasionskrankheiten charakteristisch sind, werden die Schlachterzeugnisse in einen Isolierraum gebracht, bis die Ergebnisse der Laboruntersuchung vorliegen. Dabei werden die Werkzeuge, die Ausrüstungen und die Arbeitskleidung entsprechend desinfiziert.

[3] [Anm. d. Übers.: So im russischen Original stehend]

56. Das Unschädlichmachen von Schlachterzeugnissen, die die Veterinärbehörde mit Einschränkungen zugelassen hat, erfolgt in getrennten Räumen unter Verwendung von Ausrüstungen, die so angeordnet sind, dass sich kreuzende Ströme von regulären Schlachterzeugnissen und unschädlich gemachten Schlachterzeugnissen ausgeschlossen sind.

    Ihre weitere Verarbeitung erfolgt in den Produktionsräumen am Ende der Schicht oder in einer gesonderten Schicht unter Kontrolle eines Experten der Veterinärbehörde. Nach Arbeitsende werden die Räume, die Ausrüstungen und das Inventar desinfiziert.

57. Die Herstellung von Schlachterzeugnissen für Kindernahrung wird an den Anfang der Schicht oder in eine gesonderte Schicht gelegt. Dabei sind die technologischen Ausrüstungen und das Inventar vorher zu reinigen und zu desinfizieren.

58. Die Schlachtung von wilden (wirtschaftlich wichtigen) Nutztieren erfolgt entsprechend den Gesetzen des Mitgliedsstaates.

VIII. Anforderungen an Fleischerzeugnisse und an deren Herstellungsprozess

59. Die Schlachterzeugnisse, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden, müssen die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) erfüllen.

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

61. Die Vorbereitung der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte, einschließlich Auftauen, Beschau, Spülen, Putzen und Entsehnen erfolgt in getrennten Räumen oder in speziell abgetrennten Bereichen der Produktionshalle.

62. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen aus für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukten und Blut erfolgt in einem gesonderten Raum.

    Zulässig ist die Herstellung dieser Erzeugnisse in einem Raum und an Ausrüstungen zur Herstellung von Wursterzeugnissen unter der Bedingung, dass die entsprechende Reihenfolge von Produktion und Reinigung der technologischen Ausrüstungen und des Inventars eingehalten wird.

63. Die Aufbereitung von Därmen erfolgt in einem gesonderten Raum oder in speziell abgesperrten Bereichen in den Räumen, in denen Wursterzeugnisse bei einer Lufttemperatur von maximal plus 12 °C hergestellt werden.

64. Die Veterinär- und Warensiegel und -stempel werden entfernt. Ausgenommen sind Siegel und Stempel aus Lebensmittelfarbstoff, die zur Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen ohne anschließende Entfernung zugelassen sind.

65. Die während des Arbeitsprozesses nicht verwendeten Messer werden im Sterilisator oder an einem speziell dafür bestimmten Platz aufbewahrt.

66. Die Schlachterzeugnisse, die zerkleinert und (oder) gepökelt werden sollen, müssen eine Temperatur von maximal plus 4 °C an jedem Messpunkt haben, ausgenommen ist schlachtwarmes Fleisch.

67. Die Zerkleinerung des Fleisches und der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte, die Zubereitung von Hackfleisch und das Füllen der Hüllen (Formen) erfolgt bei einer Lufttemperatur von maximal plus 12 °C.

68. Zur Herstellung von Gelatine darf kein kollagenhaltiger Rohstoff verwendet werden, der gegerbt wurde (Härtung der Haut mittels pflanzlicher Gerbstoffe und Chromsalz oder solcher Stoffe, wie Aluminiumsalz, Eisensalz (III), Silikate, Aldehyde und Chinone bzw. anderer synthetischer Härtungsmittel).

69. Zur Herstellung von tierischem ausgelassenem Fett wird roher Talg verwendet, der spätestens zwei Stunden nach dem Sammeln während des Ausschlachtens hergestellt wurde.

70. Natriumnitrit (Kaliumnitrit) wird nur in Form von Nitritpökelsalzmischungen mit einem Gesamtgehalt an Natriumnitrit (Kaliumnitrit) von maximal 0,9 % verwendet.

    Unzulässig ist die gleichzeitige Verwendung von zwei und mehr Nitritpökelsalzen bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen einer Bezeichnung.

    Unzulässig ist die Verwendung von Nitritpökelsalzmischungen für Schlachterzeugnisse und Fleischerzeugnisse, die unbearbeitet in den Handel kommen.

71. Die Aufbereitung von Zutaten ohne Fleischbestandteil, einschließlich Wiegen und Abpacken erfolgt in getrennten Räumen.

72. Die Brennstoffanlieferung (Geäst, Brennholz) für den Hitzebehandlungsbereich durch die Produktionsräume während der Herstellung von Fleischerzeugnissen ist unzulässig.

73. Bei der Herstellung von Wursterzeugnissen aus Fleisch und Fleisch enthaltenden Wursterzeugnissen sowie Erzeugnissen aus Fleisch sind folgende Anforderungen zu beachten:
    a) Die Lagerung des Fleisches beim Pökeln erfolgt in Räumen mit einer Lufttemperatur von maximal 4 °C, ausgenommen, beim Pökeln werden Ausrüstungen mit einem eingebauten Kühlsystem eingesetzt;
    b) Die Herstellung von Pökellake und das Abfüllen von Zutaten ohne Fleischbestandteile erfolgen in dem Umfang, der für den Bedarf von maximal einer Schicht in der Produktionsstätte erforderlich ist;
    c) Die Hitzebehandlung der Wursterzeugnisse und Erzeugnisse aus Fleisch erfolgt mit speziellen Ausrüstungen, die mit Geräten zur Kontrolle der Temperatur (u. a.

im Kern des Erzeugnisses, außer kaltgeräucherte und luftgetrocknete Wursterzeugnisse) und der relativen Feuchte oder nur der Temperatur (für die Hitzebehandlung in Wasser) versehen sind.

74. Bei der Herstellung von Fleischhalbfabrikaten und Fleisch enthaltenden Halbfabrikaten sind folgende Anforderungen einzuhalten:
    a) Die Herstellung von Fleischhalbfabrikaten und Fleisch enthaltenden Halbfabrikaten, die in den Handel kommen, u. a. auch in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, unter Verwendung von Natriumnitrit (Kaliumnitrit) ist unzulässig;
    b) Schnellfroster zum Einfrieren von Halbfabrikaten dürfen in einem Raum installiert werden, in dem abgefüllt und verpackt wird;
    c) Es ist unzulässig, Halbfabrikate mit einer Temperatur von über plus 6 °C an jedem Messpunkt in den Handel zu bringen;

75. Bei der Herstellung von Konserven sind folgende Anforderungen zu beachten:
    a) Die Verbraucherverpackungen für Konservenware sind mindestens drei Mal pro Schicht sowie nach jeder Einrichtung, Instandsetzung oder Austausch von Ausrüstungsteilen auf Dichtigkeit zu prüfen;
    b) Die Zeit vom luftdichten Verschließen der Verbraucherverpackung bis zum Beginn der Hitzebehandlung der Konservenware darf 30 Minuten nicht überschreiten;
    c) Die Dauer des technologischen Herstellungsprozesses der Konservenware ab Entsehnung oder Zerkleinerung der Schlachterzeugnisse bis zur Sterilisierung oder Pasteurisierung darf für sterilisierte Konserven nicht über zwei Stunden und für pasteurisierte Konserven nicht über einer Stunde liegen. Dabei wird die Pökelzeit nicht gerechnet;
    d) Vor dem Abfüllen in eine Verbraucherverpackung darf die Temperatur des blanchierten Rohstoffs nicht unter plus 40 °C liegen;
    e) Der Hersteller nimmt die Hitzebehandlung der Konserven entsprechend den die Sicherheit der Fertigerzeugnisse gewährleistenden Sterilisations- bzw. Pasteurisierungsbedingungen nach den in Anlage 2 des vorliegenden technischen Reglements enthaltenden Anforderungen an die Industriesterilität vor;
    f) Die Haltbarkeit der Konserven legt der Hersteller unter Berücksichtigung der Konservengruppe, der Eigenschaften der verwendeten Verbraucherverpackung und des erreichten Sterilisationswertes fest;
    g) Die Dokumente, die die Kennwerte für die Sterilisation bzw. Pasteurisierung enthalten und auf einem Datenträger gespeichert werden, sind Belege zur exakten Nachweisführung und vom Hersteller mindestens drei Monate nach Ablauf des Haltbarkeitsdatum aufzubewahren;
    h) Die Aufbewahrungszeit der Konserven im Lager des Herstellers zur Feststellung der mikrobiologischen Stabilität und Sicherheit muss mindestens 11 Tage betragen.

76. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen für Nahrungsprodukte für Kinder im ersten Lebensjahr erfolgt in speziellen Produktionsstätten bzw. speziellen Produktionshallen bzw. an speziellen technologischen Linien.

77. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen für Nahrungsprodukte für Kinder von einem bis drei Jahren, im Vorschul- und Schulalter kann in speziellen Produktionsstätten bzw. speziellen Produktionshallen bzw. an speziellen technologischen Linien bzw. an allgemeinen technologischen Ausrüstungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen zu Beginn der Schicht oder in einer gesonderten Schicht nach der Reinigung und der Desinfektion erfolgen.

78. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen ist es unzulässig, Phosphate, Geschmacksverstärker und Aromastoffe, Benzoesäure, Sorbinsäure und deren Salze sowie komplexe Lebensmittelzusatzstoffe zu verwenden, die Phosphate, Geschmacksverstärker und Aromastoffe, Benzoesäure, Sorbinsäure und deren Salze enthalten.

79. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen ist es unzulässig, Lebensmittelrohstoffe zu verwenden, die genmodifizierte Organismen enthalten.

80. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen ist es unzulässig, Lebensmittelrohstoffe zu verwenden, die unter Verwendung von im technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) genannten Pestiziden gewonnen wurden.

81. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung für Kinder von sechs Monaten bis drei Jahren ist es unzulässig, Lebensmittelrohstoffe zu verwenden, deren Verzeichnis im technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) festgelegt ist.

82. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung für Vorschulkinder (3 bis 6 Jahre) und Schulkinder (6 Jahre und älter) ist es unzulässig, Lebensmittelrohstoffe zu verwenden, deren Verzeichnis im technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) festgelegt ist.

83. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen ist es unzulässig, Schlachterzeugnisse mit einem Gesamtphosphorgehalt von über 0,2 % zu verwenden.

84. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung für Vorschulkinder (3 bis 6 Jahre) und Schulkinder (6 Jahre und älter) ist es unzulässig, frisches und gefrorenes Blut zu verwenden, das von anderen Produktionsstätten stammt.

85. Bei der Herstellung von Konserven für Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen sind die Konserven mindestens 21 Tage im Lager des Herstellers zu lagern, um die mikrobiologische Stabilität und die Sicherheit festzustellen.

86. In allen Etappen der Herstellung gehackter Fleischhalbfabrikate (Fleisch enthaltender Halbfabrikate) für Kindernahrung für Vorschul- (3 bis 6 Jahre) und Schulkinder (6 Jahre und älter) darf die Temperatur des Hackfleischs nicht über plus 3 °C liegen.

87. Bei der Herstellung von Konserven für Kindernahrung für Kinder von sechs Monaten bis drei Jahren erfolgt das Abpacken in Verbraucherverpackungen mit einer Größe von maximal 0,25 m^3.

IX. Anforderungen an die Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen

88. Hersteller, Verkäufer und Personen, die als ausländischer Hersteller von Schlacht- und Fleischerzeugnissen fungieren, sind verpflichtet, die Lagerung, Beförderung und Vermarktung der Erzeugnisse so zu gestalten, dass diese Erzeugnisse die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen.

89. Lagerung, Beförderung und Vermarktung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse müssen die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie die Anforderungen des technischen Reglements „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) erfüllen.

90. Die Entsorgung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse muss die Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) erfüllen.

91. Materialien, die mit den Schlacht- und Fleischerzeugnissen bei der Lagerung, Beförderung und Vermarktung in Berührung kommen, müssen die Anforderungen an die Sicherheit von Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen.

92. Schlachtwarmes und gekühltes Fleisch (Tierkörper, Tierhälften, Viertel) ist in einem vertikalen, hängenden Zustand zu lagern, ohne dass die Teile einander berühren.

93. In den Kühlräumen werden die Erzeugnisse auf Gestellen oder Paletten untergebracht. Der Abstand der Gestelle oder Paletten vom Boden muss mindestens 8 – 10 cm betragen. Die Erzeugnisse müssen von den Wänden und den Kühlgeräten mindestens 30 cm Abstand haben. Zwischen den Stapeln müssen Durchgänge existieren, die einen ungehinderten Zugang zu den Erzeugnissen ermöglichen.

94. Die Kühlräume für die Kühlung und Aufbewahrung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse sind mit Thermometern und (oder) Mitteln zur automatischen Temperaturkontrolle im Raum sowie mit Mitteln zur Temperaturaufzeichnung auszustatten.

95. Die Schlachterzeugnisse werden bei der Lagerung nach Art, Bestimmung (Vermarktung oder Verarbeitung) und thermischem Zustand (gekühlt, gefroren) gruppiert.

96. Eine Erhöhung der Lufttemperatur in den Kühlräumen während ihrer Lagerung ist bei der Einlagerung und der Entnahme der Schlachterzeugnisse um maximal 5 °C

zulässig. Die Lufttemperaturschwankung bei der Lagerung, Beförderung und Vermarktung darf 2 °C nicht überschreiten.

97. Die Aufbewahrung von gekühlten und gefrorenen Erzeugnisse in ungekühlten Räumen vor der Verladung in ein Transportmittel und (oder) Container ist unzulässig.

98. Bei der Beförderung werden die Tierkörper, Tierhälften und Viertel vertikal hängend transportiert. Dabei dürfen sie sich nicht berühren. Es ist zulässig, die Tierkörper, Tierhälften und Viertel in gefrorenem Zustand gestapelt zu transportieren, wobei eine Oberflächenverschmutzung der Tierkörper auszuschließen ist.

99. Es ist unzulässig, zur Beförderung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen Transportmittel und Container zu verwenden, in denen vorher Nutztiere transportiert wurden.

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

    Die für die Beförderung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen bestimmten Transportmittel und Container werden mit Geräten ausgestattet, mit denen die festgelegte Temperatur eingehalten und registriert werden kann.

100. Die lose Beförderung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen ohne Verwendung von Transport- und (oder) Verbraucherverpackungen ist unzulässig. Ausgenommen sind Knochen, die zur Gelatineproduktion bestimmt sind.

101. Nach dem Ende des Transports werden die Transportmittel und die Container gereinigt und desinfiziert.

102. Es ist unzulässig, bei der Lagerung, Beförderung und Vermarktung gefrorene Schlacht- und Fleischerzeugnisse aufzutauen.

103. In den Einzel- und Großhandelseinrichtungen ist es nicht zulässig, die Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die vorher vakuumverpackt oder mit modifizierter Atmosphäre verpackt waren, erneut unter Vakuum oder mit modifizierter Atmosphäre zu verpacken.

X. Anforderungen an die Verpackung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen

104. Die Verpackung (darunter auch die Verschlussmittel) der Schlacht- und Fleischerzeugnisse muss die Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011) erfüllen.

105. Die Materialien, die mit den Schlacht- und Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, müssen sicherstellen, dass die Identifikationsmerkmale beim Handling mit den Schlacht- und Fleischerzeugnissen auf dem Zollgebiet der Zollunion während der Haltbarkeitsdauer gesichert sind und nicht verändert werden.

XI. Anforderungen an die Kennzeichnung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen

106. Die Kennzeichnung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen muss den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelkennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) sowie den in Punkt 107-126 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Anforderungen entsprechen.

107. Um Handlungen zu vermeiden, die die Verbraucher (Käufer) in die Irre führen,
   a) muss die Kennzeichnung, die Angaben über die Merkmale der Schlacht- und Fleischerzeugnisse (z. B. „Qualitäts-Fleisch“, „gemasertes Fleisch“, „Halal“, („koscheres Fleisch“) enthält, die Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelkennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) erfüllen;
   b) ist keine Kennzeichnung von allgemeinen Fleischerzeugnissen unter Verwendung frei erfundener Bezeichnungen zulässig, die mit Fleischerzeugnissen für Kindernahrung assoziiert werden können (z. B. „Kinder-…“, Wurst „Karapusik“, „Krepysch“, „Toptyschka“);
   c) ist keine Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen unter Verwendung frei erfundener Bezeichnungen zulässig, die mit frei erfundenen Bezeichnungen von Fleischerzeugnissen identisch bzw. denen ähnlich sind, die in den zwischenstaatlichen (regionalen) Standards festgelegt wurden. Ausgenommen sind Fleischerzeugnisse, die nach diesen Standards hergestellt werden (z. B. „Doktorskaja“, „Ljubitelskaja“, „Moskowskaja“, „Sernistaja“, „Molotschnaja[4]“);
   d) ist die Verwendung allgemein üblicher Bezeichnungen zulässig, die anhand anatomischer Merkmale gebildet wurden (z. B. „Bauch“, „Bacon“, „Nacken“, „Haxe“), die charakteristisch für das Schnittbild (z. B. „Cervelat“, „Salami“, „Schinken-…“) angesichts der verwendeten Rezepturbestandteile (z. B. „Schweine-…“, „Rinder-…“, „aus Schwein“, „aus Rind“) sind oder häufig in der Gastronomie und in Kantinen verwendet werden (z. B. „Pastrami“, „Balyk“, „Kupaty“, „Beefsteak“).

108. In der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen ist es unzulässig, Worte wie „hergestellt aus gekühltem Rohstoff“ oder dem Sinn nach ähnliche Worte zu verwenden, wenn bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse Schlachterzeugnisse in einem anderen thermischen Zustand außer gekühlt verwendet werden.

109. In der Bezeichnung von Fleischerzeugnissen werden unmittelbar neben der Bezeichnung Angaben zur Gruppe (z. B. „Fleischerzeugnis“, „Fleisch enthaltendes Erzeugnis“, „Fleischerzeugnis mit pflanzlichen Bestandteilen“, „pflanzliches Erzeugnis mit Fleischanteil“) und zur Art des Fleischerzeugnisses (z. B. „Wursterzeugnis“, „Erzeugnis aus Fleisch“, „Halbfabrikat“, „verzehrfertig zubereitetes Erzeugnis“, „Konserven“, „Erzeugnis aus Speck“, „Trockenprodukt“, „Bouillon“) gemacht.

[4] [Anm. d. Übers.: Dies sind Wurstsorten http://www.fleischhof-doron.de/de/produkte]

110. Wird mechanisch ausgelöstes (abgelöstes) Fleisch bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet, wird darauf in den Zutaten des Erzeugnisses verwiesen (z. B. „mechanisch ausgelöstes Fleisch“).

111. In der Kennzeichnung der Fleischerzeugnisse wird unter den Zutaten Wasser, egal, in welcher Form es zugesetzt wird (als Eis, Pökellake, Lösung u. a.), angegeben.

112. In der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen darf unter den Zutaten keine Bezeichnung von komplexen Lebensmittelzusatzstoffen sowie Marinaden und Pökellake ohne Angabe der enthaltenen Inhaltsstoffe angegeben werden.

113. In der Kennzeichnung von Wursterzeugnissen und Erzeugnissen aus Fleisch werden unter den Zutaten dieser Erzeugnisse vorhandene Starterkulturen von Mikroorganismen angegeben, sofern bei der Herstellung der Wursterzeugnisse und Erzeugnisse aus Fleisch Starterkulturen von Mikroorganismen verwendet wurden.

114. In der Kennzeichnung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen, die mit Enzympräparaten behandelt wurden, sind unter den Zutaten dieser Produkte und Erzeugnisse Angaben zur Verwendung dieser Präparate zu machen, sofern die Aktivität des Enzympräparates, u. a. auch Restaktivität, im Fertigerzeugnis erhalten bleibt.

115. In der Kennzeichnung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen, die vakuumverpackt oder mit einer modifizierten Atmosphäre verpackt wurden, müssen entsprechende Angaben enthalten sein (z. B. „vakuumverpackt“, „verpackt in modifizierter Atmosphäre“).

116. Beabsichtigt der Hersteller der Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die zur Vermarktung in den Einzel- und Großhandel gelangen, diese während der Vermarktung in eine weitere Verbraucherverpackung zu verpacken, wobei ihre Menge und (oder) die Art der Verpackung verändert wird, muss die Kennzeichnung dieser Schlacht- und Fleischerzeugnisse Angaben über die Haltbarkeit vor dem Öffnen der Verpackung und nach dem Öffnen der Verpackung (Bruch der Unversehrtheit) enthalten, jedoch im Rahmen der Gesamthaltbarkeitsdauer.

    Fehlen diese Angaben in der Kennzeichnung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse, ist eine Veränderung ihrer Menge und (oder) der Art der Verpackung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die den Einzel- und Großhandel gelangen, unzulässig.

    In der Kennzeichnung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse, die während der Vermarktung unter Veränderung der Menge und (oder) der Art der Verpackung verpackt wurden, müssen zusätzlich Verpackungsdatum und Haltbarkeit angegeben werden. Ausgenommen sind Fälle, in denen die Schlacht- und Fleischerzeugnisse in Anwesenheit des Verbrauchers im Einzel- und Großhandel verpackt werden.

117. Die Kennzeichnung von Fleisch in Tierkörpern, Tierhälften, Vierteln und Teilstücken muss die in den Punkten 106-116 des vorliegenden technischen Reglements enthaltenen Anforderungen sowie folgende Anforderungen erfüllen:
   a) unmittelbar auf dem Tierkörper, der Tierhälfte und dem Viertel wird ein Veterinärstempel entsprechend den in den Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten im Veterinärbereich festgelegten Anforderungen aufgebracht;
   b) unmittelbar auf dem Tierkörper, der Tierhälfte und dem Viertel darf zusätzlich ein Warenstempel aufgebracht werden;
   c) in den Warenbegleitdokumenten ist auf unverpackten Schlachterzeugnissen Folgendes auszuweisen:
      - Art des Fleisches des Nutztiers, von dem das Schlachterzeugnis stammt, Name des Schlachterzeugnisses, thermischer Zustand des Tierkörpers, der Hälfte, des Viertels oder des Teilstücks (z. B. „gekühlt“, „gefroren“), anatomischer Teil des Tierkörpers (bei Teilstücken);
      - Name und Sitz des Herstellers der Schlachterzeugnisse;
      - Menge der Schlachterzeugnisse;
      - Herstellungsdatum, Haltbarkeit und Lagerungsbedingungen der Schlachterzeugnisse.

   Ist eine Transport- und (oder) eine Verbraucherverpackung vorhanden, werden die o. g. Angaben in der Kennzeichnung und (oder) in den Warenbegleitdokumenten ausgewiesen.

118. Die Kennzeichnung von für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukten muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen sowie folgende Anforderungen erfüllen:
   a) auf die Transportverpackung wird ein Veterinärstempel entsprechend den in den Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten im Veterinärbereich festgelegten Anforderungen aufgebracht;
   b) in der Kennzeichnung werden der thermische Zustand (z. B. „gekühlt“, „gefroren“), die Bezeichnung der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte und die Art des Nutztieres angegeben, von dem das Schlachterzeugnis stammt;
   c) In der Kennzeichnung werden (soweit vorhanden) Angaben über die Kategorie der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte gemacht (z. B. „Rinderleber, gekühlt, Kategorie 1“).

119. Die Kennzeichnung von gefrorenen Blöcken von Fleisch und für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukten muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen:
   a) auf die Transportverpackung wird ein Veterinärstempel entsprechend den in den Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten im Veterinärbereich festgelegten Anforderungen aufgebracht;
   b) in der Kennzeichnung werden die Bezeichnung des für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenproduktes, die Art des Fleisches oder des für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenproduktes des Nutztieres,

von dem das Schlachterzeugnis stammt, sowie der Gesamtgehalt an Binde- und Fettgewebe (für entsehntes Fleisch) angegeben;

c) In der Kennzeichnung werden (soweit vorhanden) Angaben über die Kategorie der für den menschlichen Verzehr geeigneten Schlachtnebenprodukte (z. B. „Gefrierblock aus Rinderleber, Kategorie 1“) gemacht.

120. Die Kennzeichnung von Halbfabrikaten und verzehrfertig zubereiteten Erzeugnissen muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen:

a) In der Kennzeichnung werden die Gruppe der Fleischerzeugnisse („Fleischerzeugnis“, „Fleisch enthaltendes Erzeugnis“), die Art der Fleischerzeugnisse („Halbfabrikat“, „verzehrfertig zubereitetes Erzeugnis“), die Art der Halbfabrikate und verzehrfertig zubereiteten Erzeugnisse („gehackt“, „im Teigmantel“, „gefüllt“, „Hackfleisch“, „geformt“, „großstückig“, „paniert“, „kleinstückig“) sowie der thermische Zustand („gekühlt“ – für Halbfabrikate mit einer Temperatur von minus 1,5 °C bis plus 6 °C an jedem Messpunkt, „gefroren“ – für Halbfabrikate und verzehrfertig zubereitete Erzeugnisse mit einer Temperatur von nicht über minus 8°C an jedem Messpunkt) angegeben;

b) Werden die gekühlten Erzeugnisse aus gefrorenen Schlachterzeugnissen hergestellt, wird dies in der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse (z. B. „hergestellt aus gefrorenem Rohstoff“) angegeben;

c) In der Kennzeichnung wird (sofern vorhanden) die Kategorie der Halbfabrikate angegeben;

d) In der Kennzeichnung können zusätzlich Angaben über Halbfabrikate und verzehrfertig zubereitete Erzeugnisse gemacht werden (z. B. „paniert“, „mit Beilage“, „ohne Beilage“, „Blintschiki“, „Pelmeni“, „Manty“).

121. Die Kennzeichnung von Wursterzeugnissen, Erzeugnissen aus Fleisch und Erzeugnissen aus Speck muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen:

a) In der Kennzeichnung werden die Gruppe der Fleischerzeugnisse („Fleischerzeugnis“, „Fleisch enthaltendes Erzeugnis“, „Fleischerzeugnis mit pflanzlichen Bestandteilen“, „pflanzliches Erzeugnis mit Fleischanteil“) und die Art des Fleischerzeugnisses (z. B. „Wursterzeugnis“, „Erzeugnis aus Fleisch“, „Erzeugnis aus Speck“), die Art der technologischen Behandlung („gekocht“, „geräuchert“, „schwachgeräuchert“, „gekocht und geräuchert“, „kaltgeräuchert“, „luftgetrocknet“, „gebacken“, „geräuchert und gebacken“, „gebacken und geräuchert“, „gebraten“, „gesalzen/gepökelt“) angegeben;

b) In der Kennzeichnung von gefrorenen Erzeugnissen wird der thermische Zustand angegeben („gefroren“);

c) In der Kennzeichnung werden (sofern vorhanden) die Kategorie oder die Sorte/Güteklasse[5] der Wursterzeugnisse, der Erzeugnisse aus Fleisch und der Erzeugnisse aus Speck angegeben;

d) In der Kennzeichnung von Wursterzeugnissen können zusätzlich noch Angaben zur den Wursterzeugnissen gemacht werden (z. B. „Wurst“, „Kolbaski

[5] [Anm. d. Übers.: Aus dem russischen Text geht nicht eindeutig hervor, ob Sorte oder Güteklasse gemeint ist]

(Bratwürstchen)“, „Sosiski (Frankfurter/Wiener Würstchen)“, „Sardelki (Bockwurst)“, „Spekatschky“, „Wursterzeugnis in Kastenform“);

e) In der Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Fleisch können zusätzlich Angaben über die Erzeugnisse aus Fleisch ausgehend von einem anatomischen Merkmal enthalten sein (z. B. „Bauch“, „Bacon“, „Nacken“, „Haxe“);

122. Die Kennzeichnung von Konserven muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen:

a) In der Kennzeichnung werden die Gruppe der Fleischerzeugnisse („Fleischerzeugnis“, „Fleisch enthaltendes Erzeugnis“, „Fleischerzeugnis mit pflanzlichen Bestandteilen“, „pflanzliches Erzeugnis mit Fleischanteil“), die Art des Fleischerzeugnisses („Konserven“) und die technologische Behandlung („sterilisiert“, „pasteurisiert“) angegeben;

b) In der Kennzeichnung wird die Art der Konserven („Stücke“, gehackt“, „Hackfleisch“, „Pasteten-…“, „Schinken-…) angegeben;

c) In der Kennzeichnung werden Angaben (sofern vorhanden) über die Sorte/Güteklasse[5] der Konserven gemacht;

d) Ist es nicht möglich, die Kennzeichnung auf die Verbraucherverpackung so aufzubringen, dass Unversehrtheit und Lesbarkeit der Angaben bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer erhalten bleiben (lithografischer, flexografischer Druck oder ein anderes Verfahren des Offset-Drucks), werden das Herstellungsdatum der Konserven und die Sortimentsnummer (sofern vorhanden) auf den Deckel, den Boden oder das Etikett der Verbraucherverpackung aufgebracht.

123. Die Kennzeichnung von trockenen Erzeugnissen und Bouillons muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen:

a) In der Kennzeichnung von Trockenprodukten werden die Gruppe der Fleischerzeugnisse („Fleischerzeugnis“, „Fleisch enthaltendes Erzeugnis“, „Fleischerzeugnis mit pflanzlichen Bestandteilen“, „pflanzliches Erzeugnis mit Fleischanteil“), die Art des Fleischerzeugnisses („Trockenprodukt“) angegeben;

b) In der Kennzeichnung von Bouillons werden die Gruppe der Fleischerzeugnisse („Fleisch-…“), das Bearbeitungsverfahren („trocken“, „konserviert“, „flüssig“) und die Art des Fleischerzeugnisses („Bouillon“) (z. B. „Fleischbrühe konzentriert“) angegeben.

124. Die Kennzeichnung von tierischem ausgelassenem Fett muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen:

a) In der Kennzeichnung wird die Art des Nutztiers (z. B. „Schweineschmalz“, „ausgelassenes Rinderfett“) angegeben;

b) In der Kennzeichnung von Tiefkühl-Erzeugnissen wird der thermische Zustand („gefroren“) angegeben.

125. Die Kennzeichnung von Gelatine muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen erfüllen. Es muss die Marke der Gelatine enthalten sein (sofern vorhanden).

126. Die Kennzeichnung von Schlacht- und Fleischerzeugnissen für Kindernahrung muss die in Punkt 106-116 des vorliegenden technischen Reglements genannten Anforderungen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen:
   a) In der Kennzeichnung ist anzugeben, für wen die Kindernahrungsprodukte bestimmt sind („für Kleinkinder“, „für Vorschulkinder“, „für Schulkinder“), bzw. ist das konkrete Alter des Kindes anzugeben, ab dem diese Erzeugnisse verwendet werden dürfen (z. B. „für Kinder ab 6 Jahren“),
   b) In der Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung sind die Haltbarkeit und die Lagerungsbedingungen nach Anbruch der Verbraucherverpackung anzugeben;
   c) In der Kennzeichnung ist (sofern vorhanden) die Klasse der Fleischerzeugnisse anzugeben;
   d) In der Kennzeichnung der Fleischerzeugnisse für Kinder im ersten Lebensjahr sind das Alter des Kindes (in Monaten), ab dem das Kind diese Erzeugnisse verzehren darf, der Feinheitsgrad dieser Erzeugnisse (z. B. „homogenisiert“, „püreeartig“, „grob zerkleinert“) sowie die Empfehlungen zum Verbrauch anzugeben.

XII. Gewährleistung der Erfüllung der Sicherheitsanforderungen an die Schlacht- und Fleischerzeugnisse

127. Die Übereinstimmung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse mit dem vorliegenden technischen Reglement wird dadurch gewährleistet, dass sie dessen Anforderungen und die Anforderungen der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen.

128. Die Untersuchungs- und Messmethoden sind in den Standards gemäß dem Verzeichnis der Standards festgelegt, die die Regeln und Verfahren für die Untersuchung und Messung, darunter auch die Regeln der Probennahme, enthalten, die erforderlich sind, um die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements anzuwenden und zu erfüllen und die die Konformität der Erzeugnisse zu bewerten (zu bestätigen).

XIII. Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Schlacht- und Fleischerzeugnisse

129. Die Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Schlacht- und Fleischerzeugnisse sowie ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung muss die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) erfüllen.

130. Die Schlachterzeugnisse (darunter auch Schlachterzeugnisse für Kindernahrung) unterliegen vor dem Inverkehrbringen auf dem Zollgebiet der Zollunion der Fleischuntersuchung.

131. Die Fleischuntersuchung der Schlachterzeugnisse (darunter auch der Schlachterzeugnisse für Kindernahrung) und die Ausfertigung der Ergebnisse erfolgen entsprechend dem technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011), Abschnitt Fleischuntersuchung.

132. Die Konformität der Fleischerzeugnisse (außer Fleischerzeugnisse für Kindernahrung und neuartige Fleischerzeugnisse) ist vor dem Inverkehrbringen auf dem Zollgebiet der Zollunion ordnungsgemäß zu deklarieren.

133. Die Bestätigung dessen, dass die Fleischerzeugnisse die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen, erfolgt dadurch, dass der Anmelder eine Konformitätserklärung auf der Grundlage eigener Nachweise und der Nachweise abgibt, die unter Mitwirkung der Behörde für die Zertifizierung der Managementsysteme (für Verfahren 6d), eines akkreditierten, im Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabors (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflabors gewonnen wurden.

134. Die Erklärung der Konformität der Fleischerzeugnisse erfolgt nach einem der im vorliegenden Reglement festgelegten Deklarierungsverfahren nach Wahl des Anmelders.

Bei der Konformitätserklärung nach Verfahren 3d und 6d kann der Anmelder nach den Gesetzen des Mitgliedsstaates eine auf dessen Territorium registrierte juristische Person oder eine natürliche Person als Einzelunternehmer sein, die Hersteller ist oder bei der Sicherstellung der Übereinstimmung der gelieferten Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion als ausländischer Produzent auf vertraglicher Grundlage mit ihm fungiert.

Bei der Deklarierung der Konformität gemäß Verfahren 4d kann der Anmelder nach den Gesetzen des Mitgliedsstaates eine auf dessen Territorium registrierte juristische Person oder eine natürliche Person als Einzelunternehmer sein, die Hersteller oder Verkäufer ist oder bei der Sicherstellung der Übereistimmung der gelieferten Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion als ausländischer Hersteller auf vertraglicher Grundlage mit ihm fungiert.

135. Das Deklarierungsverfahren 3d beinhaltet:
- Zusammenstellen und Auswertung der technischen Unterlagen;
- Eigenkontrolle;
- Untersuchung der Fleischerzeugnisproben;
- Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;
- Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens.

Der Anmelder ergreift Maßnahmen, um einen stabilen Herstellungsprozess und die Übereinstimmung der Fleischerzeugnisse mit dem vorliegenden technischen Reglement und den für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion

sicherzustellen, stellt die technischen Unterlagen und das Nachweismaterial zusammen und wertet sie aus.

Der Anmelder stellt die Durchführung der Eigenkontrolle sicher.

Um zu kontrollieren, ob die Fleischerzeugnisse den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den Anforderungen der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion entsprechen, untersucht der Anmelder die Fleischerzeugnisproben in einem akkreditierten, im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabore (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflabor.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Fleischerzeugnisse beträgt maximal drei Jahre.

136. Das Deklarierungsverfahren 4d beinhaltet:
- Zusammenstellen und Auswertung der technischen Unterlagen
- Untersuchung der Fleischerzeugnisproben;
- Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;
- Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens.

Der Anmelder stellt die technischen Unterlagen zusammen und wertet sie aus.

Der Anmelder untersucht die Proben der Fleischerzeugnisse in einem akkreditierten, im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabore (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflabor, um sicherzustellen, dass sie die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie die Anforderungen der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen.

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

137. Das Deklarierungsverfahren 6d beinhaltet:
- Zusammenstellen und Auswertung der technischen Unterlagen, zu denen das von der Zertifizierungsbehörde für Managementsysteme ausgestellte Zertifikat für das Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystem (dessen Kopie) gehört;
- Eigenkontrolle;
- Untersuchung der Fleischerzeugnisproben;
- Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;
- Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens;
- Kontrolle des stabilen Funktionierens des Qualitäts- und Sicherheitsmanangementsystems.

Der Anmelder ergreift Maßnahmen, um ein stabiles Qualitäts- und Sicherheitsmanangementsystem und stabile Bedingungen für die Herstellung der Fleischerzeugnisse, die die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen, sicherzustellen, stellt die technischen Unterlagen zusammen und wertet sie aus.

Der Anmelder stellt die Durchführung der Eigenkontrolle sicher und informiert die Zertifizierungsbehörde für Managementsysteme über geplante Veränderungen des Managementsystems.

Um die Übereinstimmung der Fleischerzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den Anforderungen weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion zu kontrollieren, untersucht der Anmelder die Fleischerzeugnisproben in einem akkreditierten, im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabore (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflabor.

Die Zertifizierungsbehörde für Managementsysteme nimmt eine Inspektion der stabilen Funktionsweise des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems vor.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Fleischerzeugnisse beträgt maximal fünf Jahre.

138. Die Nachweisunterlagen müssen bei der Deklarierung der Konformität enthalten:

a. Kopien von Dokumenten, die die staatliche Registrierung als juristische Person oder Einzelunternehmer bestätigen;
b. Technische Bedingungen bzw. ein Dokument, nach dem das Erzeugnis hergestellt wurde (sofern vorhanden);
c. Verzeichnis von Dokumenten, nach denen die Erzeugnisse hergestellt wurden;
d. Zertifikat (Kopie) des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems (für Verfahren 6d);
e. Untersuchungsprotokolle der Fleischerzeugnisse;
f. Protokolle der Untersuchung der Schlachterzeugnisse und (oder) der Zutaten ohne Fleischbestandteile (sofern vorhanden);
g. Vertrag (Liefervertrag) oder Warenbegleitdokumente (für Verfahren 4d) – sofern vorhanden;
h. Weitere Dokumente, die direkt oder indirekt bestätigen, dass die Fleischerzeugnisse die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen.

139. Die Erklärung der Konformität mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements wird nach einer einheitlichen Form und nach Regeln ausgefüllt, die mit Beschluss Nr. 293 des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 verabschiedet wurden.

140. Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung beginnt ordnungsgemäß mit ihrer Registrierung im Einheitlichen Register der ausgefertigten Konformitätszertifikate und registrierten Konformitätserklärungen, die nach einer einheitlichen Form ausgestellt wurden.

141. Nach Abschluss des Bestätigungsverfahrens für die Konformität stellt der Anmelder einen Dokumentensatz für die Fleischerzeugnisse zusammen, der beinhaltet:
   a) Dokumente, die in Punkt 138 des vorliegenden technischen Reglements (technische Dokumentation, Nachweismaterialien bei der Erklärung der Konformität) genannt sind,
   b) Protokoll(e) der Untersuchungen, die in akkreditierten Prüflabors, die im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabors (Zentren) der Zollunion eingetragen sind, vorgenommen wurden;
   c) Registrierte Konformitätserklärung.

142. Den Dokumentensatz für die Fleischerzeugnisse hat der Antragsteller über folgende Zeiträume aufzubewahren:
   - für serienmäßig hergestellte Erzeugnisse: mindestens 5 Jahre ab dem Tag der Beendigung der Produktion dieser Erzeugnisse;
   - für eine Erzeugnispartie: mindestens 5 Jahre ab Datum des Verkaufs der Partie von Fleischerzeugnissen.

143. Die in Punkt 141 des vorliegenden technischen Reglements genannten Dokumente sind im Rahmen der staatlichen Kontrolle (Überwachung) vorzulegen.

144. Fleischerzeugnisse für Kindernahrung sind vor dem Inverkehrbringen auf dem Zollgebiet der Zollunion in der vom technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) festgelegten Art und Weise staatlich zu registrieren.

145. Die Bewertung dessen, dass die Produktionsabläufe für die Schlacht- und Fleischerzeugnisse (darunter Fleisch- und Schlachterzeugnisse für Kindernahrung) die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und den technischen Reglements der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen, erfolgt vor Beginn dieser Prozesse (vor dem Inverkehrbringen der Erzeugnisse) in Form der staatlichen Registrierung der Produktionsstätten in der im technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) festgelegten Art und Weise.

146. Die Bewertung dessen, ob Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung der Schlacht- und Fleischerzeugnisse (u. a. Fleischerzeugnisse für Kindernahrung und Schlachterzeugnisse für Kindernahrung) die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion erfüllen, erfolgt in Form der staatlichen Kontrolle (Überwachung) der Einhaltung der im vorliegenden technischen Reglement und den für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion enthaltenen Anforderungen.

XIV. Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion

147. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion erfolgt vor dem Inverkehrbringen der Schlacht- und Fleischerzeugnisse.

Die Schlacht- und die Fleischerzeugnisse, deren Übereinstimmung mit den im vorliegenden technischen Reglements und den für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion festgelegten Anforderungen bewertet (bestätigt) wurde, sind mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion zu kennzeichnen.

148. Die Kennzeichnung unverpackter Schlacht- und Fleischerzeugnisse mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion wird in die Warenbegleitunterlagen eingetragen.

149. Die Kennzeichnung von unmittelbar in einer Transportverpackung verpackten Schlacht- und Fleischerzeugnissen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion wird auf die Transportverpackung und (oder) das Etikett aufgebracht und (oder) in das in jeder Transportverpackung befindliche oder jeder Transportverpackung beiliegende Beiblatt oder in die Warenbegleitunterlagen eingetragen.

XV. Staatliche Kontrolle (Überwachung) der Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements

150. Die staatliche Kontrolle (Überwachung) der Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements in Bezug auf die Schlacht- und Fleischerzeugnisse und der mit ihnen im Zusammenhang stehenden Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderungen, Vermarktung und Entsorgung erfolgt entsprechend den Gesetzen des Mitgliedsstaates.

XVI. Salvatorische Klausel

151. Die zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten sind verpflichtet, sämtliche Maßnahmen zur Beschränkung oder zum Verbot des Inverkehrbringens von Schlacht- und Fleischerzeugnissen auf dem Zollgebiet der Zollunion, die nicht dem vorliegenden technischen Reglement und weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion entsprechen, sowie zu ihrem Aus-dem-Verkehr-Ziehen zu ergreifen.

In einem derartigen Fall ist die zuständige Behörde des Mitgliedsstaates verpflichtet, die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedsstaaten über die entsprechende Entscheidung in Kenntnis zu setzen, wobei die Gründe für diese Entscheidung anzugeben und Beweise vorzulegen sind, die die Notwendigkeit der entsprechenden Maßnahme begründen.

Anlage 1
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“
(TR ZU 034/2013)

Mikrobiologische Richtwerte
für die Sicherheit von Schlacht- und Fleischerzeugnissen

Bezeichnung des Erzeugnisses	Kennwerte	Zulässiger Höchstwert	Anmerkungen
1	2	3	4
I. Fleisch schlachtwarm, gekühlt, gefroren. Halbfabrikate gekühlt und gefroren (alle Arten von Nutztieren)			
1. Fleisch schlachtwarm und gekühlt:			
a) Schlachtwarm in Tierkörpern, Tierhälften, Vierteln, Teilstücken	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	10	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
b) Schlachtwarm in Tierkörpern, Tierhälften, Vierteln, Teilstücken für Kindernahrung	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	10	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
c) Gekühlt in Tierkörpern, Tierhälften, Vierteln, Teilstücken	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^3	
	coliforme Keime in 0,1 g	unzulässig	
	Bakterien der Gattung Proteus in 0,1 g	unzulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 7 Tagen
d) Gekühlt in Tierkörpern, Tierhälften, Vierteln, Teilstücken	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime,	1×10^3	

für Kindernahrung	KBE*/g, maximal		
	coliforme Keime in 0,1 g	unzulässig	
	Bakterien der Gattung Proteus in 1 g	unzulässig	
e) Gekühlt in Teilstücken, vakuumverpackt oder mit modifizierter Gasatmosphäre verpackt	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/cm^3 (g), maximal	1×10^4	
	coliforme Keime in 0,01 g	unzulässig	
	Hefen, KBE*/g, maximal	1×10^3	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	unzulässig	
2. Fleisch gefroren:			
a) in Tierkörpern, Tierhälften, Vierteln, Teilstücken	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^4	
	coliforme Keime in 0,01 g	unzulässig	
b) in Tierkörpern und Teilstücken für Kindernahrung	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^4	
	coliforme Keime in 0,01 g	unzulässig	
c) Blöcke aus Fleisch	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^5	
	coliforme Keime in 0,001 g	unzulässig	
d) Blöcke für Kindernahrung	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^5	
	coliforme Keime in 0,001 g	unzulässig	
e) mechanisch ausgelöstes (abgelöstes) Fleisch	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^6 (Probenvorbereitung ohne Abflammen der Oberfläche)	
	coliforme Keime in 0,0001 g	unzulässig (Probenvorbereitung ohne Abflammen der Oberfläche)	
3. Fleisch-Halbfabrikate für die Ernährung von Vorschul- und Schulkindern	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime,	5×10^5	für gehackte Halbfabrikate

	KBE*/g, maximal		
	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^5	für stückige Halbfabrikate
	coliforme Keime in 0,001 g	unzulässig	
	S.aureus in 0,1 g	unzulässig	
	Schimmel, KBE*/g, maximal	250	für Halbfabrikate, paniert
4. Fleischhalbfabrikate (Fleisch enthaltende Halbfabrikate) ohne Knochen (gekühlt, gefroren) u. a. in Marinade:			
a) großstückig	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^5	
	coliforme Keime in 0,001 g	unzulässig	
b) kleinstückig	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^6	
	coliforme Keime in 0,001 g	unzulässig	
5. Fleischhalbfabrikate (Fleisch enthaltende Halbfabrikate), gehackt (gekühlt, gefroren)			
a) geformt, u. a. paniert	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^6	
	coliforme Keime in 0,0001 g	unzulässig	
	Schimmel, KBE*/g, maximal	500	für Halbfabrikate paniert mit einer Haltbarkeitsdauer von über 1 Monat
b) im Teigmantel, gefüllt	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	2×10^6	
	coliforme Keime in 0,0001 g	unzulässig	
	Schimmel, KBE*/g, maximal	500	für Halbfabrikate paniert mit einer Haltbarkeitsdauer von über 1 Monat
c) Hackfleisch	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^6	
	coliforme Keime in 0,0001 g	unzulässig	

6. Knochenfleisch-Halbfabrikate (großstückig, portioniert, kleinstückig)	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^6	
	coliforme Keime in 0,0001 g	unzulässig	
II. Für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte gekühlt und gefroren. Blut und seine Verarbeitungsprodukte (alle Arten von Nutztieren)			
7. Blut	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^5	
	coliforme Keime in 0,1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 1 g	unzulässig	
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
8. Trockenblut für Kindernahrung	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	$2{,}5 \times 10^4$	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
9. Blutverarbeitungserzeugnisse			
a) Nähralbumin	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	$2{,}5 \times 10^4$	
	coliforme Keime in 0,1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 1 g	unzulässig	
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
	Bakterien der Gattung Proteus in 1 g	unzulässig	
b) Trockenes Blutplasmakonzentrat (Serum)	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^4	
	coliforme Keime in 0,1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 1 g	unzulässig	
III. Wursterzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltend). Fleischerzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltend). Verzehrfertig zubereitete Fleischerzeugnisse (Fleisch enthaltende Erzeugnisse) gefroren (alle Arten von Nutztieren)			
10. Wursterzeugnisse aus Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltende Erzeugnisse) kaltgeräuchert,	coliforme Keime in 0,01 g	unzulässig	

luftgetrocknet, deren Haltbarkeit über 5 Tagen liegt, u. a. aufgeschnitten, vakuumverpackt, mit modifizierter Atmosphäre verpackt			
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	unzulässig	
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
	E.coli in 1 g	unzulässig	
11. Wursterzeugnisse aus Fleisch und Fleischerzeugnisse (Fleisch enthalten-de Erzeugnisse), schwachgeräuchert, gekocht und geräuchert	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	unzulässig	
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
12. Wursterzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltend)	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
schwachgeräuchert, gekocht und geräuchert, deren Haltbarkeit über 5 Tagen liegt, u. a. aufgeschnitten und vakuumverpackt, mit modifizierter Atmosphäre	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g S.aureus in 1 g	unzulässig unzulässig	
13. Pasteurisierte (Brat)Würstchen aus Fleisch (Fleisch enthaltend)	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	2×10^2	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
	B.cereus in 1 g	unzulässig	
14. Wursterzeugnisse für die Ernährung von Vorschul- und Schulkindern	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	E. coli in 1 g	unzulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 5 Tagen
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
	Hefen, KBE*/g, maximal	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 5 Tagen
	Schimmel, KBE*/g, maximal	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von

			über 5 Tagen
15. Wursterzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltende) gekocht	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	2,5 x 10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	unzulässig	
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
16. Wursterzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltende) gekocht, deren Haltbarkeit über 5 Tage beträgt, darunter aufgeschnitten und vakuumverpackt , mit modifizierter Atmosphäre verpackt	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1 x 10^3 2,5 x 10^3	servierfertig aufgeschnitten
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
17. Fleischerzeugnisse, Erzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltend) gekocht	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1 x 10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
18. Fleischerzeugnisse, Erzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltend) gekocht und geräuchert			
a) Schinken, Roulade, Kotelett, Brust/Bauch, Nacken, Balyk vom Schwein und in Hülle	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1 x 10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
b) Backen, Dickbein	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1 x 10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g	unzulässig	
19. Fleischerzeugnisse, Erzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltende Erzeugnisse) geräuchert und	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1 x 10^3	

gebacken, gebacken			
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
20. Fleischerzeugnisse, Erzeugnisse aus Fleisch (Fleisch enthaltende Erzeugnisse) gekocht, gebacken, geräuchert und gebacken, deren Haltbarkeit über 5 Tage beträgt, u. a. aufgeschnitten, vakuumverpackt mit modifizierter Atmosphäre	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^3 $2{,}5 \times 10^3$	servierfertig aufgeschnitten
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
21. Verzehrfertig zubereitete Erzeugnisse für die Ernährung von Vorschul- und Schulkindern	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	E. coli in 1 g	unzulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
	Hefen, KBE*/g, maximal	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden
	Schimmel, KBE*/g, maximal	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden
22. Verzehrfertig zubereitete Fleischer-zeugnisse (Fleisch enthaltende Erzeugnisse) gefroren			
a) Fleischerzeugnisse	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^4	
	coliforme Keime in 0,01 g	unzulässig	
	S.aureus in 0,1 g	unzulässig	
	Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE*/g, maximal	1×10^3	
b) Fleisch enthaltende Erzeugnisse	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	2×10^4	
	coliforme Keime in 0,01 g	unzulässig	
	S.aureus in 0,1 g	unzulässig	

	Bakterien der Gattung Enterococcus, KBE*/g, maximal	1 x 10^3	
IV. Wursterzeugnisse aus hitzebehandelten Zutaten (alle Arten von Nutztieren)			
23. Blutwursterzeugnisse	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	2 x 10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeit über 2 Tage liegt: in 0,1 g)	unzulässig	
	S.aureus in 0,1 g	unzulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 2 Tagen
24. Presswürste, Presskopf (Salcesons)	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	2 x 10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
	S.aureus in 1 g	unzulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 2 Tagen
25. Leberwürste	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	2 x 10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeit über 2 Tage liegt: in 0,1 g)	unzulässig	
	S.aureus in1 g	unzulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 2 Tagen
26. Pasteten	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1 x 10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
	S.aureus in 0,1 g (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeit über 2 Tage liegt: in 1 g)	unzulässig	
27. Sülzwurst, Sülze, in Aspik usw.	Anzahl der aeroben und fakultativ	2 x 10^3	

	anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal		
	coliforme Keime in 0,1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
	S.aureus in 0,1 g (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeit über 2 Tage liegt: in 1 g)	unzulässig	
28. Pasteten für die Ernährung von Vorschul- und Schulkindern	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^3	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	E. coli in 1 g	unzulässig	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden
	S.aureus in 1 g	unzulässig	
	sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g	unzulässig	
	Hefen, KBE*/g, maximal	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden
	Schimmel, KBE*/g, maximal	100	für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden
V. Konserven mit Fleisch, Fleischerzeugnissen mit pflanzlichen Bestandteilen, pflanzlichen Erzeugnisse mit Fleischanteil (alle Arten von Nutztieren)			
29. Konserven pasteurisiert	müssen den mikrobiologischen Sicherheitswerten (Industriesterilität) für pasteurisierte Konserven gemäß Anlage 2 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (TR ZU 034/2013) entsprechen		
30. Konserven sterilisiert	müssen den mikrobiologischen Sicherheitswerten (Industriesterilität) für sterilisierte Konserven gemäß Anlage 2 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (TR ZU 034/2013) entsprechen		
31. Konserven für Kindernahrung	müssen den mikrobiologischen Sicherheitswerten (Industriesterilität) für sterilisierte Konserven gemäß Anlage 2 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (TR ZU 034/2013) entsprechen		
VI. Pastetenkonserven mit Fleisch, Fleischerzeugnissen mit pflanzlichen Bestandteilen, pflanzlichen Erzeugnissen mit Fleischanteil (alle Arten von Nutztieren)			
32. Konserven pasteurisiert	müssen den mikrobiologischen Sicherheitswerten (Industriesterilität) für pasteurisierte Konserven gemäß Anlage 2 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (TR ZU 034/2013) entsprechen		

33. Konserven sterilisiert	müssen den mikrobiologischen Sicherheitswerten (Industriesterilität) für sterilisierte Konserven gemäß Anlage 2 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“ (TR ZU 034/2013) entsprechen		
VII. Trockene Fleischerzeugnisse (Fleisch enthaltende Erzeugnisse)			
34. Trockene Fleischerzeugnisse (Fleisch enthaltende Erzeugnisse)	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	$2,5 \times 10^4$	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	Schimmel, KBE*/g, maximal	100	
VIII. Schweinespeck, gekühlt, gefroren und Erzeugnisse daraus			
35. Schweinespeck, gekühlt, gefroren, ungesalzen	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^4	
	coliforme Keime in 0,001 g	unzulässig	
36. Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebauch, gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	5×10^4	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
	S. aureus in 0,1 g	unzulässig	
IX. Gelatine			
37. Gelatine	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^5	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	
X. Gelatine, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung bestimmt ist			
38. Gelatine, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung bestimmt ist	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	1×10^4	
	coliforme Keime in 1 g	unzulässig	

*KBE – Kolonie bildende Einheiten

Anlage 2
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“
(TR ZU 034/2013)

Mikrobiologische Richtlinien für die Sicherheit (Industriesterilität) von Konserven

Tabelle 1

Werte für die Industriesterilität von sterilisierten Konserven

Gruppe der Mikroorganismen	Wert der Industriesterilität
1	2
1. Sporenbildende aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keime der Gruppe B. subtilis	erfüllen die Anforderungen an die Industriesterilität (sofern diese Keime festgestellt werden, dürfen maximal 11 KBE* in 1 g (cm^3) Produkt vorkommen)
2. Sporenbildende aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keime der Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	erfüllen nicht die Anforderungen an die Industriesterilität
3. Mesophile Clostridien	erfüllen die Anforderungen an die Industriesterilität, sofern die festgestellten mesophilen Clostridien nicht zu C. botulinum oder C. perfringens gehören (falls mesophile Clostridien festgestellt werden , dürfen maximal 1 KBE* in 1 g (cm^3) Produkt vorkommen)
4. Nichtsporenbildende Keime, u. a. Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefen	erfüllen nicht die Anforderungen an die Industriesterilität
5. Sporenbildende thermophile aerobe und fakultativ anaerobe Keime	erfüllen die Anforderungen an die Industriesterilität, müssen sie jedoch bei maximal 20 °C gelagert werden.

Tabelle 2

Werte für die Industriesterilität von sterilisierten Konserven für Kindernahrung

Gruppe der Mikroorganismen	Wert der Industriesterilität
1	2
1. Sporenbildende aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keime der Gruppe B. subtilis	erfüllen die Anforderungen an die Industriesterilität (falls diese Keime festgestellt werden, dürfen maximal 11 KBE* in 1 g (cm^3) Produkt vorkommen)
2. Sporenbildende aerobe und fakultativ anaerobe mesophile Keime der Gruppe B. cereus und (oder) B. polymyxa	erfüllen nicht die Anforderungen an die Industriesterilität
3. Mesophile Clostridien	erfüllen nicht die Anforderungen an die Industriesterilität bei Feststellung in 10 g (cm^3) Produkt
4. Nichtsporenbildende Keime, u. a. Milchsäurebakterien und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefen	erfüllen nicht die Anforderungen an die Industriesterilität
5. Sporenbildende thermophile aerobe und fakultativ anaerobe Keime	erfüllen nicht die Anforderungen an die Industriesterilität

Tabelle 3

Werte der Industriesterilität von pasteurisierten Konserven

Gruppe der Keime	Zulässiger Wert
1	1
1. Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/g, maximal	maximal 2 x 10^2 KBE*/g
2. coliforme Keime in 1 g	unzulässig in 1 g Produkt
3. B. cereus	unzulässig in 1 g Produkt
4. sulfitreduzierende Clostridien	unzulässig in 0,1 g Produkt
5. S. aureus und andere koagulase-positive Staphylokokken	unzulässig in 1 g Produkt

*KBE – Kolonie bildende Einheiten

Anlage 3
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“
(TR ZU 034/2013)

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

Erzeugnisgruppe	Kennwert	Zulässiger Wert, mg/kg, maximal	Anmerkung
1	2	3	4
1. Fleisch	Toxische Elemente:		
	Blei	0,1 0,2	für Kinder bis 3 Jahre für Kinder über 3 Jahre
	Arsen	0,1	
	Kadmium	0,03	
	Quecksilber	0,01 0,02	für Kinder bis 3 Jahre für Kinder über 3 Jahre
	Chrom	10	für Konserven in verchromten Dosen
	Antibiotika:		
	Levomycin (Chloramphenicol)	nicht zulässig < 0,0003 mg/kg	
	Tetracycline	nicht zulässig < 0,01 mg/kg	
	Bacitracin	nicht zulässig < 0,02 mg/kg	
	Pestizide:		
	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,01 0,015	für Kinder bis 3 Jahre für Kinder über 3 Jahre
	DDT und seine Metaboliten	0,01 0,015	für Kinder bis 3 Jahre für Kinder über 3 Jahre
	Dioxine	nicht zulässig	
2. Für den menschlichen Verzehr geeignete Schlachtnebenprodukte (Leber, Herz, Zunge)	Toxische Elemente:		
	Blei	0,5	
	Arsen	1	
	Kadmium	0,3	
	Quecksilber	0,1	
	Chrom	10	für Konserven in verchromten Dosen
	Antibiotika:		
	Levomycin (Chloramphenicol)	nicht zulässig < 0,0003 mg/kg	
	Tetracycline	nicht zulässig < 0,01 mg/kg	
	Bacitracin	nicht zulässig < 0,02 mg/kg	
	Pestizide:		
	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,015	
	DDT und seine Metaboliten	0,015	
	Dioxine	nicht zulässig	

Anlage 4
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Fleisch und Fleischerzeugnissen“
(TR ZU 034/2013)

Anforderungen an die physikalisch-chemischen Werte von Fleischerzeugnissen für Kindernahrung

Tabelle 1

Fleischkonserven für Kindernahrung für Kleinkinder

Kriterien und Nährwert in 100 g Produkt	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Anmerkung
1	**2**	**3**	**4**
1. Trockenmassegehalt	g, mindestens	20	
2. Eiweiß	g	8,5 – 15	
3. Fett	g	3 – 12	
4. Kochsalz	g, höchstens	0,4	
5. Stärke	g, höchstens	3	als Bindemittel
6. Reis- und Weizenmehl	g, höchstens	5	als Bindemittel
7. Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

Tabelle 2

Konserven aus Fleischerzeugnissen mit pflanzlichen Bestandteilen (pflanzlichen Erzeugnissen mit Fleischanteil) für Kleinkindernahrung

Kriterien und Nährwert in 100 g Produkt	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Anmerkung
1	**2**	**3**	**4**
1. Trockenmassegehalt	g	5 – 26	
2. Eiweiß	g	1,5 – 8	
3. Fett	g	1 – 6	
4. Kohlenhydrate	g	5 - 15	
5. Kochsalz	g, höchstens	0,4	
6. Stärke	g, höchstens	3	als Bindemittel
7. Reis- und Weizenmehl	g, höchstens	5	als Bindemittel
8. Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

Tabelle 3

Pasteurisierte Bratwürstchen aus Fleisch (Fleisch enthaltende Bratwürstchen) für Kindernahrung für Kinder ab 1,5 Jahren

Kriterien und Nährwert in 100 g Produkt	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Eiweiß	g, mindestens	12	
2. Fett	g	16 – 20	
3. Kochsalz	g, höchstens	1,5	
4. Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

Tabelle 4

Fleischkonserven für Kindernahrung für Vorschul- und Schulkinder

Kriterien und Nährwert in 100 g Produkt	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Eiweiß	g, mindestens	12	
2. Fett	g	18	
3. Kochsalz	g, höchstens	1,2	
4. Stärke	g, höchstens	3	
5. Reis- und Weizenmehl	g, höchstens	5	
6. Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

Tabelle 5

Wursterzeugnisse für Kindernahrung für Vorschul- und Schulkinder

Kriterien und Nährwert in 100 g Produkt	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Eiweiß	g, mindestens	12	
2. Fett	g, höchstens	22	
3. Kochsalz	g, höchstens	1,8	
4. Stärke	g, höchstens	5	
5. Natriumnitrit	%, höchstens	0,003	
6. Restaktivität der sauren Phosphatase	%, höchstens	0,006	für gekochte Wursterzeugnisse
7. Gesamtphosphor	%, höchstens	0,25	
8. Nitrite	mg/kg	30	

Tabelle 6

Fleisch-Halbfabrikate für Kindernahrung für Vorschul- und Schulkinder

Kriterien und Nährwert in 100 g Produkt	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Eiweiß	g, mindestens	10	
2. Fett	g, höchstens	20	
3. Kochsalz	g, höchstens	0,9	
4. Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

Tabelle 7

Pasteten und verzehrfertig zubereitete Erzeugnisse für Kindernahrung für Vorschul- und Schulkinder

Kriterien und Nährwert in 100 g Produkt	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Anmerkung
1	2	3	4
1. Eiweiß	g, mindestens	8	
2. Fett	g, höchstens	16	
3. Kochsalz	g, höchstens	1,2	
4. Nitrite	mg/kg	nicht zulässig	< 0,5

Anlage 5
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Fleisch und
Fleischerzeugnissen
(TR ZU 034/2013)

Zulässige Höchstwerte für Rückstände an Tiergesundheitsmitteln (zootechnischen Präparaten), Wachstumsstimulatoren (unter anderem Hormonpräparaten) und Arzneimitteln (unter anderem Antibiotika) in Schlachterzeugnissen, die entsprechend den Informationen zu deren Anwendung kontrolliert werden*)

Tabelle 1

Zulässige Höchstwerte für Rückstände an antibakteriellen Mitteln

Bezeichnung des Präparates	Art des Nutztiers	Bezeichnung des Erzeugnisses	Höchstwerte an Rückständen (mg/kg, maximal)	Anmerkung
1	2	3	4	5
1. Apramycin (Aminoglykoside)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	1 1 10 20	
2. Gentamycin (Aminoglykoside)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,05 0,05 0,2 0,75	
3. Kanamycin (Aminoglykoside)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,1 0,1 0,6 2,5	
4. Neomycin (Aminoglykoside)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,5 0,5 5 0,5	einschließlich Framycetin
5. Paromomycin (Aminoglykoside)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch Leber und Nieren	0,5 1,5	
6. Spectinomycin (Aminoglykoside)	alle Arten von Nutztieren, außer Schafe Schafe	roher Talg Fleisch Nieren Rinderleber roher Talg Fleisch Nieren Leber	0,5 0,3 5 1 0,5 0,3 5 2	
7. Streptomycin / Dihydrosstreptomycin	alle Arten von	Fleisch roher Talg	0,5 0,5	

(Aminoglykoside)	Nutztieren	Leber Nieren	0,5 1	
8. Ceftiofur (Cephalosporine)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	1 2 6 2	Summe aller eine β-Lactam-Struktur enthaltenden Rückstände als Desfuroil-Ceftiofur
9. Cefalexin (Cephalosporine)	Rinder	Fleisch roher Talg Nieren Leber	0,2 0,2 1 0,2	
10. Cefapirin (Cephalosporine)	Rinder	Fleisch roher Talg Nieren	0,05 0,05 0,1	Summe Cefapirin und Desacetyl-Cefapirin
11. Cefquinom (Cephalosporine)	Rinder, Schweine Pferde	Fleisch Speck mit Schwarte roher Talg Leber Nieren	0,05 0,05 0,05 0,1 0,2	
12. Alle Stoffe der Sulfanilamid-Gruppe (Sulfanilamide)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Nieren Leber	0,1 0,1 0,1 0,1	Die Summe aller Rückstände dieser Gruppe darf die zulässige Höchstgrenze nicht überschreiten
13. Baquiloprim (Derivate des Diaminopyrimidins)	Rinder Schweine	roher Talg Nieren Leber Speck mit Schwarte Leber Nieren	0,01 0,3 0,15 0,04 0,05 0,05	
14. Trimethoprim (Derivate des Diaminopyrimidin)	alle Arten von Nutztieren, außer Pferde Pferde	Fleisch roher Talg Nieren Leber Fleisch roher Talg Nieren Leber	0,05 0,05 0,05 0,05 0,1 0,1 0,1 0,1	
15. Clavulansäure (Betalaktamasehemmer)	Rinder, Schweine	Fleisch roher Talg (für Schweine Speck mit Schwarte) Leber Nieren	0,1 0,1 0,2 0,4	
16. Lincomycin / Clindamycin (Lincosamide)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg (für Schweine Speck mit Schwarte) Leber Nieren	0,1 0,1 0,2 0,4	
17. Pirlimycin (Lincosamide)	alle Arten von	Fleisch Leber	0,1 1	

	Nutztieren	Nieren	0,4	
18. Thiamphenicol	alle Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren roher Talg (für Schweine – Speck mit Schwarte)	0,05 0,05 0,05 0,05	als Summe von Thiamphenicol und Thiamphenicol-Konjugaten umgerechnet auf Thiamphenicol
19. Florfenicol (Florfenicole)	Rinder, kleine Wiederkäuer Schweine sonstige Arten von Nutztieren	Fleisch Leber roher Talg Nieren Fleisch Leber Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,2 3 0,2 0,3 0,3 2 0,1 0,2 2 0,3	Summe des Florfenicols und seiner Metaboliten in Form von Florfenicolamin
20. Flumequin (Chinolone)	Rinder, Schafe und Ziegen sonstige Arten von Nutztieren	Fleisch Leber roher Talg Nieren Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,2 0,5 1,5 0,3 0,2 0,5 1 0,25	
21. Ciprofloxacin / Enrofloxacin / Perfloxacin/Ofloxacin / Norfloxacin	alle Arten von Nutztieren kleine Wiederkäuer Schweine und Kaninchen	Fleisch roher Talg (für Schweine – Speck mit Schwarte) Leber Nieren Leber Nieren	0,1 0,1 0,3 0,2 0,2 0,3	Summe Fluorchinolone
22.Danofloxacin (Chinolone)	Rinder, Schafe, Ziegen sonstige Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren roher Talg Fleisch Leber Nieren roher Talg (für Schweine – Speck mit Schwarte)	0,2 0,4 0,4 0,1 0,1 0,2 0,2 0,05	
23. Difloxacin (Chinolone)	Rinder, kleine Wiederkäuer Schweine	Fleisch Leber Nieren roher Talg Fleisch Leber Nieren	0,4 1,4 0,8 0,1 0,4 0,8 0,8	

		Speck mit Schwarte	0,1	
	Sonstige Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren roher Talg	0,3 0,8 0,6 0,1	
24. Marbofloxacin (Chinolone)	Rinder, Schweine	Fleisch roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte) Leber Nieren	0,15 0,05 0,15 0,15	
25. Oxolinsäure (Chinolone)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte)	0,1 0,15 0,15 0,05	
26. Erythromycin (Makrolide)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte)	0,2 0,2 0,2 0,2	
27. Spiramycin (Makrolide)	Rinder Schweine	Fleisch roher Talg Leber Nieren Fleisch Leber Nieren Speck	0,2 0,3 0,3 0,3 0,25 2 1 0,3	Summe Spiramycin und Neospiramycin Äquivalente des Spiramycins (Rückstände mit antibakterieller Aktivität)
28. Tilimicosin (Makrolide)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte)	0,05 1 1 0,05	
29. Tylosin (Makrolide)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte)	0,1 0,1 0,1 0,1	wie Tylosin A
30. Tylvalosin (Makrolide)	Schweine	Fleisch Speck mit Schwarte Leber Nieren	0,05 0,05 0,05 0,05	Summe Tylvalosin und 3-O-Acetyltylosin
31. Tulathromycin (Makrolide)	Rinder	roher Talg Leber Nieren	0,1 3 3	(2R,3S,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-Ethyl-3,4,10,13-Tetrahydroxy-3,5,8,10,12,14-

	Schweine	Speck mit Schwarte Leber Nieren	0,1 3 3	Hexamethyl-11-[[3,4-6-Trideoxy-3-(Dimethylamino)-Beta-D-Pylohexopyranosil]oxy]-1-oxa-6-Asacylopentdekan-15-odin als Äquivalente des Tulathromycin
32. Tiamulin (Pleuromutiline)	Schweine und Kaninchen	Fleisch Leber	0,1 0,5	Summe der Metaboliten, die zu 8-δ-Hydroxymutulin hydrolysiert werden können
33. Valnemulin (Pleuromutiline)	Schweine sonstige Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren Leber andere Schlachterzeugnisse	0,05 0,5 0,1 0,008 0,002	
34. Rifaximin/Rifampicin (Ansamycine)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch		Rifaximin
35. Colistin (Polymyxine)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte) Leber Nieren	0,15 0,15 0,15 0,2	
36. Bacitacin (Polypeptide)	Kaninchen	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,15 0,15 0,15 0,15	Summe der Bacitracine A, B, C, darunter in Form von Zink-Bacitracin
37. Avilamycin	Schweine und Kaninchen	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,05 0,1 0,3 0,2	Dichlorisoeverninsäure
38. Monensin (Ionofluore)	Rinder sonstige Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren Leber andere Schlachter-zeugnisse	0,002 0,01 0,03 0,002 0,008 0,002	Monensin A
39. Lasalocid (Ionofluore)	alle Arten von Nutztieren	Leber Nieren andere Schlachter-zeugnisse	0,05 0,05 0,005	Natrium Lasalocid
40. Nitrofurane (einschl. Furasolidon)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte) Leber Nieren	< 0,1 < 0,1 < 0,1 < 0,1	nicht zulässig in tierischen Erzeugnissen, sobald sie messbar sind
41. Metronidasol /	alle Arten	Fleisch	< 0,1	nicht zulässig in tierischen

Dimetridasol / Ronidasol / Dapson/ Clotrimasol / Aminitrisol	von Nutztieren	roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte) Leber Nieren	 < 0,1 < 0,1 < 0,1	Erzeugnissen, sobald sie messbar sind
42. Flavomycin (Streptotricine)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch Leber Nieren roher Talg	0,7 0,7 0,7 0,7	
43. Doxycyclin (Tetracycline)	Rinder Schweine	Fleisch Leber Nieren Fleisch Speck mit Schwarte Leber Nieren	0,1 0,3 0,6 0,1 0,3 0,3 0,6	
44. Benzylpenicillin /Penethamat (penicillin-Gruppe)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg (für Schweine: Speck mit Schwarte) Leber Nieren	0,05 0,05 0,05 0,05	
45. Ampicillin (Penicillin-Gruppe)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,05 0,05 0,05 0,05	
46. Amoxicillin (Penicillin-Gruppe)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,05 0,05 0,05 0,05	
47. Cloxacillin (Penicilline)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,3 0,3 0,3 0,3	
48. Dicloxacillin (Penicilline)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,3 0,3 0,3 0,3	
49. Nafcillin (Penicilline)	alle Arten von Nutz-tieren, außer Schweine und Pferde	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,3 0,3 0,3 0,3	
50. Oxacillin (Penicilline)	alle Arten von Nutztieren	Fleisch roher Talg Leber Nieren	0,3 0,3 0,3 0,3	
51. Phenoxymethyl-penicillin (Penicillin-Gruppe)	Schweine	Fleisch Leber Nieren	0,25 0,25 0,25	

Tabelle 2

Zulässige Höchstwerte für Rückstände an Antiprotozoika

Bezeichnung des Präparates	Art des Nutztiers	Bezeichnung des Erzeugnisses	Höchstwerte an Rückständen (mg/kg, maximal)	Anmerkung
1	2	3	4	5
1. Diclazuril	Schafe und Kaninchen	Fleisch Leber Nieren Rohtalg	0,5 3 2 1	als Diclazuril
	sonstige Arten von Nutztieren	Leber Nieren andere Schlachterzeugnisse	0,04 0,04 0,005	
2. Imidocarb	Rinder	Fleisch Rohtalg Leber Nieren	0,3 0,05 2 1,5	als Imidocarb
	Schafe	Fleisch Rohtalg Leber Nieren	0,3 0,05 2 1,5	
3. Toltrazuril	alle Arten von Nutztieren	Fleisch Rohtalg Leber Nieren	0,1 0,15 0,5 0,25	Toltrazuril-Sulfon
4. Nicarbacin	sonstige Arten von Nutztieren	Leber Nieren andere Schlachterzeugnisse	0,1 0,1 0,025	als N, N´- bis (4-Nitrophenyl) Harnstoff
5. Robenidin	alle Arten von Nutztieren	Leber Nieren Rohtalg (für Schweine: Speck mit Schwarte) andere Schlachterzeugnisse	0,05 0,05 0,05 0,005	Robenidin-Hydrochlorid
6. Semduramycin	alle Arten von Nutztieren	Alle Arten von Schlachterzeugnissen	0,002	
7. Narasin	alle Arten von Nutztieren	Leber andere Schlachterzeugnisse	0,05 0,005	

8. Maduromycin	alle Arten von Nutztieren	Alle Arten von Schlachter-zeugnissen	0,002	
9. Salinomycin	alle Arten von Nutz-tieren außer Mastkanin-chen	Leber (außer Kanin-chenleber) andere Schlachter-zeugnisse	0,005 0,002	Salinomycin sodium
10. Halofuginon	alle Arten von Nutz-tieren außer Rinder	Fleisch Rohtalg (für Schweine: Speck mit Schwarte) Leber Nieren andere Schlachter-zeugnisse	0,01 0,025 0,03 0,03 0,003	
11. Decoquinat	alle Arten von Nutz-tieren außer Rinder, kleine Wiederkäuer	alle Arten von Schlachter-zeugnissen	0,02	

Tabelle 3

Zulässige Höchstwerte für Rückstände an Insektiziden

Bezeichnung des Präparates	**Art des Nutztiers**	**Bezeich-nung des Erzeug-nisses**	**Höchstwerte an Rückständen (mg/kg, maximal)**	**Anmerkung**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Amitraz	Rinder Schafe Ziegen Schweine	Rohtalg Leber Nieren Rohtalg Leber Nieren Rohtalg Leber Nieren Rohtalg Leber Nieren	0,2 0,2 0,2 0,4 0,1 0,2 0,2 0,1 0,2 0,4 0,2 0,2	Summe Amitraz und aller Meta-boliten, die die 2,4-Dimethoxyamphetamin (2,4-DMA)-Gruppe enthalten, als Amitraz

*) Die Kontrolle (mit Ausnahme von Levomycin (Chloramphenicol), der Tetracyclin-Gruppe und Bacitracin) erfolgt auf der Grundlage der Informationen über deren Anwendung, die der

Hersteller (Lieferant) der Schlachterzeugnisse bei deren Einfuhr auf das Zollgebiet der Zollunion bereitstellt.

Übersetzung aus dem Russischen

WIRD BESCHLOSSEN

Stellvertretender Leiter des Föderalamtes für veterinäre und phytosanitäre Aufsicht

_____ E.A.Nepokolnow

« 31 » August 2004

Veterinär-hygienische methodische Richtlinien zur Kontrolle (Aufsicht) über die Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe

I. Allgemeine Anforderungen

1. Die vorliegenden «Veterinär-hygienischen methodischen Richtlinien zur Kontrolle (Aufsicht) über die Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe» (im folgenden - VSMR) regeln die Vorgehensweise bei der Durchführung der Prüfung (Inspektion) von Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben zur Schlachtung von Großrindern, zur Verarbeitung und Lagerung von Fleisch und anderen Schlachtprodukten und Fleischerzeugnissen.

WSMR wurden in Übereinstimmung mit den Gesetzgebungs- und Normativakten auf dem Gebiet des Veterinär- und Sanitärwesens sowie der Sicherheit von Produkten tierischer Herkunft erarbeitet.

2. In die Inspektion werden Betriebe einbezogen, welche die Schlachtung von Großrindern, die Verarbeitung, Lagerung und Distribution von Fleisch, anderen Schlacht- und Fleischprodukten durchführen (weiter: Erzeugnisse).

3. Die Inspektion (Prüfung) der Betriebe wird von Tierärzten des staatlichen Amtes für Veterinäres der Russischen Föderation durchgeführt.

4. Bei der Ankunft im Betrieb informiert sich der Tierarzt über dessen Geschäftsfeld, Produktionsmengen und Vermarktung der Produkte sowie darüber, wie die Kontrolle (Aufsicht) über deren Sicherheit ausgeübt wird.

5. Bei der Inspektion von Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben hat der Tierarzt besonders auf folgendes zu achten:

- die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen der Russischen Föderation im Bereich des Veterinärwesens sowie der Rechtsverordnungen auf dem Gebiet der Produktsicherheit;

- das Vorhandensein eines betrieblichen Fließschemas (es gilt zu klären, ob es in den Produktionsprozessen technologische Gegenströme von Rohstoffen und Fertigprodukten gibt);

- seuchenhygienische Beurteilung der Rohstoffzone von Betrieben, der Anlieferradius von Tieren und Fleischrohstoffen, Beschaffungsmengen (es sind die Verwaltungsgebiete zu klären, aus denen Tiere und Fleischrohstoffe kommen, darunter über Einfuhren; anhand der Berichtsdaten eine Einschätzung zu geben, falls die Situation nicht unbedenklich ist, und anzugeben, welche Erkrankungen es betrifft);

- die Einhaltung des Plans zur Durchführung von Seuchenbekämpfungsmaßnahmen in den zur Rohstoffzone gehörenden Agrarbetrieben (Vakzination und Diagnose von Infektions- und Invasionskrankheiten anhand der Daten von Begleitdokumenten, veterinären Berichte und Laboruntersuchungen; es ist anzugeben; bei welchen Krankheiten);

- die sanitäre Schutzzone von Betrieben;

- der Zustand des Geländes und der Produktionsabschnitte von Betrieben (die Flächeneinteilung, der Einsatz von Fließbandfertigung, das Vermeiden der Kreuzens der Wege von Fertigprodukten mit denen von Tieren und Rohstoffen; die Unversehrtheit der Absperrung bzw. der Asphalt- und Betondecke von Zufahrtswegen zu den Zechen und Produktionsobjekten, darunter des Stützpunktes für die Vorschlachtungshaltung von Vieh);

- die Versorgung der Betriebe mit Warm- und Kaltwasser, Dampf und Kälte (Laborkontrolle über die Trinkwasserqualität);

- effizientes Betreiben von Kläranlagen, Zechen- und Regenwasserkanalisation (es sind die Ergebnisse von Abwasserlaboruntersuchungen anhand von Logbüchern zu prüfen);

- das Vorhandensein und funktionsfähiger Zustand von veterinär-hygienischen Objekten: eine Desinfektionsbarriere bei der Ein- und Ausfahrt aus dem Betriebsgelände (ob es eine ortsfeste Des.-Barriere mit Anwärmung in der Winterzeit gibt); das Vorhandensein einer Desinfektions- und Waschstelle oder eines Ortes zum Waschen und Desinfektion von Kraftfahrzeugen, mit denen Tiere zur Schlachtung gebracht werden; das Vorhandensein von abgesonderten Ställen für die visuelle Untersuchung von Tieren, eines sanitären Schlachthofes und einer Sanitärkammer für die isolierte Verarbeitung von krankem oder schwachen Vieh; das Vorhandensein von Quarantäne- und Isolierräumen; das Vorhandensein einer Fläche für biothermische Mistentseuchung (Mistspeicher); das Vorhandensein einer isolierten sanitären Kühlkammer für die vorübergehende Lagerung von Notschlachtungsfleisch bis zu dessen Verarbeitung; das Vorhandensein eines Sterilisierungsraumes mit einer Freibank oder einer anderen Sterilisierungsvorrichtung;

- technischer Zustand von Desinfektionsanlagen und Dampfformalinkammern;

- das Vorhandensein von veterinären Begleitdokumenten für Tiere und Fleischrohstoffe, ausgestellt von einem staatlichen veterinären Amt, sowie deren ordnungsgemäße Ausstellung;

- Einhaltung der veterinär-hygienischen Anforderungen an die Vorschlachtungsbeschau und der Tierhaltungsbedingungen im Stützpunkt für Vorschlachtungshaltung von Vieh;

- Waschung und Desinfektion von Kraftfahrzeugen, mit denen die Schlachttiere im Betrieb angeliefert werden, sowie Desinfektion von Produktionsräumen, technologischen Ausrüstungen, Inventar, Transportverpackung, Bodentransportmitteln sowie der Luken zum Runterlassen;

- Versorgung mit Wasch- und Desinfektionsmitteln;

- Organisierung in den Produktionszechen zentraler Zubereitung von Wasch- und Desinfektionslösungen sowie deren Zufuhr zu den Arbeitsplätzen;

- Einrichtung einer maschinellen Wäsche und Desinfektion von Ausrüstungen;

- Ausstattung von Arbeitsplätzen für Tierätzte und veterinärsanitäre Experten (Beleuchtung, Sterilisiervorrichtungen, Waschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seife,

Behälter mit Desinfektionslösungen zur Behandlung von Händen und Handtüchern, Behälter für veterinäre Konfiskate, Vorrichtung zum Anhalten der Fließbandstraße);

- Vorgehensweise bei der veterinärsanitären Nachschlachtungsbeschau der Schlachtkörper und Organe von Tieren, Organisierung und ordnungsgemäße Durchführung der veterinär-hygienischen Begutachtung und Stempelung von Schlachtkörpern in den Primärverarbeitungszechen der Betriebe;

- ordnungsgemäße Führung veterinärer Dokumentation;

- Einhaltung der veterinär-hygienischen Anforderungen in den Zechen für technische Fabrikate (richtige Flächeneinteilung in der Zeche, der Einsatz von Fließbandfertigung, darunter die Isolierung der Rohstoffabteilung von allen anderen Räumen, die mit der Produktion von Trockenfutter verbunden sind; der Zustand von technischen Ausrüstungen, vakuumhorizontalen Kesseln; die Kontrolle über die Betriebsparameter bei der Wärmebehandlung; die Funktionsfähigkeit der Temperatur- und Druckluft-Kontrollgeräte, die Lagerung von Fertigprodukten; die Organisierung mikrobiologischer und physikalisch-chemischer Qualitätskontrolle von Fleischknochenmehl; effiziente Reinigung, Wäsche und vorbeugende Desinfektion);

- Kontrolle von Fleisch und Fleischprodukten im Kaltlager (Lagerung, Temperaturverhältnisse in den Kammern, Erfassung, Reihenfolge bei der Rohstoffverarbeitung für die Würsteherstellung);

- Vorgehensweise bei Abnahme, Lagerung, Laboruntersuchung, Hygienisierung und Verarbeitung von bedingt geeignetem Fleisch, darunter von Notschlachtungsfleisch, welches aus dem Agrarbetrieb kommt;

- Einhaltung der veterinär-hygienischen Anforderungen, technischer Reglements, Normen und Vorschriften über die veterinär-hygienische Begutachtung und Laborkontrolle, Temperatur- und Feuchtigkeitsparameter in den Produktionsräumen und Kühlkammern, sowie sich zu vergewissern, dass die Betriebe eine einheitliche technologische Kette für die Schlachtung, Verarbeitung, Kühlung, Einfrieren und Lagerung von Fleisch und Fleischprodukten haben sowie unter ständiger Kontrolle seitens des staatlichen Amtes für Veterinäres arbeiten;

- Kontrolle über Sicherheit von Fleischprodukten im Prozess deren Erzeugung, darunter über die Durchführung von Laboruntersuchungen (zu allen Sicherheitsparametern);

- Vorgehensweise bei der Ausstellung von veterinären Begleitdokumenten für die zwecks Vermarktung verladenen Produkte;

- Kontrolle über die Qualität von sanitärer Behandlung und Desinfektion (Organisierung und Durchführung von Reinigung, Wäsche und Desinfektion der Oberflächen von Produktionsräumen, Kühlkammern, technologischen Ausrüstungen, Instrumenten, Transportmitteln sowie auf die Ergebnisse von Laboruntersuchungen zu achten, welche die Qualität der durchgeführten Maßnahmen zu beurteilen gestatten);

- Kontrolle über die Einhaltung persönlicher Hygiene durch die Betriebsmitarbeiter;

- Kontrolle über die Organisierung und Umsetzung von Programmen zur Schädlingsbekämpfung (Insekten, Nagetiere);

- Kontrolle über die Organisierung und Einhaltung der Anforderungen persönlicher Hygiene durch das Betriebspersonal;

- Einhaltung der vorliegenden WSMR.

Der Tierarzt hat in Auswertung der Ergebnisse einer Betriebsprüfung ein Protokoll festgelegter Form anzufertigen (Anlage – Protokollmuster).

II. Einhaltung der Normen bei der Inspektion von sanitären Schutzzonen der Betriebe

Jeder offizielle Betrieb muss in einem Zustand arbeiten und aufrechterhalten werden, der ausreichend ist, um die Entstehung von antisanitären Verhältnissen zu verhindern und zu gewährleisten, dass das Produkt nicht verdorben wird. Das Gelände und die Produktionseinrichtungen von Betrieben sind sauber zu halten und müssen den Anforderungen von veterinären und sanitären Vorschriften, Normen und sonstigen Normativdokumenten entsprechen.

1. Der Betrieb - inkl. die Stützpunkte zur Vieh-Vorschlachtungshaltung bis zu einem Dreitagesvorrat an Viehrohstoffen – muss eine sanitäre Schutzzone haben, und zwar mind. 1000 m Abstand von der Wohnbebauung.

2. Schlachthöfe mit einer Kapazität 50-500 t pro Tag: 300 m

3. fleischverarbeitende Werke und Fabriken: 300 m

4. Wurstfabriken – 50 m

5. Kleinbetriebe und Zechen mit geringer Fleischverarbeitungskapazität (bis 5 t pro Tag): 50 m.

6. Unzulässig ist die Errichtung von neuen Industriebetrieben zur Verarbeitung und Lagerung von tierischen Produkten auf dem Gelände, wo hygienische Normen in den hygienisch problematischen Zonen überschritten sind.

III. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion des Betriebsgeländes

1. Das Betriebsgelände ist durch einen mind. 2 m hohen durchgängigen Zaun abzugrenzen und in drei Hauptzonen einzuteilen:

- die Produktionszone, wo sich die zur Hauptproduktion gehörenden Gebäude befinden;

- der Stützpunkt zur Vieh-Vorschlachtungshaltung inkl. Quarantäneabteilung (Kral), Isolierstation und sanitären Schlachthof (sanitäre Kammer);

- Wirtschaftszone mit Hilfsgebäuden und –bauwerken für die Lagerung von Treibstoff, Bau- und Hilfsmaterial.

2. Zur Desinfektion der Räder von Kraftfahrzeugen bei Ein- und Ausfahrt aus dem Betriebsgelände sind an den Toren Desinfektionsbarrieren (spezielle Küvetten), einzurichten, die mit Desinfektionslösung gefüllt sein müssen (im Winter mit Aufstellung von Aufwärmvorrichtungen).

3. Zur Wäsche und Desinfektion von Kraftfahrzeugen, mit denen Tiere zur Schlachtung gebracht werden, sind ortsfeste Desinfektions- und Waschpunkte oder –flächen einzurichten.

4. Die Asphalt- oder Betondecken von Straßen, von Be- und Entladeflächen, Übergängen, Bahn- und Autoplattformen, offenen Kralen, das Gelände des Stützpunktes für Vorschlachtungshaltung von Großrindern (veterinär-hygienischer Block), die Treibwege von Tieren ebenso wie das Gelände von Gebäuden mit Produktions- und

Lagerräumen müssen eben, wasserundurchlässig sowie für Wäsche und Desinfektion leicht zugänglich sein.

5. Die Anordnung von Gebäuden, Bauwerken und Vorrichtungen auf dem Betriebsgelände soll die Transportmöglichkeit ohne Kreuzung der Transportwege:

- von Rohstoffen und Fertigprodukten;

- von gesundem Vieh, welches nach der veterinären Beschau zur Vorschlachtungshaltung geschickt wird, mit den Wegen, auf denen krankes oder erkrankungsverdächtiges Vieh zur Quarantäne, zur Isolierstation oder zum sanitären Schlachthof transportiert wird;

- von Nahrungsprodukten mit Tieren, Mist und Produktionsabfällen gewährleisten.

6. Vertikale Geländeplanung soll die Ableitung von atmosphärischen, Tau- und Spülabwässern gewährleisten. Die Abwässer des Stützpunktes für Vorschlachtungshaltung von Vieh, des sanitären Blocks und der Heizwirtschaft dürfen nicht auf das restliche Betriebsgelände gelangen.

7. Die Freiflächen des Betriebsgeländes sind mit Baum- und Strauchpflanzungen und Rasen zu begrünen sowie mit Orten für zeitweilige Erholung der Betriebsmitarbeiter auszustatten. Unzulässig ist die Anpflanzung von Bäumen und Sträuchern mit Samen, an denen Flocken oder Fasern haften, um eine Verunreinigung von Produkten und Ausrüstungen zu vermeiden.

8. Das Gelände (darunter das Gelände des Stützpunktes zur Vorschlachtungshaltung von Großrindern) und die Produktionseinrichtungen sind sauber zu halten. Deren Reinigung ist täglich durchzuführen. In der warmen Jahreszeit sind das Gelände und die Grünanlagen gegebenenfalls vor der Reinigung mit Wasser zu begießen. Im Winter sind der befahrbare Teil des Geländes und die Fußwege regelmäßig von Schnee und Eis zu befreien.

9. Zum Einsammeln von Müll sind Metallgefäße mit Deckel bzw. Metallbehälter zu nutzen: diese sind auf Asphaltflächen aufzustellen, die ein Dreifaches der Gefäßgrundfläche ausmachen. Diese Aufstellplätze müssen mindestens 25 m von den Produktions- und Hilfsräumen entfernt sein.

10. Die Abfall- und Müllbehälter sind bei der Füllung bis zu maximal zwei Dritteln deren Fassungsvermögens, jedoch mindestens einmal täglich zu entleeren. Nach dem Entleeren sind die Behälter zu waschen und zu desinfizieren.

11. Die Anordnung der Gebäude, Bauwerke und Objekte auf dem Betriebsgelände soll das Bewegen der Güter ermöglichen, ohne dass die Transportwege von Tieren, Nahrungsrohstoffen, Fertigprodukten und Produktionsabfälle gekreuzt werden.

12. Die Flächeneinteilung von Produktionszechen, Abschnitten, Abteilungen sowie von Hilfs- und Lagerräumen im Betrieb soll nicht nur das Fließbandprinzip und die notwendige Reihenfolge von technologischen Prozessen gewährleisten, sondern auch die Durchführung der veterinär-hygienischen Kontrolle über die Sicherheit von Fleischrohstoffen, und der Erzeugnisse als auch über die Qualität von Reinigung, Wäsche und Desinfektion ermöglichen. Durch die Standortauswahl für die technologischen Ausrüstungen in den Produktionsräumen soll Kreuzkontamination ausgeschlossen werden.

13. In den Schlachtbetrieben sollen folgende veterinär-hygienische Objekte eingerichtet werden und sich ständig in einem funktionsfähigen Zustand befinden:

- Desinfektionsbarriere (mit Aufwärmung im Winter) bei der Ein- und Ausfahrt aus dem Betriebsgelände;

- Desinfektions- oder Spülungspunkt bzw. eine Fläche für die Wäsche und Desinfektion von Kraftfahrzeugen, mit denen Tiere zur Schlachtung gebracht werden;

- entsprechend ausgestattete Räume für die Tierärzte aus der Abteilung der staatlichen Veterinäraufsicht, welche die Vorschlachtungsbeschau der Tiere durchführen;

- abgesonderte Ställe für visuelle Untersuchung der Tiere;

- sanitärer Schlachthof oder sanitäre Kammer für isolierte Verarbeitung von kranken oder schwachen Tieren;

- Quarantäne- und Isolierräume;

- Flächen für biothermische Entseuchung von Mist;

- isolierte Kühlkammer für zeitweilige Lagerung von Fleisch und Schlachtprodukten (Zwischenlagerung von Notschlachtungsfleisch, bevor es verarbeitet wird);

- Sterilisierraum mit Freibank oder Sterilisiervorrichtung.

14. Die Betriebe müssen mit ausreichender Menge an Wasch- und Desinfektionsmitteln sowie mit einem kompletten Reservesatz an Sanitär- und Arbeitskleidung und Schuhen versorgt sein.

15. Die Wäsche und Desinfektion von Kraftfahrzeugen, mit denen Schlachttiere in den Betrieb gebracht werden, sowie die Desinfektion von Produktionsobjekten, Räumen, technologischen Ausrüstungen, Inventar, Transportverpackung und Bodentransportmitteln ist gemäß den Normativdokumenten (veterinäre und sanitäre Vorschriften, Instruktionen) durchzuführen.

IY. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion des Stützpunktes zur Vorschlachtungshaltung von Großrindern in den Betrieben

1. Auf dem Gelände des Stützpunktes zur Vorschlachtungshaltung von Großrindern werden auf einem abgesonderten Revier, das durch einen 2 m hohen durchgängigen Zaun und Grünpflanzungen abgesperrt ist, Quarantäneabteilung, Isolierstation und sanitärer Schlachthof eingerichtet. Am sanitären Schlachthof ist eine gesonderte Einfahrt für die Zufuhr kranker Tiere sowie eine Fläche für deren Abnahme, veterinäre Beschau und Thermometrie vorzusehen. An der Isolierstation soll ein abgesonderter Raum für die Obduktion von Tierleichen und spezielle Bodentransportmittel (Karren) für deren Abfuhr vorhanden sein.

2. In den Betrieben mit einer Kapazität bis 20 t Fleisch pro Schicht darf anstelle sanitärer Schlachthöfe eine sanitäre Kammer eingerichtet werden, die im Fleischfettgebäude getrennt von den Produktionszechen untergebracht werden kann. Beim Fehlen eines sanitären Schlachthofes oder einer sanitären Kammer darf die Schlachtung kranker Tiere in der Zeche für die primäre Viehverarbeitung an dafür extra vorgesehenen Tagen oder gegen das Schichtende nach dem Schlachten gesunder Tiere - nachdem sämtliche Schlachtkörper und sonstige Schlachtprodukte von gesundem Vieh aus der Zeche entfernt sind - durchgeführt werden. Nach Abschluss der Verarbeitung kranker Tiere sind der Raum der Zeche, die genutzten Ausrüstungen, Inventar, Produktionsverpackung und zecheninterne Transportmittel einer veterinär-hygienischen Behandlung und Desinfektion zu unterziehen.

3. Zu einem Stützpunkt zur Vorschlachtungshaltung von Großrindern gehören unbedingt auch: Krale mit Schutzdächern und abgesonderte Ställe für die Abnahme, veterinäre Beschau und Thermometrie der Tiere; Gebäude (Schutzdächer) zur

Vorschlachtungshaltung der Tiere; das Büro des Stützpunktes mit Räumen für Wegführer und Treiber von Vieh, mit einer Desinfektionskammer für die sanitäre Behandlung von deren Kleidung und mit Sozialräumen; eine Fläche für Mist und Pansendünger; eine Stelle für sanitäre Behandlung von Kraftfahrzeugen und Inventar, welches beim Transport von Schlachttieren genutzt wird.

4. Falls die Quarantäneabteilung und die Isolierstation in einem einheitlichen Block untergebracht werden, ist dazwischen ein Windfang vorzusehen, wo Schränke für die Arbeitskleidung der Arbeiter, ein Handwaschbecken, ein Behälter mit Desinfektionslösung, ein Desinfektionsteppich oder eine Desinfektionsküvette für die Desinfektion von Schuhen aufzustellen sind.

5. Die Fußböden, Wände, Futtertröge, Jauchesammelbehälter und sonstige Ausrüstungen der Quarantäneabteilung und der Isolierstation müssen aus Werkstoffen hergestellt sein, die man problemlos der Desinfektion unterziehen kann, welche nach der Räumung der Räume von den Tieren erforderlich ist. In der Quarantäneabteilung und der Isolierstation dürfen keine aus Holz gefertigte Futtertröge, Tränkanlagen und sonstiges Inventar aus Holz verwendet werden. Das Gelände der Quarantäneabteilung und der Isolierstation sind täglich von Mist zu säubern und zu waschen. Die Abwässer aus der Quarantäneabteilung, der Isolierstation, dem sanitären Schlachthof und aus der Stelle für sanitäre Behandlung von Kraftfahrzeugen müssen vor dem Einleiten in die öffentliche Kanalisation einen Güllefänger und ein Schlammabsetzbecken passieren sowie in einer Desinfektionsvorrichtung (Chlorieranlage) unschädlich gemacht werden.

6. Die Räume und Ausrüstungen eines sanitären Schlachthofes oder einer sanitären Kammer sind nach Bedarf im Laufe des Arbeitstages zu waschen, während die Desinfektion am Ende der Arbeit durchgeführt werden soll.

7. Das Fassungsvermögen der Krale von Großrindern, in welche die Schlachttiere entladen werden, soll der Anzahl von Tieren entsprechen, die jeweils in einem Kraftfahrzeug oder in einem Eisenbahnwaggon angeliefert werden. Für das durchs Treiben angelieferte Vieh muss der Kral alle Tiere einer mittelgroßen Sendung fassen.

8. Die Tiere dürfen je nach Klimaverhältnissen in Räumen oder in offenen Kralaen unter Schutzfächern gehalten werden. In jedem Kral müssen Fußböden mit Hartbelag und Tränkebehälter mit Wasseranschluss vorhanden sein. Einzelne Krale müssen Futtertröge und Vorrichtungen für das Anbinden der Tiere haben. Die Metallabsperrungen, Tore und Riegel von Kralen müssen so beschaffen sein, dass die Tierverletzungen ausgeschlossen werden. An den Kralen müssen Schilder mit Angaben über die Anzahl und Art von Tieren aufgehängt werden.

9. Die Räume und die offenen Krale zur Haltung von Großrindern sind täglich vom Mist zu säubern, wobei der Mist zu einem Mistspeicher oder zu den Orten zu transportieren ist, welche von den Territorialbehörden des Föderalamtes für veterinäre und phytosanitäre Aufsicht dafür zugewiesen werden. Zum Entfernen von Mist aus Mehretagenzechen zur Vorschlachtungshaltung von Vieh ist ein spezieller Bunker mit Beschickungsluken in jeder Etage aufzustellen. Die Mistfläche unter dem Bunker muss eine wasserundurchlässige Beschichtung haben. Die Misteinlass-Vorrichtungen, der Bunker und die Fläche sind täglich sorgfältig zu reinigen, zu waschen und zu desinfizieren. Die Entfernung und Entseuchung des Mistes von Tieren mit ansteckbaren Krankgeiten ist gemäß den Normativdokumenten durchzuführen.

10. Zum Einsammeln von Pansendünger sind spezielle Aufnahmebehälter mit wasserundurchlässigem Fussboden und Wänden und mit einem dichten Deckel einzurichten. Die Bodenfläche um den Aufnahmebehälter herum ist zu betonieren. Der

Pansendünger soll aus dem Aufnahmebehälter mit speziell ausgestatteten Transportmitteln zu einem dafür extra zugewiesenen Ort verbracht werden.

11. Die Transportmittel für die Abfuhr von Mist und Pansendünger sind täglich sorgfältig zu reinigen, zu waschen und zu desinfizieren.

12. Biothermische Entseuchung von Mist soll auf speziell ausgestatteten Flächen erfolgen, deren Standortwahl mit den Territorialbehörden des Föderalamtes für veterinäre und phytosanitäre Aufsicht abzustimmen ist.

13. Die Kraftfahrzeuge, mit denen das Schlachtvieh in den Betrieb gebracht wird, sind nach dem Entladen der Tiere und der Mistsäuberung unbedingt zu waschen und zu desinfizieren, und zwar an einer Desinfektions- und Waschstelle oder auf einer Spezialfläche, die sich an der Ausfuhr vom Gelände des Stützpunktes zur Vorschlachtungshaltung von Großrindern befinden soll.

Y. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der Wasserversorgungs- und Entwässerungssysteme von Betrieben

1. Die Schlacht- und Fleischverarbeitungs-Betriebe müssen mit ausreichender Menge an Warm- und Kaltwasser versorgt sein, welches den Anforderungen der Trinkwassernorm entspricht. Der Betrieb ist verpflichtet, das Wasser den Laboruntersuchungen auf die Einhaltung der Sicherheitsparameter zu unterziehen: mindestens einmal im Quartal bei der Wassernutzung aus der öffentlichen Wasserleitung und einmal im Monat beim Wasserbezug aus einer eigenen Wasserversorgungsquelle (artesischer Brunnen). Der artesische Brunnen muss eine sanitäre Schutzzone und eine Absperrung haben. Die Wasserversorgungsobjekte müssen sich unter ständiger Aufsicht und Schutz befinden.

2. Die Wasserleitungsanschluss-Stelle muss sich in einem isolierten verschließbaren Raum befinden und in einem ordnungsgemäßen technischen und hygienischen Zustand gehalten werden sowie mit Manometern, Wasserhähnen für die Wasserprobenentnahme, mit der Fußbodenentwässerung und Rückventilen versehen sein, welche das Wasser nur in einer Richtung durchlassen.

In den Betrieben müssen Pläne des Wasserleitungs- und Entwässerungsnetzes vorliegen und auf Verlangen der Kontrollbehörden vorgezeigt werden.

3. Für die Verdichteranlage, die Berieselung des Geländes und die Außenwäsche von Kraftfahrzeugen darf technisches Wasser verwendet werden. Die Wasserleitung für technisches Wasser muss von der Wasserleitung für Trinkwasser getrennt sein. Die beiden Wasserversorgungslinien dürfen keine Verbindungen zueinander haben, wobei die Wasserleitungen durch besondere Unterscheidungsfarbe zu markieren sind. An den Verzweigungs- oder Wasserentnahmestellen müssen die Aufschriften "zum Trinken" oder "technisches" vorhanden sein.

4. Es müssen mindestens zwei Reservoirs zur Wasserspeicherung für Gebrauchs- oder Brandschutzzwecke vorhanden sein. Das Wasser in den Reservoirs soll höchstens alle 48 Stunden erneuert werden. Um die Sichtkontrolle und Reinigung der Reservoirs zu ermöglichen, sind Luken, Bügel und Treppen vorzusehen.

5. Das Wasser im Speicherreservoir ist unter unbedingter Qualitäts- und Sicherheitskontrolle gemäß den Normativdokumenten zu entseuchen.

6. Eine Desinfektion von Speicherreservoirs und Wasserleitungsnetzten ist bei Havarien und Reparaturarbeiten durchzuführen.

7. In den Produktionsräumen sind Abwaschhähne - ein Hahn pro 150 м^2 Fläche, jedoch mindestens ein Abwaschhahn in jedem Raum – sowie Halterungen für die Lagerung von Schläuchen (Schlauchhalter) vorzusehen.

Zum Händewaschen sind in den Zechen Wasserbecken mit Mischbatterien und Kalt- und Warmwasseranschluss aufzustellen sowie Seife (Flüssigseife), eine Bürste, ein Behälter für die Desinfektionslösung, Einwegtücher oder elektrische Trockner vorzusehen.

Die Waschbecken müssen sich in jeder Produktionszeche am Eingang sowie an den Stellen befinden, wo sich bequem nutzbar sind – in einem maximal 18 m Abstand von den Arbeitsplätzen.

Zum Trinken werden kleine Trinkfontänen oder Saturationsanlagen in einem maximal 75 m Abstand vom Arbeitsplatz aufgestellt, die Trinkwassertemperatur soll mind. 8°C und max. 20°C betragen.

8. In den Produktionsräumen sind pro 150 m^2 Fußbodenfläche jeweils Entwässerungseinläufe mit 10 cm Durchmesser für die Ableitung von Flüssigkeiten einzurichten.

9. Die Rohrleitungen für den Abfluss gebrauchten Wassers aus den technologischen Apparaten und Aggregaten werden an das Entwässerungsnetz angeschlossen - mittels Anlegen von Saughebern oder über Trichter mit Strahlunterbrechung.

Zur Entsorgung von Produktions- und Fäkalabwässern aus den Betrieben ist ein Entwässerungsnetz einzurichten, welches an die öffentliche Kanalisation oder an das eigene Kläranlagensystem angeschlossen wird. Die Parameter der Abwasserableitung müssen den Normativdokumenten entsprechen.

Die Fäkalkanalisation muss von der Produktionskanalisation getrennt sein und einen eigenen Auslass aus der Sammelleitung (Kollektor) haben.

10. Die Abwasser-Laboruntersuchungen sind in Übereinstimmung mit den Normativdokumenten in einem Speziallabor des jeweiligen Betriebes oder in einem akkreditierten Labor durchzuführen.

YI. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der Beleuchtungs-, Belüftungs- und Heizungssysteme von Betrieben

1. Die Beleuchtung in den Produktionsräumen soll den Normativdokumenten (hygienischen Vorschriften und Normen) entsprechen.

2. Die Leuchtkörper mit Leuchtstofflampen müssen ein Schutznetz, einen Lichtstreuungskörper oder spezielle Lampenfassungen haben, mit denen das Hinausfallen der Lampen aus den Leuchtkörpern ausgeschlossen wird; die Leuchtkörper mit Glühbirnen müssen ein durchgängiges Schutzglas haben.

3. In den Produktionsräumen, wo sich Menschen ständig aufhalten, ist für natürliche Beleuchtung zu sorgen. Keine oder unzureichende natürliche Beleuchtung ist in den Räumen zulässig, wo sich das Personal im Laufe des Arbeitstages maximal 50% der Zeit aufhält, oder wenn dies aus technologischen Gründen erforderlich ist.

4. Die Lichtöffnungen dürfen nicht mit Transportverpackung und Ausrüstungen verstellt werden – sei es im als auch außerhalb des Gebäudes -; das Ersetzen deren Verglasung durch undurchsichtiges Material ist nicht gestattet.

5. In den Zechen mit einem offenen technologischen Prozess ist die Reinigung der zugeführten Außenluft von Staub in einem mechanischen Zulüftungssystem vorzusehen. Die Entnahme von Zuluft für die Produktionsräume soll in der am geringsten verschmutzten Zone erfolgen.

6. In den Räumen, wo Dämpfe und viel Wärme in die Luft abgegeben werden, ist Be- und Entlüftung einzurichten sowie gegebenenfalls örtliche Absaugungen zu installieren; außerdem ist in jedem Raum natürliche Belüftung vorzusehen, soweit dies vom technologischen Prozess her zulässig ist.

7. Die Belüftungskanäle und die Luftleitungen der technologischen Ausrüstungen sind in regelmäßigen Zeitabständen (mindestens einmal im Jahr) zu reinigen.

8. Die Produktions- und Hilfsräume sind mit Heizung zu versehen. Die Lufttemperatur und die relative Feuchtigkeit in den Produktionsräumen müssen den Normativdokumenten entsprechen.

9. Die Heizgeräte müssen hinsichtlich ihrer Bauart für Reinigung und Reparatur gut geeignet sein.

10. Bei der Durchführung von technologischen Prozessen und veterinär-hygienischen Maßnahmen sind die staatlichen (nationalen) Arbeitssicherheitsnormen einzuhalten.

YII. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion von Produktions- und Hilfsräumen des Betriebes

1. Die Produktionsräume müssen die Durchführung von technologischen Operationen gemäß den Anforderungen von Normativdokumenten ermöglichen, und deren Flächeneinteilung muss das Kreuzen der Ströme von Rohstoffen und Fertigprodukten ausschließen. Die Räume für die Erzeugung von Nahrungsprodukten und technischen Produkten müssen voneinander getrennt sein.

Am Eingang zu den Produktionsräumen sind kleine Teppiche mit Desinfektionslösung hinzulegen.

2. In den Zechen, wo Nahrungsprodukte erzeugt werden und in den Räumen des sanitären Blocks (Waschräume) müssen die Wandtafeln und Stützen mind. bis 2 m Höhe mit glasierten Fliesen bekleidet oder mit heller Ölfarbe gestrichen sein.

3. Die zecheninternen Rohrleitungen müssen (je nach Zweckbestimmung) in die jeweiligen Unterscheidungsfarben gestrichen sein und sauber gehalten werden.

4. An den Stellen, wo sich die Bodentransportmittel bewegen, sind die Stützenecken bis zu 1 m Höhe und an den Bewegungsstellen von Hängetransportmitteln jeweils bis 2 m Höhe mit einem Edelstall-Metallblech vor Beschädigung zu schützen. Der untere Teil der Türen muss bis zu 0,5 m Höhe mit einem Metallblech bekleidet sein.

5. Die Fußböden in allen Räumen müssen ohne Risse und Löcher sowie mit wasserundurchlässigem Material bedeckt sein - mit einem Gefälle in Richtung der Bodenentwässerungseinläufe, die abseits der Arbeitsplätze und Durchgänge anzuordnen sind.

6. Die Instandhaltung der Räume ist nach Bedarf, jedoch mindestens einmal in sechs Monaten durchzuführen. Die Weißigung und das Anstreichen der Wände und Decken in den Produktions-, Sozial- und Hilfsräumen kann mit gleichzeitiger Desinfektion verbunden werden.

7. In den Fettzechen und in einzelnen Fleischverarbeitungszechen, wo gemäß den Besonderheiten von Produktionsprozessen die Fußböden und Wände fettverschmutzt sein können, sind sie mindestens zweimal täglich mit heißer Seifenlösung oder mit anderen Entfettungsstoffen zu waschen.

8. In allen Produktions-, Sozial- und Hilfsräumen soll ständig ordnungsgemäße Sauberkeit herrschen. Bei der Fußbodenreinigung in den Produktionsräumen während des Arbeitsprozesses muss eventuelle Verunreinigung von technologischen Ausrüstungen, Inventar, behandelten Rohstoffen und Fertigprodukten ausgeschlossen sein.

Die Reinigung von Produktionsräumen und sanitäre Behandlung von technologischen Ausrüstungen, Inventar und zecheninternen Bodentransportmitteln sind zu den Fristen und mit den Methoden durchzuführen, wie sie in den Normativdokumenten festgelegt sind.

9. Die Innenflächen von Fensterrahmen und die Fensterscheiben sind mindestens einmal in 15 Tagen, und die Außenflächen je nach Verschmutzung zu waschen und abzuwischen.

Die Fensterrahmen-Zwischenräume sind sorgfältig von Staub und Spinngewebe zu reinigen. Die Fensterrahmen sind mindestens einmal im Jahr anzustreichen.

Für die Sommerzeit sind die sich öffnenden Fenster zum Schutz vor Fliegen mit einem Schutzgitter zu versehen.

10. Alle Stellen mit abgefallenen Fliesen und Putz sind umgehend zu renovieren mit anschließender Weißigung und dem Anstreichen verputzter Bereiche.

Falls die Renovierungsarbeiten in den Produktionszechen bei laufender Produktion durchgeführt werden, sind die von der Renovierung betroffenen Bereiche unbedingt abzusperren, damit eventuelle Verunreinigung von betriebenen Ausrüstungen, behandelten Rohstoffen und Fertigprodukten sowie das Hineingeraten von fremden Gegenständen ausgeschlossen sind.

11. Alle Innentüren in der Zeche sind täglich zu waschen und bis Trockenheit abzureiben. Besonders sorgfältig sind die Stellen an den Türgriffen, die Türgriffe selbst und die unteren Türteile abzureiben.

Die Außenflächen der Türen sind nach Bedarf abzuwaschen, zu renovieren und mit Ölfarbe anzustreichen.

12. Die Bodenentswässerungseinläufe und Rinnen für das Spülwasser sind täglich zu reinigen, zu waschen und zu desinfizieren. Die Transport- und Förderbänder, Abgänge und Fahrstühle sind täglich gegen das Schichtende zu reinigen.

13. Der Betrieb muss mit ausreichender Menge an Reinigungsinventar (mit Pflichtmarkierung gemäß der Zweckbestimmung) sowie an Wasch- und Desinfektionsstoffen versorgt sein (diese sind in dafür extra zugewiesenen Räumen aufzubewahren, und zwar: in extra zugeteilten isolierten Räumen und Schränken). Das Reinigungsinventar von Sanitäranlagen ist getrennt aufzubewahren.

14. In den Betrieben der Fleischbranche ist monatlich ein Hygienetag durchzuführen.

YIII. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion von Ausrüstungen und Inventar in den Betrieben

1. Die Ausrüstungen, das Inventar und die Transportverpackung müssen aus Werkstoffen hergestellt sein, die extra für den Kontakt zu Nahrungsprodukten gedacht, chemisch stabil und nicht korrosionsanfällig sind.

2. Die Ausrüstungen sind in den Produktionsräumen so platzieren, damit dadurch keine Hemmnisse für die Aufrechterhaltung der nötigen Produktionshygiene entstehen, insbesondere keine technologischen Gegenströme. Die Ausrüstungen müssen von der Bauart her effiziente sanitäre Behandlung ermöglichen.

3. Die Bottiche und Wannen, das technologische Metallgeschirr, die Rinnen und Abflussmulden müssen eine leicht zu reinigende glatte Oberfläche haben – ohne Risse, Spalte, herausragende Bolzen oder Nieten und sonstige Elemente, welche die hygienische Behandlung erschweren.

4. Die Oberflächen der Tische müssen glatt, riss- und defektfrei sein. Jene Tische, die für die Abnahme von Rohstoffen dienen, welche über die Rinnen und Luken heruntergeleitet werden, müssen eine Absperrung haben, damit das Runterfallen der Rohstoffe auf den Fußboden verhindert wird. Zur Entbeinung und Aussehnung von Fleisch sind extra Bretter aus Hartholz oder aus sonstigen Werkstoffen zu verwenden, soweit diese durch das Gesundheitsministerium Russland genehmigt wurden. Nach de, Schichtende sind sie sorgfältig zu reinigen, zu waschen und zu desinfizieren oder mit Dampf zu behandeln.

5. In allen Produktionsräumen, die zur Verarbeitung von Nahrungsprodukte genutzt werden, sind Sterilisiervorrichtungen für Kleininventar (Messer, Wetzstähle u. dgl.) aufzustellen. Zur Wäsche und Desinfektion von größerem Inventar und Mehrwegverpackung sind Waschmaschinen zu verwenden oder extra Waschräume mit Kalt- und Warmwasseranschluss an die Wannen einzurichten.

6. Hygienische Behandlung von technologischen Ausrüstungen und Inventar soll fester Bestandteil des technologischen Prozesses sein, außerdem soll in der Zeche ein Terminplan für deren Durchführung vorhanden sein.

IX. Einhaltung der Anforderungen bei der Abnahme und Vorschlachtungsbeschau der Tiere im Schlachtbetrieb

1. Für die Schlachtung zur Fleischgewinnung dürfen gesunde Tiere zugelassen werden, die eine veterinäre Vorschlachtungsbeschau passiert haben.

2. Die Schlachtung von Tieren, die an ansteckenden Krankheiten leiden, erkrankungsverdächtig oder todesgefährdet sind (schwere Verletzungen, Frakturen, Verbrennungen und andere Schäden) ist nur in den Fällen gestattet, die in den Gesetzen der Russischen Föderation im Bereich des Veterinärwesens (veterinäre Vorschriften, Vorschriften über die veterinär-hygienische Begutachtung, Instruktionen) vorgesehen sind.

3. Die für die Schlachtung bestimmten Tiere sollen aus solchen Agrarbetrieben (Territorien) in die Betriebe kommen, die hinsichtlich ansteckbarer Krankheiten unproblematisch sind.

4. Jede Sendung von Tieren, die zur Schlachtung geschickt wird, soll ein veterinäres Begleitdokument haben, welches vom staatlichen Veterinäramt ausgestellt worden ist und nachweist, dass die Tiere eine veterinäre Beschau passiert haben, gesund sind, und dass der Agrarbetrieb (die Gegend, das Territorium) hinsichtlich ansteckbarer Tierkrankheiten unproblematisch ist, und außerdem Angaben über die planmäßigen Diagnoseuntersuchungen, die letzten Termine der Vakzinierung, der Verabreichung von Antibiotika, Hormonal-, Stimulierungs- und sonstigen Veterinärpräparaten enthält.

5. Die Tiere sollen mit speziellen Transportmitteln zu den Schlachtbetrieben gebracht werden.

6. Die amtlichen Tierärzte der jeweiligen Struktureinheit der staatlichen veterinären Aufsicht sollen eine veterinäre Vorschlachtungsbeschau der Tiere gemäß den Vorschriften über die veterinäre Beschau von Schlachttieren und über die veterinär-hygienische Begutachtung von Fleisch und Fleischprodukten durchführen, während die Leitung der Betriebe dafür zu sorgen hat, dass den Tierärzten die nötigen Bedingungen zur Durchführung dieser Arbeit geschaffen werden.

7. Am Ankunftstag einer Tiersendung im Schlachtbetrieb sollen die Tierärzte bei der Abnahme die ordnungsgemäße Ausstellung des veterinären Begleitdokumentes prüfen und sich vergewissern, dass die darin enthaltenen Angaben der tatsächlichen Anzahl angekommener Tiere entspricht. Sie sollen eine Anweisung über die Vorgehensweise beim Entladen der Tiere in speziell zugewiesene und ausgestattete Krale erteilen. Sie sollen eine veterinäre Vorschlachtungsbeschau durchführen und weitere Überwachung des Zustandes der Tiere gewährleisten. Eine Beschau der Tiere ist auch unmittelbar vor der Schlachtung durchzuführen, soweit sie länger als 24 Stunden im Kral gehalten wurden.

8. Eine Tiersendung, bei der Tiere mit ansteckbaren Krankheiten, Tiere in Agonie, notgetötete Tiere oder Tierleichen entdeckt wurden, sowie bei Nichtübereinstimmung der tatsächlichen Anzahl mit den Angaben in den veterinären Begleitdokumenten ist die betreffende Tiersendung sofort auf Quarantänestation zu bringen und die Ursachen für das Verenden oder Krankheit zu ermitteln.

9. Unkastrierte Stierkälber sind in gesonderten Kralen und bei der Sendung zu halten, mit der sie gekommen sind.

10. Die Rückgabe an die Ablieferer jener Tiere, die krank, erkrankungsverdächtig oder verletzt sind, sowie der Tierleichen, die während der Abnahme entdeckt wurden, ist verboten.

11. Hinausführen und Hinaustransport der zur Schlachtung angelieferten Tiere aus dem Gelände des Schlachtbetriebes ist verboten.

12. Die Laboruntersuchungen des Materials von kranken Tieren und Tierleichen, die auf dem Transportweg oder im Schlachtbetrieb verendet sind, darf nur bei akkreditierten Labors des staatlichen Veterinäramtes durchgeführt werden.

13. Sämtliche Fälle von Infektionserkrankungen, die während der Abnahme der Tiere festgestellt werden, sind unverzüglich dem staatlichen veterinären Hauptinspektor des Territoriums und den Agrarbetrieben (dem Lieferanten oder dem Besitzer) zu melden.

14. Bei der Schlachtung von zooanthroponosekranken oder erkrankungsverdächtigen Tieren müssen alle Betriebsmitarbeiter die veterinär-hygienischen Maßnahmen befolgen, die gemäß den veterinären und hygienischen Vorschriften erarbeitet worden sind. Die Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen und Durchführung der veterinär-hygienischen Maßnahmen obliegt dem Betriebsleiter.

15. Nach der veterinären Vorschlachtungsbeschau gelangen nur gesunde Tiere zur Schlachtung.

16. Die Tiere, die in die Schlachtungszeche eines Schlachtbetriebes geschickt werden, sind sofort zu töten.

X. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion technologischer Prozesse in der Schlachtungszeche sowie bei der Organisierung veterinär-hygienischer Begutachtung im Betrieb

1. Zur Schlachtung sind die Tiere aus den Räumen der Viehvorschlachtungshaltung in den Schlachtungskral (Livestag) der Primärverarbeitungszeche unter Einhaltung der Aufeinander- und Reihenfolge und der Beschickungszyklen, damit kontinuierlicher Betrieb der Fließbandlinien zur Verarbeitung von Großrind gewährleistet ist.

Zur Vermeidung der Verletzung von Tieren und der Beschädigung deren Hautdecke darf man bei deren Zufuhr in die Vorschlachtungskrale sowie aus den Vorschlachtungskralen zum Betäubungsort elektrische und elektronische tragbare Treibvorrichtungen benutzen.

2. Im Vorschlachtungskral sind die Füße von Großrindern mit Wasser (Temperatur 20-25°C) oder mit Leitungswasser zu waschen: mit Hilfe von Duschvorrichtungen oder aus einem Schlauch.

3. Die technologische Operation der Betäubung von Tieren darf nicht einen sofortigen Tod und das Gelangen des toten Tieres in den weiteren Prozess der technologischen Verarbeitung verursachen. Die Betäubung der Tiere ist so durchzuführen, dass die Herztätigkeit nicht aufhört und dass sich Tier während der gesamten Bewegungsdauer des Fließbandes im Prozess des Blutentzugs in einem betäubten Zustand befindet. In der Zeit der Tierschlachtung ist in regelmäßigen Zeitabständen (1-2 Mal pro Schicht) zu kontrollieren, dass die Betäubung richtig und effizient durchgeführt wird.

4. Auf die Speiseröhre von Großrindern wird eine Ligatur (Klemme) gelegt, um die Aspiration der Lungen mit dem Inhalt von Vormagen (Panseninhalt) und dem Blut zu verhindern.

5. Der technologische Prozess des Blutentzugs ist spätestens 1,5-3 min nach dem Betäubungsprozess durchzuführen. Es ist eine Blutentzugszeit von mindestens 6-8 min einzuhalten.

6. Das Blut für medizinische und Nahrungszwecke darf nur von Tieren, die hinsichtlich Infektionskrankheiten unproblematisch sind, und unter Ergreifung von Maßnahmen zum aseptischen Blutentzug entnommen werden. Beim Sammeln von Großrinderblut ist dafür zu sorgen, dass die Ausrüstungen, das Inventar und die Behälter steril sind. Das in sterile durchnummerierte Behälter eingesammelte Blut soll zwecks Defribrinierung in einen Spezialraum verbracht werden. Defibriniertes Blut ist 30 - 40 min zu halten, bis die Ergebnisse der veterinär-hygienischen Begutachtung von Schlachtkörperи vorliegen, bei denen das Blut entnommen worden ist.

7. In der Schlachtungszeche sind bei der Tierschlachtung der Schlachtkörper selbst, der Kopf, die inneren Organe, das Gedärm und das Fell jeweils mit ein und derselben Nummer zu versehen.

8. Bei der Zerlegung der Schlachtkörper von blutlos gemachten Tieren sollen die technologischen Arbeitsgänge zum Abzug von Fellen (inkl. Vorenthäuten) die mechanischen oberflächlichen Verunreinigungen und die mikrobielle Kontamination von Fleisch auf ein Minimum reduzieren.

9. Der technologische Prozess der Herausnahme von inneren Organen aus dem Schlachtkörper ist spätestens 30-45 min nach dem Blutentzug durchzuführen. Bei den technologischen Arbeitsgängen darf es zu keinen Beschädigungen des Magen-Darm-Kanals sowie zu keinen Verunreinigungen bzw. bakterieller Kontamination der Außen- und Innenflächen von Schlachtkörpern und Ausrüstungen kommen.

10. In den Schlachtbetrieben zur Verarbeitung von Tieren sind bei der Installation von technologischen Ausrüstungen (Fließbandlinien) gemäß den Vorschriften über die

veterinäre Beschau von Schlachttieren und die veterinär-hygienische Begutachtung von Fleisch und Fleischprodukten spezielle Arbeitsplätze (veterinär-hygienische Begutachtungsstellen) für Tierärzte (veterinär-hygienische Experten) der jeweiligen Struktureinheit der staatlichen veterinären Aufsicht einzurichten, welche die veterinäre Nachschlachtungsbeschau sowie die veterinär-hygienische Begutachtung von Schlachtkörpern und sonstigen Produkten der Tierschlachtung durchführen.

11. Die Ausstattung der veterinär-hygienischen Begutachtungsstellen soll folgendes beinhalten: zusätzliche Leuchtkörper, Warm- und Kaltwasserversorgung, Behälter mit Desinfektionslösung, Sterilisiervorrichtungen für die Behandlung von Instrumenten, Vorrichtungen zum Anhalten der Fließbandlinie sowie zur Registrierung der festgestellten Erkrankungsfälle, Behälter für veterinäre Konfiskate und sonstige Ausrüstungen.

12. In den Schlachtbetrieben sind in der Schlachtungs- und Zerlegungszeche mit Fließbandverarbeitung von Tieren in der abschließenden Phase der Schlachtkörperzerlegung eine Reserve-Hochtransportbahn oder ein gesonderter Raum für zusätzliche veterinär-hygienische Beschau der Schlachtkörper von krankheitsverdächtigen Tieren sowie eine Kühlkammer für die Fleischzwischenlagerung bis zum Erhalt der Ergebnisse von Laboruntersuchungen einzurichten, die verschließbar und nur für die Struktureinheit der staatlichen veterinären Aufsicht nutzbar sein muss.

13. Unzulässig (verboten) ist die Tierverarbeitung an den Fließbandlinien mit nichteingerichteten Stellen für die veterinär-hygienische Begutachtung sowie bei nicht vollständiger Besetzung der betreffenden Struktureinheit der staatlichen Veterinäraufsicht mit Tierärzten (veterinär-hygienischen Experten).

14. In den Schlachtbetrieben ohne Fließbandlinien für die Tierverarbeitung soll die veterinär-hygienische Beschau und die veterinäre Nachschlachtungsbegutachtung von Schlachtkörpern und sonstigen Schlachtungsprodukten an den extra zugewiesenen Abschnitten der Hochtransportbahnen durchzuführen. Die anderen Schlachtungsprodukte (Köpfe und innere Organe) sind auf Tischen bzw. an den Anlagen zu untersuchen, auf die sie gehängt werden (Edelstahlrahmen mit hineinmontierten Haken).

15. Die Köpfe und die inneren Organe der Tiere müssen für die Durchführung der veterinär-hygienischen Nachschlachtungsbeschau und der veterinär-hygienischen Begutachtung durch speziell ausgebildete Arbeiter aus den Schlachtungsbetrieben vorbereitet werden.

16. Die Großrindköpfe müssen jeweils vom Schlachtkörper abgetrennt, an den Haken (sich bewegendes Fließband) oder an speziellen Vorrichtungen fixiert werden – und zwar am Winkel, wo die Zweige des Unterkiefers oder der Ringknorpel des Kehlkopfes mit und die ersten Luftröhrenringe zusammenwachsen – bzw. auf einem Tisch; danach wird die Zunge an der Spitze und an den Seiten so zurechtgeschnitten, dass sie nicht beschädigt wird, aus dem Kieferzwischenraum frei hinausfällt, und damit alle beschaupflichtigen Lymphknoten erhalten bleiben.

17. Das Herz, die Lunge samt Luft- und Speiseröhre sowie die Leber, die aus den Schlachtkörpern herausgenommen werden, müssen eine natürliche Verbindung untereinander haben. Dazu sind sie auf eine Spezialanlage mit Haken zu hängen, am Fließband oder auf einem Tisch zu platzieren. Die Großrindmilz kann eine natürliche Verbindung zur Narbe haben oder davon abgetrennt und zusammen mit dem Geschlinge für die Beschau präsentiert werden; die Beschau der Nieren erfolgt am Schlachtkörper.

18. Der Magen-Darm-Kanal, die Geschlechtsorgane und das Euter werden zwecks Beschau auf dem Fließband oder auf einem speziellen Tisch aus Edelstahl platziert.

19. Der Schlachtkörper und die Schlachtkörperhälften sind zwecks Beschau an den Achillessehnen aufzuhängen.

20. Die Beschau vom Fell erfolgt auf dem Tisch nach dessen Abtrennung vom Schlachtkörper.

21. Bis zum Abschluss der veterinär-hygienischen Begutachtung von Schlachtkörpern und Organen dürfen keine Schlachtungsprodukte außer Großrindfellen aus der Schlachtungszeche des Schlachtbetriebes entfernt werden.

22. Die veterinären Konfiskate und risikobehafteten Schlachtungsprodukte (Krummdarm, Rückenmark und andere) sind auf Genehmigung des Tierarztes der Struktureinheit der staatlichen veterinären Aufsicht rechtzeitig aus der Schlachtungs- und Zerlegungszeche in die Zeche technischer Halbfabrikate bzw. in extra ausgestatteten Behälter mit der Markierung „zur Utilisation“ zu entfernen, damit sie zu den speziellen Utilisationsbetrieben abtransportiert werden.

22. Das Fleisch und andere Schlachtungsprodukte können nach Abschluss der veterinär-hygienischen Begutachtung und Bewertung durch einen Tierarzt (veterinär-hygienischen Experten) der Struktureinheit der staatlichen veterinären Aufsicht genutzt werden: ohne Einschränkungen; mit Einschränkungen (Erzeugung einzelner Arten von Fleischprodukten in einem Fleischverarbeitungsbetrieb); nach der Entseuchung; werden utilisiert oder vernichtet.

23. Die abschließende Phase der veterinär-hygienischen Begutachtung ist die veterinäre Stempelung von Fleisch, die an einer extra eingerichteten Stelle der Fließbandlinie oder in einem extra eingerichteten Raum (Kammer) in der Zeche für Viehprimärverarbeitung durchzuführen ist, wo ein Tierarzt der Struktureinheit der staatlichen veterinären Aufsicht die Abdrücke von veterinären Stempeln gemäß der Instruktion über die veterinäre Fleischstempelung auf die Schlachtkörperhälften aufzutragen hat.

24. Die Ergebnisse der veterinär-hygienischen Begutachtung von Fleisch und anderen Schlachtprodukten müssen in Logbüchern vorgeschriebener Form festgehalten werden (deren ordnungsgemäße Führung ist zu prüfen).

25. Die Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften sind erst nach der Durchführung veterinär-hygienischer Begutachtung, Bewertung und veterinärer Stempelung zur Säuberung, Toilette, warenkundlicher Stempelung, Verwiegung oder ins Kaltlager abzutransportieren.

26. Jeder Schlachtkörperhälften ist sorgfältig visuell zu untersuchen, um Abszesse, Druckstellen und Verschmutzungen herauszufinden.

Die bei der Behandlung von Schlachtkörperhälften anfallenden Fettabschnitte sind in die Fettzeche, die Fleischabschnitte in die Nebenproduktezeche, ungenießbarer Säuberungsabfall in die Zeche für Futtermittel und technische Produkte zu übergeben.

Nach der Säuberung von Schlachtkörperhälften mit Hilfe von Duschvorrichtungen oder aus einem Schlauch sind sie von innen mit Warmwasser (25-38 °C) oder mit kaltem Leitungswasser zu spülen, um unterlaufenes Blut und sonstige mögliche Verunreinigungen zu entfernen. Bei der Oberflächenverschmutzung des Schlachtkörpers sind nur die verschmutzten Stellen durchzuspülen und anschließend die Feuchtigkeit mit der stumpfen Messerseite oder durch das Trocknen der Schlachtkörperoberfläche mit einem sauberen Handtuch, mit geblasener Luft etc. zu entfernen. Beim Waschen des Schlachtkörpers aus einem Schlauch ist der Wasserstrahl unter scharfem Winkel zur Schlachtkörperoberfläche auszurichten, um die Integrität der Außenschicht von Muskel- und Fettgewebe nicht zu zerstören.

Nach der Durchführung trockener und feuchter Säuberung an den Schlachtkörperhälften und Schlachtkörpervierteln dürfen keine Überreste von inneren Organen, Fell, Blutgerinnsel, Ränder von Muskel- oder Fettgewebe, Verschmutzungen, Hautblutergüsse und Druckstellen mehr vorhanden sein.

27. Die Bewegungsdauer der Schlachtkörper und fleischlicher Schlachtkörperhälften (mittels Fließband oder per Hand) vom Säuberungs- und Spülungsort bis zur Abnahmewaage darf unter Berücksichtigung der Zeit für das Abfließen des Wassers von deren Oberfläche 13 min nicht überschreiten.

XI. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion einzelner technologischer Prozesse im Betrieb

1. Die technologischen Prozesse müssen so organisiert sein, dass das Kreuzen der Ströme und die Kontakte zwischen den Roh- und Fertigprodukten ausgeschlossen sowie die Erzeugung von genusstauglichen Fleischprodukten gewährleistet ist.

2. Die zur Verarbeitung gelangenden Rohstoffe und Hilfsmaterial unterliegen einer Eingangskontrolle unter Einhaltung von Normativdokumenten.

3. Die Rohstoffe und Hilfsmaterial, die in die Zechen zur Verarbeitung kommen, müssen frei von der Verpackung sein sowie unter Verhältnissen gelagert und auf die Produktion vorbereitet werden, welche eine Verunreinigung ausschließen. Die freiwerdenden Packstoffe müssen sofort aus den Produktionsräumen entfernt werden.

4. Die Hochtransportbahnen müssen die Berührungsmöglichkeit zwischen den Fleischschlachtkörpern und dem Fußboden, den Wänden und technologischen Ausrüstungen ausschließen.

An den Blutentzugs-, Säuberungs- und Waschabschnitten für Schlachtkörper sind Rinnen (aus Metall, Beton oder fliesenbekleidet) mit Gefälle zum Abfluss von Flüssigkeit zu den Bodenentwässerungseinläufen anzulegen.

5. Die Abgänge, Karren, Umblasebehälter und andere Transportvorrichtungen für die Übertragung von Nahrungsrohstoffen (Fettrohstoffe, Darmsätze, Nahrungsblut, Nebenprodukte etc.) müssen für jede Rohstoffart getrennt sowie für die sanitäre Behandlung zugänglich sein.

6. Der Abschnitt für das Einsammeln von Nahrungsblut muss mit Vorrichtungen für die Wäsche und Desinfektion von hohlen Messern mit Schläuchen, Kannen und sonstigem Inventar und Ausrüstungen zum Einsammeln und primärer Blutbehandlung ausgestattet sein.

7. Für das Einsammeln von Nichtnahrungsabfällen werden besondere Transportverpackungen oder Umblasebehälter genutzt, angestrichen mit einer Farbe, die sie von den anderen Ausrüstungen unterscheidet, sowie mit einer Aufschrift (Kennzeichnung) über deren Zweckbestimmung versehen.

Für das Einsammeln veterinärer Konfiskate (Schlachtkörper und Organe, welche bei der veterinär-hygienischen Beschau ausgesondert wurden) sind gesonderte Abgänge oder spezielle mobile verschließbare Behälter vorzusehen, gefärbt in unterscheidbare Farben (schwarze Streifen auf dem schwarzen Hintergrund u.dgl.).

8. Die Entleerung der Magen und Vormagen von Schlachttieren sowie das Entfleischen der Felle sind in gesonderten Räumen oder in den extra zugewiesenen Abschnitten der Zeche für primäre Viehverarbeitung durchzuführen, die durch eine 3 m

hohe Trennwand abgetrennt sind und mindestens 3 m Abstand vom Ort der Fortbewegung von Schlachtkörpern haben.

9. An den Arbeitsplätzen von Tierärzten, die veterinär-hygienische Experten sind, ist die Möglichkeit des Notanhaltens des Fließbandes mit Hilfe des "Stop"-Knopfes vorzusehen, falls ein Verdacht von besonders gefährlichen Erkrankungen besteht oder solche Erkrankungen bei den Schlachttieren festgestellt werden.

10. Zum Abkühlen oder Einfrieren verbringt man in das Kaltlager nur technologisch und sanitär gut behandelte Schlachtkörper, Nebenprodukte und andere Schlachtungsprodukte, die eine veterinär-hygienische Begutachtung und veterinäre Stempelung passiert haben.

11. In der Gedärmzeche sind die Ausrüstungen und die Arbeitsplätze für die Gedärmbehandlung sowie die Ableitungsstellen für das Kanalisationsabwasser so anzuordnen, dass die Verunreinigung der Zeche mit dem Darminhalt und deren Spülwasser ausgeschlossen ist.

Der Darminhalt ist durch die Luken zu entfernen, die mit der Kanalisation verbunden sind.

|Zu den Arbeitsplätzen in der Gedärmzeche ist ein Kalt- und Warmwasseranschluss zu verlegen sowie zur Sortierung (Durchblasen) von Därmen Druckluftzuführung zu gewährleisten.

Die Arbeitsplätze in den Prozessen der Gedärmbehandlung müssen mit Gittern unter den Füßen von Arbeitern ausgestattet sein, die das Gleiten ausschließen.

12. Die Zerkleinerung und das Befeilen von Knochen, die für das Auslassen von Fett vorgesehen sind, sind in einem gesonderten Raum der Fettzeche durchzuführen.

13. Die Erzeugnisse aus Nebenprodukten und Blut sind in einem gesonderten Raum anzufertigen. Das Auftauen, Sortieren und Waschen von Nebenprodukten, die in der Wursterzeugung Verwendung finden, ist in der Auftaukammer des Kaltlagers bzw. – falls es so eine Kammer nicht gibt – in einem gesonderten Raum der Wurstzeche durchzuführen.

14. Die Entseuchung von bedingt tauglichem Fleisch und Nebenprodukten mittels Durchkochen in den Produktionsräumen von Wurst-, Küchen- und Konservenzechen ist verboten.

Für diese Zwecke ist in einem von anderen Zechen abgesonderten Raum eine Station zur Erzeugung von Fleischbroten einzurichten, die mit Elektro- oder Gasherden ausgestattet sein soll. Beim Betreiben dieser Station darf es zu keinem Kontakt zwischen dem bedingt tauglichen Rohfleisch und den Fertigprodukten kommen.

15. Die Zufuhr von Brennstoff (Sägemehl, Brennholz) zur thermischen Station der Wurstzeche über die Produktionsräume ist unzulässig.

Die Transportverpackung zum Einpacken von Fertigprodukten aus der Wurst-, Küchen- und anderen Zechen, wo Nahrungsprodukte hergestellt werden, ist über den Korridor oder die Spedition in Umgehung der Produktionsräume zuzuführen. Unzulässig ist die Lagerung von Transportverpackung in den Nahrungszechen.

16. Die schüttbaren Nahrungsrohstoffe (Mehl, Trockenmilch, Stärke, Natriumkaseinat, Salz, Gewürze etc.) sind isoliert von den Produktionsräumen aufzubewahren. Das Salz soll einen Magnetabscheider passieren.

Für das Abfüllen von Gewürzen ist ein gesonderter Raum mit mechanischer Belüftung vorzusehen.

17. Beim Fehlen von sanitären Schlachthöfen im Fleischkombinat ist in der Felleinsalzzeche ein Platz für die Desinfektion und Einsalzung von Fellen zu reservieren, die von kranken Tieren stammen, welche in der regulären Schlachtungszeche getötet wurden.

18. Die Produktion von Futtermitteln und technischen Produkten soll von den Nahrungszechen isoliert sein und eine gesonderte Rohstoffstation mit eigenständigen Sozialräumen nach der Art einer Personalschleuse mit einem Ausgang in diese Station haben. Das Personal, welches sich mit der Ausführung von Produktionsarbeitsgängen in der Rohstoffstation der Trockenfutterzeche beschäftigt, darf nicht bei irgendwelchen anderen Arbeiten in der Zeche eingesetzt werden. In der Rohstoffstation ist ein Waschraum für das Waschen und Desinfektion von Transportverpackung, Inventar und Transportmitteln einzurichten, die bei der Anlieferung von Nichtnahrungsabfällen und Konfiskaten in die Zeche eingesetzt werden. Die Rückführung in andere Zechen von Inventar und Transportmitteln ist nur nach deren sorgfältigen Wäsche und Desinfektion gestattet. Die Ausgabe von Produkten aus der Zeche für Futtermittel und technische Produkte soll über eine eigenständige Spedition erfolgen, die von der Spedition für Nahrungsprodukte getrennt ist. Die Lagerung von Futtermehl als Schüttgut auf dem Fußboden ist verboten. In den Betrieben ohne Zechen oder Abschnitte zur Erzeugung von trockenem Tierfutter sollen konservierte nicht für Nahrung bestimmte Proteinrohstoffe bis zu deren Abtransport zwecks Verarbeitung in andere Betriebe (zur Erzeugung von Trockenfutter) in geschlossenen Behältern aufzubewahren.

XII. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion des Kühllagers eines Betriebes

1. Die technologischen Arbeitsgänge im Kaltlager sollen gemäß den Normativdokumenten (veterinäre und hygienische Vorschriften und Normen; Standards und technologische Instruktionen) ausgeführt werden.

2. Aus- und abgekühltes Fleisch (Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und Schlachtkörperviertel) soll in aufgehängtem Zustand gelagert werden.

3. Alle Güter – sei es in oder ohne Transportverpackung – sind beim Platzieren in den Kammern eines Kaltlagers stapelweise auf Gestelle oder Paletten zu legen, deren Höhe mind. 8-10 cm vom Fußboden betragen soll. Der Mindestabstand der Stapel von den Wänden und Kühlkörpern soll 30 cm betragen. Zwischen den Stapeln müssen Durchgänge vorhanden sein.

4. Bedingt taugliches Fleisch ist in einer abgesonderten Kammer oder in der regulären Kammer, jedoch an einem isolierten Abschnitt hinter einer Trennwand zu lagern und soll einen Informationspass haben.

5. Die Benutzung von Inventar und Paletten, die nach der Nutzung nicht gereinigt und desinfiziert worden sind, ist verboten.

6. Der Schneemantel soll von den Kühlkörpern mittels Auftauen entfernt werden, nachdem die Kammern von den dort gelagerten Produkten geräumt sind. Zulässig ist mechanische Säuberung der Kühlkörpern vom Schneemantel in beladenen Kammern, wobei die dort gelagerten Güter unbedingt mit sauberer Plane oder Segeltuch abzudecken sind. Nach Abschluss der Säuberung ist der Schnee unverzüglich aus den Kammern zu entfernen.

7. Die verschmutzten Fußböden und Türen in den Kammern mit Plustemperaturen, in den Fluren und auf Treppenpodesten sind regelmäßig mit heißer Laugen-Seifen-Lösung zu spülen.

8. Zur rechtzeitigen Aufdeckung des Schimmelbefalls von Kühlkammern hat das Produktionslabor in regelmäßigen Zeitabständen mikrobiologische Kontrolle durchzuführen.

9. Die Reparatur, Spülung und Desinfektion von Kühlkammern ist erforderlich nach deren Räumung von den dort gelagerten Gütern, in der Zeit der Vorbereitung des Kaltlagers auf massenhafte Ankunft von Gütern sowie bei der Entdeckung von Schimmel an den Wänden, Decken und den Kammerausrüstungen sowie beim Schimmelbefall der dort gelagerten Produkte. Nach der sanitären Behandlung sind die Kammern zu durchlüften. Zur Wäsche und Desinfektion von Inventar, Transportmitteln und Transportverpackung ist beim Kaltlager eine Waschstation mit wasserundurchlässigem Fußboden, Direktdampfanschluss, Warm- und Kaltwasser und den Bodenentwässerungseinläufen für das Abfließen von Spülwasser in die Kanalisation.

XIII. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion von Prozessen der Kühlbehandlung und Lagerung von Fleisch und Fleischprodukten (Kühlung, Anfrieren, Einfrieren und Lagerung von Fleisch)

1. Im Kaltlager des Betriebes sind spezielle verschließbare Kühlkammern (sanitäre Kammern) für die Zwischenlagerung von Fleisch und Fleischprodukten zuzuweisen und auszustatten, welche die Struktur der staatlichen veterinären Aufsicht beschlagnahmt hat.

2. Die Kühlkammern für die Kühlung und Lagerung von Fleisch müssen mit Thermometern und Mitteln zur automatischen Kontrolle ausgestattet sein. Um die richtige Führung des Prozesses der Kühlbehandlung und Lagerung von Fleisch zu gewährleisten, sind die Kühlkammern und deren Ausrüstungen in einem ordnungsgemäßen technischen und hygienischen Zustand gehalten werden.

3. Die Luft in den Kühlkammern darf keine Fremdgeruche haben. Das in der Kühlkammer gelagerte Fleisch darf sich nicht zusammen mit anderen Fleisch-, Fisch- und sonstigen Produkten gelagert werden.

A/. Prozess der Fleischkühlung

Das Fleisch in Schlachtkörpern und Schlachtkörperhälften soll an den Hochtransportbahnen von Kammern und Tunnels gekühlt werden, welche mit Systemen für künstliche Kühlung und Zirkulation von Luft ausgestattet sind.

Beim zyklischen Betrieb von Kühlkammern soll die Lufttemperatur darin vor der Beschickung um 3-5^{0}C tiefer als die Temperatur laut Datenblatt sein, nach Abschluss der Beschickung mit schlachtwarmem Fleisch darf der Temperaturanstieg maximal 5^{0}C gegenüber der Datenblatt-Temperatur betragen, und gegen das Ende des Kühlungsvorgangs soll die Temperatur mit der im Datenblatt angegebenen identisch sein. Es ist dafür zu sorgen, dass die durchschnittliche Temperatur während der Kühlungszeit nah an der im Datenblatt angegeben Temperatur bleibt, die Abweichungen dürfen ±1^{0}C nicht überschreiten.

Beim kontinuierlichen Betrieb der Kühlkammern soll sich die Lufttemperatur während des Kühlvorgangs an die im Datenblatt angegebene Temperatur nähern, die Abweichungen dürfen ±1^{0}C nicht überschreiten.

Die Beschickung von schlachtwarmem Fleisch auf die Hochtransportbahnen der Kühlkammern erfolgt mit Hilfe von Fließbändern oder per Hand: zyklisch oder kontinuierlich.

Auf den Hochtransportbahnen ohne Fließbänder sind die Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften mit einem 30-50 mm Zwischenspalt anzuordnen.

Die Lagerung von abgekühltem Fleisch in den Kühlkammern, die im Kühlbetrieb laufen, ist unzulässig.

Bei der Kühlung soll die Fleischtemperatur bis auf 0-4^{0}C in der Tiefe der Hüftenmuskeln in der Kühlkammer mit beschleunigter oder schneller Methode gebracht werden:

Methode der Fleischkühlung	Temperatur laut Datenblatt ^{0}C	Mindest-geschwindigkeit der Luftbewegung, m/s	Fleischtemperatur, ^{0}C		Maximale Abkühldauer, h
			Anfangs-temperatur	End-temperatur	
Beschleunigte Kühlung (alle Fleischarten)	0	0,5	35	0-4	24
Schnelle Kühlung von Rindfleisch	-3	0,8	35	0-4	16

Anmerkung: die angegebene Geschwindigkeit der Luftbewegung bezieht sich auf die Hüftenhöhe eines Schlachtkörperhälftens.

Б/. Prozess des Anfrierens von Fleisch

Das Anfrieren von schlachtwarmem Fleisch soll bis auf eine Temperatur von -3^{0}C bis -5^{0}C in 1 cm Tiefe von der Oberfläche erfolgen, dem entsprechen 2-0^{0}C in der Mitte der Hüftenmuskeln in 6 cm Tiefe. Die Dicke der angefrorenen Schicht darf 4 cm nicht überschreiten.

Lufttemperatur in der Gefrierkammer laut Datenblatt, ^{0}C	Maximale Anfrierdauer für schlachtwarmes Fleisch, h, je nach Luftbewegungsgeschwindigkeit in der Hüftenhöhe von Schlachtkörperhälften	
	1 m pro Sekunde	2 m pro Sekunde
	Rindfleisch	Rindfleisch
-23	16-18	13-15
-25	15-17	12-13
-28	13-15	10-12
-30	12-14	9-11
-35	10-12	8-10

Angefrorene fleischliche Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften müssen prall sein und sich beim Heben nicht durchbiegen.

Nach dem Anfrieren wird das Fleisch in die Lagerungskammern des Kaltlagers im Fleischkombinat verstaut oder auf Kühltranportmittel geladen. Angefrorenes Fleisch wird bei einer Lufttemperatur im Frachtraum –2^{0}C mit ±1^{0}C Schwankungen transportiert und gelagert.

B/. Fleischeinfrierprozess

Das Fleisch in Schlachtkörpern und Schlachtkörperhälften soll auf Hochtransportbahnen von speziellen Kammern oder Tunnels im Einphasenverfahren oder in den Kammern im Zweiphasenverfahren eingefroren werden. Je schneller der Einfriervorgang verläuft, desto höher ist die Fleischqualität und Lagerungsfestigkeit beim geringeren Schwund.

Die Temperatur in den Gefrierkammern soll im gesamten Frachtumfang gleichmäßig sein. Die intensivste Luftbewegung soll in der Zone sein, wo sich die Hüftenteile von Schlachtkörpern und Schlachtkörperhälften befinden.

Das Einfrieren von Fleisch gilt als beendet, sobald dessen Temperatur in der Tiefe der Hüftenmuskeln –8^{0}C erreicht.

Anmerkung: bei der Auslegung von Kaltlagern ist für die Wärmelastberechnung die durchschnittliche Volumenstemperatur des Fleischeinfrierens von –18^{0}C zugrunde zu legen.

Lufttemperatur in den Gefrierkammern mit zyklischer kontinuierlicher Wirkung in verschiedenen Einfrierphasen:

Phasen der Temperaturmessung in der Gefrierkammer	Lufttemperatur in der Grefrierkammer	
	beim zyklischen Betrieb	beim kontinuierlichen Betrieb
Vor der Beschickung von Fleisch	mind. um 3^{0}C tiefer als gemäß Datenblatt	mind. um 2^{0}C tiefer als gemäß Datenblatt
Nach Abschluss der Beschickung	max. um 12^{0}C höher als gemäß Datenblatt	-
Am Ende des Einfrierens oder vor dem Beginn der Entleerung	mind. um 3^{0}C tiefer als gemäß Datenblatt	-
Durchschnittliche Temperatur im Verlauf des Einfrierprozesses	laut Datenblatt ± 2^{0}C	laut Datenblatt ± 1^{0}C

Die Gefrierkammer-Kühlgeräte sollen kontinuierlich die volle Leistung bringen sowohl während des Einfriervorgangs als auch beim Beschicken der Kammern, damit das Einfrieren von Fleisch gleich nach deren Ankunft beginnt.

Die Dauer des Einfriervorgangs wird gerechnet als die Zeitspanne zwischen dem Fleischbeschickungs- und Fleischentleerungsbeginn.

Г/. Prozess der Fleischlagerung in Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften Schlachtkörpervierteln und Teilstücken

Das Fleisch ist bei der Lagerung je nach Art, dem Mastgrad, der Zweckbestimmung (Vermarktung oder industriemäßige Verarbeitung) und dem thermischen Zustand (abgekühlt, angefroren, eingefroren, aufgetaut) in Gruppen einzuteilen.

Während des Lagerungsvorgangs soll die Lufttemperatur in den Kammern ferngesteuert (durch Automatik) oder mit Hilfe von Thermometern registriert werden. Die Lufttemperatur ist zweimal täglich zu messen. Die Ergebnisse der Messungen von Temperatur und relativer Feuchtigkeit sind in ein Logbuch vorgeschriebener Form einzutragen.

Der Gütezustand des in den Kammern gelagerten Fleisches ist sorgfältig zu überwachen.

Das Fleisch, welches laut einem Gutachten der Struktureinheit der staatlichen veterinären Aufsicht nicht weiter gelagert werden darf, ist sofort zu vermarkten oder der industriellen Verarbeitung zuzuführen.

Д/. Lagerungsprozess für abgekühltes Fleisch

Abgekühltes Fleisch mit 0-4^{0}C Temperatur in der Hüftenschichtmitte soll in aufgehängtem Zustand in Kühlkammern bei einer Luftbewegungsgeschwindigkeit von maximal 0,2 m/s gelagert werden.

Die Schlachtkörperhälften und Schlachtkörper von Fleisch sind auf Hochtransportbahnen von Lagerungskammern mit einem 20-30 mm Zwischenspalt zu unterbringen. Das Rindfleisch in Schlachtkörpervierteln und Teilstücken sowie das Schweinefleisch in Schlachtkörperhälften dürfen außerdem aufgehängt in universellen Containern gelagert werden, die jeweils in 2-3 Etagen je nach der Kammerhöhe platziert werden.

E/. Lagerungsprozess für angefrorenes Fleisch

Angefrorenes Fleisch, welches für die industriemäßige Verarbeitung bestimmt ist. Es soll in kühlbaren Kammern im aufgehängten Zustand (auf Hängebahnen oder universellen Containern) oder käfigartigen Stapeln gelagert werden: Schlachtkörper von Rindern – in 5-6 Riehen, Schwein- und Hammelschlachtkörperhälften – in 7-8 Reihen mit einer Gesamthöhe bis 1,7 m ohne Anwendung von Leistenzwischenlagen. Die käfigartigen Stapel sollen auf flache Paletten gelegt werden.

Die empfohlenen Luftparameter in der Lagerungskammer sowie die maximalen Lagerfristen (seit dem Schlachtungszeitpunkt) für gekühltes und angefrorenes Fleisch:

Fleischart	Luftparameter in der Lagerungskammer		Zulässige maximale Lagerfristen (unter Berücksichtigung von Transport), Tage
	Temperatur laut Datenblatt, ^{0}C	Relative Mindestfeuchtigkeit, %	
1. Gekühltes (aufgehängtes) Rindfleisch in Schlachtkörperhälften und Schlachtkörpervierteln	-1	85	16
Kalbsfleisch in Schlachtkörperhälften	0	85	12
2. Angefrorenes Fleisch aller Arten (in einem Stapel oder aufgehängt)	–2 bis -3	90	20

Anmerkung zur Tabelle: Die Lagerdauer vom angefrorenen Fleisch darf 20 Tage nicht überschreiten, darunter: Lagerung nach dem Anfrieren im Fleischkombinat bis 3 Tage, der Transport in einem Eisenbahnwaggon oder LKW mit maschineller Kühlung maximal 7 Tage im Sommer und 10 Tage im Winter.

Die Schwankungen der Lufttemperatur während der Lagerung dürfen maximal ± 1^{0}C betragen.

Ж/. Lagerungsprozess für eingefrorenes Fleisch

Das in der Hüftentiefe bis auf –8^{0}C eingefrorenes Fleisch soll in den Kaltlager-Kammern in dichten Stapeln gelagert werden. Das Rindfleisch in Schlachtkörpervierteln und Teilstücken kann auch in universellen Containern liegend gelagert werden, welche in 2-3 Lagen auf die gesamte Kammerhöhe aufgestellt werden.

Eingefrorenes Fleisch wird in den Kammern bei einer Temperatur von max.-18^{0}C, relativer Luftfeuchtigkeit von 95-98% und natürlicher Luftzirkulation gelagert. In Einzelfällen bei den Kaltlagern alter Bauweise, wo die technischen Mittel fehlen, um eine Lagerungstemperatur von -18^{0}C in der Kammer zu erzeugen, ist eine Fleischlagerung bei max. -12^{0}C gestattet.

Die höchstzulässigen Lagerungsfristen für verschiedenartiges unverpacktes eingefrorenes Fleisch je nach der Temperatur in der Kammer:

Fleischart	Lufttemperatur in der Kammer gemäß Datenblatt, ^{0}C	Maximal zulässige Lagerfristen, Mon.
Rindfleisch in Schlachtkörperhälften und Schlachtkörpervierteln	-12 -18 -20 -25	8 12 14 18

Das Fleisch unterschiedlicher Arten oder mit unterschiedlichem Mastgrad darf nicht in ein und denselben Stapel oder Container gelegt werden.

Bei der Stapellagerung von Fleisch wird die untere Reihe von Schlachtkörpervierteln oder Schlachtkörperhälften auf die Gitter gelegt. Die Stapelhöhe hängt von der Höhe der Kammer und der Befestigungsvorrichtungen sowie von den angewendeten Mitteln zur Mechanisierung der Be- und Entladearbeiten ab.

An jedem Stapel ist seitens der Transportdurchfahrt ein Label entsprechender Form mit Angaben über die Fleischart, den Mastgrad und das Datum des Einfrierens bzw. der Stapelung anzubringen.

Die bedingte angenommene Beladungsnorm pro 1 m^3 Frachtvolumen der Kammer beträgt 0,35 t unverpacktes eingefrorenes Fleisch.

Für das Rindfleisch beträgt die Ladedichte pro 1 m^3 Frachtvolumen:

- eingefrorenes Rindfleisch in Schlachtkörpervierteln – 0,40 t;
- eingefrorenes Rindfleisch in Schlachtkörperhälften – 0,30 t.

Die Lufttemperatur in den Lagerungskammern darf sich während des Be- oder Entladens maximal um 4^{0}C erhöhen, die Schwankungen der Lufttemperatur während der Lagerungen dürfen ± 2^{0}C nicht überschreiten.

3. Prozess der Kühlung, des Einfrierens und der Lagerung von Nebenprodukten

Die nach deren Bezeichnungen sortierten und behandelten Nebenprodukte sind nach der Spülung und dem Abfließen des Wassers in das Kaltlager zu verbringen.

Die Nebenprodukte sind je nach ihrer Weiterverwendung folgenden Kältebehandlungsarten zu unterziehen:

die Kühlung bis auf 0-4^{0}C;

das Einfrieren bis auf - 8^{0}C nach der Kühlung;

das Einfrieren bis auf - 8^{0}C gleich nach der technologischen Behandlung, Spülung und dem Abfließen des Wassers.

К/. Anforderungen an die Kühlung von Nebenprodukten

Nach der Abnahme im Kaltlager sind die Nebenprodukte in einer Kühlkammer oder in einem kühlbaren Tunnel zu unterbringen.

Die Kühlkammern für die Nebenprodukte müssen mit Gleisen, Ständern, Aufhängebügeln und Gestellen und die Tunnels jeweils mit Fließbändern und Gestell-Handwagen ausgestattet sein.

Die Nebenprodukte werden bei einer Zwangszirkulation der Luft gekühlt: im Tunnel bei einer Temperatur von -1^{0}C, in der Kammer bei einer Temperatur bis -1^{0}C.

Die fleischartigen und schleimigen Nebenprodukte, die in eine Kühlkammer gelangen, werden gesondert nach Bezeichnungen und Arten in einer Schicht von max. 10 cm auf Bleche gelegt. Das Hirn und die Zungen soll man in einer Reihe hinlegen, ohne dass sie sich gegenseitig berühren; die Narben und Häute sind an den Haken von Hängevorrichtungen aufzuhängen. Die Fell- und Fleischknochen-Nebenprodukte dürfen ohne Bleche direkt auf die Gestelle zum Kühlen hingelegt werden.

Die Kühldauer für alle Arten von Nebenprodukten soll in der Kammer maximal 24 Stunden und im Tunnel 4 Stunden betragen.

Die Nebenprodukte gelten als abgekühlt, sobald die Temperatur in deren Mitte 0-4^{0}C erreicht.

Л/. Anforderungen an das Einfrieren von Nebenprodukten

Das Einfrieren von Nebenprodukten erfolgt in den Gefrierkammern gleich nach deren technologischen Behandlung, Spülung und dem Abfließen von Wasser oder nach dem Abkühlen durch das Auflegen in einer Schicht von maximal 10 cm auf den Blechen, die in Ständern und Gestellen aufgestellt werden, oder auf den Gestellen ohne Bleche sowie in Tunnels und Schnellgefrierapparaten.

Die Zungen und das Hirn sind in Blöcken oder stückweise einzufrieren. Beim stückweisen Einfrieren sind sie in einer Reihe so auf Bleche zu legen, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.

Die Fell-Nebenprodukte sind lose auf Gestellen bzw. in Tunnels einzufrieren.

Die Narben und die Häute dürfen auch in Form von Rollen eingefroren werden, wobei die seröse Hülle nach außen gekehrt sein muss.

Das Einfrieren gilt als beendet, sobald die Temperatur in der Mitte der Nebenproduktschicht -8^{0}C erreicht.

Die Einfrierdauer von gekühlten Nebenprodukten und von Nebenprodukten gleich nach der technologischen Behandlung, Spülung und dem Abfließen von Wasser beträgt:

in den Gefrierkammern mit der Lufttemperatur gemäß Datenblatt von max. -18^{0}C höchstens 24 Stunden, in den Schnellgefrierapparaten und Tunnels mit Lufttemperatur von -30^{0}C und intensiver Bewegung 8-10 Stunden.

M/. Anforderungen an die Verpackung, Kennzeichnung und Lagerung von gekühlten und eingefrorenen Nebenprodukten

Die Verpackung und Kennzeichnung von Nebenprodukten sollen gemäß den Anforderungen in den geltenden technischen Gütevorschriften für fleischliche Nebenprodukte sowie gemäß der technologischen Instruktion über deren Behandlung erfolgen.

Die gekühlten Nebenprodukte sind in kühlbaren Kammern bei relativer Luftfeuchtigkeit von mind. 80% und einer Temperatur 0 - 1^{0}C maximal zwei Tage zu lagern, darunter im Herstellerbetrieb maximal 16 Stunden: bei einer Temperatur 0 - 4^{0}C maximal 24 Stunden, darunter im Herstellerbetrieb maximal 8 Stunden.

Eingefrorene Nebenprodukte sind in den Kammern für die Lagerung von Nebenprodukten zu lagern.

Soweit aus Produktionsgründen erforderlich, dürfen Nebenprodukte in Einzelfällen in der Kammer für die Lagerung von eingefrorenem Fleisch gelagert werden.

Lagerfristen für eingefrorene Nebenprodukte:

Bezeichnung	Lufttemperatur laut Datenblatt, ^{0}C	Maximal zulässige Lagerfrist unter Berücksichtigung von Transport, Mon.
Nebenprodukte	-12 -18 -20 -25	4 6 7 10

H/. Lagerungsprozess von Fleischblöcken

Die verpackten Fleischblöcke in Stapeln müssen getrennt nach Arten, Kategorien und Sorten gelagert werden. Die Blöcke sind auf flache Paletten zu legen, außerdem Bodengitter in dichten Höhenlagen mit einer Zwischenlage aus 50 mm dicken Leisten alle 80-100 cm Stapelhöhe.

Die Verlegungsdichte der Blöcke:

für verpackte Blöcke (ohne Transportverpackung), eingefroren in Rotor- und Membranapparaten fürs Schnelleinfrieren: 0,8 t/m^3, eingefroren in Schüsselformen: 0,65 t/m^3;

für Blöcke, verpackt und hingelegt in Kisten aus Wellpappe bzw. in Säcke aus kombiniertem Werkstoff: 0,6 t/m^3. Bei der Stapellagerung von Blöcken ist höchstzulässige Deckenlast von Mehretagen-Kalthäusern zu berücksichtigen.

Die eingefrorenen Blöcke von Fleisch und Fleischprodukten müssen bei einer Lufttemperatur von max. -12^{0}C in den Kammern gelagert werden, die mittels Kühlkörper oder Lüftkühler gekühlt werden.

Lagerfristen für die Blöcke aus eingefrorenem Fleisch und Fleischprodukten:

Blöcke aus eingefrorenem Fleisch und Fleischprodukten	Lufttemperatur laut Datenblatt, ^{0}C	Höchstzulässige Lagerfrist Mon.	
		Fleisch	Nebenprodukte
1	2	3	4
Rindfleisch	-12 -18 -20	8 12 14	4 6 7

	-25	18	10

Anmerkung: Die Lagerung eingefrorener Blöcke in nicht gekühlten Lagern ist unzulässig.

XIY. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der Produktion von technischen Fabrikaten

1. In den Zechen für technische Fabrikate ist technologische Fließbandfertigung, die Isolierung der Rohstoffstation von allen anderen Räumen, die mit der Erzeugung von trockenem Tierfutter verbunden sind, sowie die Funktionsfähigkeit von technologischen Ausrüstungen, das Vakuum der horizontalen Kessel, der Geräte zur Kontrolle von Dampftemperatur und -druck zu gewährleisten.

2. Es ist auch tägliche Produktionskontrolle über die Einhaltung der Betriebsparameter bei der Wärmebehandlung (Schweißen, Sterilisierung von Rohstoffen und Trocknung von Fleischknochenschwarten) und Lagerung von Fertigprodukten, über die Qualität von Fleischknochenmehl (anhand mikrobiologischer und physikalisch-chemischer Werte) sowie über die Wäsche und vorbeugende Desinfektioneй der Räume und der technologischen Ausrüstungen durchzuführen.

XY. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion des technologischen Prozesses der Fleischzerlegung und Herstellung von Fleischprodukten

1. Die in die fleischverarbeitenden Betriebe zwecks Industrieverarbeitung gelangenden Fleischrohstoffe sollten, unabhängig davon ob sie aus Russland oder aus den Einfuhren stammen, veterinäre Begleitdokumente enthalten, die von staatlichen Veterinäramt ausgestellt wurden, wobei die Kontrolle über deren Verarbeitung von den Struktureinheiten der staatlichen Veterinäraufsicht auszuüben ist.

2. Bei den technologischen Arbeitsgängen zur Zerlegung von fleischlichen Schlachtkörpern sind die vorgeschriebenen sanitären Verhältnisse in den Produktionsräumen sowie die persönliche Hygiene seitens der Arbeiter einzuhalten. Die Betriebsleiter müssen auf die Prozessreihenfolge, die Trennung von Produktionsarten mit hohem und niedrigem Risiko achten, damit die Gefahr einer kreuzweisen Verseuchung von Rohstoffen und Fleischprodukte so weit wie möglich verringert wird. Es ist für zusätzliche sanitäre Aufbereitung von fleischlichen Rohstoffen zu sorgen, die für die Fleischproduktion bestimmt sind (Auftauen, Toilette, Entfernung von Stempeln und Verpackung).

3. Die Zerlegung von fleischlichen Schlachtkörpern bzw. Schlachtkörperhälften in Einzelteile ist in einem von der Schlachtungszeche durch eine Vollwand getrennten Raum bei einer Lufttemperatur von max. 12°C sowie unter Nutzung von Spezialausrüstungen durchzuführen, die zu einer Fließbandstraße montiert sind. Die Schlachtkörper der Tiere sollen im gekühlten Zustand zur Zerlegung gelangen.

4. In den Produktionsräumen von fleischverarbeitenden Betrieben sind bei der Erzeugung, Produktion und Lagerung von Fleisch und Fleischprodukten die in den Normativdokumenten vorgeschriebenen Temperatur-und Feuchtigkeitsparameter einzuhalten.

Bei der Produktion von Fleischblöcken, Halbfabrikaten, Wurstwaren und kulinarischen Erzeugnissen sollte man für die Einhaltung der erforderlichen Temperaturwerte sorgen.

Es dürfen keine Fremdgegenstände in die Rohstoffe und Fertigprodukte gelangen.

Es ist ständige Laborkontrolle von Rohstoffen, Hilfsmaterial und Fertigprodukten durchzuführen. Die Vorgehensweisen bei den Laboruntersuchungen bzw. Labortests ebenso wie deren Häufigkeit sollen den Normativdokumenten entsprechen.

Die Verarbeitung von Fleisch (bedingt taugliches Fleisch, darunter aus den Agrarbetrieben kommendes Notschlachtungsfleisch), welches zum Unschädlichmachen geschickt worden ist, soll in den Betrieben unter Kontrolle seitens des staatlichen Veterinäramtes erfolgen.

Verboten ist die Vermarktung und Nutzung für Nahrungszwecke von Fleisch, Schlachtungsprodukten und fertigen Fleischerzeugnissen ohne vorherige veterinär-hygienische Begutachtung, ohne Abdrücke eines ovalen veterinären Stempels der staatlichen veterinären Aufsicht, ohne veterinäre Begleitdokumente (veterinäre Zeugnisse, veterinäre Zertifikate und veterinäre Bescheinigungen), sowie ohne Qualitäts- und Sicherheitsnachweise des Erzeugerbetriebes.

In den fleischverarbeitenden Betrieben ist ständig Reinigung, Wäsche und Desinfektion der Oberflächen von Produktionsräumen, Kühlkammern, technologischen Ausrüstungen, Werkzeugen und Transportmitteln durchzuführen – verbunden mit Laboruntersuchungen, welche die Qualität der durchgeführten Maßnahmen nachweisen.

XYI. Einhaltung der Anforderungen bei der Organisierung und Durchführung der Laborkontrolle von Fleisch, anderen Schlachtungsprodukte und Fleischprodukten

Die produzierten, eingeführten und in der Russischen Föderation im Verkehr befindlichen Fleisch und Fleischprodukte sollen hinsichtlich deren Sicherheit den veterinären und hygienischen Vorschriften entsprechen.

Im Betrieb ist ein Produktionslabor einzurichten, welches die Kontrolle über die Qualität und Sicherheit von Fleisch, anderen Schlachtungsprodukten und Fleischerzeugnissen durchführen soll, oder aber mit dieser Kontrolle soll (auf vertraglicher Grundlage) ein anderes akkreditiertes Labor beauftragt werden.

Das Fleisch und die Fleischerzeugnisse sollen in organoleptischer und physikalisch-chemischer Hinsicht den Anforderungen entsprechen, die üblicherweise an die Nahrungsprodukte gestellt werden ebenso wie den Anforderungen, die in den Normativdokumenten an den zulässigen Gehalt von chemischen, radiologischen, biologischen Stoffen und deren Verbindungen, von Mikroorganismen und sonstigen gesundheitsgefährlichen biologischen Organismen gestellt werden

Die Vorgehensweise bei der Durchführung von Tests und deren Häufigkeit sollen den geltenden veterinären Vorschriften und anderen Normativdokumenten entsprechen.

Das Produktionslabor des Betriebes soll den veterinär-hygienischen Anforderungen entsprechen, über die notwendigen Laborausrüstungen verfügen sowie mit qualifiziertem Personal voll besetzt sein.

Fleisch und Fleischerzeugnisse sind auf deren Qualitäts- und Sicherheitsparameter zu untersuchen:

- organoleptische Parameter - (werden anhand von Geruch, Konsistenz und Geschmack ermittelt, die für das Fleisch und die betreffende Art von Fleischerzeugnissen typisch sind, und sollen den üblichen Geschmäcken und Gewohnheiten der Bevölkerung entsprechen; die organoleptischen Eigenschaften von Fleischerzeugnissen dürfen sich während der Lagerung, beim Transport und im Prozess der Vermarktung nicht verändern);

- physisch-chemische Parameter;

- toxische Elemente – Blei, Arsen, Kadmium, Quecksilber und andere;

- Pestizide - Hexachlorcyclohexan (Alfa-, Beta-, Gamma-Isomere), DDT und dessen Metaboliten;

- Antibiotika - Levomycetin, Tetracyclingruppe, Grisin, Bacitracin und andere;

- Radionuklide - Zäsium-137, Strontium-90;

- mikrobiologische Organismen, welche die folgenden Gruppen von Mikroorganismen einschließen:

- die Anzahl von mesophilen aeroben Mikroorganismen und optional auch von mesophilen anaeroben Mikroorganismen (russ. Kürzel KMAFAnM), Bakterien der Coli-Gruppe - BGKP (Coliformen), Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, Enterokokken;

- bedingt pathogene Mikroorganismen, dazu gehören:

E.coli,S.aureus, Proteus-Bakterien, B.cereus und sulfitreduzierende Klostridien, Vibrio parahaemolyticus;

- pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes, Yersinia-Bakterien;

- verderbende Mikroorganismen: Hefe und Schimmelpilze, milchsauere Mikroorganismen;

- Parasitenfreiheit (unzulässig ist das Vorhandensein der Erreger von parasitären Krankheiten: Finnen (Zystizerkus), Echinokokken-Maden, Sarkizyst-Zysten, Toxoplasm und anderer.

Anmerkung: Die Normung der mikrobiologischen Sicherheitsparameter von Nahrungsprodukten erfolgt für die meisten Gruppen von Mikroorganismen nach dem alternativen Prinzip, d.h. es wird die Masse des Produktes genormt, in der die Coli-Bakterien, die meisten bedingt pathogene Mikroorganismen sowie pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes, nicht vorkommen dürfen. In anderen Fällen regelt das Normativ die Zahl von Kolonie-bildenden Einheiten in 1 g (ml) des Produktes (KbE/g, ml).

Für die Durchführung von Laboruntersuchungen und Tests zur Qualität und Sicherheit von Nahrungsprodukten sind im festgelegten Verfahren genehmigte Methodiken anzuwenden, welche den gestellten Anforderungen entsprechen: die Einheitlichkeit von Messungen, zulässige Messfühler, die Nutzungsart von Fleisch und Fleischprodukten für Testzwecke sowie die Kontrolle von deren Parametern.

Falls wenigstens bei einem Sicherheitsparameter unbefriedigende Testergebnisse gewonnen werden, sind zu diesem Parameter wiederholte Tests mit einer verdoppelten Ausstoßmenge durchzuführen, die derselben Sendung der für die Vermarktung vorbereiteten Fleischprodukte zu entnehmen ist. Die Ergebnisse der wiederholten Tests werden auf die gesamte Sendung von Fleischprodukten ausgedehnt.

Der Erzeuger hat die Qualität und die Sicherheit von Fleischprodukten anhand der durchgeführten Laboruntersuchungen mit einem Nachweis über die Qualität und Sicherheit von Nahrungsprodukten zu bescheinigen.

Bei der Tierzucht zwecks Gewinnung von Fleisch und Fleischprodukten dürfen ohne Begutachtung und staatliche Registrierung im festgelegten Verfahren keine Futterergänzungen, keine wachstumsfördernden Mittel für Tiere, Arzneimittel, Pestizide (darunter Präparate zur Behandlung von Tieren und Geflügel sowie Präparate zur Behandlung der Räume, wo sie gehalten werden) verwendet werden.

Die fleischlichen Nahrungsprodukte, soweit sie verbotene wachstumsfördernde Stoffe für Tiere (darunter Hormonpräparate) sowie Arzneimittel, Pestizide, Agrarchemikalien in einer Konzentration enthalten, die größer als die höchstzulässige Konzentration ist, dürfen weder in die Russische Föderation eingeführt noch in der Russischen Föderation hergestellt oder in Verkehr gebracht werden. Sie sind in einem dafür festgelegten Verfahren zu utilisieren oder zu vernichten.

In den Produkten tierischer Herkunft, darunter bei Fleisch und Fleischprodukten sind die Restmengen an wachstumsfördernden Stoffen für Tiere (darunter Hormonpräparate), an Arzneimitteln (darunter Antibiotika) zu kontrollieren, soweit sie in der Tierzucht bei der Mast, Behandlung bzw. Vorbeugung von Tiererkrankungen Verwendung finden.

Die Gehaltskontrolle von wachstumsfördernden Stoffen für Tiere (darunter Hormonpräparate), Arzneimitteln (darunter Antibiotika), welche in der Tierhaltung bei der Mast, Behandlung bzw. Vorbeugung von Tiererkrankungen bei Großrindern Verwendung finden, soweit es sich um die Präparate handelt, die in den veterinären und hygienischen Vorschriften nicht aufgelistet sind, stützt sich auf die Informationen, die der Erzeuger bzw. Lieferant von Produkten über die bei deren Produktion und Lagerung verwendeten wachstumsfördernde Mittel für Tiere und Arzneimittel zur Verfügung stellt, sowie auf die Ergebnissen der staatlichen Laborkontrolle über die Restkonzentrationen von verbotenen und schädlichen Substanzen im Tierkörper und in den fleischlichen Nahrungsprodukten.

Bei den fetthaltigen Produkten sind die Parameter des Verderbens durch Oxidation – pH-Wert und Peroxidzahl - zu kontrollieren.

Die Kontrolle über die Organisierung und Durchführung von BSE-Tests an den Produkten gemäß den Empfehlungen des Internationalen Tierseuchenamtes.

XYII. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion von Transportmitteln und Transportbedingungen beim Transport von Fleisch und Fleischprodukten

1. Der Transport von Fleisch und Fleischprodukten soll in der Regel in Gefriertransportern bzw. in gekühlten Eisenbahn- und Wasser-Transportmitteln erfolgen. Die Transportmittel müssen sauber und mit Kühlaggregaten ausgestattet sein. Der Transport von Fleisch und Fleischprodukten soll in vorher sanitär behandelten Transportmitteln und Containern durchgeführt werden.

2. Der Transport von Fleisch und Fleischprodukten gleichzeitig mit anderen Produkten in ein und demselben Transportmittel oder Container ist verboten.

3. Die für den Transport von Fleisch und Fleischprodukten eingesetzten Kraftfahrzeuge müssen technisch einwandfrei und sauber sein sowie über sanitäre Pässe verfügen.

Vor dem Beladen der Produkte hat ein Fachmann (Kontrolleur), der seitens der Betriebsleitung für diesen Zweck extra ernannt wird, die Transportmittel visuell zu untersuchen und, soweit sie den Anforderungen von veterinären und sanitären Vorschriften entsprechen, erteilt durch einen entsprechenden Vermerk im Fahrauftrag eine Genehmigung für deren Verwendung zum Transport von Fleischprodukten. Ohne diese

Genehmigung ist das Beladen der Produkte unzulässig. Der Transport von Fleisch und Nebenprodukten gemeinsam mit fertigen Fleischerzeugnissen ist unzulässig. Die Fleischerzeugnisse müssen in sauberer Transportverpackung transportiert werden, die aus Werkstoffen hergestellt ist, welche vom Ministerium für Gesundheitswesen und soziale Entwicklung Russlands zugelassen sind. Unverpackter Transport von Fertigprodukten als loses Gut ist verboten. Für den Transport von Fleisch und Nebenprodukten dürfen ohne vorheriges Waschen Kraftfahrzeuge genutzt werden, die am selben Tag gebrauchsfertige Fleischprodukte transportiert haben. Täglich nach der Erledigung aller Fahraufträge sind die Transportmittel einer sanitären Behandlung gemäß den Normativdokumenten zu unterziehen.

Die am Transport von Fleischprodukten beteiligten Personen (Ladearbeiter, Spediteure) müssen persönliche Gesundheitspässe mit den darin enthaltenen Vermerken darüber haben, dass sie eine Hygiene-Belehrung gemacht und eine ärztliche Untersuchung binnen vorgeschriebener Frist absolviert haben. Der Betrieb hat diese Mitarbeiter mit Hygiene- und Arbeitsschutzkleidung, Arbeitshandschuhen und zum Beladen von Fleisch mit Plane-Schutzstrümpfen zu versorgen, die beim Beladen der Produkte auf die Schuhe zu überstreifen sind. Die Mehrweg-Transportverpackung darf nur in sauberem Zustand bei den Produktempfängern abgenommen werden; sie ist außerdem einer sanitären Behandlung im Betrieb zu unterziehen.

Die Lufttemperatur im Frachtraum von Kühltransportmitteln sollte vor dem Beladen und auf dem Transportweg im folgenden Bereich gehalten werden:

Thermischer Zustand von Fleisch und Fleischprodukten	Temperatur des Produktes vor dem Beladen, ^{0}C	Lufttemperatur im Frachtraum der Kühltransporter, ^{0}C	
		vor dem Beladen	auf dem Transportweg
Ausgekühltes Fleisch (aufgehängt)	über 4 bis 12	0 – -1	0 – -1
Gekühltes Fleisch (aufgehängt)	0 – 4	0 – -1	0 – -1
Angefrorenes Fleisch (im Stapel)	-2 – -3	-1 – -3	-1 – -3
Eingefrorenes Fleisch und Nebenprodukte, Blöcke aus Fleisch, Nebenprodukten und Speck (im Stapel)	-8 – -18	max. -8	max. -12

Anmerkung. Die Temperatur von angefrorenem Fleisch soll vor dem Beladen in die Gefrierwaggons oder Gefrierfahrzeuge -2^{0}C – -3^{0}C betragen, falls das Fleisch aus der Lagerungskammer des Fleischkombinats geladen wird, bzw. 0-2^{0}C in der Tiefe der Hüftenmuskeln und jeweils -3 – -5^{0}C in 1 cm Tiefe von der Oberfläche, falls das Fleisch direkt aus der Gefrierkammer geladen wird.

Die Fleischtemperatur ist zum Zeitpunkt des Verladens in die Kühltransportmittel zu messen.

Gekühltes oder ausgekühltes Fleisch soll nur als an Haken aufgehängt in Waggons und Gefriertransporter (darunter in Containern) geladen werden. Die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und -viertel dürfen weder einander noch den Fußboden bzw. die Wände des Waggons oder des Kraftfahrzeuges berühren.

Die Schlachtkörperhälften sollen von der inneren Seite an die Stirnwände des Waggons oder der Karosserie eines Gefriertransporters gehängt werden. Die Schlachtkörperhälften oder Schlachtkörperviertel von Rindfleisch mit großer Masse sind schachbrettartig angeordnet an Haken aufzuhängen.

Der gemeinsame Transport von eingefrorenen und gekühlten Fleischgütern ist unzulässig.

Der Frachtabsender hat zusammen mit dem Frachtbrief an der Station die Nachweise über die Qualität von schnellverderblichen Gütern vorzulegen, die für den Transport abgeliefert werden, wobei diese Nachweise mit dem Tag des Waggonverladens datiert sein müssen.

Der Qualitäts- und Sicherheitsnachweis des Betriebes soll folgende Angaben enthalten: die Bezeichnung des zu transportierenden Gutes, der Gütezustand, die Transportfähigkeit (in Tagen) sowie die Temperatur beim Verladen in den Waggon.

Der Qualitäts- und Sicherheitsnachweis des Produktes ist mit dem Siegel des Frachtabsenders zu beglaubigen.

Die Lagerung von gekühltem, angefrorenem und eingefrorenem Fleisch in ungekühlten Räumen vor dem Verladen in die Eisenbahnwaggons oder Gefriertransporter ist unzulässig.

Auf der Zielstation sollen beim Entladen von schnellverderblichen Gütern deren Gütezustand ermittelt sowie die Temperatur des zu entladenden Produktes und die Lufttemperatur im Frachtraum geprüft werden.

XYIII. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion von Lagerräumen des Betriebes

1. Die Betriebe müssen mit ausreichender Anzahl von Lagerräumen für die Lagerung von Rohstoffen und Verpackungshilfsstoffen versorgt werden, die bei der Erzeugung von Nahrungsprodukten verwendet werden. Für die Hilfsstoffe, die gemeinsam mit den Nahrungsrohstoffen nicht gelagert werden dürfen, sind gesonderte Lagerräume einzurichten.

2. Bei der Lagerung von Nahrungsrohstoffen und Hilfsstoffen sind Gestelle und Regale aus Werkstoffen zu verwenden, die vom Ministerium für Gesundheitswesen und soziale Entwicklung zugelassen sind. Deren Lagerung direkt auf dem Fußboden ist unzulässig.

3. Alle Lagerräume sind sauber zu halten und regelmäßig zu reinigen. Der Fußboden, die Wände, die Decken und die Regale sind, soweit sie verschmutzt werden, zu waschen und zu desinfizieren. In den Lagerräumen sind in regelmäßigen Zeitabständen Maßnahmen zur Bekämpfung von Nagetieren und Insekten durchzuführen.

4. Das Salz, welches zwecks Nutzung für technische Zwecke im Betrieb angeliefert wird, ist in überdachte Lager mit feuchtigkeitsundurchlässigem Fußboden zu entladen.

5. Der Treibstoff, die Transportverpackung und die Baustoffe sind in Lagern, unter Schutzdächern oder auf extra eingerichteten Flächen mit entsprechendem Schutz zu lagern.

6. Die Knochen sind unter Schutzdächern mit wasserundurchlässigem Fußboden zu lagern, der von allen Seiten mit einer netzförmigen Zwischenwand abgedeckt ist.

XIX. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion von sanitären und sozialen Räumen des Betriebes

1. Die sanitären und sozialen Räume für die Mitarbeiter der Produktionszechen in den Betrieben der Fleischbranche müssen nach der Art von Personalschleusen eingerichtet sein.

2. Die sanitären und sozialen Räume sollen einschließen: Garderoberäume für die Oberbekleidung, Haus-, Arbeitsschutz- und Hygienekleidung; eine Wäscheraum für

saubere Hygienekleidung; ein Raum für das Ablegen von schmutziger Hygienekleidung; Duschräume; ein Nagelpflegeraum; Toilette; Waschbecken zum Händewaschen; Sanitätsstelle oder ein medizinischer Untersuchungsraum; ein Raum für persönliche Hygiene von Frauen; ein Trocknungsraum für Kleidung und Schuhe (gemäß den geltenden Normativdokumenten).

3. Die Garderobe- und Duschräume für die im Kaltlager Tätigen können sich in gemeinsamen Sozialräumen befinden.

4. Für die Beschäftigten im sanitären Block (sanitäre Schlachthöfe, sanitäre Kammern und Viehstützpunkte) und in der Zeche für technische Fabrikate sind gesonderte Sozialräume einzurichten.

5. Es ist nicht gestattet, die Toiletten, Dusch- und Wäschereiräume über den Räumen von Nahrungszechen sowie über den Produktions- und Lagerräumen von Kantinen anzuordnen.

6. Die Garderoberäume für Arbeits- und Hygienekleidung müssen sich in einem Raum befinden, der von den Garderoberäumen für Ober- und Hausbekleidung isoliert ist.

7. Die Kleidungsstücke der Beschäftigten aus der Grundproduktion sollen offen gelagert werden; zu diesem Zweck werden die Garderoben von Sozialräumen mit Kleiderständern und offenen Schränken, Bänken und Stühlen ausgestattet.

8. Die Schleusen vor den Toiletten sind mit Ständern für die Hygienekleidung, Händewaschbecken, Mischbatterien für Warm- und Kaltwasser, Seife, Bürsten, Desinfektionsvorrichtungen für die Hände, einem Elektrotrockner für die Hände oder mit Einweghandtüchern auszustatten.

9. Die WC-Schüsseln in den Toiletten sollten mit Pedalspülung oder mit Lichtschranken und die Toiletten jeweils mit selbstschließenden Türen zu versehen.

10. Die Wände müssen mit glasierten Fliesen bekleidet sein: in den Duschräumen bis zur vollen Höhe und in den Garderoberäumen für Hygienekleidung, im Ausgaberaum für saubere Wäsche, in den WC-Anlagen, im Raum für Frauenhygiene jeweils bis zu 2,1 m (höher das Anstreichen mit Emulsionsfarbe oder mit sonstigen genehmigten Farbstoffen für die tragenden Konstruktionen); in allen anderen Räumen ist das Anstreichen oder die Weißigung der Wände gestattet. Die Decken in den Duschräumen sind mit Ölfarbe und in allen anderen Räumen mit Kalkweißtünche anzustreichen; die Fußböden sind mit Fließen zu belegen.

11. Die sanitären und sozialen Räume sind täglich nach Arbeitsschluss sorgfältig zu reinigen: der Staub ist zu entfernen, die Wände, die Fußböden und das Inventar sind mit Seife-Lauge-Lösung und mit warmem Wasser zu spülen; die Schränke in den Garderoberäumen sind mindestens einmal in der Woche nass zu reinigen sowie mittels Berieselung oder Abreiben mit einem Gewebestück, das in ein Desinfektionsmittel getaucht wurde, zu desinfizieren. Die WC-Anlagen und die Ausrüstungen sowie die Frauenhygiene-Räume sind nach Bedarf, jedoch mindestens einmal pro Schicht sorgfältig zu reinigen, mit Wasser durchzuspülen und danach zu desinfizieren.

XX. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der Einhaltung persönlicher Hygiene im Betrieb

1. Jeder Betriebsmitarbeiter ist verantwortlich für die Einhaltung der persönlichen Hygiene, für den Zustand des Arbeitsplatzes sowie für die Einhaltung der technologischen, veterinären und hygienischen Anforderungen in seinem Arbeitsbereich.

2. Alle neu eingestellten und im Betrieb bereits tätigen Mitarbeiter müssen ärztliche Untersuchungen gemäß den Vorgaben des Ministeriums für Gesundheitswesen und soziale Entwicklung Russland absolvieren.

3. Jeder Mitarbeiter muss einen persönlichen Gesundheitspass haben, wo regelmäßig die Ergebnisse aller ärztlichen Untersuchungen und Laboruntersuchungen einzutragen sind.

4. Alle neu eingestellten Mitarbeiter müssen hygienische Ausbildung gemäß dem Programm des hygienischen Mindestwissens absolvieren und eine Prüfung ablegen. worüber ein Vermerk im entsprechenden Logbuch und im persönlichen Gesundheitspass gemacht wird. Daraufhin müssen alle Mitarbeiter inkl. der Betriebsleitung und das ingenieurtechnische Personal - unabhängig von deren Einstellungsterminen – alle zwei Jahre eine Schulung machen und ihre Kenntnisse des hygienischen Mindestwissens unter Beweis stellen. Die Personen, welche die Prüfung zum hygienischen Mindestwissen nicht abgelegt bzw. nicht bestanden haben, werden zur Arbeit nicht zugelassen.

5. Zur Tätigkeit in den Zechen für die Produktion von Fleischprodukten werden Personen nicht zugelassen, die an Erkrankungen leiden, deren Verzeichnis vom Ministerium für Gesundheitswesen und soziale Entwicklung festgelegt wird.

6. Die Mitarbeiter der Produktionszechen sind verpflichtet, bei Anzeichen von Magen-Darm-Erkrankungen, Fieber, Eiterungen und Symptomen anderer Erkrankungen es der Betriebsleitung zu melden oder sich an die Sanitätsstelle des Betriebes oder an eine andere medizinische Einrichtungen zu wenden, um entsprechend behandelt zu werden.

7. Die Mitarbeiter der Produktionszechen müssen vor dem Arbeitsbeginn duschen und saubere Hygienekleidung anziehen, so dass sie die persönliche Kleidung vollständig überdeckt, das Haar unter ein Kopftuch oder unter eine Kappe zu verstecken sowie zweimal sorgfältig mir warmem Wasser und Seife die Hände zu waschen.

8. In den seuchenhygienisch oder epidemiologisch problematischen Zeiten haben die Zechenmitarbeiter auf Weisung der territorialen Behörden des Föderalamtes für veterinäre und phytosanitäre Aufsicht und des Föderalamtes für Aufsicht im Bereich des Verbraucherschutzes und menschlichen Wohlergehens vor dem Händewaschen sie zu desinfizieren, und zwar mit einer 0,2% Cloramin-Lösung oder mit geklärter 0,1% Chlorkalk-Lösung oder mit anderen Desinfektionslösungen, die vom Ministerium für Gesundheitswesen und soziale Entwicklung Russlands genehmigt sind.

Das Produktionspersonal hat auch nach jeder Arbeitspause sanitäre Behandlung der Hände durchzuführen.

Alle Mitarbeiter von sanitären Schlachthöfen und Zechen zur primären Viehverarbeitung bei der Schlachtung von Tieren, die hinsichtlich Infektionskrankheiten problematisch sind, sollen die Hände und die Arbeitswerkzeuge (Messer, Wetzstähle etc.) desinfizieren.

9. Die sanitäre Kleidung ist täglich sowie, soweit sie verschmutzt ist, zu wechseln.

10. Um zu vermeiden, dass Fremdgegenstände in Rohstoffe und Fertigprodukte gelangen, ist es verboten:

kleine Glas- und Metallgegenstände in die Nahrungsmittelzechen hineinzubringen und dort aufzubewahren (mit Ausnahme von Metallwerkzeugen und technologischem Inventar);

die Hygienekleidung mit Stecknadeln und Nadeln zusammenzuheften sowie in den Arbeitskitteltaschen persönliche Gebrauchsgegenstände (Spiegel, Kämme, Ringe, Abzeichen, Zigaretten, Feuerzeuge, Streichhölzer etc.) aufzubewahren.

11. In jeder Produktionszeche und in jedem Kaltlager ist für die Erfassung von zerbrechlichen Gegenständen zu sorgen.

12. Das Betreten der Produktionszechen ohne sanitäre Kleidung oder in der Arbeitsschutzkleidung, die für die Arbeit draußen bestimmt ist, ist verboten.

13. Die Schlosser, Elektromonteure und andere Mitarbeiter, soweit sie Reparaturarbeiten in Produktions- oder Lagerräumen des Betriebes durchführen, müssen die persönliche Hygiene einhalten, in den Zechen in Arbeitsschutzkleidung arbeiten, die Werkzeuge in speziellen geschlossenen Kästen mit Griffen hin- und hertragen sowie Maßnahmen treffen, um das eventuelle Gelangen von Fremdgegenständen in die Produkte zu verhindern.

14. Beim Hinausgehen aus dem Gebäude auf das Gelände und dem Besuchen von Nichtproduktionsräumen (Toiletten, Kantine, Sanitätsstelle etc.) ist die Hygienekleidung abzulegen; es ist verboten über die Hygienekleidung irgendwelche andere Oberkleidung obendrauf zu überstreifen.

15. Die Mitarbeiter müssen besonders sorgfältig auf die Sauberkeit der Hände achten. Die Fingernägel an den Händen sind kurz zu schneiden und dürfen nicht mit Lack bedeckt werden. Die Hände müssen vor dem Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitspause, beim Arbeitsgangwechsel sowie nach der Berührung mit verschmutzten Gegenständen gewaschen werden.

16. Nach einem Toilettengang sind die Hände zweimal zu waschen: in der Schleuse nach dem Toilettengang vor dem Anziehen des Arbeitskittels sowie am Arbeitsplatz unmittelbar bevor man die Arbeit aufnimmt. Nach dem Hinausgehen aus der Toilette sind die Schuhe auf einer Desinfektionsmatte zu desinfizieren.

17. Die Essenseinnahme ist nur in Speisesälen, Kantinen, speziellen Essräumen und anderen Verpflegungsstellen, die sich auf dem Gelände des Betriebs oder unweit von ihm befinden, gestattet.

18. Es ist verboten, Nahrungsprodukte in individuellen Schränken im Garderoberaum aufzubewahren.

XXI. Einhaltung der Anforderungen hinsichtlich Desinsektion und Entrattung

Im Betrieb soll ein offizielles vorbeugendes Programm zur Bekämpfung von Schädlingen (Insekten, Nagetiere etc.) vorhanden sein. Die veterinär-hygienischen Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind gemäß den Normativdokumenten und den Bestimmungen (Reglements, Empfehlungen) von den staatlichen veterinären Aufsichtsbehörden durchzuführen.

1. In den Betrieben sind Maßnahmen zur Bekämpfung von Insekten (Fliegen, Schaben etc.) durchzuführen.

Um die Fliegenbrut zu unterbinden, sind der Müll und die Fäkalien rechtzeitig zu entfernen. Die dafür extra zugeteilten Arbeiter müssen die Müllsammelbehälter, Abortgruben, Toiletten und Düngerspeicher 1-2 mal pro Woche mit einer 2-3% Clorofos-Lösung und 0,1%-Wasseremulsion von Trichlormetafos behandeln. Die flüssigen Abfälle werden auch mit trockenem Chlorkalk behandelt (I kg pro I m^2 Fläche).

Zum Schutz der Räume vor dem Fliegeneindringen sind die Fenster, die Lüftungsöffnungen in den Fenstern uns die Türen in der warmen Jahreszeit mit Netzen

abzusichern. Zur Vertilgung von Fliegen in den Räumen sind klebringe Papierstreifen anzuwenden.

In der arbeitsfreien Zeit sollen chemische Präparate eingesetzt werden, die vom Ministerium für Gesundheitswesen und soziale Entwicklung zugelassen sind, wobei die Produkte aus der Zeche zu entfernen, die Ausrüstungen mit Folie abzudecken und der Raum hinterher 6 Stunden lang zu lüften ist.

2. Zur Schabenbekämpfung wird empfohlen, frisch verbrannten Borax gemischt mit Kartoffeln- oder Erbsenmehl in einem 1:1-Verhältnis sowie eine Borsäurelösung mit Zucker oder Brot anzuwenden. Die Einnistungsstellen von Schaben sind mit einer Lötlampe zu besengen.

3. Zum Schutz von Rohstoffen und Fertigprodukten vor Verunreinigung und Verderb durch Nagetiere ist es notwendig:

- die Türschwellen und Raumtüren (bis zu einer Höhe von 40-50 cm) mit Eisenblech oder Metallgitter zu beschlagen;

- die Fenster in den Kellergeschossen und die Öffnungen der Lüftungskanäle mit Schutzgittern zu verschließen;

- die Öffnungen in den Wänden, Fußböden und neben den Heizkörper-Rohrleitungen durch Zement gemischt mit Metallspänen zu verschließen;

- die Zechen rechtzeitig von Nahrungsresten und Speiseabfällen zu räumen, die Rohstoffe und Fertigprodukte nach Arbeitsschluss sorgfältig zu bergen.

4. Die Bekämpfung von Nagetieren kann mechanisch (Fangeisen, Fallen etc.) sowie mit chemischen Methoden durchgeführt werden. Die chemischen Entrattungsmethoden dürfen nur von Entrattungsspezialisten angewendet werden. Als chemische Mittel zur Vertilgung von Nagetieren sollen Zoocumarin, Alpha-Naphthylthioharnstoff, Thiosemicarbazid (ein Thioharnstoff-Präparat), Bariumkarbonat, Zinkphosphid, Ratindan (Diphenacin) und Kohlendioxid eingesetzt werden.

Die Anwendung bakterieller Methoden zur Bekämpfung von Nagetieren ist verboten.

GENEHMIGT
durch Beschluss der Kommission
der Zollunion
vom 16. August 2011 Nr. 769

TECHNISCHE VORSCHRIFT DER ZOLLUNION

TV ZU 005/2011

Über die Verpackungssicherheit

Inhalt

Vorwort 3

Paragraph 1. Anwendungsbereich 3

Paragraph 2. Begriffsdefinitionen 4

Paragraph 3.Regeln für den Verkehr auf dem Markt 5

Paragraph 4. Gewährleistung der Konformität mit den Sicherheitsanforderungen 6

Paragraph 5. Sicherheitsanforderungen 6

Paragraph 6. Anforderungen an die Kennzeichnung der Verpackungen (Verschlüsse) 11

Paragraph 7. Konformitätsbeurkundung 12

Paragraph 8. Kennzeichnung mit einheitlichen Zeichen des Produktverkehrs auf dem Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion 14

Paragraph 9. Schutzklausel 14

Anlage 1 Sanitär-hygienische Sicherheitskennziffern und Richtlinien für aus den Verpackungen (Verschlüssen) freigesetzte Stoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen 16

Anlage 2 Liste der bei der Untersuchung von Verpackungen (Verschlüssen) verwendeten Modellmittel 30

Anlage 3 Nummern- und Buchstaben-(Abkürzungs-)Bezeichnung des Materials, aus dem die Verpackungen (Verschlüsse) hergestellt werden 33

Anlage 4 Bei der Kennzeichnung der Verpackungen (Verschlüsse) angebrachte Piktogramme und Symbole 35

ÜBER DIE VERPACKUNGSSICHERHEIT
TV ZU 005/2011

Vorwort

1. Diese technische Vorschrift wurde gemäß dem Abkommen über einheitliche Grundsätze und Regeln einer technischen Vorschrift in der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation vom 18. November 2010 erarbeitet.

2. Diese technische Vorschrift wurde mit dem Ziel der Errichtung eines Zollgebiets der Zollunion zur einheitlichen verpflichtenden Anwendung und Durchsetzung der Anforderungen an die Verpackungen (Verschlüsse) erarbeitet, um die Freizügigkeit der Verpackungen (Verschlüsse) zu gewährleisten, die im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion ausgegeben werden.

3. Wenn für Verpackungen (Verschlüsse) andere technische Vorschriften der Zollunion verwendet werden, die die Anforderungen an die Verpackungen (Verschlüsse) festlegen, dann müssen die Verpackungen (Verschlüsse) den Anforderungen aller technischen Vorschriften der Zollunion entsprechen, die dafür gelten.

Paragraph 1. Anwendungsbereich

1. Diese technische Vorschrift gilt für alle Arten von Verpackungen, einschließlich Verschlüsse, die Fertigprodukte sind und sich im Zollgebiet der Zollunion in Umlauf befinden, unabhängig vom Herstellungsland.

2. Auf allen Arten von Verpackungen (Verschlüssen), die von Herstellern von Erzeugnissen hergestellt werden, die beim Produktionsprozess solcher Erzeugnisse verpackt werden und die sich im Zollgebiet der Zollunion in Umlauf befinden, gelten nur die Anforderungen der Paragraphen 2, 4, 5, Ziffer 1.2 von Paragraph 6 und Paragraph 9 dieser technischen Vorschrift.

3. Diese technische Vorschrift wird verbindlich festgelegt für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen an die Verpackungen (Verschlüsse) im Zollgebiet der Zollunion und den damit verbundenen Anforderungen an Lager-, Transport- und Recyclingprozesse zum Schutz von Leben und Gesundheit von Menschen, Besitz, Umwelt, Leben oder Gesundheit von Tieren und Pflanzen, sowie zur Warnung vor Aktionen, die zu einer Täuschung der Verbraucher durch Verpackungen (Verschlüsse) hinsichtlich ihrer Bestimmung und Sicherheit führen können.

4. Die Verpackungen werden in folgende Arten verwendeter Materialien eingeteilt:
   Metall;
   Kunststoff;
   Papier und Karton;
   Glas; Holz;
   aus Verbundmaterialien;
   aus textilen Materialien;
   Keramik.

5. Verschlüsse werden nach den verwendeten Materialien eingeteilt in: Metall, Kork, Kunststoff, Verbundmaterial und aus Karton.

6. Diese technische Vorschrift gilt nicht für Verpackungen für medizinische Geräte, Arzneimittel, pharmazeutische Erzeugnisse, Tabakerzeugnisse und gefährliche Güter.

Paragraph 2. Begriffsdefinitionen

In dieser technischen Vorschrift der Zollunion werden folgende Begriffe und ihre Begriffsdefinitionen verwendet:

Identifizierung - Verfahren zur Einordnung von Verpackungen (Verschlüssen) zu einem Anwendungsbereich dieser technischen Vorschrift und Festlegung der Konformität der tatsächlichen Art der Verpackungen (Verschlüsse) mit dazu in der technischen Dokumentation (einschließlich Begleitdokumenten) enthaltenen Daten;

Hersteller (Produzent) – juristische oder natürliche Person als Einzelunternehmer, der im eigenen Namen die Produktion durchführt und (oder) die Verpackungen (Verschlüsse) in Umlauf bringt und verantwortlich ist für ihre Konformität mit den Sicherheitsanforderungen dieser technischen Vorschrift;

Importeur – Bewohner eines Mitgliedsstaates der Zollunion, der mit einer nicht im Mitgliedsstaat der Zollunion wohnenden Person einen Außenhandelsvertrag für die Übergabe der Verpackungen (Verschlüsse) abgeschlossen hat, den Einsatz und (oder) die Verwendung der Verpackungen (Verschlüsse) realisiert und für ihre Konformität mit den Sicherheitsanforderungen dieser technischen Vorschrift der Zollunion verantwortlich ist;

Kennzeichnung von Verpackungen (Verschlüssen) - Informationen in Form von Zeichen, Aufschriften, Piktogrammen, Symbolen, die auf den Verpackungen (Verschlüssen) aufgebracht wurden und (oder) Begleitdokumente zur Identifizierung und zur Information der Verbraucher;

Mehrwegverpackung - eine Verpackung, die zur mehrfachen Verwendung bestimmt ist;

Modellmedium - Mittel, das die Eigenschaften der Lebensmittel nachahmt;

Verkehr auf dem Markt - der Prozess des Übergangs der Verpackungen (Verschlüsse) vom Hersteller zum Verbraucher (Nutzer), den die Verpackungen (Verschlüsse) nach ihrer Fertigstellung durchlaufen;

Handelspackung – Verpackung, die für den Verkauf oder als Originalverpackung des Erzeugnissesbestimmt ist, das vom Endverbraucher verwertet wird;

bestimmungsgemäße Verwendung - Verwendung der Verpackungen (Verschlüsse) gemäß ihrer vom Hersteller festgelegten Bestimmung;

Art der Verpackungen (Verschlüsse) - klassifizierte Einheiten, mit denen die Verpackungen (der Verschluss) nach Material und Aufbau bestimmt werden;

typisches Muster - Muster einer Verpackung (eines Verschlusses), das aus einer Gruppe ähnlicher Produkte ausgewählt wurde, die aus dem gleichen Material, durch dieselbe Technik, nach derselben Ausführung hergestellt wurden und denselben Sicherheitsanforderungen entsprechen;

Versandpackung - Verpackung, die für Lagerung und den Transport des Erzeugnisses bestimmt ist, vor Beschädigungen beim Transport schützen soll und die eine unabhängige Transporteinheit darstellt;

Verschluss - Erzeugnis, das zum Verschließen der Verpackung und zur Bewahrung des Inhalts bestimmt ist;

Verpackung - Erzeugnis, das für die Aufnahme, den Schutz, den Transport, die Be- und Entladung, Lieferung und Lagerung von Rohstoffen und Fertigwaren verwendet wird.

Verpackungsmaterial - Material, das zur Herstellung der Verpackungen bestimmt ist.

Paragraph 3. Regeln für den Verkehr auf dem Markt

1. Die Verpackungen (Verschlüsse) werden im Zollgebiet der Zollunion unter der Bedingung in den Verkehr gebracht, dass sie die erforderlichen Bewertungsverfahren (Bestätigungen) zur Konformität durchlaufen haben, die in dieser technischen Vorschrift sowie in anderen technischen Vorschriften der Zollunion festgelegt sind und die für die Verpackungen (Verschlüsse) gelten.

2. Eine Verpackung (ein Verschluss), deren Konformität mit den Anforderungen dieser technischen Vorschrift nicht bestätigt wurde, darf nicht mit einem Einheitszeichen

zur Zirkulation von Erzeugnissen auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet und im Zollgebiet der Zollunion in Umlauf gebracht werden.

Paragraph 4. Gewährleistung der Konformität mit den Sicherheitsanforderungen

1. Die Konformität der Verpackungen (Verschlüsse) mit dieser technischen Vorschrift gewährleistet die Erfüllung ihrer Anforderungen unmittelbar oder die Erfüllung der Anforderungen von Standards, durch deren freiwillige Anwendung die Einhaltung der Anforderungen dieser technischen Vorschrift und der Standards, die Untersuchungsregeln und -methoden (Prüfungen) und Messungen enthalten, einschließlich der Regeln für die Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieser technischen Vorschrift und der Ausführung von Bewertungen (Bestätigungen) der Konformität der Erzeugnisse (im Folgenden Standards) erforderlich sind.

Die freiwillige Erfüllung der Anforderungen dieser Standards bescheinigt die Konformität der Verpackungen (Verschlüsse) mit den Anforderungen dieser technischen Vorschrift.

2. Die Verzeichnisse der Standards, die in Ziffer 1 dieses Paragraphen angegeben sind, genehmigt die Kommission der Zollunion.

Paragraph 5. Sicherheitsanforderungen

1. Die Verpackungen (Verschlüsse) und ihre Lager-, Transport- und Recyclingprozesse müssen den Sicherheitsanforderungen dieses Paragraphen entsprechen.

2. Die Verpackungen (Verschlüsse) müssen so entworfen und hergestellt werden, dass bei ihrer bestimmungsgemäßen Verwendung aufgrund der Konstruktion der Verpackungen (Verschlüsse) und der verwendeten Materialien eine Minimierung von Risiken garantiert ist.

3. Die Verpackungssicherheit muss gewährleistet sein durch die Gesamtheit der Anforderungen an das verwendete Material, das mit Lebensmitteln in Kontakt gerät, hinsichtlich der sanitär-hygienischen Kennziffern;

der mechanischen Kennziffern;

der chemischen Beständigkeit;

der Druckdichtheit.

4. Eine Verpackung, die mit Lebensmitteln in Kontakt gerät, einschließlich Babynahrung, muss den in Anlage 1 angegebenen sanitär-hygienischen Kennziffern entsprechen.
Die Bedingungen zur Modellierung der sanitär-chemischen Untersuchungen der Verpackung sind in Anlage 2 angegeben.

5. Eine Verpackung, die zur Verpackung von Lebensmitteln bestimmt ist, einschließlich Babynahrung, Parfüm- und Kosmetikprodukte, Spielzeug, Warenangebot für Kinder, darf keine mit ihnen in Kontakt geratenen Modell- und umweltverschmutzenden Stoffe in Mengen abgeben, die gesundheitsschädlich für Menschen sind und die die maximal zulässigen Migrationsmengen an chemischen Substanzen überschreiten.

6. Verpackungen müssen hinsichtlich der mechanischen Eigenschaften und der chemischen Beständigkeit (wenn sie für die Konstruktion und Bestimmung der Verpackungen vorgesehen sind) die in den Ziffern 6.1-6.8 dieses Paragraphen genannten Sicherheitsanforderungen erfüllen:

6.1. Metallverpackung:

- muss Druckdichtheit bei innerem Überdruck gewährleisten;
- muss einer Druckkraft in Richtung der vertikalen Achse des Verpackungskörpers widerstehen;
- die innere Oberfläche muss gegenüber den verpackten Erzeugnissen beständig sein und (oder) einer Sterilisation oder Pasteurisierung im Modellmedium widerstehen;
- muss korrosionsbeständig sein.

6.2. Glasverpackung:

- muss dem inneren hydrostatischen Druck in Abhängigkeit von den Hauptparametern und den Bestimmungen widerstehen;
- muss ohne Schäden einem Temperaturunterschied widerstehen;
- muss einer Druckkraft in Richtung der vertikalen Achse des Verpackungskörpers widerstehen;
- die Wasserbeständigkeit des Glases (für Lebensmittel, einschließlich Babynahrung und Parfüm- und Kosmetikprodukte) darf nicht niedriger als Klasse 3/98 sein;
- muss säurebeständig sein (für Konservendosen und Flaschen für die Konservierung, Genusssäuren und Erzeugnisse für Babynahrung);
- darf nicht mehrfach für Kontakt mit alkoholischen Erzeugnissen und Babynahrung verwendet werden.

6.3. Polymerverpackung:

- muss Druckdichtheit garantieren;

- muss der festgelegten Anzahl von Stößen beim Sturz aus der Höhe ohne Schäden widerstehen (für verpackte Erzeugnisse, außer Parfüm- und Kosmetikprodukte);
- muss einer Druckkraft in Richtung der vertikalen Achse des Verpackungskörpers widerstehen (außer Beutel und Säcke);
- darf bei Einwirkung von heißem Wasser nicht verformt werden und platzen (außer Beutel und Säcke);
- Die Griffe der Verpackungen müssen fest mit ihr verbunden sein und der festgelegten Last widerstehen;
- Schweiß- und Klebenähte der Verpackungen dürfen kein Wasser durchlassen;
- muss einer festgelegten statischen Last unter Spannung widerstehen (für Beutel und Säcke);
- die innere Oberfläche der Verpackungen muss gegenüber den verpackten Erzeugnissen beständig sein.

6.4. Karton- und Papierverpackung:

- muss der festgelegten Anzahl von Stößen beim Sturz aus der Höhe ohne Schäden widerstehen
- muss einer Druckkraft in Richtung der vertikalen Achse des Verpackungskörpers widerstehen.

6.5. Verpackung aus Verbundmaterialien:

- muss druckfest sein (soweit Verschlüsse vorhanden sind) oder die festgelegte Beständigkeit der Verbindungsnähte gewährleisten;
- muss feuchtigkeitsbeständig sein;
- die Oberfläche der inneren Beschichtung darf nicht oxidiert sein;
- die Innenfläche der Verpackungen muss gegenüber der Einwirkung der verpackten Erzeugnissen beständig sein.

6.6. Verpackung aus textilen Materialien:

- muss der festgelegten Anzahl von Stößen beim Sturz aus der Höhe ohne Schäden widerstehen
- muss der festgelegten Bruchlast widerstehen.

6.7. Verpackung aus Holz:

- muss der festgelegten Anzahl von Stößen beim Sturz aus der Höhe ohne Schäden widerstehen
- muss der festgelegten Anzahl von Stößen auf horizontalen oder geneigten Ebenen widerstehen;

- muss einer Druckkraft in Richtung der vertikalen Achse des Verpackungskörpers widerstehen;
- die Feuchtigkeit des Holzes muss der festgelegten entsprechen.

6.8. Verpackung aus Keramik:

- muss wasserbeständig sein.

7. Die Sicherheit der Verschlüsse muss gewährleistet sein durch die Gesamtheit der Anforderungen an:

das verwendete Material, das mit Lebensmitteln in Kontakt gerät, hinsichtlich der sanitär-hygienischen Kennziffern;

Druckdichtheit;

chemische Beständigkeit;

sicheres Öffnen;

physikalisch-mechanischen Kennziffern

8. Verschlüsse, die mit Lebensmitteln in Kontakt geraten, einschließlich Babynahrung, müssen den in Anlage 1 angegebenen sanitär-hygienischen Kennziffern entsprechen.

Die Bedingungen zur Modellierung der sanitär-chemischen Untersuchungen der Verschlüsse sind in Anlage 2 angegeben.

Verschlüsse, die mit Lebensmitteln in Kontakt geraten, einschließlich Babynahrung, Parfüm- und Kosmetikprodukte, dürfen keine mit ihnen in Kontakt geratenen Modellstoffe in Mengen abgeben, die gesundheitsschädlich für Menschen sind und die die maximal zulässigen Migrationsmengen an chemischen Substanzen überschreiten.

9. Verschlüsse müssen hinsichtlich der mechanischen Eigenschaften und der chemischen Beständigkeit die in den Ziffern 9.1-9.4 dieses Paragraphen genannten Sicherheitsanforderungen erfüllen:

9.1. Metallverschlüsse:

- müssen die Druckdichtheit der Verpackungen garantieren (außer Kapseln für Parfüm- und Kosmetikprodukte, Drahtkörbe, Heftklammern);
- Verschlüsse zur Konservierung müssen beständig gegen Hitzebehandlung sein;
- Das Drehmoment beim Öffnen der Schraubverschlüsse muss den festgelegten Anforderungen entsprechen;
- Die Klebenaht von Bördel- und Quetschkapseln muss fest sein;
- Kronenkorken müssen dem inneren hydrostatischen Druck widerstehen;
- müssen korrosionsbeständig sein;
- Der Lackanstrich der Innenfläche des Deckels und der Abdichtung

muss bei der Pasteurisierung und Sterilisation beständig gegenüber den Modellmitteln sein.

9.2. Polymer- und Verbund-Verschlüsse:

- müssen die Druckdichtheit der Verpackungen unter festgelegten Betriebsbedingungen garantieren (außer Schrumpf-, Quetschkapseln, Ventile, Dosier-Begrenzer, Verteiler, Dichtungen, Verschlusskappen);
- Das Drehmoment beim Öffnen der Schraubverschlüsse und Kapseln muss den festgelegten Anforderungen entsprechen;
- Verschlüsse, die zum Verschließen von Sekt (Champagner) und Schaumweinen bestimmt sind, müssen dem inneren hydrostatischen Druck widerstehen;
- Die Klebenaht von Schrumpf- und Quetschkapseln muss fest sein;
- Dichtungen dürfen sich nicht spalten;
- Die Menge an Polymerstaub darf nicht höher sein als festgelegt;
- Verschlüsse zur Konservierung müssen beständig gegen Hitzebehandlung sein;
- Verschlüsse zur Konservierung müssen beständig gegen Säurelösungen sein;

9.3. Korkverschlüsse:

- müssen die Druckdichtheit der Verpackungen garantieren;
- Die Feuchtigkeit des Korks und der Dichtungen müssen den festgelegten Anforderungen entsprechen;
- Die Drehfestigkeit von Agglomerat- und zusammengesetzten Korken muss den Anforderungen entsprechen;
- Agglomerat- und zusammengesetzter Kork müssen dem Kochen in Wasser ohne Beschädigung und Auftreten von Rissen standhalten;
- Die Kapillarwirkung der Seitenfläche muss den festgelegten Anforderungen entsprechen;
- die Menge an Staub aus natürlichem, aufgeschwemmtem, Agglomerat- und zusammengesetztem Kork darf nicht überschritten werden.

9.4. Verschlüsse aus Karton:

- müssen beständig gegenüber Modellmitteln sein;
- dürfen sich nicht in Bestandteile aufspalten.

10. Die vom Hersteller des verpackten Produkts bei der Herstellung dieser Erzeugnisse angefertigten Prüfprotokolle, die die Konformität der Arten der Verpackungen (Verschlüsse) mit den Anforderungen der Ziffern 1-9 dieses Paragraphen bestätigen, gehören zum Satzan Beweismaterialien, die bei der Bestätigung der Konformität der verpackten Erzeugnisse ausgestellt werden.

11. Anforderungen an den Prozess des Verkehrs der Verpackungen (Verschlüsse) auf dem Markt (Lagerung, Transport, Recycling):

11.1. Die Verpackungen (Verschlüsse) werden gemäß den Anforderungen der Regelwerke und (oder) technischen Unterlagen für die konkrete Art der Verpackungen (Verschlüsse) gelagert.

11.2. Der Transport der Verpackungen (Verschlüsse) erfolgt durch alle Verkehrsträger gemäß den Regeln für den Warentransport;

11.3. zum Zweck der Ressourcenschonung und um eine Umweltverschmutzung durch bereits benutzte Verpackungen (Verschlüsse) auszuschließen müssen diese gemäß den festgelegten Rechtsvorschriften eines Mitgliedsstaats der Zollunion entsorgt werden;

11.4. wenn das Recycling der Verpackungen (der Verschlüsse) nicht möglich ist, muss der Verbraucher durch Anbringen einer entsprechenden Kennzeichnung informiert werden.

Paragraph 6. Anforderungen an die Kennzeichnung der Verpackungen (Verschlüsse)

1. Die Kennzeichnung muss die notwendigen Informationen zur Identifizierung des Materials enthalten, aus dem die Verpackungen (Verschlüsse) hergestellt wurden sowie Informationen zu Recyclingmöglichkeiten und zur Verbraucherinformation.

2. Die Kennzeichnung muss eine numerische Bezeichnung und (oder) eine Bezeichnung in Buchstaben (Abkürzung) für das Material enthalten, aus dem die Verpackungen (Verschlüsse) gemäß Anlage 3 hergestellt wurden und Piktogramme und Symbole gemäß Anlage 4 enthalten: Bild 1 - Verpackungen (Verschlüsse), die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind; Bild 2 - Verpackungen (Verschlüsse) für Parfüm- und Kosmetikprodukte; Bild 3 - Verpackungen (Verschlüsse), die nicht zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind; Bild 4 - Recyclingmöglichkeit benutzter Verpackungen (Verschlüsse) - Möbius-Schleife.

3. Informationen über die Verpackungen (Verschlüsse) müssen in der Begleitdokumentation angegeben werden und enthalten:

die Bezeichnung der Verpackungen (Verschlüsse);

Informationen über die Bestimmung der Verpackungen (Verschlüsse);

Bedingungen für Lagerung, Transport, Recyclingmöglichkeit;

Bearbeitungsverfahren (für Mehrwegverpackungen);

Bezeichnung und Standort des Herstellers (Produzenten), Informationen zur Kontaktaufnahme mit ihm;

Bezeichnung und Standort einer von Hersteller bevollmächtigten Person, des Importeurs, Informationen zur Kontaktaufnahme mit ihm (soweit vorhanden)

Herstellungsdatum (Monat, Jahr)

Lagerfrist (wenn vom Hersteller (Produzenten) festgelegt).

4. Die Informationen müssen in Russischer Sprache und in der (den) Landessprache(n) des Mitgliedsstaates der Zollunion angegeben werden, wenn entsprechende Anforderungen in den Gesetzen des (der) Mitgliedsstaates (Mitgliedsstaaten) der Zollunion vorhanden sind.

Paragraph 7. Konformitätsbeurkundung

1. Vor dem Inverkehrbringen im Zollgebiet der Zollunion müssen die Verpackungen (Verschlüsse) einem Verfahren der Konformitätsbeurkundung mit den Anforderungen dieser technischen Vorschrift unterzogen werden.

2. Die Konformitätsbeurkundung der Verpackungen (Verschlüsse) mit den Anforderungen dieser technischen Vorschrift sind verbindlich und erfolgen in Form einer Konformitätserklärung nach einer der folgenden Vorlagen:

2.1 Vorlagen 3D, 4D, 5D für Verpackungen (Verschlüsse), die für die Verpackung von Lebensmitteln, einschließlich Babynahrung, Parfüm- und Kosmetikprodukte, bestimmt sind, die direkten Kontakt mit verpackten Erzeugnissen, Spielzeug und Erzeugnissen des Warenangebots für Kinder haben, die direkten Kontakt mit dem Mund eines Kindes haben (bei Verpackungen (Verschlüssen) mit unterschiedlichen Materialien, Größen, Dicken der verwendeten Materialien kann die Prüfung nach der Art der Muster, einschließlich der Besonderheiten der Art der Verpackungen (Verschlüsse) erfolgen);

2.2 Vorlagen 1D und 2D für Verpackungen (Verschlüsse), die nicht in Unterpunkt 2.1 dieser Ziffer angegeben sind (für Verpackungen (Verschlüsse) mit unterschiedlichen Materialien, Größen, Dicken der verwendeten Materialien kann die Prüfung nach der Art der Muster, einschließlich der Besonderheiten der Art der Verpackungen (Verschlüsse) erfolgen);

3. Die Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Verpackungen (Verschlüsse) erfolgt durch den Hersteller oder eine vom Hersteller bevollmächtigte Person.

Die Konformitätserklärung für Verpackungs- (Verschluss-)-Chargen erfolgt durch den Hersteller (eine vom Hersteller bevollmächtigte Person), den Importeur.

4. Die Identifikation der Verpackungen (Verschlüsse) bei der Erklärung ihrer Konformität mit den Anforderungen dieser technischen Vorschrift erfolgt durch den Hersteller (eine vom Hersteller bevollmächtigte Person), den Importeur.

5. Die Annahme der Konformitätserklärung enthält folgende Verfahren:

- Anlegen und Analyse von Regelwerken und technischen Unterlagen;
- Durchführung der Prüfung;
- Anlegeneines Satzes von Beweismaterialien
- Annahme und Registrierung der Konformitätserklärungen;
- Anbringen eines einheitlichen Zeichens der Produktbehandlung auf dem Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion.

6. Bei einer Konformitätserklärung erstellt der Hersteller (die vom Hersteller bevollmächtigte Person), der Importeur selbständig die Beweismaterialien für die Konformitätsbeurkundung der Verpackungen (Verschlüsse) mit den Anforderungen dieser technischen Vorschrift.

7. Die Beweismaterialien für die Annahme der Konformitätserklärung müssen enthalten:

- Vom Hersteller (der vom Hersteller bevollmächtigten Person), dem Importeur und (oder) einem beglaubigten Prüflabor (Zentrum), das zum Einheitlichen Register der Zertifizierungsorgane und Prüflabors der Zollunion gehört, angefertigte(s) Protokoll(e), das die Konformität des Erklärten mit den Anforderungen bestätigt (unter der Bedingung, dass die Ausstellung des Protokolls (der Protokolle) nicht länger als ein Jahr zurückliegt);
- Liste von Standards, mit deren Anforderungen die Verpackungen (Verschlüsse) übereinstimmen müssen, aus der in Ziffer 2 von Paragraph 5 angegebenen Liste von Standards;
- Beschreibung angenommener technischer Beschlüsse, die die Erfüllung der Anforderungen dieser technischen Vorschrift bestätigen, wenn die in Ziffer 2 von Paragraph 4 angegebenen Standards fehlen oder nicht angewendet wurden;
- andere Dokumente, die die Konformität der Verpackungen (der Verschlüsse) mit den Anforderungen dieser technischen Vorschrift bestätigen, einschließlich Konformitätszertifikat für das Managementsystem oder Bewertungsbericht (-protokoll) für das Managementsystem (soweit vorhanden), Konformitätszertifikat(e) für (eine) konkrete(n) Art(en) vonVerpackungen (Verschlüssen) (soweit vorhanden), Konformitätszertifikat(e) oder Prüfprotokolle für Materialien (soweit vorhanden).

8. Die Konformitätserklärung wird auf einem Formblatt ausgestellt, das durch Beschluss der Kommission der Zollunion genehmigt wurde.

Die Konformitätserklärung muss gemäß den Gesetzen der Zollunion registriert werden.

9. Die Konformitätserklärung wird für eine konkrete Bezeichnung der Verpackungen (Verschlüsse) oder für eine Gruppe von Verpackungen (Verschlüssen)ausgestellt, die aus dem gleichen Material hergestellt wurden und die gleiche Konstruktion haben und ein und denselben Sicherheitsanforderungen entsprechen.

10. Der Satz von Beweismaterialien, die in Ziffer 7 dieses Paragraphen festgelegt sind, muss zusammen mit der Konformitätserklärung beim Hersteller (der vom Hersteller bevollmächtigten Person), dem Importeur für den Zeitraum aufbewahrt werden, der in den Gesetzen der Zollunion festgelegt wurde.

11. Die Konformitätserklärung der Verpackungen (Verschlüsse) wird für serienmäßig hergestellte Erzeugnisse für höchstens 5 Jahre akzeptiert. Die Konformitätserklärung für eine Charge von Verpackungen (Verschlüssen) wird ohne Angabe eines Gültigkeitszeitraums akzeptiert.

Die Konformitätserklärung für eine Charge von Verpackungen (Verschlüssen) gilt nur für Verpackungen (Verschlüsse), die sich auf konkrete Chargen beziehen.

Paragraph 8. Kennzeichnung mit einheitlichen Zeichen des Produktverkehrs auf dem Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion

1. Die Verpackungen (Verschlüsse), die den Anforderungen dieser technischen Vorschrift entsprechen und das Verfahren zur Konformitätsbewertung gemäß Paragraph 7 dieser technischen Vorschrift durchlaufen haben, müssen eine Kennzeichnung mit einem einheitlichen Zeichen des Produktverkehrs auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion haben, das in der Begleitdokumentation eingetragen wird.

2. Die Kennzeichnung mit einem einheitlichen Zeichen des Produktverkehrs auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion erfolgt durch den Hersteller, die vom Hersteller bevollmächtigte Person, den Importeur vor der Platzierung des Erzeugnisses am Markt.

3. Die Verpackungen (Verschlüsse), werden mit einem einheitlichen Zeichen des Produktverkehrs auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet, wenn sie den Anforderungen dieser technischen Vorschrift sowie anderen für sie geltenden technischen Vorschriften entsprechen.

Paragraph 9. Schutzklausel

1. Die Mitgliedsstaaten der Zollunion sind verpflichtet, alle Maßnahmen zur Beschränkungen, zum Verbot der Überführung in den Verkehr der Verpackungen (Verschlüsse) in das Zollgebiet der Zollunion sowie der Rücknahme von Verpackungen (Verschlüssen) vom Markt zu ergreifen, die nicht den Anforderungen dieser technischen Vorschrift und anderer technischer Vorschriften der Zollunion

entsprechen, die für die Verpackungen (Verschlüsse) gelten.

Anlage 1

zur technischen Vorschrift der Zollunion

"Über die Verpackungssicherheit"

Sanitär-hygienische Sicherheitskennziffern und Richtlinien für aus Verpackungen (Verschlüssen) freigesetzte Stoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Tabelle 1

Bezeichnung des Materials des Erzeugnisses	**Kontrollierte Kennziffern**	**SML mg/l**	**MAK, in Trink-wasser, mg/l**	**Gefah-ren-klasse *******	**MAK tägl. Durch-schn., mg/m³ in d. Luft**	**Gefah-ren-klasse *******
	2	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
1. Polymerwerkstoffe und darauf basierende Kunststoffe						
1. 1. Polyethylen (Hochdruck-PE, Niederdruck-PE) Copolymere von Propylen mit Ethylen, Polybutylen, Polyisobutylen, Verbundmaterialien auf Polyolefinbasis	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	-	0,200	4	0,010	3
	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Hexan	0,100	--	4	--	--
	Heptan	0,100	--	4		
	Hexen	-	--	--	0,085	3
	Hepten	-	--	--	0,065	3
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Propyl-	0,100	--	4	0,300	3
	Isopropyl-	0,100	--	4	0,600	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
1.2. Polystyrol-Kunststoffe:						
1.2.1. Block-Polystyrol, stoßfest	Styrol	0,010	--	2	0,002	2
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
	Ethylbenzol	--	0,010	4	0,020	3
1.2.2. Copolymer aus Styrol mit Acrylnitril	Styrol	0,010	--	2	0,002	2
	Acrylnitril	0,020	--	2	0,030	2

	2	3	4	5	6	7
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Benzaldehyd	--	0,003	4	0,040	3
1.2.3. ABS-Kunststoff (Acrylnitril-Butadien-Styrol-Kunststoff)	Styrol	0,010	--	2	0,002	2
	Acrylonitril	0,020	--	2	0,030	2
	Alpha-Methylstyrol	--	0,100	3	0,040	3
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
	Ethylbenzol	--	0,010	4	0,020	3
	Benzaldehyd	--	0,003	4	0,040	3
	Xylole (Isomerengemisch)	0,010	--	2	0,002	2
1.2.4. Copolymer aus Styrol mit Methylmethacrylat	Styrol	0,010	--	2	0,002	2
	Methylmethacrylat	0,250	--	2	0,010	3
	Methylalkohol	0,200	--	2	0,500	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
1.2.5. Copolymer aus Styrol mit Methyl-methacrylat und Acrylnitril	Styrol	0,010	--	2	0,002	2
	Methylmethacrylat	0,250	--	2	0,010	3
	Acrylnitril	0,020	--	2	0,030	2
	Methylalkohol	0,200	--	2	0,500	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
1.2.6. Copolymer aus Styrol mit Alpha-Methylstyrol	Styrol	0,010	--	2	0,002	2
	Alpha-Methylstyrol	--	0,100	3	0,040	3
	Benzaldehyd	--	0,003	4	0,040	3
	Acetophenon	--	0,100	3	0,003	3
1.2.7. Copolymer aus Styrol mit Butadien	Styrol	0,010	--	2	0,002	2
	Butadien	--	0,050	4	1,000	4
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Xylole (Isomerengemisch)	--	0,050	3	0,200	3
1.2.8. Geschäumtes Polystyrol	Styrol	0,010	--	2	0,002	2
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
	Ethylbenzol	--	0,010	4	0,020	3
	Cumol (Isopropylbenzol)	--	0,100	3	0,014	4
	Methylalkohol	0,200	--	2	0,500	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
1.3. Polyvinylchlorid-Kunststoffe	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Vinylchlorid	0,01	--	2	0,01	1
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Propyl-	0,100	--	4	0,300	3
	Isopropyl-	0,100	--	4	0,600	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3

	2	3	4	5	6	7
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Zinn (Sn)	--	2,000	3	--	--
	Dioctylphthalat	2,000	--	3	0,020	--
	Dibutylphtalat	nicht gestattet				
1.4. Polymere auf Basis von Vinylacetat und seinen Derivaten: Polyvinylacetat, Polyvinyl-alkohol, Copolymer-Dispersionen aus Vinylacetat und Dibutylmaleinat	Vinylacetat	--	0,200	2	0,150	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Hexan	0,100	--	4	--	--
	Heptan	0,100	--	4	--	--
1.5. Polyacrylate	Hexan	0,100	--	4	--	--
	Heptan	0,100	--	4	--	--
	Acrylnitril	0,020	--	2	0,030	2
	Methylacrylat	--	0,020	4	0,010	4
	Methylmethacrylat	0,250	--	2	0,010	3
	Butylacrylat	--	0,010	4	0,0075	2
1.6.Polyorganosiloxane (Silikone)	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
1.7. Polyamide						
1.7.1. Polyamid6(Poly-caproamid, Capron)	E-Caprolactam	0,500	--	4	0,060	3
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
1.7.2. Polyamid 66 (Polyhexamethylenadipamid, Nylon)	Hexamethylendiamin	0,010	--	2	0,001	2
	Methylalkohol	0,200	--	2	0,500	3
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
1.7.3. Polyamid 610 (Polyhexamethylensebazinamid)	Hexamethylendiamin	0,010	--	2	0,001	2
	Methylalkohol	0,200	--	2	0,500	3
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
1.8. Polyurethane	Ethylenglykol	--	1,000	3	1,000	--
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Butylacetat	--	0,100	4	0,100	4
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Alkohole:					

	2	3	4	5	6	7
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Propyl-	0,100	--	4	0,300	3
	Isopropyl-	0,100	--	4	0,600	3
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
1.9. Polyester						
1.9.1. Polyethylenoxid	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
1.9.2. Polypropylenoxid	Methylacetat	--	0,100	3	0,070	4
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
1.9.3. Polytetramethylenoxid	Propylalkohol	0,100	--	4	0,300	3
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
1.9.4. Polyphenylenoxid	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Methylalkohol	0,200	--	2	0,500	3
1.9.5. Polyethylenterephthalat und Copolymere auf Basis von Terephthalsäure	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Ethylenglykol	--	1,000	3	1,000	--
	Dimethylterephthalat	--	1,500	4	0,010	--
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
1.9.6. Polycarbonat	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Methylenchlorid	--	7,500	3	--	--
	Chlorbenzol	--	0,020	3	0,100	3
1.9.7. Polysulfon	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
1.9.8. Polyphenylensulfid	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Methylalkohol	0,200	--	2	0,500	3
	Dichlorbenzol	--	0,002	3	0,030	--
	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
1.9.9. Bei Verwendung als Bindemittel:						
Phenol-Formaldehydharze	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
Silikonharze	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Alkohole					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
Epoxidharze	Epichlorhydrin	0,100	--	2	0,200	2
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2

	2	3	4	5	6	7
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
1.10. Fluorplaste: Fluorplast-3 Fluorplast-4, Teflon	Fluorion	0,500	--	2	--	--
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Hexan	0,100	--	4	--	--
	Heptan	0,100	--	4	--	--
1.11. Kunststoffe auf Phenol-Formaldehydharz-Basis (Phenoplaste)	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
1.12. Polyformaldehyd	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
1.13. Aminoplaste (aus Carbamid- und Melamin-formaldehyd)	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
1.14. Polymerwerkstoffe aufEpoxidharzbasis	Epichlorhydrin	0,100	--	2	0,200	2
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	--
1.15. Ionomerharze, einschl. Surlyn	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	2
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	3
	Methylalkohol	0,200	--	2	0,500	2
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	3
1.16. Zellulose	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	--
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	4
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Aceton	0,100	--	3	0,350	2
1.17.Zelluloseether-Kunststoffe (Etrole)	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	4
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	3
	Alkohole					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
1.18. Kollagen (Biopolymer)	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Butylacetat	--	0,100	4	0,100	4
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Propyl-	0,100	--	4	0,300	3
	Isopropyl-	0,100	--	4	0,600	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4

	2	3	4	5	6	7
1.19 Kautschuk- und Kautschuk-Kunststoffmaterialien (Dichtungen, Dosen-Dichtmittel, Deckel-Dichtringe für die Konservenindustrie usw.)	Acrylsäurenitril (ASN)	0,02	--	--	--	
	Thiuram D	0,03	--	--	--	
	Captax	0,15	--	--	--	
	Zink	1,0	--	--	--	
	Dioctylphthalat (DOP)	2,0	--	--	--	
	Dibutylphthalat (DBP)	nicht gestattet				
2. Paraffine und Wachse						
2.1. Paraffine und Wachse (Überzüge für Käse u.a.)	Hexan	0,100	--	4	--	--
	Heptan	0,100	--	4	--	--
	Benzpyren	nicht gestattet		1		
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Butyl-	0,500	--	**2**	0,100	3
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
3. Papier, Karton, Pergament, Pergamentersatz						
3.1. Papier	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Arsen (As)	0,050		2		
	Chrom ($Cr\ 3^+$)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom ($Cr\ 6^+$)	0,100	--	3	--	--
3.2. Paraffiniertes Papier	Zusätzlich zu bestimmen					
	Hexan	0,100	--	4	--	--
	Heptan	0,100	--	4	--	--
	Benzpyren	nicht gestattet		1		
3.3. Karton	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Butylacetat	--	0,100	4	0,100	4
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4

	2	3	4	5	6	7
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	
	Isopropyl-	0,100	--	4	0,600	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
	Xylole (Isomerengemisch)	--	0,050	3	0,200	3
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Arsen (As)	0,050	--	2	--	--
	Chrom (Cr 3^+)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom (Cr 6^+)	0,100	--	3	--	--
	Zusätzlich zu bestimmen:					
gestrichener Karton	Titan (Ti)	0,100	--	3	--	--
	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Barium (Ba)	0,100	--	2	--	--
3.4. Schrenzkarton**	Butylacetat	--	0,100	4	0,100	4
	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
	Xylole (Isomerengemisch)	--	0,050	3	0,200	3
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Arsen (As)	0,050	--	2	--	--
	Chrom (Cr 3^+)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom (Cr 6^+)	0,100	--	3	--	--
	Cadmium (Cd)	0,001	--	2	--	--
	Barium (Ba)	0,100	--	2	--	--
3.5. Pflanzliches Pergament	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Propyl-	0,100	--	4	0,300	3
	Isopropyl-	0,100	--	4	0,600	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Arsen (As)	0,050	--	2	--	--

	2	3	4	5	6	7
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3	--	--
	Eisen (Fe)	0,300	--	--	--	--
	Chrom (Cr 3^+)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom (Cr 6^+)	0,100	--	3	--	--
3.6. Pergamentersatz (PapiermitZusatzstoffen, das die Eigenschaften von pflanzlichem Pergament imitiert)	Ethylacetat	0,100	--	2	0,100	4
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Epichlorhydrin	0,100	--	2	0,200	2
	E-Caprolactam	0,500	--	4	0,060	3
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Propyl-	0,100	--	4	0,300	3
	Isopropyl-	0,100	--	4	0,600	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Benzol	--	0,010	2	0,100	2
	Toluol	--	0,500	4	0,600	3
	Xylole (Isomerengemisch)	--	0,050	3	0,200	3
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
	Chrom (Cr 3^+)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom (Cr 6^+)	0,100	--	3	--	--
	Arsen (As)	0,050	--	2	--	--
	Titan (Ti)	0,100	--	3	--	--
	Cadmium (Cd)	0,001	--	2	--	--
4. Glas ***						
4.1. Glaserzeugnisse						
Farblose und halbweiße	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Arsen (As)	0,050	--	2	--	--
Grünes Glas	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Chrom (Cr 3^+)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom (Cr 6^+)	0,100	--	3	--	--
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3	--	--
	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
Braunes Glas	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Mangan (Mn)	0,100	--	3	--	--
	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
Kristallglas	Blei (Pb)	***	--	2	--	--
	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
	Cadmium (Cd)	***	--	2	--	--
Zusätzlich für Barium-Kristallglas	Barium (Ba)	0,100	--	2	--	--

	2	3	4	5	6	7
Zusätzlich bei Färbungen zu bestimmen:						
bei hellblauer Farbe	Chrom ($Cr\ 3^+$)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom ($Cr\ 6^+$)	0,100	--	3	--	--
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3	--	--
bei blauer Farbe	Kobalt (Co)	0,100	--	2	--	--
bei roter Farbe	Kupfer (Cu)	1,000	--	3	--	--
	Mangan (Mn)	0,100	--	3	--	--
bei gelber Farbe	Chrom ($Cr\ 3^+$)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom ($Cr\ 6^+$)	0,100	--	3	--	--
	Cadmium (Cd)	***	--	2	--	--
	Barium (Ba)	0,100	--	2	--	--
5. Keramik* **						
5.1. Keramikerzeugnisse	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Titan (Ti)	0,100	--	3	--	--
	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Cadmium (Cd)	***	--	2	--	--
	Barium (Ba)	0,100	--	2	--	--
6. Steingut und Porzellan ***						
6.1. Steingut- und Porzellanerzeugnisse	Blei (Pb)	***	--	2	--	--
	Cadmium (Cd)	***	--	2	--	--
Zusätzlich zu bestimmen bei Zugabe und Verwendung von						
Kobaltoxid	Kobalt (Co)	0,100	--	2	--	--
bleifreie Glasuren	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Lithium (Li)	--	0,030	2	--	--
Barytglasuren	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Barium (Ba)	0,100	--	2	--	--
	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
Zusätzlich zu bestimmen bei Verwendung von farbigen Glasuren:						
rosa Farbe	Mangan (Mn)	0,100	--	3	--	--
hellblaue Farbe	Kobalt (Co)	0,100	--	2	--	--
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3	--	--
gelbe Farbe	Chrom ($Cr\ 3^+$)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom ($Cr\ 6^+$)	0,100	--	3	--	--
	Cadmium (Cd)	***	--	2	--	--
7. Zur Beschichtung von Verpackungen (Verpackungsmaterialien) verwendete Polymerwerkstoffe						
7.1. Silikatemail (Fritten)	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Bor (B)	0,500	--	2	--	--

	2	3	4	5	6	7
	Eisen (Fe)	0,300	--	--	--	--
	Kobalt (Co)	0,100	--	2	--	--
	Nickel (Ni)	0,100	--	3	--	--
	Chrom ($Cr\ 3^+$)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom ($Cr\ 6^+$)	0,100	--	3	--	--
	Mangan (Mn)	0,100	--	3	--	--
7.2. Titanemail	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Bor (B)	0,500	--	2	--	--
	Eisen (Fe)	0,300	--	--	--	--
	Kobalt (Co)	0,100	--	2	--	--
	Nickel (Ni)	0,100	--	3	--	--
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
	Arsen (As)	0,050	--	2	--	--
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Titan (Ti)	0,100	--	3	--	--
Zusätzlich bei Färbungen der Beschichtung zu bestimmen:						
graue Farbe	Titan (Ti)	0,100	--	3	--	--
blaue Farbe	Kobalt (Co)	0,100	--	2	--	--
braune Farbe	Eisen (Fe)	0,300	--	--	--	--
grüne Farbe	Chrom ($Cr\ 3^+$)	insgesamt	--	3	--	--
	Chrom ($Cr\ 6^+$)	0,100	--	3	--	--
rosa Farbe	Mangan (Mn)	0,100	--	3	--	--
Beim Aufbringen der Beschichtung:						
Auf Carbon- und niedriglegierten Stahl	Eisen (Fe)	0,300	--	--	--	--
	Mangan (Mn)	0,100	--	3	--	--
auf Aluminium und Aluminiumlegierungen	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3	--	--
8. Zur Lackierung von Verpackungen (Verpackungsmaterialien) verwendete Polymerwerkstoffe						
8.1. Epoxyphenollacke	Epichlorhydrin	0,100	--	2	0,200	2
	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
	Xylole (Isomerengemisch)	--	0,050	3	0,200	3
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Propyl-	0,100	--	4	0,300	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Ethylbenzol	--	0,010	4	0,020	3
8.2. Phenol-Öllacke	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
8.3. Proteinresistente	Epichlorhydrin	0,100	--	2	0,200	2

	2	3	4	5	6	7
Email-Zink-Paste	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Zink (Zn)	1,000	--	3	--	--
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
8.4. Vinyl-Zinnorganische Beschichtung	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
	Acetaldehyd	--	0,200	4	0,010	3
	Phenol	0,050	--	4	0,003	2
	Aceton	0,100	--	3	0,350	4
	Vinylacetat	--	0,200	2	0,150	3
	Vinylchlorid	0,010	--	2	0,010	1
	Alkohole:					
	Methyl-	0,200	--	2	0,500	3
	Isopropyl-	0,100	--	4	0,600	3
	Butyl-	0,500	--	2	0,100	3
	Isobutyl-	0,500	--	2	0,100	4
	Xylole (Isomerengemisch)	--	0,050	3	0,200	3
	Blei (Pb)	0,030	--	2	--	--
Zusätzlich zu bestimmen bei Anwendung von						
Aluminiumpulver für die Lackpigmentierung	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
Behälter aus Aluminium, Aluminiumlegierungen	Aluminium (Al)	0,500	--	2	--	--
9. Holz und Holzerzeugnisse, Natur- und Presskork						
Holz und Holzerzeugnisse	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2
Natur- und Presskork	Formaldehyd	0,100	--	2	0,003	2

Anmerkung: Die Migration von Schadstoffen, die aus einer Verpackungen (aus Verschlüssen) freigesetzt werden, die aus Verbundmaterialien hergestellt wurden, wird nur in der Schicht untersucht, die direkt mit Lebensmitteln, einschließlich Babynahrung, in Kontakt geraten.

* - für alle Arten künstlicher Proteinhüllen ist die Gesamtmenge an Aldehyden (einschl. Formaldehyd) für SML 0,8 mg/l.

** - Papier und Karton, die Altpapier enthalten, dürfen nur für Lebensmittelverpackungen mit einer Feuchtigkeit von höchstens 15% verwendet werden.

*** - die SML von Blei und Cadmium für Verpackungen aus Glas, Steingut und Porzellan, Keramik sind in Tabelle 2 angegeben.

**** - Bei der Bewertung von Materialien und Erzeugnissen, die für die Verpackung von Babynahrung für Säuglinge mit einer früheren Migration chemischer Stoffe der Gefahrklassen 1 und 2 bestimmt sind, ist nicht erlaubt.

***** - die Untersuchungen der Migration von Schadstoffen für Verpackungen, die für die Aufbewahrung von Produkten mit einer Feuchtigkeit über 15% bestimmt sind, werden in einem wässrigen Modellmittel durchgeführt und für Produkte mit einer Feuchtigkeit unter 15%in einem Luft-Modellmittel.

****** - für Verpackungen und Verschlüsse, die aus Polymermaterialien und darauf basierenden Kunststoffen hergestellt wurden, wird zusätzlich die Änderung der Säurezahl bestimmt.

Tabelle 2

Sanitärhygienische Richtlinien für aus Glas, Porzellan und Steingut sowie Erzeugnissen daraus und keramischenErzeugnissen freigesetztes Blei und Cadmium

Verpackungsart	lierte Kennziffern	Maßeinheit	SML
Verpackungen bis 1,1 l	Cadmium	mg/l	0,5
	Blei	mg/l	2,0
Verpackungen über 1,1 l	Cadmium	mg/l	0,5
	Blei	mg/l	2,0

Tabelle 3

Sanitärhygienische Sicherheitskennziffern und Richtlinien für freigesetzte Stoffe aus Metallen und Legierungen, die zur Herstellung von Verpackungen (Verschlüssen) verwendet werden

Bezeichnung des Materials des Erzeugnisses	**Kontrollierte Kennziffern**	**SML, mg/l**	**MAK, in Trinkwasser, mg/l**	**Gefahrenklasse ***
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1. Rohaluminium				
besonders rein	Aluminium (Al)	0,500	--	2
hochrein	Aluminium (Al)	0,500	--	2
	Eisen (Fe)	0,300	--	--
	Silizium (Si)	--	10,000	2

1	2	3	4	5
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3
technisch rein	Aluminium (Al)	0,500	--	2
	Eisen (Fe)	0,300	--	--
	Silizium (Si)	--	10,000	2
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3
	Zink (Zn)	1,000	--	3
	Titan (Ti)	0,100	--	3
2. Aluminiumlegierungen:				
knetbar	Aluminium (Al)	0,500	--	2
	Mangan (Mn)	0,100	--	3
	Eisen (Fe)	0,300	--	--
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3
	Zink (Zn)	1,000	--	3
	Titan (Ti)	0,100	--	3
	Vanadium (V)	0,100.	--	3
gegossen	Aluminium (Al)	0,500	--	2
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3
	Silizium (Si)	--	10,000	2
	Mangan (Mn)	0,100	--	3
	Zink (Zn)	1,000	--	3
	Titan (Ti)	0,100	--	3
3. Alle Stahlarten, einschließlich hochwertiger Carbonstahl, chromhaltiger Chrommanganstahl	Eisen (Fe)	0,300	--	--
	Mangan (Mn)	0,100	--	3
	Chrom (Cr 3^+)	28insgesamt	--	3
	Chrom (Cr 6^+)	0,100	--	3
3.1. Für andere Stahlarten muss zusätzlich bestimmt werden bei				
niedriglegiertem Carbonstahl	Nickel (Ni)	0,100	--	3
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3
Chrom-Silizium	Silizium (Si)	--	10,000	2
Chrom-Vanadium	Nickel (Ni)	0,100	--	3
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3
Chrom-Mangan-Titan	Titan (Ti)	0,100	--	3
Silizium-Mangan und Chrom-Silizium-Mangan	Silizium (Si)	--	10,00	2
Chrom-Molybdän	Molybdän (Mo)	0,250	--	2
Chrom-Nickel-Wolfram und Chrom-Nickel-Molybdän	Nickel (Ni)	0,100	--	3
	Wolfram (W)	0,050	--	2
	Molybdän (Mo)	0,250	--	2
Chrom-Molybdän-Aluminium und Chrom-Aluminium	Aluminium (Al)	0,500	--	2
	Molybdän (Mo)	0,250	--	2
Chrom-Nickel-Wolfram-Vanadium	Nickel (Ni)	0,100	--	3
	Vanadium (V)	0,100.	--	3
	Wolfram (W)	0,050	--	2
korrosions- und hitzebeständiger hochwertiger warmgewalzter	Nickel (Ni)	0,100	--	3
niedriglegierter hitzebeständiger der Perlitklasse	Nickel (Ni)	0,100	--	3
	Molybdän (Mo)	0,250	--	2
	Vanadium (V)	0,100	--	3

1	2	3	4	5
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3
hitzebeständige der Martensit- und Martensit-Ferrit-Klassen	Nickel (Ni)	0,100	--	3
	Molybdän (Mo)	0,250	--	2
	Vanadium (V)	0,100	--	3
	Wolfram (W)	0,050	--	2
hitzebeständige der Austenitklasse	Nickel (Ni)	0,100	--	3
	Molybdän (Mo)	0,250	--	2
	Wolfram (W)	0,050	--	2
	Niob (Nb)	--	0,010	2
	Titan (Ti)	0,100	--	3
4. Lötmittel auf Bleibasis:				
-Zinn-Blei	Zinn (Sn)	--	2,000	3
	Blei (Pb)	0,030	--	2
5. Zink und seine Legierungen	Zink (Zn)	1,000	--	3
	Blei (Pb)	0,030	--	2
	Eisen (Fe)	0,300	--	--
	Cadmium (Cd)	0,001	--	2
	Kupfer (Cu)	1,000	--	3
	Aluminium (Al)	0,500	--	2
	Chrom ($Cr\ 3^{+}$)	insgesamt	--	3
	Chrom ($Cr\ 6^{+}$)	0,100	--	3
	Molybdän (Mo)	0,250	--	2
	Mangan (Mn)	0,100	--	3
	Vanadium (V)	0,100.	--	3
	Eisen (Fe)	0,300	--	--

Anlage 2

Liste der bei der Untersuchung von Verpackungen (Verschlüssen) verwendeten Modellmittel

Name des Lebensmittels, für das ein Kontakt mit den Verpackungen (Verschlüssen) vorgesehen ist	Modellmittel zur Nachahmung des Lebensmittels
Fleisch und Fisch, frisch	Destilliertes Wasser, 0,3%ige Milchsäurelösung
Fleisch und Fisch, gesalzen und geräuchert	Destilliertes Wasser, 5%ige Kochsalzlösung
Milch, milchsaure Erzeugnisse und Milchkonserven	Destilliertes Wasser, 0,3%ige Milchsäurelösung, 3%ige Milchsäurelösung.
Kochwurst; Konserven: Fleisch, Fisch, Gemüse; marinierte und gesäuerte Gemüse, Tomatenpaste u.a.	Destilliertes Wasser, 2%ige Essigsäurelösung mit einem 2%igen Kochsalzgehalt, unraffiniertes Sonnenblumenöl.
Früchte, Beeren, Obst-Gemüse-Säfte, Obst-Beeren-Konserven, alkoholfreie Getränke, Bier.	Destilliertes Wasser, 2%ige Zitronensäurelösung.
Alkoholische Getränke, Weine	Destilliertes Wasser, 20%ige Ethylalkohollösung, 2%ige Zitronensäurelösung.
Wodkas, Edelbrände	Destilliertes Wasser, 40%ige Ethylalkohollösung.
Nahrungsalkohol, Liköre, Rum	Destilliertes Wasser, 40%ige Ethylalkohollösung.

Anmerkung:

1. Verpackungen (Verschlüsse), die unter Bedingungen verwendet werden, die sich von den obengenannten unterscheiden, werden bei maximaler Annäherung an das Betriebsregime mit gewissen Einbußen bearbeitet.

2. Bei der Untersuchung von Verpackungen (Verschlüssen) aus stickstoff- und aldehydhaltigen Kunststoffen wird als Modellmittel 0,3%ige und 3%ige Zitronensäurelösung anstelle von Milchsäurelösung verwendet.

3. Bei der Untersuchung von Verpackungen (Verschlüssen) für Fischkonserven in eigenem Saft wird als Modellmittel nur destilliertes Wasser verwendet.
4. Zur Bestimmung von Blei und Cadmium aus Verpackungen (Verschlüssen) aus Glas, Keramik, Steingut und Porzellan wird als Modellmittel 4%ige Essigsäurelösung verwendet.

Modellierung der Kontaktdauer der Verpackungen (Verschlüsse) mit Modellmitteln

Die Kontaktdauer der Verpackung (des Verpackungsmittels) mit Modellmitteln wird in Abhängigkeit von ihren Betriebsbedingungen mit gewissen Einbußen festgelegt:

a) wenn die Zeit des vorgesehenen Kontakts des Lebensmittels mit den Verpackungen (Verschlüssen) 10 Minuten nicht überschreitet, ist die Einwirkzeit bei der Untersuchung 2 Stunden;

b) wenn die Zeit des Kontakts des Lebensmittels mit den Verpackungen (Verschlüssen) 2 Stunden nicht überschreitet, ist die Einwirkzeit bei der Untersuchung 24 Stunden;

c) wenn die Zeit des Kontakts des Lebensmittels mit den Verpackungen (Verschlüssen) zwischen 2 und 48 Stunden liegt, ist die Einwirkzeit bei der Untersuchung 3 volle Tage;

d) wenn die Zeit des Kontakts des Lebensmittels mit den Verpackungen (Verschlüssen) über 48 Stunden liegt, ist die Einwirkzeit bei der Untersuchung 10 volle Tage;

e) Metallische, lackierte Konservendosen werden mit einem Modellmittel gefüllt, hermetisch verschlossen, für eine Stunde autoklaviert und 10 volle Tage bei Raumtemperatur aufbewahrt.

f) die Verpackungen (Verschlüsse), die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind und sterilisiert werden, werden mit Modellmitteln gefüllt, hermetisch verschlossen und für 2 Stunden autoklaviert und danach für 10 volle Tage bei Raumtemperatur aufbewahrt.

Temperaturverlauf bei der Untersuchung von Verpackungen (Verschlüssen)

a) Verpackungen (Verschlüsse), die für den Kontakt mit Lebensmitteln bei Umgebungstemperatur bestimmt sind, werden mit Modellmitteln von Zimmertemperatur übergossen und für die oben angegebene Zeit darin belassen;

b) Verpackungen (Verschlüsse), die für den Kontakt mit heißen Lebensmitteln bestimmt sind, werden mit einem auf 80°C erwärmten Modellmittel übergossen und dann für die oben angegebene Zeit bei Zimmertemperatur darin belassen.

c) Verpackungen (Verschlüsse), die für Verpackung von heißen Lebensmitteln (wie geschmolzene Butter, Hartkäse und Schmelzkäse u.a.) bestimmt sind, werden mit auf 80°C erwärmtem Modellmittel übergossen und dann für die oben angegebene Zeit bei Zimmertemperatur gehalten.

Anlage 3

Nummern- und Buchstaben-(Abkürzungs-)Bezeichnung des Materials, aus dem die Verpackungen (Verschlüsse) hergestellt werden

Verpackungsmaterial	Buchstabenbezeichnung*	Nummern-Code
1	2	3
Kunststoff		
Polyethylenterephtalat	PET	1
Polyethylen hoher Dichte	HDPE	2
Polyvinylchlorid	PVC	3
Polyethylen geringer Dichte	LDPE	4
Polypropylen	PP	5
Polystyrol	PS	6
Nicht belegte Ziffern		7-19
Papier und Karton		
Wellpappe	PAP	20
Anderer Karton	PAP	21
Papier	PAP	22
Nicht belegte Ziffern		23-39
Metalle		
Stahl	FE	40
Aluminium	ALU	41
Nicht belegte Ziffern		42-49
Holz und Holzwerkstoffe		
Holz	FOR	50
Kork	FOR	51
Nicht belegte Ziffern		52-59
Textiles Material		
Baumwolle	TEX	60
Jute	TEX	61
Nicht belegte Ziffern		62-69
Glas		
Farbloses Glas	GL	70
Grünes Glas	GL	71
Braunes Glas	GL	72
Nicht belegte Ziffern		73-79
Verbundmaterialien**		
Papier und Karton/verschiedene Materialien		80
Papier und Karton/Kunststoff		81
Papier und Karton/Aluminium		82
Papier und Karton/Weißblech		83
Papier und Karton/Kunststoff/Aluminium		84

Papier und Karton/ Kunststoff/Aluminium/Weißblech		85
Nicht belegte Ziffern		86-89
Kunststoff/Aluminium		90
Kunststoff/Weißblech		91
Kunststoff/verschiedene Metalle		92
Nicht belegte Ziffern		93-94
Glas/Kunststoff		95
Glas/Aluminium		96
Glas/Weißblech		97
Glas/verschiedene Metalle		98
Nicht belegte Ziffern		99-100

* Es werden nur Großbuchstaben verwendet.

** Gekennzeichnet nach folgendem Muster: Lateinischer Buchstabe C und nach einem Schrägstrich die Bezeichnung des Hauptmaterials im Gemisch (z.B. C/ALU).

Anlage 4

Zur Kennzeichnung der Verpackungen (Verschlüsse) angebrachte Piktogramme und Symbole

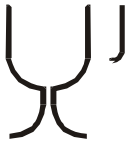

Bild 1

für Lebensmittel

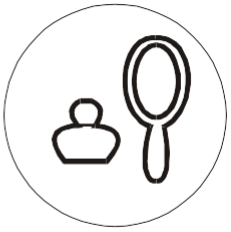

Bild 2

für Parfüm- und Kosmetik-Erzeugnisse

Bild 3

Für Erzeugnisse, die keine Lebensmittel sind

Bild 4 - Möglichkeit zur Wiederverwertung benutzter Verpackungen (Verschlüsse) - Möbius-Schleife

GENEHMIGT
durch Beschluss der Kommission
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011, Nr. 881

TECHNISCHE VORSCHRIFT DER ZOLLUNION

TV ZU 022/2011

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Inhalt

1. Vorwort 3
2. Paragraph 1. Anwendungsbereich 3
3. Paragraph 2. Begriffsdefinitionen 3
4. Paragraph 3. Regeln für die Zirkulation auf dem Markt 4
5. Paragraph 4. Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung 4

1.1. Anforderungen an die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln 4

1.2. Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die in Transportverpackungen untergebracht sind 6

1.3. Allgemeine Anforderungen an die Bildung der Bezeichnungen von Lebensmitteln 7

1.4. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für die Zutaten von Lebensmitteln 8

1.5. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für die Menge von verpackten Lebensmitteln 11

1.6. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für das Herstellungsdatum von Lebensmitteln 13

1.7. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für die Haltbarkeit von Lebensmitteln ... 13

1.8. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für Bezeichnung und Sitz des Herstellers der Lebensmittel, der vom Hersteller bevollmächtigten Person, des Importeurs 14

1.9. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für die Nährwerte von Lebensmitteln.... 15

1.10. . Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise zu Informationen über charakteristische Merkmale von Lebensmitteln 18

1.11. ..... Anforderungen an Kennzeichnungshinweise zu Informationen über das Vorhandensein von Lebensmittelzutaten, die unter Verwendung genetisch veränderter Organismen gewonnen wurden . 18

1.12. ..... Anforderungen an Verfahren zur Übermittlung der Kennzeichnung 19

1.13. ..... Paragraph 5. Gewährleistung der Übereinstimmung mit den Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnung 20

1. Vorwort

Diese technische Vorschrift der Zollunion wurde gemäß dem Abkommen über einheitliche Grundsätze und Regeln für eine technische Vorschrift in der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation vom 18. November 2010 erarbeitet.

Diese technische Vorschrift der Zollunion wurde mit dem Ziel eines einheitlichen Zollgebiets der Zollunion zur einheitlichen verpflichtenden Anwendung und Durchsetzung der Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung erarbeitet, um die Freizügigkeit derim einheitlichen Zollgebiet der Zollunion ausgegebenen Lebensmittel zu gewährleisten.

2. Paragraph 1. Anwendungsbereich

Diese technische Vorschrift der Zollunion gilt für die Kennzeichnung der im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Umlauf gebrachten Lebensmittel.

Diese technische Vorschrift der Zollunion gilt nicht für Lebensmittel, deren Produktion von Organisationen der Gemeinschaftsverpflegung während der Bereitstellung von Verpflegungsdiensten zum Verzehr am Erzeugungsort erfolgt sowie für Lebensmittel, deren Herstellung durch Personen in privaten landwirtschaftlichen Betrieben zu nichtgewerblichen Zwecken erfolgt.

Diese technische Vorschrift der Zollunion legt die Anforderungen für die Lebensmittelkennzeichnung fest,um Handlungen zu vermeiden, die zur Irreführung der Verbraucher führen, damit die Rechte der Verbraucher auf zuverlässige Informationen über Lebensmittel garantiert werden.

Bei der Anwendung dieser technischen Vorschrift der Zollunion müssen zusätzliche Anforderungen der technischen Vorschriften der Zollunion für die Kennzeichnung bestimmter Lebensmittel berücksichtigt werden, die mit dieser technischen Vorschrift unvereinbar sind.

3. Paragraph 2. Begriffsdefinitionen

In dieser technischen Vorschrift der Zollunion werden folgende Begriffe und ihre Begriffsdefinitionen verwendet:

Herstellungsdatum der Lebensmittel - Enddatum des technologischen Prozesses der Lebensmittelherstellung;

Informationen über charakteristische Merkmale der Lebensmittel - Informationen über Lebensmittel, die vorhandene Eigenschaften der Lebensmittel angeben, mit denen es von anderen Lebensmitteln unterschieden werden kann (einschließlich Nährwert, Produktionsort, Zusammensetzung und andere Eigenschaften);
Packungsbeilage - Datenträger, auf dem die Kennzeichnung angegeben ist und der sich in einer Handelspackung und (oder) Versandpackung befindet oder einer

Handelspackung und (oder) einer Versandpackung beigelegt ist;
Etikett - Datenträger, auf dem die Kennzeichnung aufgebracht ist und der auf der Handelspackung und (oder) der Versandpackung angebracht ist, einschließlich durch Kleben;
Kennzeichnung von Lebensmitteln - Informationen über Lebensmittel, die als Beschreibungen, Zeichnungen, Zeichen, Symbole, andere Bezeichnungen und (oder) deren Kombination auf der Handelspackung, der Versandpackung oder in Form eines anderen Informationsträgers auf der Handelspackung und (oder) der Versandpackung angebracht sind oder in ihnen untergebracht bzw. an ihnen angebracht wurde;
Verbraucher - eine Person, die beabsichtigt, zu bestellen oder zu kaufen und die bestellten, gekauften oder benutzten Lebensmittel ausschließlich für eigene, familiäre, Haushalts- und andere Bedürfnisse, die nicht mit unternehmerischen Aktivitäten verbunden sind, zu verwenden;

Phantasiename der Lebensmittel - Wort oder Wortverbindung, die die Bezeichnung der Lebensmittel ergänzen kann. Der Phantasiename der Lebensmittel darf nicht dessen Verbrauchereigenschaften widerspiegeln und darf die Bezeichnung der Lebensmittel nicht ersetzen; Käufer der Lebensmittel - juristische oder natürliche Person, einschließlich Verbraucher, die Lebensmittel zur beliebigen Verwendung kauft; verpackte Lebensmittel - Lebensmittel, die in einer Handelspackung untergebracht sind;
Begriffe die in diesem Paragraphen nicht definiert wurden, werden in dieser technischen Vorschrift der Zollunion in der in den Gesetzen der Zollunion festgelegten Bedeutung verwendet.

4. **Paragraph 3. Regeln für die Zirkulation auf dem Markt**

Lebensmittel werden gemäß ihrer Kennzeichnung in dieser technischen Vorschrift der Zollunion wie auch anderer technischer Vorschriften der Zollunion, die für sie gelten, auf dem Markt in Umlauf gebracht.

5. **Paragraph 4. Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung**

1.1. Anforderungen an die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln

1. Die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel muss folgende Informationen enthalten:
   1) Bezeichnung der Lebensmittel;
   2) Zusammensetzung der Lebensmittel, mit Ausnahme der in Ziffer 7 Absatz 4.4 dieses Paragraphen festgelegten Fälle und wenn keine anderen technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln festgelegt sind;
   3) Menge der Lebensmittel;

4) Herstellungsdatum der Lebensmittel;
5) Haltbarkeit der Lebensmittel;
6) Vom Hersteller festgelegte oder in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln festgelegte Lagerbedingungen der Lebensmittel. Für Lebensmittel, deren Qualität und Sicherheit sich nach dem Öffnen der Verpackung ändert, werden zum Schutz des Erzeugnisses vor Schäden auch die Lagerbedingungen nach dem Öffnen der Verpackung angegeben;
7) Bezeichnung und Standort des Herstellers der Lebensmittel oder vollständiger Name des Einzelunternehmers als Hersteller der Lebensmittel (im Folgenden Bezeichnung und Sitz des Herstellers), und in Fällen, die in dieser technischen Vorschrift der Zollunion festgelegt wurden, Bezeichnung und Standort der vom Hersteller bevollmächtigten Person, Bezeichnung und Standort des Importunternehmens oder vollständigerName und Sitz des Einzelimportunternehmers (im Folgenden Bezeichnung und Sitz des Importeurs);
8) Empfehlung und (oder) Beschränkung der Anwendung, einschließlich der Vorbereitung der Lebensmittel für den Fall, dass ihre Verwendung ohne diese Empfehlung oder Beschränkung schwierig ist, oder kann Gesundheitsschäden beim Verbraucher und seinem Eigentum verursachen und zu einer Verringerung oder dem Verlust der Geschmackseigenschaften der Lebensmittel führen;
9) Nährwertkennziffern der Lebensmittel unter Berücksichtigung der Angaben in Absatz 4.9 dieses Paragraphen;
10) Informationen über das Vorhandensein von Lebensmittelzutaten, die unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen (im Folgenden GVO) gewonnen wurden.
11) einheitliches Zeichen der Produktbehandlung auf dem Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion;

2. Es soll die in Ziffer 1 Absatz 4.1 dieses Paragraphen festgelegte und in Form von Aufschriften angebrachte Kennzeichnung der verpackten Lebensmittel in russischer Sprache und in der (den) Landessprache(n) der Mitgliedstaaten der Zollunion zugefügt werden, wenn entsprechende Anforderungen in der (den) Gesetzgebung(en) des (der) Mitgliedsstaates (Mitgliedsstaaten) der Zollunion vorhanden sind, mit Ausnahme der Fälle, die im Ziffer 3 Absatz 4.8 dieses Paragraphen angegeben sind.

3. Bei der Kennzeichnung verpackter Lebensmittel können zusätzliche Informationen angegeben werden, einschließlich Informationen zu Dokumenten, mit denen das Lebensmittel hergestellt und identifiziert werden kann, ein Phantasiename für das Lebensmittel, ein Warenzeichen, Informationen über den Inhaber eines Ausschlussrechts auf ein Markenzeichen, Bezeichnung des Produktionsortes der Lebensmittel, Bezeichnung und Sitz des Lizenzgebers, Zeichen des Systems freiwilliger

Zertifizierung.

4. Zusätzliche Anforderungen an die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel, die den Anforderungen dieser technischen Vorschrift der Zollunion nicht entgegenstehen, können in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln festgelegt werden.

5. Alkoholfreie Getränke, die Koffein in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt, und (oder) Heilpflanzen und ihre Extrakte in einer Menge, die für die Gewährleistung einer tonisierenden Wirkung auf den menschlichen Organismus ausreichen, müssen mit der Aufschrift gekennzeichnet werden "Nicht empfohlen zur Anwendung bei Kindern bis zu 18 Jahren, bei Schwangerschaft und in der Stillperiode sowie bei Personen, die an erhöhter Nervenreizbarkeit, Schlaflosigkeit, arterieller Hypertonie leiden".

1.2. Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die in Transportverpackungen untergebracht sind

1. Die Kennzeichnung der Versandpackungen für Lebensmittel muss die folgenden Informationen enthalten:
   1) Bezeichnung der Lebensmittel;
   2) Menge der Lebensmittel;
   3) Herstellungsdatum der Lebensmittel;
   4) Haltbarkeit der Lebensmittel;
   5) Lagerbedingungen der Lebensmittel;
   6) Informationen zur Identifizierung der Lebensmittelcharge (z.B. Chargennummer);
   7) Bezeichnung und Sitz des Herstellers der Lebensmittel oder vollständiger Name und Sitz des Einzelunternehmers als Hersteller der Lebensmittel.
      Falls das Lebensmittel in der Versandpackung ohne Handelspackung unterbracht ist, ist vom Hersteller für das weitere Abfüllen (Süßigkeiten, Streuzucker und andere Lebensmittel) eine Kennzeichnung der Versandpackung, in der eine solche Lebensmittel untergebracht ist, vorgeschrieben, die den in Ziffer 1 Absatz 4.1 dieses Paragraphen festgelegten Anforderungen entsprechen muss.

2. Es soll die in Ziffer 1 Absatz 4.1 dieses Paragraphen festgelegte und in Form von Aufschriften angebrachte Kennzeichnung der verpackten Lebensmittel in russischer Sprache und in der (den) Landessprache(n) der Mitgliedstaaten der Zollunion zugefügt werden, wenn entsprechende Anforderungen in der (den) Gesetzgebung(en) des (der) Mitgliedsstaates (Mitgliedsstaaten) der Zollunion vorhanden sind, mit Ausnahme der Fälle, die im Ziffer 3 Absatz 4.8 dieses Paragraphen angegeben sind.

3. Wenn die Kennzeichnung, die in Ziffer 1 Absatz 4.1 dieses Paragraphen festgelegt ist und auf der Handelspackung der Lebensmittel, die in der Versandpackung platziert ist, aufgetragen wurde, kann zur Information der Verbraucher bei solchen Erzeugnissen ohne Verletzung der Integrität der Versandpackung gestattet werden, die angegebene Kennzeichnung auf der Versandpackung nicht aufzutragen.

4. Bei der Kennzeichnung von in Versandpackungen befindlichen Lebensmitteln können zusätzliche Informationen angegeben werden, einschließlich Informationen zu Dokumenten, mit denen das Lebensmittel hergestellt und identifiziert werden kann, ein Phantasiename für das Lebensmittel, ein Warenzeichen, Informationen über den Inhaber eines Ausschlussrechts auf ein Markenzeichen, Bezeichnung des Produktionsortes der Lebensmittel, Bezeichnung und Sitz des Lizenzgebers, Zeichen des Systems freiwilliger Zertifizierung.

5. Zusätzliche Anforderungen an die Kennzeichnung von in Versandpackungen verpackten Lebensmitteln, die den Anforderungen dieser technischen Vorschrift der Zollunion nicht entgegenstehen, können in der technischen Vorschrift der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln festgelegt werden.

1.3. Allgemeine Anforderungen an die Bildung der Bezeichnungen von Lebensmitteln

1. Die Bezeichnung der in der Kennzeichnung angegebenen Lebensmittel soll es ermöglichen, die Herstellung der Lebensmittel zuzuordnen, sie zuverlässig zu charakterisieren und ermöglichen, sie von anderen Lebensmitteln zu unterscheiden.

2. Beim Inkrafttreten der technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln muss die Bezeichnung der Lebensmittel ihren Anforderungen entsprechen.

3. Informationen zu den physikalischen Eigenschaften und (oder), spezielle Bearbeitungsverfahren für Lebensmittel (wiederaufbereitet, geräuchert, mariniert, gemahlen, mit ionisierender Strahlung behandelt, sublimierte Lebensmittel und ähnliche Informationen dazu) gehören zur Bezeichnung der Lebensmittel oder befinden sich in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung, wenn das Fehlen dieser Informationen zu einer Täuschung des Verbrauchers (Konsumenten) führen kann. Die Anforderungen an solche Informationen für bestimmte Arten von Lebensmitteln sind in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln festgelegt.

4. Es ist nicht gestattet, in der Bezeichnung der Lebensmittel Zutaten anzugeben, wenn diese oder deren Verarbeitungsprodukte in den Zutaten

der Lebensmittel nicht enthalten sind.

5. Wenn in den Zutaten von Lebensmitteln Aromen verwendet werden, ist es erlaubt, die Bezeichnung der Zutat, die durch dieses Aroma ersetzt wird und nicht in den Zutaten der Lebensmittel enthalten ist, in die Bezeichnung der Lebensmittel aufzunehmen mit den Worten: mit Geschmack und (oder) mit Aroma**.**

6. Zusätzliche Anforderungen an die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel, die den Anforderungen dieser technischen Vorschrift der Zollunion nicht entgegenstehen, können in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln festgelegt werden.

1.4. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für die Zutaten von Lebensmitteln

1. In den Lebensmitteln enthaltene Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile zum Zeitpunkt der Herstellung der Lebensmittel anzugeben, wenn in den Anforderungen der technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln nichts anderes angegeben ist. Unmittelbar vor der Angabe dieser Zutaten muss die Aufschrift "Zusammensetzung" angebracht werden.

2. Beim Vorhandensein einer Zutat im Lebensmittel, das aus zwei oder mehreren Zutaten besteht, ist zum Lebensmittel gemäß Ziffer 1 Absatz 4.4 dieses Paragraphen eine Liste aller Zutaten anzugeben, die zu diesen Zutaten gehören oder es wird eine Zutat mit Ergänzung seiner Zutaten in Klammern in absteigender Folge ihres Massenanteils angegeben. Wenn der Massenanteil der Zutat 2 und weniger Prozent beträgt, muss, die dazugehörenden Zutaten nicht angegeben werden, mit Ausnahme der Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und zu den Zusatzstoffen gehörenden Zutaten, biologisch aktiver Stoffe und Heilpflanzen, aus GVO gewonnene Zutaten und Zutaten, die in Ziffer 14 Absatz 4.4 dieses Paragraphen angegeben sind.

3. Für den Fall, dass der Gehalt einer Lebensmittelzutat einen Massenanteil von 2 und weniger Prozent aufweist, darf er in beliebiger Reihenfolge nach Zutaten mit mehr als 2 Prozent angegeben werden, wenn in den Anforderungen der technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln nichts Anderes angegeben ist.

4. Die Bezeichnung von Zutaten, die selbst Lebensmittel sind, werden in den Zutaten der Lebensmittel gemäß den Anforderungen Absatz 4.3 dieses Paragraphen angegeben. Die in Anlage 1 zu dieser technischen Vorschrift der Zollunion festgelegten Bezeichnungen von Zutaten können in den Zutaten der Lebensmittel unter Bezeichnungen entsprechender Arten von Lebensmitteln angegeben werden, außer wenn die Bezeichnungen solcher Zutaten in der Bezeichnung der Lebensmittel verwendet werden.

5. Bei Anwesenheit von Aromen im Lebensmittel muss die Kennzeichnung der Zutaten das Wort "Aroma(Aromen)" enthalten. Ein Phantasiename der Lebensmittel bezüglich der Aromastoffe in den Zutaten der Lebensmittel darf nicht angegeben werden.

6. Bei Anwesenheit von Lebensmittelzusatzstoffen in den Zutaten der Lebensmittel müssen der funktionelle (technologische) Zweck (Säureregulator, Stabilisator, Emulgator, anderer funktioneller (technologischer) Zweck) und die Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffs angegeben werden, der durch den Index der Lebensmittelzusatzstoffe gemäß dem Internationalen Nummerierungssystem (INS) oder dem Europäischen Nummerierungssystem (E) ersetzt werden kann. Wenn Lebensmittelzusatzstoffe unterschiedliche funktionelle Zwecke haben, wird der funktionelle Zweck entsprechend seinem Verwendungsziel angegeben. Kohlendioxid, das als Zutat bei der Herstellung von Lebensmittel verwendet wird, muss bei Einbeziehung der Aufschrift "mit Kohlendioxid versetzt" oder ähnlichem in die Lebensmittelkennzeichnung nicht bei den Lebensmittelzutaten angeben werden.

7. Lebensmittelzutaten müssen nicht angegeben werden für:
   1) frische Früchte (einschließlich Beeren) und Gemüse (einschließlich Kartoffeln), die nicht geschält, nicht geschnitten oder in ähnlicher Weise behandelt wurden;

   2) Essig, der aus einer Art von Lebensmittel-Rohstoffen (ohne Zusatz anderer Zutaten) gewonnen wird;

   3) Aus einer Zutat bestehende Lebensmittel unter der Bedingung, dass die Bezeichnung des Lebensmittels das Vorhandensein dieser Zutat erkennen lässt.

8. Mit Ausnahme der in Ziffer 14 Absatz 4.4 dieses Paragraphen angegebenen Fälle gilt dies nicht für Zutaten, die auch nicht bei den Lebensmittelzutaten angegeben werden müssen:
   1) Stoffe, die bei der Lebensmittelherstellung von den angegebenen Lebensmittelzutaten entfernt werden und die zu einem späteren Zeitpunkt des technologischen Produktionsprozesses dem Lebensmittel ohne Erhöhung der Menge dieser Ausgangsstoffe zugesetzt werden;
   2) Stoffe, die zu einer oder mehreren Zutaten gehören und keine Eigenschaften von Lebensmitteln verändern, die solche Zutaten enthalten;
   3) technologische Hilfsmittel zur Herstellung bestimmter Lebensmittel;
   4) zu Aromen oder Lebensmittelzusatzstoffen gehörende Stoffe als Lösungsmittel und als Träger von Aromastoffen

9. Wasser muss nicht als Lebensmittelzutat angegeben werden, wenn es:

1) im Herstellungsprozess des Lebensmittels für die Rückgewinnung von konzentrierten, kondensierten oder trockenen Lebensmitteln verwendet wird;
2) zu flüssigen Zutaten gehört (einschließlich Boullion, Marinade, Pökellake, Sirup, Salzlake), die bei den Lebensmittelzutaten angegeben sind.

10. Es ist zulässig, Zutaten, die bei der Lebensmittelherstellung aus konzentrierten, kondensierten oder trockenen Lebensmitteln zurückgewonnen wurden, entsprechend ihrer Gewichtsanteile nach ihrer Rückgewinnung anzugeben.

11. Früchte (einschließlich Beeren), Gemüse (einschließlich Kartoffeln), Nüsse, Getreide, Pilze, Würzmittel, Gewürze, die zu entsprechenden Mischungen gehören und sich nicht signifikant im Gewichtsanteil unterscheiden, können als Lebensmittelzutaten in beliebiger Reihenfolge mit Angabe der Aufschriften "in veränderlichen Gewichtsanteilen" angegeben werden.

12. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln, zu deren Zutaten Süßstoffe gehören wie Zuckeralkohole, muss unmittelbar nach der Angabe der Lebensmittelzutaten durch die Aufschrift ergänzt werden: Enthält Süßstoff (Süßstoffe). Bei übermäßigem Gebrauch kann eine (können) abführende Wirkung(en) auftreten.

13. Zutaten (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen), biologisch aktive Zusatzstoffe, deren Gebrauch allergische Reaktionen hervorrufen kann oder deren Anwendung allergische Reaktionen auslösen kann oder die bei bestimmten Arten von Krankheiten kontraindiziert sind und die in Ziffer 14 Absatz 4.4 dieses Paragraphen aufgeführt sind werden bei den Lebensmittelzutaten unabhängig von ihrer Menge angegeben.

14. Zu den häufigsten Zutaten, bei deren Anwendung allergische Reaktionen auftreten können oder die bei bestimmten Arten von Krankheiten kontraindiziert sind, gehören:
    1) Erdnuss und ihre Verarbeitungsprodukte;
    2) Aspartam und Aspartam-Acesulfam-Salz;
    3) Senf und seine Verarbeitungsprodukte;
    4) Schwefeldioxid und Sulfite, wenn ihr Gehalt über 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter umgerechnet auf Schwefeldioxid beträgt;
    5) glutenhaltige Getreide und ihre Verarbeitungsprodukte;
    6) Sesam und seine Verarbeitungsprodukte;
    7) Lupine und ihre Verarbeitungsprodukte;
    8) Schalentiere und ihre Verarbeitungsprodukte;
    9) Milch und ihre Verarbeitungsprodukte (einschließlich Laktose);
    10) Nüsse und ihre Verarbeitungsprodukte;
    11) Krebstiere und ihre Verarbeitungsprodukte;
    12) Fisch und seine Verarbeitungsprodukte (außer Fischgelatine, die als

Basis für vitamin- und karotinoidhaltige Präparate verwendet wird);

13) Sellerie und seine Verarbeitungsprodukte;
14) Soja und seine Verarbeitungsprodukte;
15) Eier und ihre Verarbeitungsprodukte;

15. Informationen über die allergischen Eigenschaften der Zutaten, die in Ziffer 14 Absatz 4.4 dieses Paragraphen festgelegt sind, müssen in der Lebensmittelkennzeichnung nicht angegeben werden, ausgenommen Informationen über Aspartam und Aspartam-Acesulfam-Salze. Im Falle ihrer Verwendung bei der Lebensmittelherstellung muss nach der Angabe der Zutaten der Hinweis angebracht werden "Enthält eine Phenylalaninquelle".

16. Für Lebensmittel, die in den Zutaten Getreidebestandteile enthalten, ist es zulässig, nach der Angabe der Produktzusammensetzung den Hinweis anzubringen "Enthält kein Gluten", wenn keine glutenhaltigen Getreidebestandteile verwendet wurden oder Gluten entfernt wurde.

17. In Fällen, in denen die in Ziffer 14 Absatz 4.4 dieses Paragraphen festgelegten Zutaten bei der Lebensmittelproduktion nicht verwendet werden, ihre Anwesenheit in den Lebensmitteln aber nicht vollständig ausgeschlossen werden kann, werden die Informationen über die mögliche Anwesenheit solcher Zutaten unmittelbar nach der Angabe der Lebensmittelzutaten angebracht.

18. Für Lebensmittel, die Farbstoffe enthalten (Azorubin E122, Chinolingelb E104, Sunsetgelb FCF E110, Allurarot AC E129, Cochenillerot A E124 und Tartrazin E102) muss der Warnhinweis angebracht werden: Enthält Farbstoff (Farbstoffe), der (die) sich negativ auf die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern auswirken kann (können). Eine Ausnahme bilden alkoholische Getränke und Lebensmittel, in denen die angegebenen Farbstoffe zur Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen und der Fleischproduktion sowie zur Kennzeichnung oder dekorative Bemalung von Ostereiern verwendet werden.

1.5. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für die Menge von verpackten Lebensmitteln

1. Die Menge verpackter Lebensmittel wird bei der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse in Volumeneinheiten (Milliliter, Zentiliter oder Liter), als Gewicht (Gramm oder Kilogramm) oder als Zählgröße (Stück) angegeben. Dabei ist die Verwendung von Abkürzungen für diese Einheiten gestattet. Das Gewicht oder Volumen von Eiern, Früchten, Gemüse, die stückweise verkauft werden, muss nicht angegeben werden.

2. Die Wahl der Größe zur Angabe der Menge von verpackten Lebensmitteln, ausgenommen Lebensmittel, die stückweise verkauft werden, erfolgt unter Berücksichtigung folgender Regeln, wenn nicht in den technischen

Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln etwas Anderes angegeben ist:

- bei flüssigen Lebensmitteln wird ihr Volumen angegeben;
- bei pastösen, viskosen oder hochelastischen Lebensmitteln wird entweder ihr Volumen oder ihr Gewicht angegeben;
- bei festen, rieselfähigen Lebensmitteln, die ein Gemisch aus festen und flüssigen Stoffe sind, wird ihr Gewicht angegeben.

Die gleichzeitige Anwendung von zwei Größen für die Angabe der Lebensmittelmenge ist zulässig, z.B. Gewicht und Stückmenge, Gewicht und Volumen.

3. Die Angabe der Lebensmittelmenge in einer Sammelpackung muss wie folgt durchgeführt werden:

   3.1. wenn Lebensmittel mit einer Bezeichnung in mehreren Handelspackungen verpackt sind, dann ist auf der Sammelpackung der Lebensmittel die Gesamtmenge der Erzeugnisse und die Anzahl der Handelspackungen anzugeben;

   3.2. wenn es die Eigenschaften der Sammelpackung für verpackte Lebensmittel ermöglichen, die Informationen über die Menge der Lebensmittel zu sehen und es leicht ist, die Zahl der Handelspackungen vorauszuberechnen, dann ist es zulässig, sie auf der Sammelpackung nicht anzugeben;

   3.3. wenn verpackte Lebensmittel aus mehreren Handelspackungen von verschiedenen Produktarten und Bezeichnungen und (oder) einzelnen Erzeugnissen mit unterschiedlichen Bezeichnungen bestehen, dann wird auf der Sammelpackung der verpackten Lebensmittel die Bezeichnung und die Menge der Erzeugnisse in jeder Handelspackung und (oder) die Bezeichnung, Stückzahl oder das Gewicht jedes Erzeugnisses angegeben.

4. Die in Versandpackungen befindliche Lebensmittelmenge wird in Volumeneinheiten (Milliliter, Zentiliter oder Liter) oder Gewicht (Gramm oder Kilogramm) oder in der Menge der Verpackungseinheiten in der Versandpackung (Stück) unter Angabe der in jeder Verpackungseinheit befindlichen Lebensmittelmenge angegeben. Dabei ist die Verwendung von Abkürzungen für diese Einheiten gestattet.

5. Wenn sich Lebensmittel in flüssigen Medien befinden, beispielsweise Wasser, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von Genusssäuren, wässrige Salzlösungen, Pökellaken, Essig, Frucht- oder Gemüsesäften, sollte neben einer Volumen- oder Gewichtsangabe des Lebensmittels zusammen mit dem flüssigen Medium zusätzlich das Volumen oder Gewicht der in dem flüssigen Medium befindlichen Lebensmittel angegeben werden. Diese Anforderung gilt auch für in flüssigem Medium befindliche Lebensmittel mit anschließendem Einfrieren.

6. Eine unbestimmte Mengenangabe für verpackte Lebensmittel und eine durchschnittliche Mengenangabe für verpackte Lebensmittel ist nicht zulässig.

1.6. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für das Herstellungsdatum von Lebensmitteln

1. Die Angabe von Herstellungsdaten bei der Lebensmittelkennzeichnung in Abhängigkeit von ihrer Haltbarkeit erfolgt unter Verwendung folgender Worte:
   1) "Herstellungsdatum" unter Angabe von Uhrzeit, Tag, Monat, bei einer Haltbarkeitsdauer bis zu 72 Stunden;
   2) "Herstellungsdatum" unter Angabe von Tag, Monat, Jahr bei einer Haltbarkeitsdauer von 72 Stunden bis zu drei Monaten;
   3) "Herstellungsdatum" unter Angabe von Monat, Jahr oder Tag, Monat, Jahr bei einer Haltbarkeitsdauer von drei Monaten und länger;
   4) "Herstellungsjahr" für Zucker.

2. Nach dem Wort "Herstellungsdatum" wird das Herstellungsdatum der Lebensmittel oder der Ort der Eintragung dieser Daten auf der Handelspackung angegeben.
3. Das Wort "Herstellungsdatum" auf der Lebensmittelkennzeichnung kann ersetzt werden durch das Wort "Produktionsdatum" oder in der Bedeutung ähnliche Worte.
4. In den technischen Vorschriften der Zollunion können für bestimmte Arten von Lebensmitteln zusammen mit dem Wort "Herstellungsdatum" andere Begriffe angegeben werden, die das Enddatum des technologischen Herstellungsprozesses bestimmter Arten von Lebensmitteln festlegen, z.B. das Abfülldatum von Getränken, das Sortierdatum von Eiern, das Erntejahr der landwirtschaftlichen Kultur, das Erntejahr für wildwachsende Früchte, Nüsse, Bienenerzeugnisse.

5. Zusätzliche Anforderungen an die Angabe der Herstellungsdaten der Lebensmittel, die den Anforderungen dieser technischen Vorschrift der Zollunion nicht entgegenstehen, können in technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln angegeben werden

1.7. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für die Haltbarkeit von Lebensmitteln

1. Die Angabe von Haltbarkeitsdauer bei der Lebensmittelkennzeichnung in Abhängigkeit von ihrer Haltbarkeit erfolgt unter Verwendung folgender Worte:
   a. "haltbar bis" unter Angabe von Uhrzeit, Tag, Monat, bei einer Haltbarkeitsdauer bis zu 72 Stunden;
   b. "haltbar bis" unter Angabe von Tag, Monat, Jahr bei einer

Haltbarkeitsdauer von 72 Stunden bis zu drei Monaten;

c. "haltbar bis Ende" unter Angabe von Monat, Jahr oder "haltbar bis" unter Angabe von Tag, Monat, Jahr bei einer Haltbarkeitsdauer von mindestens drei Monaten.

2. Für die Angabe der Haltbarkeit von Lebensmittel kann das Wort "haltbar" verwendet werden unter Angabe der Anzahl an Tagen, Monaten oder Jahren und bei einer Haltbarkeit bis zu 72 Stunden das Wort "haltbar" unter Angabe der Anzahl an Stunden.

3. Nach den Worten "haltbar bis", "haltbar", "haltbar bis Ende" wird entweder die Haltbarkeitsdauer der Lebensmittel angegeben oder der Ort der Eintragung dieser Dauer auf der Verpackung.

4. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln, bei denen der Hersteller eine unbegrenzte Haltbarkeit angibt, muss durch den Hinweis ergänzt werden "Die Haltbarkeitsdauer ist nicht begrenzt bei Einhaltung der Lagerbedingungen."

5. Die Worte "haltbar bis", "haltbar", "haltbar bis Ende" in der Lebensmittelkennzeichnung können ersetzt werden durch die Worte "Haltbarkeitsdauer", "zu verwenden bis" oder in der Bedeutung ähnliche Worte.

6. Zusätzliche Anforderungen an die Angabe der Haltbarkeit der Lebensmittel, die den Anforderungen dieser technischen Vorschrift der Zollunion nicht entgegenstehen, können in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln festgelegt werden.

1.8. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für Bezeichnung und Sitz des Herstellers der Lebensmittel, der vom Hersteller bevollmächtigten Person, des Importeurs

1. Bezeichnung und Standort des Herstellers der Lebensmittel werden bei der Lebensmittelkennzeichnung unabhängig von der Herstellung der Lebensmittel auf dem Gebiet der Mitgliedstaaten der Zollunion oder der Einfuhr aus Drittländern angegeben. Als Standort des Herstellers der Lebensmittel wird der Ort der staatlichen Registrierung des Unternehmens oder des Einzelunternehmers festgelegt.
2. In für die Verbraucher (Käufer) bereitgestellten Informationen sollen offiziell registrierte Bezeichnungen und Standorte (Adresse einschließlich Land) des Herstellers verwendet werden. Bei Nichtübereinstimmung der Herstelleradresse werden auch die Adressen (a) der Produktionen (a) und der Personen angegeben, die vom Hersteller zur Annahme von Ansprüche von Kunden (Käufern) auf seinem Gebiet (wenn vorhanden) bevollmächtigt sind.

3. Informationen zur Bezeichnung des Sitzes des Herstellers von Lebensmitteln, die aus Drittländern eingeführt werden, können mit Buchstaben des lateinischen Alphabets und arabischen Ziffern oder in der (den) Landessprache(n) des Sitzes des Herstellers von Lebensmitteln angegeben werden, unter der Bedingung, dass die Bezeichnung des Landes in russischer Sprache angegeben wird.

4. Bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln, die von mehreren Herstellern hergestellt wird, können die Bezeichnung und der Standort jedes Herstellers angegeben werden, vorausgesetzt die Art der Übermittlung von Informationen über jeden Hersteller an die Verbraucher (Käufer) wie beispielsweise die Verwendung von Buchstaben, Ziffern, Symbolen, Kennzeichnung mit einer anderen Schrift ermöglicht die eindeutige Bestimmung des Herstellers eines konkreten Lebensmittels.

5. Erzeugnisse, die nicht am Ort ihrer Herstellung verpackt wurden (mit Ausnahme der Verpackung der Lebensmittel in Handelspackungen durch Einzelhandelsorganisationen), müssen die in Ziffer 1 Absatz 4.8 dieses Paragraphen festgelegten Informationen über den Hersteller und die juristische Person oder den Einzelunternehmer enthalten, der die Verpackung der Lebensmittel an einem anderen Ort als dem ihrer Herstellung für ihren nachfolgenden Vertrieb oder im Auftrag einer anderen juristischen Person oder eines Einzelunternehmer durchführt.

6. Wenn es beim Hersteller eine vom Hersteller bevollmächtigte Person gibt, müssen die Bezeichnung und der Standort einer solchen vom Hersteller bevollmächtigten Person in der Lebensmittelkennzeichnung angegeben werden.

7. Bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln, die aus Drittländern eingeführt werden, werden Bezeichnung und Standort des Importeurs angegeben.

1.9. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise für die Nährwerte von Lebensmitteln

1. Der Nährwert der gekennzeichneten Lebensmittel enthält folgenden Kennziffern:
   1) Brennwert (Kaloriengehalt)
   2) Menge an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten;
   3) Menge an Vitaminen und Mineralstoffen.

2. Der Nährwert von Aromen, Kaugummi, Kaffee, natürlichen Mineralwässern, in Flaschen abgefüllten Trinkwässern, Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmitteln im Rohzustand (Pilze, Schlachterzeugnisse leistungsfähiger Tiere und Vögel, Fischen, Gemüsen (einschließlich Kartoffeln), Früchten (einschließlich Beeren), Kochsalz, Gewürzen, Würzstoffen, Essig, Tee kann nicht angegeben werden, wenn nicht in den technischen Vorschriften der Zollunion für diese Arten von

Lebensmitteln etwas anderes angegeben ist. Der Nährwert anderer Arten von Lebensmitteln darf nicht angegeben werden in Fällen, die in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln festgelegt sind.

3. Der Nährwert von Lebensmitteln muss pro 100 Gramm oder 100 Milliliter und (oder) pro Portion Lebensmittel angegeben werden (eine bestimmte Menge von Lebensmitteln, die in der Kennzeichnung als eine Portion mit obligatorischer Angabe der Menge für eine solche Portion angegeben wird).

4. Der Brennwert (Kaloriengehalt) der Lebensmittel muss in Joule und Kalorien oder in Vielfachen oder Teilen der angegebenen Größeneinheiten angegeben werden.

5. Die Nährstoffmenge einschließlich Proteine, Fette, Kohlenhydrate in Lebensmitteln muss in Gramm oder Vielfachen oder Teilen der angegebenen Größeneinheiten angegeben werden.

6. Die Menge an Vitaminen und Mineralstoffen in Lebensmitteln muss in Größeneinheiten des Internationalen Einheitensystems (SI) (Milligramm oder Mikrogramm) angegeben werden oder in anderen Größeneinheiten, deren Verwendung in den Mitgliedsstaaten der Zollunion gemäß der gesetzlichen Bestimmungen der Mitgliedsstaaten auf dem Gebiet der Gewährleistung der Maßeinheiten zugelassen ist.

7. Die Menge an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten und der Brennwert (Kaloriengehalt) der Lebensmittel müssen in Bezug auf Proteine, Fette, Kohlenhydrate und Brennwert (Kaloriengehalt) angegeben werden, für die eine solche Menge pro 100 Gramm oder 100 Milliliter oder pro Portion des Lebensmittels (bei Angabe des Nährwerts für eine Portion) 2 und mehr Prozent der Menge enthält, die dem durchschnittlichen Tagesbedarf eines Erwachsenen an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten und Energie entspricht. In anderen Fällen kann die Menge an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten und der Brennwert (Kaloriengehalt) der Lebensmittel nach Ermessen des Herstellers angegeben werden.

8. Die Menge an Vitaminen und Mineralstoffen in Lebensmitteln muss in dem Fall angegeben werden, wenn Vitamine und Mineralstoffe dem Lebensmittel bei seiner Herstellung zugesetzt wurden. In anderen Fällen kann die Menge an Vitaminen und Mineralstoffen in Lebensmitteln in Bezug auf Vitamine und Mineralstoffe angegeben werden, für die eine solche Menge pro 100 Gramm oder 100 Milliliter oder pro Portion des Lebensmittels (bei Angabe des Nährwerts für eine Portion) 5 und mehr Prozent der Menge enthält, die dem durchschnittlichen Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitaminen und Mineralstoffen entspricht.

9. Die Menge, die dem durchschnittlichen Tagesbedarf eines Erwachsenen an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten und Energie und an Vitaminen, Mineral-

und anderen Stoffen entspricht, wird gemäß Anlage 2 zu dieser technischen Vorschrift der Zollunion festgelegt. Für die Angabe der Kennziffern der Nährwerte bei der Kennzeichnung der Lebensmittel, die in den Ziffern 7, 8, 9 Absatz 4.9 dieses Paragraphen angegeben sind und die für bestimmte Verbraucherkategorien festgelegt sind, erfolgt die Berechnung nach dem durchschnittlichen Tagesbedarf für diese Verbraucherkategorien.

10. Für biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel in Bezug auf Stoffe, deren Quellen biologisch aktive Zusätze darstellen und für angereicherte Lebensmittel in Bezug auf Stoffe, die für die Anreicherung dieser Lebensmitteln verwendet werden, muss zusätzlich der Nährwert als Prozentsatz der Mengen in der angegebenen Reihenfolge angegeben werden, die in Ziffer 9 Absatz 4.9 dieses Paragraphen festgelegt ist.

11. Die Werte der Kennziffern der Nährwerte von Lebensmitteln, deren Zubereitung durch Verbraucher erfolgen muss, sind bei der Kennzeichnung ohne Berücksichtigung der weiteren Verarbeitung dieser Lebensmittel anzugeben.

12. Die Kennziffern der Nährwerte von Lebensmitteln werden vom Hersteller der Lebensmittel analytisch oder rechnerisch bestimmt.

13. Bei der Angabe des Brennwerts (Kaloriengehalts) der Lebensmittel und ihrem Gehalt an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten können Rundungsregeln für den Wert der Kennziffer des Nährwerts des Lebensmittels gemäß Anlage 3 dieser technischen Vorschrift der Zollunion angewandt werden, wenn nicht in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln etwas anderes angegeben ist.

14. Für die Kennziffern der Nährwerte von Lebensmitteln ist bei der Kennzeichnung der Hinweis gestattet: "Durchschnittswerte" Bei der Bestimmung des Brennwerts (Kaloriengehalts) der Lebensmittel muss der Umrechnungskoeffizient in Brennwerte (Kaloriengehalte) der Lebensmittel für die wichtigsten Nährstoffe in Lebensmittel entsprechend Anlage 4 dieser technischen Vorschrift der Zollunion verwendet werden.

15. Bei der Bestimmung des Kohlenhydratgehalts von Lebensmitteln wird ihre im Lebensmittel enthaltene und im menschlichen Organismus verstoffwechselte Menge (mit Ausnahme von Ballaststoffen) ebenso berücksichtig wie die Menge an Süßstoffen und Zuckeralkoholen.

16. Bei der Bestimmung der Mengen an Vitamin A und Provitamin A wird bei der Berechnung der Umrechnungskoeffizient verwendet, nach dem ein Mikrogramm Retinol oder Retinol-Äquivalent sechs Mikrogramm Beta-Carotin entspricht.

17. Zusätzliche Anforderungen an die Angabe der Nährwerte der Lebensmittel, die den Anforderungen dieser technischen Vorschrift der Zollunion nicht

entgegenstehen, können in technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln angegeben werden

1.10. Allgemeine Anforderungen an Kennzeichnungshinweise zu Informationen über charakteristische Merkmale von Lebensmitteln

1. Informationen über charakteristische Merkmale von Lebensmitteln werden bei der Kennzeichnung auf freiwilliger Basis angegeben.

2. Informationen über charakteristische Merkmale von Lebensmitteln, einschließlich der Abwesenheit von Zutaten in den Lebensmitteln, die aus GVO (oder) unter Verwendung von GVO erhalten wurden, müssen durch Nachweise von ausgebildeten Personen bestätigt werden, unter selbständiger Angabe dieser Aussage bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln oder durch ihren Erhalt unter Beteiligung anderer Personen. Die Nachweise über das Vorhandensein charakteristischer Merkmale der Lebensmittel müssen im Unternehmen oder bei Einzelunternehmern aufbewahrt werden, die diese Lebensmittel auf einem einzelnen Zollgebiet der Zollunion in Umlauf bringen und die in den Fällen vorzulegen sind, die durch gesetzliche Bestimmungen der Zollunion festgelegt sind.

3. Informationen über charakteristische Merkmale von Lebensmitteln, die in Anlage 5 dieser technischen Vorschrift der Zollunion angegeben sind, dürfen nur bei Einhaltung der in dieser Anlage aufgeführten Bedingungen verwendet werden, wenn nicht in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln etwas anderes angegeben ist. In Anlage 5 dieser technischen Vorschrift der Zollunion nicht angegebene Informationen über charakteristische Merkmale von Lebensmitteln können bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln bei Einhaltung der Anforderungen von Ziffer 2 Absatz 4 dieses Paragraphen oder der Anforderungen, die in den technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln angegeben sind.

4. Informationen über charakteristische Merkmale der Lebensmittel zu ihren Nährwerten müssen bei der Kennzeichnung der Lebensmittel durch Angabe der Menge der entsprechenden Nährstoffe, die den Nährwert der Lebensmittel bestimmen, begleitet werden.

1.11. Anforderungen an Kennzeichnungshinweise zu Informationen über das Vorhandensein von Lebensmittelzutaten, die unter Verwendung genetisch veränderter Organismen gewonnen wurden

1. Für unter Verwendung von GVO hergestellte Lebensmittel, einschließlich frei von Desoxyribonukleinsäure (DNA) und Protein, müssen Hinweise angebracht werden: "gentechnisch veränderte Erzeugnisse" oder "aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt" oder "Erzeugnis enthält Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen".

2. Wenn der Hersteller bei der Produktion der Lebensmittel keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet hat, stellt ein Gehalt von 0,9 Prozent und weniger GVO eine zufällige oder technisch nicht vermeidbare Verunreinigung dar. Diese Lebensmittel zählen nicht zu den Lebensmitteln, die GVO enthalten. Bei der Kennzeichnung dieser Lebensmittel wird ein Hinweis auf das Vorhandensein von GVO nicht angegeben.

3. Für Lebensmittel, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Fadenpilze, deren genetisches Material unter Verwendung von gentechnischen Methoden - im Folgenden GTM) oder mit deren Verwendung hergestellt wurden, ist als Hinweis verpflichtend:
   a. wenn lebenden GTM vorhanden sind: "Erzeugnis enthält lebende gentechnisch veränderte Mikroorganismen";
   b. wenn keine lebenden GTM vorhanden sind: "Erzeugnis wurde unter Verwendung gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt";
   c. für von technologischen GTM befreite oder für unter Verwendung von Zutaten, die von GTM befreit wurden, hergestellte: "Erzeugnis enthält Zutaten, die unter Verwendung gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden".

4. Bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln wird kein Hinweis über das Vorhandensein von GVO für verwendete technologische Hilfsmittel angegeben, die aus oder unter Verwendung von GVO hergestellt wurden.

1.12. Anforderungen an Verfahren zur Übermittlung der Kennzeichnung

1. Die Kennzeichnung von in Ziffer 1 Absatz 4.1 und Ziffer 1 Absatz 4.2 dieses Paragraphen festgelegten Lebensmitteln muss verständlich, leicht lesbar, wahr und für den Verbraucher (Käufer) nicht irreführend sein, dabei müssen sich Hinweise, Zeichen, Symbole auf einem Kontrasthintergrund befinden, auf dem die Kennzeichnung aufgebracht wird. Die Art des Aufbringens der Kennzeichnung muss ihre Beständigkeit für die gesamte Haltbarkeitsdauer des Lebensmittels unter Beachtung der vom Hersteller festgelegten Lagerbedingungen garantieren.

2. In den Unterpunkten 1, 4 - 6 von Ziffer 1 Absatz 4.1 und Ziffer 13 Absatz 4.4 dieses Paragraphen sind Informationen festgelegt, die auf den Handelspackungen und (oder) auf dem Etikett angebracht werden müssen und deren Entfernung von Handelspackungen schwierig ist.

3. In den Unterpunkten 2, 3, 7 - 11 von Ziffer 1 Absatz 4.1 dieses Paragraphen sind Informationen festgelegt, die auf den Handelspackungen und (oder) auf dem Etikett und (oder) Packungsbeilage angebracht werden müssen, und (oder) auf dem Beipackzettel, der jeder Packungseinheit beigefügt ist oder auf jeder Packungseinheit angebracht ist.

4. Wenn die Fläche der größeren Seite der Handelspackungen der Lebensmittel 10 Quadratzentimeter nicht übersteigt, müssen die in Ziffer 2 und den

Unterpunkten 3, 7 – 11 von Ziffer 1 Absatz 4.1 dieses Paragraphen festgelegten Informationen (mit Ausnahme der in Ziffer 13 Absatz 4.4 dieses Paragraphen festgelegten Informationen), auf der Handelspackung und (oder) dem Etikett und (oder) der Packungsbeilage, die jeder Handelspackung oder jeder Versandpackung beigelegt wird, oder an jeder Versandpackung befestigt werden.

5. Bei der Vorverpackung von Lebensmitteln durch Einzelhandelsorganisationen in Abwesenheit von Verbrauchern müssen auf der Handelspackung oder auf einem daran befestigten Etikett die Bezeichnung des Lebensmittels, sein Herstellungsdatum, seine Haltbarkeitsdauer und die Lagerbedingungen angegeben werden. Andere Informationen, die in Ziffer 1 Absatz 4.1 und Ziffer 13 Absatz 4.4 dieses Paragraphen festgelegt sind, werden dem Verbraucher in beliebiger Weise mitgeteilt, um die Möglichkeit zu bieten, eine sachkundige Auswahl dieser Lebensmittel zu treffen (einschließlich der Aufbringung auf der Handelspackung und (oder) dem Etikett und (oder) auf der Packungsbeilage, die jeder Packungseinheit beigelegt ist oder an jeder einzelnen Packungseinheit befestigt ist).

6. Informationen, die in Ziffer 1 Absatz 4.1 und Ziffer 13 Absatz 4.4a dieses Paragraphen für unmittelbar in Versandpackungen verpackte Lebensmittel festgelegt sind, aber auch für Lebensmittel, deren Vorverpackung durch Einzelhandelsorganisationen in Anwesenheit von Verbrauchern erfolgt, werden dem Verbraucher in beliebiger Weise mitgeteilt, um die Möglichkeit zu bieten, eine sachkundige Auswahl dieser Lebensmittel zu treffen.

7. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die unmittelbar in Versandpackungen verpackt werden und die in Absatz 4.2 dieses Paragraphen festgelegt ist, muss auf der Versandpackung und (oder) der Packungsbeilage, die jeder Versandpackung beigelegt ist oder an jeder Versandpackung befestigt ist, aufgebracht werden oder in den Begleitdokumenten des Lebensmittels enthalten sein.

8. Die Kennzeichnung der Lebensmittel darf kein Bild eines Lebensmittels enthalten, das in der Handelspackung nicht enthalten ist oder bei der Herstellung des in der Handelspackung befindlichen Lebensmittels oder Lebensmittelzutaten nicht verwendet wurden oder deren Geschmack und (oder) Aroma mit Zutaten nachahmen, die zu den in der Handelspackung befindlichen Lebensmittel gehören, mit Ausnahme der Fälle, die in Ziffer 9 Absatz 4.12 dieses Paragraphen festgelegt wurden.

9. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die als Bild eines Gerichts aufgetragen wurde, bei dessen Zubereitung dieses Lebensmittel verwendet wird, muss die Worte "Möglichkeit eines zubereiteten Gerichts" oder in der Bedeutung ähnliche Worten enthalten.

1.13. Paragraph 5. Gewährleistung der Übereinstimmung mit den Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnung

Die Übereinstimmung der Kennzeichnung von Lebensmitteln mit dieser technischen Vorschrift der Zollunion garantiert die Erfüllung ihrer Anforderungen an die Kennzeichnung unmittelbar und die Einhaltung der Anforderungen der technischen Vorschriften der Zollunion für bestimmte Arten von Lebensmitteln durch Festlegung zusätzlicher Anforderungen für ihre Kennzeichnung.

Anlage 1
zur technischen Vorschrift der Zollunion
"Kennzeichnung von Lebensmitteln" (TV ZU 022/2011)

Arten von Zutaten, deren Bezeichnung durch die Bezeichnung der Arten von Lebensmitteln ersetzt werden können

Arten von Zutaten	Benennung der Arten von Lebensmitteln
1	2
Raffinierte Öle oder Fette	Öl oder Fett mit Herkunftsangabe: pflanzlich oder pflanzlich und tierisch oder tierisch
gepresste Kakaobutter, extrahierte oder raffinierte	Kakaobutter
Fruchtgemische, deren Massenanteil höchstens 10 Prozent der Lebensmittel beträgt	Früchte
Beerenmischungen, die höchstens 10 Prozent Gewichtsanteile der Lebensmittel betragen	Beeren
Kandierte Früchte, die höchstens 10 Prozent Gewichtsanteile der Lebensmittel betragen	Kandierte Früchte
Gemüsemischungen, die höchstens 10 Prozent Gewichtsanteile der Lebensmittel betragen	Gemüse
Naturhonig beliebiger Art	Honig
Mehlmischungen aus zwei und mehr Getreidearten	Mehl unter Angabe der Getreideart, aus der es hergestellt wurde, in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile
Stärke und mit physikalischen Verfahren oder enzymatisch modifizierte Stärke	Stärke*
Fisch aller Arten	Fisch
Siede-Speisesalz (Natriumchlorid)	Salz
Käse oder Käsemischungen	Käse
Milchprotein, Casein, Caseinate, Molkenprotein und Mischungen daraus	Milchprotein
Gewürze, die höchstens 2 Prozent Gewichtsanteile der Lebensmittel betragen	Gewürze oder Gewürzmischungen
Gewürzkräuter, die höchstens 2 Prozent Gewichtsanteile der Lebensmittel betragen	Gewürzkräuter oder Gewürzkräutermischungen
Für die Herstellung von Kaugummi verwendete Ausgangsstoffe	Gummigrundstoff
Saccharose aller Art	Zucker
Glukose wasserfrei oder Monohydrat	Glukose

1	2
Sirup aller Art	Sirup oder Glukosesirup
Wein aus Weintrauben	Wein
Graupen aller Art	Graupen
Sojaprotein (Isolate, Konzentrate)	Sojaprotein
Eiprodukte aller Art	Eiprodukte
* Zusätzliche Herkunftsangabe, beispielsweise Kartoffel	

Anlage 2
zur technischen Vorschrift der Zollunion
"Kennzeichnung von Lebensmitteln" (TV ZU 022/201)

Durchschnittlicher Tagesbedarf an wichtigen Nährstoffen und Energie zum Anbringen der Lebensmittelkennzeichnung

Wichtige Nährstoffe	Empfohlenes Niveau der Tagesdosis
Brennwert, kJ/kcal	10 467/2 500
Protein, g	75
Fette, g davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren, g	83 11
Resorbierbare Kohlenhydrate, g davon Zucker (Saccharose), g	365 65
Ballaststoffe, g	30
Mineralstoffe:	
Calcium, mg	1000
Phosphor, mg	800
Eisen, mg	14
Magnesium, mg	400
Zink, mg	15
Jod, µg	150
Kalium, mg	3.500
Selen, mg	0,07
Vitamine:	
Vitamin A, µg	800
Vitamin D, µg	5**
Vitamin E, mg	10
Vitamin C, mg	60
Thiamin, mg	1,4
Riboflavin, mg	1,6
Niacin, mg	18
Vitamin B_6, mg	2
Folsäure, µg	200
Vitamin B_{12}, µg	1
Biotin, mg	0,05
Pantothensäure, mg	6

* Bei Angabe des Brennwerts in Joule erfolgt die Umrechnung mit 1 cal gleich 4,1868 J.*(genau).*
** 5 µg Cholecalciferol sind 200 IE Vitamin D.

Anlage 3
zur technischen Vorschrift der Zollunion
"Kennzeichnung von Lebensmitteln" (TV ZU 022/2011)

Rundungsregeln für die Brennwerte von Lebensmitteln

Tabelle 1

Brennwert (Kaloriengehalt), kJ/kcal	Rundungsregeln oder Angaben
Kleiner 1	Anzugeben: "1"
Von 1 bis einschl. 5	Bis zur nächsten ganzen Zahl
Von 5 bis einschl. 100	Bis zur nächsten ganzen Zahl, mal 5
Über 100	Bis zur nächsten ganzen Zahl, mal 10

Rundungsregeln für den Wert der Menge an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten der Lebensmittel

Tabelle 2

Menge an Proteinen, Fetten, Kohlenhydraten, g	Rundungsregel und/oder Angaben
Kleiner 0,5	Gibt den Wert bis zur ersten Dezimalstelle nach dem Komma an
Von 0,5 bis einschl. 10	Bis zum nächsten Wert, mal 0,5 g
Über 10	Bis zur nächsten ganzen Zahl, mal 1 g

Anlage 4
zur technischen Vorschrift der Zollunion
"Kennzeichnung von Lebensmitteln" (TV ZU 022/2011)

Umrechnungskoeffizienten des Brennwerts der wichtigsten Nährstoffe der Lebensmittel

1. Zur Berechnung des Brennwerts müssenfolgende Umrechnungskoeffizienten verwendet werden:

Wichtige Nährstoffe der Lebensmittel	Umrechnungskoeffizienten
Protein	4 kcal/g - 17 kJ/g
Kohlenhydrate, einschließlich Mono- und Disaccharide (ohne Zuckeralkohole)	4 kcal/g - 17 kJ/g
Zuckeralkohole (ohne Erythrit)	2,4 kcal/g - 10 kJ/g
Erythrit	0
Fette, Fettsäuren	9 kcal/g - 37 kJ/g
Organische Säuren	3 kcal/g - 13 kJ/g
Salatrim	6 kcal/g - 25 kJ/g
Ethanol	7 kcal/g - 29 kJ/g
Ballaststoffe	2 kcal/g - 8 kJ/g

Anlage 5
zur technischen Vorschrift der Zollunion
"Kennzeichnung von Lebensmitteln" (TV ZU 022/2011)

Voraussetzungen zur Anwendung der Lebensmittelkennzeichnung zu Informationen über charakteristische Merkmale von Lebensmitteln

Kennziffer der Nährwerte oder Zutaten	Informationen über charakteristische Merkmale der Lebensmittel	Voraussetzungen, die bei der Verwendung der Informationen über die charakteristischen Merkmale der Lebensmittel bei der Lebensmittelkennzeichnung erforderlich sind
1	2	3
Brennwert (Kaloriengehalt)	Erniedrigt	Brennwert (Kaloriengehalt) um mindestens 30 Prozent gegenüber dem Brennwert (Kaloriengehalt) eines ähnlichen Lebensmittels reduziert
Brennwert (Kaloriengehalt)	Niedrig	Der Brennwert (Kaloriengehalt) beträgt höchstens 40 kcal (170 kJ) pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder bei Flüssigkeiten höchstens 20 kcal (80 kJ) pro 100 ml. Für direkt in der Nahrung enthaltene Zuckeraustauschstoffe beträgt der Brennwert (Kaloriengehalt) höchstens 4 kcal (17 kJ)/Portion mit den äquivalenten Süßungseigenschaften von 6 g Saccharose
Brennwert (Kaloriengehalt)	Fehlt (ohne)	Der Brennwert (Kaloriengehalt) beträgt höchstens 4 kcal (17 kJ) pro 100 ml Für direkt in der Nahrung enthaltene Zuckeraustauschstoffe beträgt der Brennwert (Kaloriengehalt) höchstens 4 kcal (17 kJ)/Portion mit den äquivalenten Süßungseigenschaften von 6 g Saccharose
Protein	Herkunft	Protein liefert mindestens 12 Prozent des Brennwerts (Kaloriengehalts) der Lebensmittel, sofern die Proteinmenge pro 100 g bei Feststoffen oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten mindestens 5 Prozent des täglichen Eiweißbedarfs beträgt
Protein	Hoher Gehalt	Protein liefert mindestens 20 Prozent des Brennwerts (Kaloriengehalts) der Lebensmittel
Fett	Niedriger Gehalt	Der Fettgehalt beträgt höchstens 3 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder höchstens 1,5 g bei Flüssigkeiten pro 100 ml.
Fett	Fehlt (ohne)	Der Fettgehalt beträgt höchstens 0,5 g bei festen Lebensmitteln pro 100 g oder bei Flüssigkeiten pro 100 ml.

1	2	3
Gesättigte Fettsäuren	Niedriger Gehalt	Die Summe der gesättigten Fettsäuren und trans-Fettsäuren in Lebensmitteln beträgt höchstens 1,5 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder 0,75 g pro 100 ml bei Flüssigkeiten und in jedem Fall sollte die Summe an gesättigten Fettsäuren und trans-Fettsäuren nicht mehr als 10% des Kaloriengehalts liefern
Gesättigte Fettsäuren	Fehlt (ohne)	Die Summe der gesättigten Fettsäuren und trans-Fettsäuren in Lebensmitteln beträgt höchstens 0,1 g gesättigte Fette pro 100 g bei festen Lebensmitteln und pro 100 ml bei Flüssigkeiten
Zucker(Summe Mono-und Disaccharide	Fehlt (ohne)	Der Zuckergehalt beträgt höchstens 0,5 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten
Zucker(Summe Mono-und Disaccharide	Niedriger Gehalt	Der Fettgehalt beträgt höchstens 5 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder höchstens 2,5 g bei Flüssigkeiten pro 100 ml.
Zucker(Summe Mono-und Disaccharide	Ohne Zusatz	Bei der Herstellung der Lebensmittel werden ihnen keine Mono- und Disaccharide als Zutaten zugesetzt. Wenn im Lebensmittel von Natur aus Zucker vorhanden ist, dann muss die Kennzeichnung auch folgende Angaben enthalten: Enthält Zucker natürlicher Herkunft (natürlich)
Zucker(Summe Mono-und Disaccharide	Enthält nur natürliche Zucker	Im Lebensmittel ist nur eigener natürlicher Zucker vorhanden
Ballaststoffe	Herkunft	Der Gehalt an Ballaststoffen beträgt mindestens 3 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder mindestens 1,5 g pro 100 ml bei Flüssigkeiten
Ballaststoffe	Hoher Gehalt	Der Gehalt an Ballaststoffen beträgt mindestens 6 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder mindestens 3 g pro 100 ml bei Flüssigkeiten
Vitamine und Mineralstoffe	Herkunft	Der Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen beträgt mindestens 15 Prozent vom mittleren Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitaminen und Mineralstoffen pro 100 g festes Lebensmittel oder 7,5 Prozent pro 100 ml bei Flüssigkeiten oder in einer Portion
Vitamine und Mineralstoffe	Hoher Gehalt	Der Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen beträgt mindestens 30 Prozent vom mittleren Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitaminen und Mineralstoffen pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten oder in einer Portion

1	2	3
Cholesterin	Niedriger Gehalt	Der Cholesteringehalt beträgt höchstens 0,02 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder höchstens 0,01 g pro 100 ml bei Flüssigkeiten bei Beachtung der Bedingung über den Gehalt in Lebensmitteln von höchstens 1,5 g gesättigter Fettsäuren pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder höchstens 0,75 g pro 100 ml bei
Cholesterin	Fehlt (ohne)	Der Cholesteringehalt beträgt höchstens 0,02 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder höchstens 0,01 g pro 100 ml bei Flüssigkeiten bei Beachtung der Bedingung über den Gehalt in Lebensmitteln von höchstens 1,5 g gesättigter Fettsäuren pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder höchstens 0,75 g pro 100 ml bei
Omega-3-Fettsäuren	Herkunft	Die Summe der Omega-3-Fettsäuren beträgt mindestens 0,2 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten, bei pflanzlichen oder tierischen Fetten und Ölen beträgt die Summe der Omega-3-Fettsäuren mindestens 1,2 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten.
Omega-3-Fettsäuren	Hoher Gehalt	Die Summe der Omega-3-Fettsäuren beträgt mindestens 0,4 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten, bei pflanzlichen oder tierischen Fetten und Ölen beträgt die Summe der Omega-3-Fettsäuren mindestens 2,4 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten.
Natrium (Siede-Speisesalz, Natriumchlorid)	Niedriger Gehalt	Der Natriumgehalt (oder die äquivalente Menge Kochsalz) beträgt höchstens 0,12 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten Bei Wasser (ausgenommen natürliche Mineralwässer) beträgt der Natriumgehalt höchstens 2 mg pro 100 ml
Natrium (Siede-Speisesalz, Natriumchlorid)	Sehrniedriger Gehalt	Der Natriumgehalt (oder die äquivalente Menge Kochsalz) beträgt höchstens 0,04 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten Diese Aussage gestattet keine Anwendung auf Wasser (einschließlich natürliches Mineralwasser)
Natrium (Siede-Speisesalz, Natriumchlorid)	Fehlt (ohne)	Der Natriumgehalt (oder die äquivalente Menge Kochsalz) beträgt höchstens 0,005 g pro 100 g bei festen Lebensmitteln oder pro 100 ml bei Flüssigkeiten