EXPORT VON MILCH UND MILCHPRODUKTEN IN DIE RUSSISCHE FÖDERATION / EURASISCHE WIRTSCHAFTSUNION

Dokumente, die in den Betrieben übersetzt vorliegen müssen:

Internationales Recht

1. Gesundheitskodex für Landtiere der OIE.
   http://www.oie.int/standard-setting/terrestrial-code/access-online/
2. Gesundheitskodex für Wassertiere der OIE.
   http://www.oie.int/standard-setting/aquatic-code/access-online/
3. Codex Alimentarius (Internationale Lebensmittelstandards der Codex Alimentarius Kommission).
   - Standards:
     http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/
   - Guidelines:
     http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/
   - Codes of Practice:
     http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/
4. WTO-Abkommen über sanitäre und phytosanitäre Massnahmen.
   https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/15sps_01_e.htm
5. GOST R 51705.1-2001 Qualitätsmanagement-Systeme. Qualitätsmanagement von Lebensmitteln aufgrund der HACCP-Prinzipien. Allgemeine Anforderungen.
6. Falls zutreffend weitere, betriebsspezifisch relevante Normen wie ISO22000, ISO 17025 etc.

Recht der EAWU

1. Einheitliche veterinäre und veterinär-sanitäre Anforderungen an überwachungspflichtige Waren gemäss Beschluss der Zollunion-Kommission Nr. 317 vom 18.06.2010.
2. Beschluss der Zollunion-Kommission Nr. 607 vom 07.04.2011 „Über die Muster der Einheitlichen veterinären Zeugnisse für auf das Territorium der Zollunion importierte überwachungspflichtige Waren aus Drittländern“.
3. Technische Regulierung der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR TS 005/2011).
4. Technische Regulierung der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR TS 021/2011).
5. Technische Regulierung der Zollunion „Über die Lebensmittelbeschriftung“ (TR TS 022/2011)
6. Technische Regulierung der Zollunion „Sicherheitsanforderungen an Lebensmittel-zusätze, Aromastoffe und technologische Hilfsmittel“ (TR TS 029/2012).
7. Technische Regulierung der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milch-produkten“ (TR TS 033/2013).
8. „Methodische Richtlinien für die Durchführung von Inspektionen in Milchverarbeitenden Betrieben zwecks Überprüfung der Einhaltung der einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinärhygienischen) Anforderungen der RF und Weißrussland“ vom 22.09.2009
9. Entwurf der „Methodische Richtlinien für die Durchführung von Inspektionen in Milchverarbeitenden Betrieben zwecks Überprüfung der Einhaltung der einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinärhygienischen) Anforderungen der Mitgliedstaaten der Zollunion aus 2010
10. Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 94 vom 09.10.2014 „Über die Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden“

Recht der Russischen Föderation

1. Föderales Gesetz „Über die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln“ Nr. 29-FZ vom 02.01.2000.
   [Die 12 Anpassungen seit dem 2.1.2000 betreffen nur Aufhebungen einzelner Abschnitte. In den russischen Verordnungen werden Abschnitte nicht gelöscht, sondern eine Bemerkung vorangestellt, dass dieser Abschnitt aufgehoben ist. Auf eine Übersetzung derselben wurde daher verzichtet.]
2. SanPiN 2.3.2.1078-01 „Lebensmittelrohstoffe und Nahrungsmittel. Hygienische Sicherheits- und Nährwertanforderungen von Nahrungsmitteln. Sanitäre und epidemiologische Regeln und Normen“, bestätigt durch den Leitenden Sanitärarzt der Russischen Föderation am 06.11.2001.

   22 Ergänzungen bzw. Änderungen (letzte Änderung vom 06.07.2011)
3. SanPiN 2.1.4.1074-01 „Trinkwasser. Hygienische Anforderungen an die Wasserqualität für zentralisierte Trinkwasserversorgungssysteme. Qualitätskontrollen“, bestätigt durch die Verordnung des Leitenden Sanitärarztes der Russischen Föderation Nr. 24 vom 26.09.2001, in der Fassung vom 25.02.2010, geändert am 28.06.2010.
4. SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Abstände und sanitätstechnische Klassen von Betrieben, Errichtungen und Standorten“, bestätigt durch die Verordnung des Leitenden Sanitärarztes der Russischen Föderation Nr. 74 vom 25.09.2007.
   ACHTUNG: 4 Ergänzungen bzw. Änderungen (letzte Änderung vom 25.04.2014)
5. SanPiN 2.1.4.1175-02 „Hygienische Anforderungen an die Wasserqualität für nicht-zentralisierte Trinkwasserversorgungssysteme. Sanitärschutz von Wasserquellen“, bestätigt durch die Verordnung des Leitenden Sanitärarztes der Russischen Föderation Nr. 40 vom 25.11.2002.
6. SanPin 2.3.4.551-96 „Anforderungen an Milch und Milchprodukte herstellende und verarbeitende Betriebe: technologische Prozesse, Rohstoffe“.
7. Weisung zur Reihenfolge und Periodizität von Kontrollen der mikrobiologischen und chemischen Gehaltswerte von Schmutzstoffen bei Milch und Milchprodukten aus Milchbetrieben, bestätigt durch Minselkhozprod der Russischen Föderation am 29.12.1995.
8. Sanitäre Regeln für Kühlhäuser, bestätigt am 29.09.1988.

State standard of the Russian Federation

GOST R 51705.1-2001

Effective since 2001-07-01

Universal Decimal Classification (UDC) 001.4:658.562.014:006.354

The Russian Classification for Standards (OKS) 03.120.10

All-Union Classification for Standards and Specifications (OKSTU) 0025

T59

Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements

Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

Technormativ LLC, translation from Russian

This document shall be interpreted according to the Russian text. In case of any discrepancy between the Russian text of this document or any document connected herewith and any translation thereof the Russian text shall prevail.

Foreword

1. DEVELOPED by All-Russia Research Institute of Certification

SUBMITTED by Department of agricultural production of food, light and chemical industry of Gosstandart of Russia

2. ADOPTED AND INTRODUCED by Decree No. 31-st, dated 23.01.01, of Gosstandart of Russia

3. This standard is developed in view of Directive 93/43 “Food stuff hygiene", dated 14.06.93, of European Community Council

4. FIRST EDITION

Table of contents:

Foreword 2
1 Scope 4
2 Definitions 4
3 Principles of HACCP system development 4
4 General requirements 5
4.1 Organizational management 5
4.2 Initial information for HACCP system development 6
4.3 Hazardous factors and preventive actions 6
4.4 Critical control points 7
4.5 Critical limits 8
4.6 Monitoring system 8
4.7 Corrective actions 8
4.8 Internal checks 8
4.9 Documentation 9
Appendix A (recommended) Example of flowcharting of production process 10
Appendix Б (recommended) Risk analysis according to diagram 11
Appendix B (recommended) Method of decision tree for determination of critical control points 12
Appendix Г (informative) Form of HACCP work sheet 13
Appendix Д (informative) Form of registration and accounting documentation list 14

1 Scope

This standard establishes the basic requirements for foodstuffs quality and safety management system on the basis of HACCP (Hazard analysis and critical control points) principles, stated in Directive 93/43 of European Community Council.

2 Definitions

For the purpose of this standard, the following terms and their definitions apply:

2.1 HACCP (Hazard analysis and critical control points): Conception, providing for systematic identification, evaluation and management of hazard factors, essentially affecting the production safety.

2.2 HACCP system: Totality of organizational structure, documents, production processes and resources necessary for HACCP implementation.

2.3 HACCP group: A panel (with qualification in different areas), which develops, introduces and maintains HACCP system in working condition.

2.4 hazard: Potential source of human health injury.

2.5 hazard factor: Kind of hazard with specific attributes.

2.6 risk: Combination of probability of hazard factor action and its grave consequences degree.

2.7 allowable risk: Risk acceptable for the consumer.

2.8 inadmissible risk: Risk exceeding the allowable risk level.

2.9 safety: Absence of inadmissible risk.

2.10 risk analysis: Procedure of available information use for hazard factors identification and risk evaluation.

2.11 warning action: Undertaken action for elimination of the cause of potential discrepancy or other potentially undesirable situation and directed at risk elimination or decrease to the allowable level.

2.12 corrective action: Undertaken action for elimination of the cause of revealed discrepancy or other undesirable situation and directed at risk elimination or decrease to the allowable level.

2.13 risk management: Procedure of working out and implementation of warning and corrective actions.

2.14 critical control point: Place of monitoring procedure for identification of hazard factor and (or) for risk management.

2.15 intended use: Use of product (article) in accordance with specifications requirements, instruction and the supplier's information.

2.16 not-intended use: Use of product (article) in conditions or for the purposes, which are not specified by the supplier, stipulated by the user's usual practice.

2.17 limiting value: Criterion dividing the allowable and inadmissible controlled values.

2.18 monitoring: Carrying out scheduled supervisions or measurements of parameters at critical control points with the purpose of duly detection of their overrunning the limiting values and obtaining the necessary information for working out of warning actions.

2.19 monitoring system: Totality of procedures, processes and resources necessary for carrying out the monitoring.

2.20 inspection (audit): Systematic and objective activity on evaluation of execution of established requirements, carried out by a person (expert) or group of persons (experts) being independent in decision making.

2.21 internal inspection: Inspection carried out by personnel of the organization, in which the inspection is carried out.

3 Principles of HACCP system development

HACCP system shall be developed in view of seven main principles:

1 — Identification of potential risk or risks (hazard factors), which are connected with foodstuffs production, starting with receipt of raw materials (breeding or cultivation) up to final consumption, including all stages of product life cycle (treatment, processing, storage and sales) with the purpose of

revealing the conditions of potential risk (risks) occurrence and establishing necessary measures for their control;

2 — Detection of critical control points in production for the elimination (minimization) of risk or possibility of its occurrence. The considered foodstuffs production operations in this case may include raw materials delivery, components selection, processing, storage, transportation, warehousing and realization;

3 — Limiting values of parameters shall be established in HACCP system documents or technological instructions and shall be observed to confirm that the critical control point is under control;

4 — Development of a monitoring system, allowing to provide monitoring of critical control points on the basis of scheduled measures or supervisions;

5 — Working out the corrective actions and their application in case of negative monitoring results;

6 — Development of inspection procedures which shall be regularly carried out to provide HACCP system effective functioning;

7 — Documentation of all system procedures, forms and ways of data recording regarding HACCP system.

4 General requirements

4.1 Organizational management

4.1.1 In accordance with the current legislation the management of an organization is personally liable for output products safety.

4.1.2 The management of an organization shall establish and document a policy regarding output products safety and provide its realization and support at all levels.

The safety policy shall be practically applicable and realizable and shall comply with the requirements of state control and supervision bodies and expectations of consumers.

4.1.3 The management of an organization shall specify the HACCP system scope regarding definite types (groups) or names of output products and stages of life cycle, to which the production, storage, transportation, gross sale, retail and consumption refer, including public catering.

4.1.4 The management of an organization shall select and appoint HACCP group, which shall bear responsibility for the development, introduction and maintenance of HACCP system in working condition.

4.1.4.1 Members of HACCP group jointly shall possess sufficient knowledge and experience in the field of quality management technology, equipment and monitoring instruments services, and also in a part of normative and technical documentation for the products.

4.1.4.2 HACCP group shall include coordinator and technical secretary, and also consultants with corresponding area of competence, if necessary.

4.1.4.3 The coordinator carries out the following functions:

- forms a working group staff in accordance with the field of development;

- makes changes in the working group staff in case of need:

- coordinates the work of the group:

- provides the execution of the coordinated plan;

- divide work and share duties;

- provides the covering of the whole field of development;

- provides free expression of opinion for each member of the group;

- make every effort to avoid frictions or conflicts between the group members and their subdivisions;

- informs the executors on the decisions of the group;

- represents the group in the organization management.

4.1.4.4 The technical secretary duties include:

- organization of group meetings;

- registration of group members at meetings;

- taking of minutes of decisions made by the working group.

4.1.4.5 The management of an organization shall determine and duly provide HACCP group with necessary resources, including:

time and place for meetings, analysis, self-training and preparation of system documents;

funds for primary training of group members;

necessary documentation:

access to information sources;

works software;

computing and office mechanization facilities.

4.2 Initial information for HACCP system development

4.2.1 Information on products

The following information shall be specified for each type (group) of products:

- name and designation of normative documents and specifications;

- name and designation of basic raw materials, food additives and package, their origin, and also designation of normative documents and specifications, in accordance to which they are produced:

- safety requirements (specified in normative documentation) and identification attributes of the output products;

- storage conditions and service life;

- known and potentially possible not-intended use of product, and, if necessary, recommendations on application and restrictions for products application, including that for separate groups of consumers (children, pregnant women, diabetics, etc.) with the indication of corresponding information in the accompanying documentation;

- possibility of hazard occurrence in case of objectively predicted not-intended use.

4.2.2 Manufacturing information

4.2.2.1 HACCP group shall make flow charts of production process (Appendix A) and plans of production facilities, if necessary.

4.2.2.2 The following data shall be specified in flow charts, plans or their supplements:

- controlled parameters of a technological process, frequency and degree of inspection (process inspection diagrams);

- instructions on cleaning, disinfection and deaeration procedures and also on hygiene of the personnel coordinated with the authorities of Ministry of Health of the Russian Federation;

- maintenance and washing of plant and equipment;

- return, rework and processing of products;

- cleansing station, layout of toilets, washstands, service-utility zones;

- points of possible contamination with raw material, lubricants, coolants, pallets and personnel;

- ventilation system, etc.

4.2.3 Check of information

Products and production process description shall be checked up by HACCP group for conformity to the real situation. This check shall be carried out periodically and its results shall be documented.

4.3 Hazardous factors and preventive actions

4.3.1 Hazardous characteristics

HACCP group shall detect and evaluate all kinds of hazards, including biological (microbiological), chemical and physical, and detect all possible hazardous factors, which may be present in production processes.

The hazardous factors specified in the sanitary rules and norms for foodstuff groups shall be first of all included in the list of accountable factors with no further changes to be made.

4.3.2 Risk analysis

Risk analysis shall be carried out for each potential factor, with the probability of the factor occurrence and significance of its consequences taken into account, and the list of factors shall be made against which the risk exceeds the permissible level. If no information on the acceptable risk is available, it shall be established by expertise by HACCP group. Risk analysis method according to a diagram is given in Appendix Б.

The hazardous factors present in products as well as those originating from equipment, environment, personnel, etc. shall be taken into account.

4.3.3 Preventive actions

HACCP group shall determine and document the preventive actions which eliminate risks or reduce them to the permissible level.

The following actions shall be related to preventive ones:

- monitoring of production process parameters;
- hot processing;
- application of preservatives;
- use of a metal detector;
- periodical inspection of detrimental substances concentration;
- washing and disinfection of the plant, equipment, hands and footwear, etc.

The list of preventive actions shall be represented in a tabulated form.

Name of operation	Accountable hazardous factor	Characteristics under control	Preventive actions
1	2	3	4

Risk attributes under control for the given operation or controlled parameters for hazardous factor identification shall be also specified in column 3.

4.4 Critical control points

4.4.1 Critical control points shall be determined by carrying out the analysis separately for every accountable hazardous factor and considering successively all the operations included in the production process flow chart (see 4.2.2). For this purpose, the table compiled in accordance with 4.3.3 shall be used.

4.4.2 The necessary condition for a critical control point for the considered operation is the presence of risk attributes control (hazardous factor identification and (or) preventive (control) actions eliminating risk or reducing it to the permissible level).

The algorithm of determination of critical control points by "Decision tree" method is given in Appendix B.

4.4.3 To decrease the number of critical control points without detriment to safety, the points for which conditions of 4.4.3.1 or 4.4.3.2 are observed, shall not be referred to them.

4.4.3.1 The preventive actions carried out systematically on a regular basis and specified in Sanitary rules and norms, in the system of technical maintenance and repair of equipment, in quality system procedures and other enterprise management systems.

4.4.3.2 Execution of preventive actions, not referring to control points, shall be evaluated by HACCP group in accordance with 4.3.3 and periodically checked when carrying out internal inspections in accordance with 4.8.

4.4.4 The results of hazardous factors analysis and detection of the critical control points shall be justified and documented.

4.5 Critical limits

4.5.1 For critical control points there shall be established:

- identification criteria for hazardous factors;
- permissible (inadmissible) risk criteria for the control of risk attributes;
- permissible limits for preventive actions used.

4.5.2 Criteria and permissible limits, hereinafter referred to as "critical limits", shall be established taking into account all the errors, including measurement errors.

4.5.3 When evaluating the qualitative attributes by visual observation, the use of standard samples is reasonable.

4.5.4 Critical limits shall be recorded in a HACCP work sheet, the form of which is shown in Appendix Г.

4.6 Monitoring system

4.6.1 The monitoring system shall be developed for each critical point for making observations and taking measurements on a regular basis, necessary for a duly detection of critical limits violation and for the execution of corresponding preventive or corrective actions (process adjustment).

4.6.2 The frequency of monitoring procedures shall provide the absence of inadmissible risk.

4.6.3 All the logged data and the documents connected with monitoring of critical control points shall be signed by the executors and shall be recorded in HACCP work sheets.

4.7 Corrective actions

4.7.1 Correcting actions to be taken in case of violation of critical limits shall be developed and documented for each critical control point.

4.7.2 The corrective actions are as follows:

- verification of measurement instrumentation;
- adjustment of equipment:
- isolation of inappropriate products;
- processing of inappropriate products;
- recycling of inappropriate products, etc.

4.7.3 Corrective actions whenever possible shall be developed beforehand, but in separate cases they can be developed immediately after violation of a critical limit. Powers of persons responsible for the corrective actions shall be established beforehand.

4.7.4 When unsafe products get into the market, a documented procedure of product withdrawal shall be developed.

4.7.5 Planned corrective actions shall be recorded in HACCP work sheets (Appendix Г).

4.8 Internal checks

4.8.1 HACCP internal checks shall be carried out immediately after the introduction of a HASSP system and then with the established frequency of at least once a year or on an unscheduled basis when detecting new unperceived hazardous factors and risks.

4.8.2 The check program shall include:

- analysis of registered claims, complaints and incidents connected with the violation of product safety;
- estimation of conformity of the actually performed procedures to the HACCP system documents;
- check of execution of the preventive actions;
- analysis of the monitoring results of the critical control points and of the corrective actions taken;
- estimation of the HACCP system effectiveness and preparing recommendations on its improvement;
- updating of documents.

4.8.3 The check program shall be developed by IIACCP group, and the check report shall be approved by the head of the organization.

4.9 Documentation

4.9.1 Documentation of HACCP program shall include:

- policy in the field of safety of output products;
- order on forming a HACCP group and the group membership :
- product information:
- manufacturing information;
- reports of HACCP group with the justification of choice of potentially hazardous factors, with results of risks analysis, choice of critical control points and determination of critical limits;
- HACCP work sheets;
- monitoring procedures;
- procedures of corrective actions;
- HACCP system internal check program;
- list of registration and accounting documentation.

4.9.2 The list of registration and accounting documentation can be made using a form given in Appendix Д. It shall be approved by the organization management and shall contain the documents reflecting the HACCP system functioning which include:

- monitoring data;
- deviations and corrective actions;
- claims, complaints and incidents connected with violation of the product safety requirements;
- reports of internal checks.

4.9.3 If there is no generic procedure at the enterprise, a procedure for the validation, publication and release to other persons and organizations, revision, registration and coding of HACCP system documents shall be developed.

Appendix A

(recommended)

Example of flowcharting of production process

A.1 Figure A.1 illustrates a flow- chart for the manufacture of a semi-finished product - breaded meat ready for use after heating.

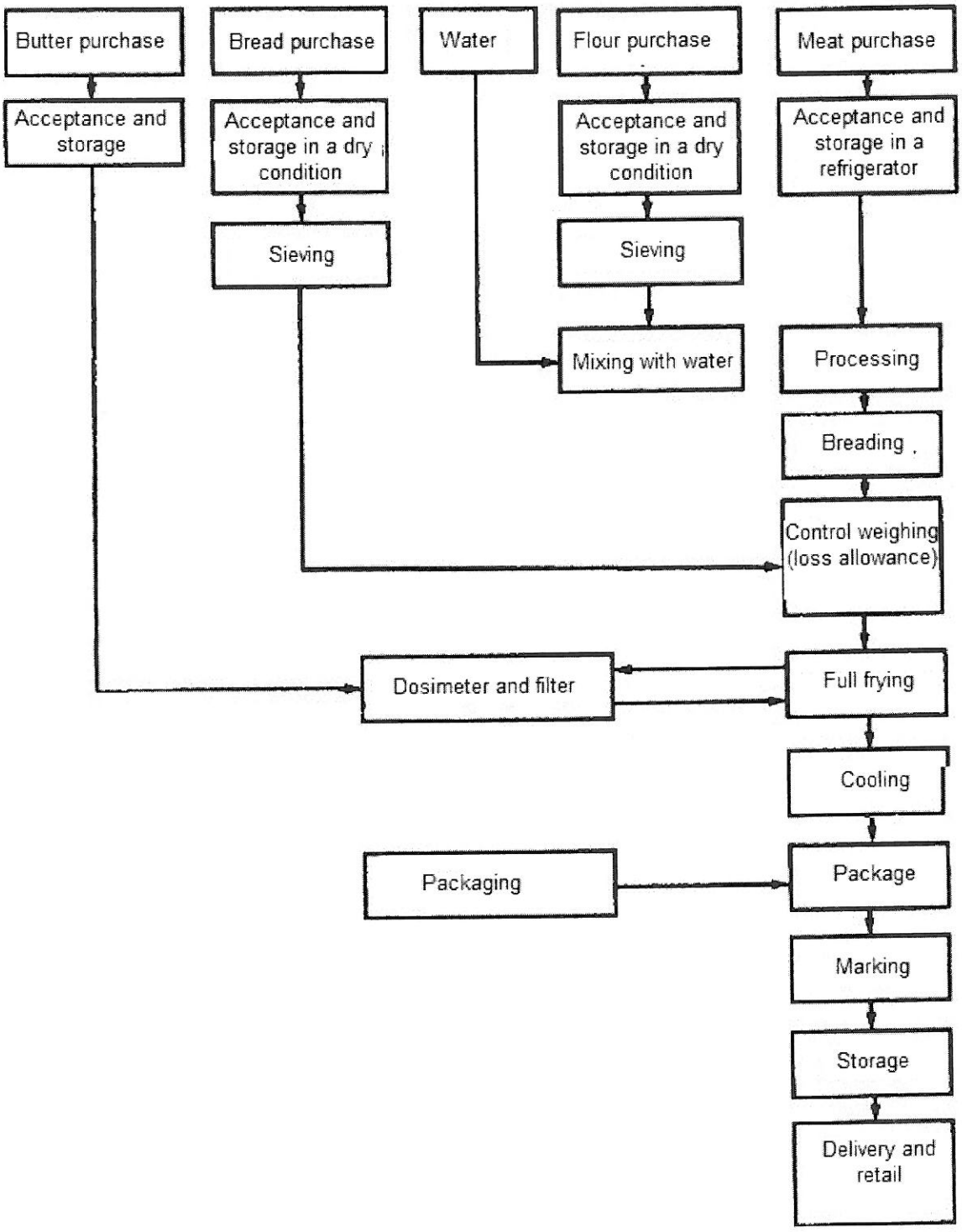


Figure A.1

Appendix Б

(recommended)

Risk analysis according to diagram

Б.1 The members of HACCP group estimate the probability of hazard release by the expert method with account of all accessible sources of information and practical experience proceeding from four probable variants of estimation: practically equal to zero, insignificant, significant and high.

Б.2 The severity of consequences from the hazard release is estimated also by the expert method proceeding from four probable variants of the estimation: light, moderately severe, severe, critical.

Б.3 Plot an acceptable risk boundary on a qualitative diagram with the coordinates "probability of hazard release - severity of consequences" as illustrated in Figure Б. 1.

If the point lies on the border or above the border, the factor shall be taken into account, if it is below the border - the factor shall not be taken into account.

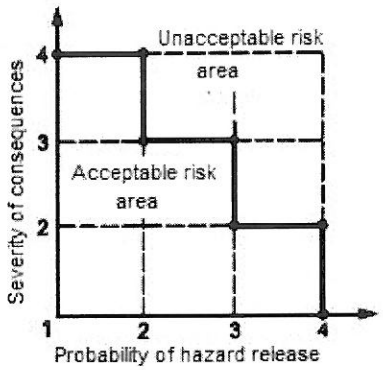


Figure Б.1 – Risk analysis diagram

Appendix B

(recommended)

Method of decision tree for determination of critical control points

Figure B.1 shows the algorithm of the method.

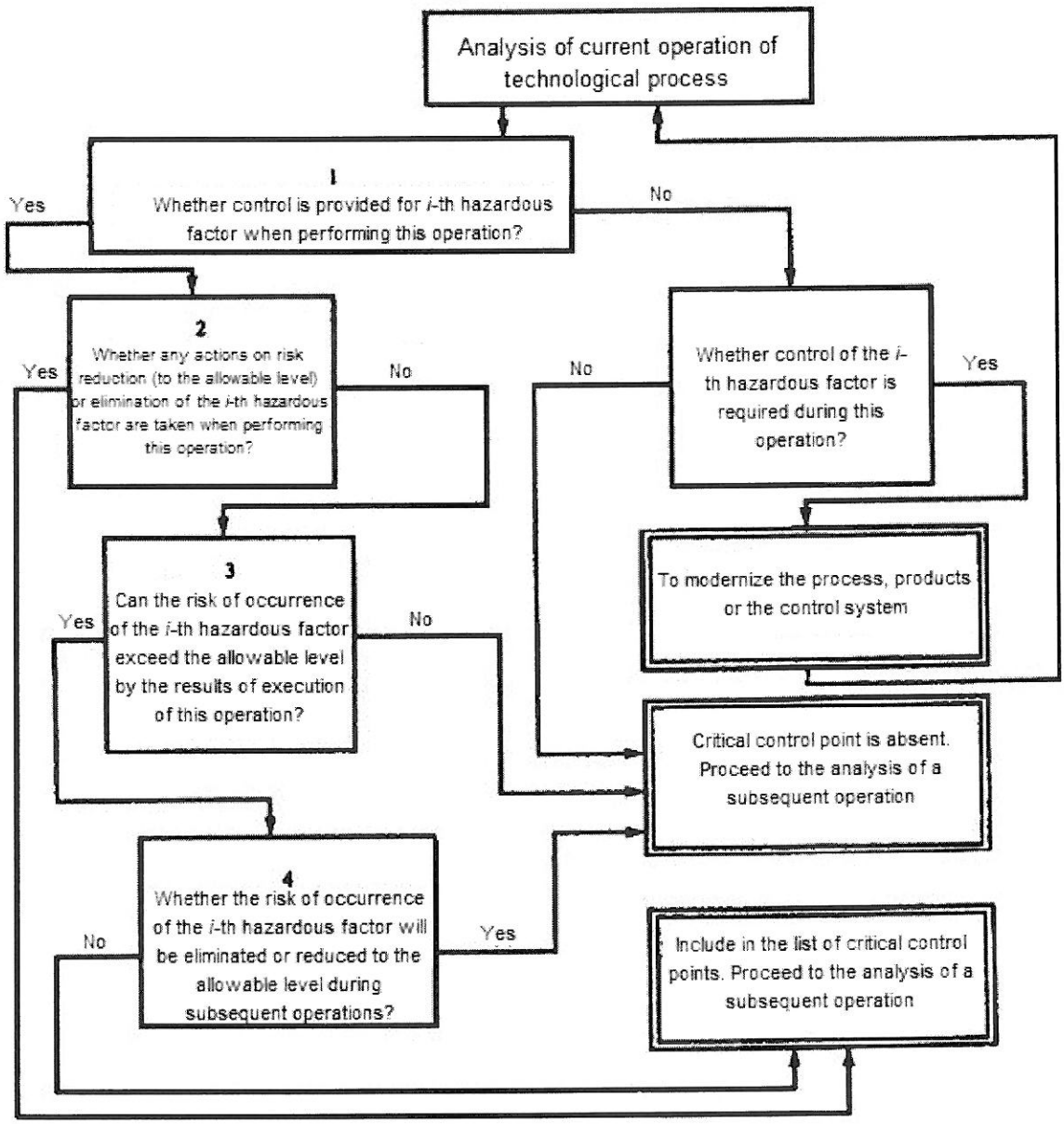


Figure B.1

Appendix Г
(informative)
Form of HACCP work sheet

Name of product_____

Name of technological process_____

_____

Name of operation	Hazardous factor	Number of critical control point	Control parameter and limit values	Monitoring procedure	Supervising actions	Registration and accounting document
1	2	3	4	5	6	7

Appendix Д

(informative)

Form of registration and accounting documentation list

No. of item (code)	Name of document	Responsible person, place of storage	Storage life upon filling

Descriptors: HACCP, critical control point, risk, risk analysis, hazardous factor, corrective and preventive actions

Nichtamtliche Übersetzung aus dem Russischen

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

Nichtamtliche Übersetzung aus dem Russischen

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-fertigung	Name, Anschrift und Telefon der Empfängerorganisation	Bezeichnung der Ware	Menge		Ausfuhrland, Hersteller und dessen Anschrift	Einfuhrland	Art und Kennzeichen des Transportmittels	Frachtbrief-Nr.	Nr. und Ausstellungsdatum des Veterinärbegleitdokumentes	Nr. der Durchfuhrgenehmigung der ermächtigten Behörde (falls erforderlich)	Beschauergebnisse (für Tiere)	Unterschrift des Arztes
				Kolli	Gewicht/ 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 (5) _____ 20__ (6)

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 Ausstellungs- (13)
datum der Warenbegleitpapiere)

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 Ausstellungsdatum 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 (5) vom _____ 20 (6)

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.

Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года №607 «О формах Единых ветеринарных сертификатов на ввозимые на таможенную территорию Таможенного союза подконтрольные товары из третьих стран»

DECISION OF THE COMMISSION OF CUSTOM UNION

from April 7, 2011 of No. 607

About forms of Single veterinary certificates on imported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the under control goods from the third countries

The commission of the Customs union solved:

To approve forms of the following Single veterinary certificates on imported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the under control goods from the third countries:

1. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny cattle (Form No. 1) (is attached);

2. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of manufacturing bulls (Form No. 2) (is attached);

3. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation embryos of cattle (Form No. 3) (is attached);

4. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation lethal cattle, sheep and goats (Form No. 4) (is attached);

5. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny sheep and goats (Form No. 5) (is attached);

6. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of rams and manufacturing goats (Form No. 6) (is attached);

7. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny pigs (Form No. 7) (is attached);

8. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of male pigs (the No. Form 8) (is applied);

9. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation lethal pigs (Form No. 9) (is attached);

10. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding, polzovatelny and sports horses (except for sports horses for participation in competitions) (Form No. 10) (is attached);

11. The veterinary certificate on temporary import on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sports horses for participation in competitions (Form No. 11) (is attached);

12. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of studhorses (Form No. 12) (is attached);

13. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation lethal horses (Form No. 13) (is attached)

14. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation daily chickens, turkey poults, ducklings, gooses, strausyat and incubatory eggs of these bird species (Form No. 14) (is attached);

15. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation fur animals, rabbits, dogs and cats (Form No. 15) (is attached);

16. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation wild animals (Form No. 16) (is attached);

17. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation live fishes, invertebrate and other poykilotermny water animals, their impregnated caviar, sperm, the larvae intended for productive cultivation, breeding and other use (Form No. 17) (is attached);

18. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation melliferous bees, bumblebees and cocoons of lyutsernovy bees-listorezov (Form No. 18) (is attached);

19. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation reindeers (Form No. 19) (is attached);

20. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation camels and other representatives of family camel (Form No. 20) (is attached);

21. *It is excluded according to the Decision of Board of the Euroasian economic commission from 9/10/2013 of No. 193*

22. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of cattle (Form No. 22) (is attached);

23. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of pigs (Form No. 23) (is attached);

24. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion birds (Form No. 24) (is attached);

25. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of horses (Form No. 25) (is attached);

26. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation canned food, sausages and other types of finished meat goods (Form No. 26) (is attached);

27. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of rabbits (Form No. 27) (is attached);

28. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation milk and the dairy products received from large and the small cattle (Form No. 28) (is attached);

29. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat of wild animals (the feathery game) (Form No. 29) (is attached);

30. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation natural honey and other products beekeepings (Form No. 30) (is attached);

31. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the egg powder, melange, albumin and other foodstuff of conversion of egg (Form No. 31) (is attached);

32. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation tanning, rogokopytny, intestinal, fur fur,

sheepskin and fur and merlushkovy raw materials, wool and goat down, the bristle, the horsehair, the feather and down of hens, ducks, geese and other birds (Form No. 32) (is attached);

33. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the flour fodder of fish, sea mammals, Crustacea and invertebrates (Form No. 33) (is attached);

34. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the stern for animals of the phytogenesis (Form No. 34) (is attached);

35. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the stern and fodder additives of the animal origin, including from the bird and fishes (Form No. 35) (is attached);

36. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation fodder additives for cats and dogs, and also ready forages for cats and the dogs who have passed thermal processing (Form No. 36) (is attached);

37. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation hunting trophies (Form No. 37) (is attached);

38. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation food products from fish, Crustacea, mollusks, other objects of trade and products their conversions (Form No. 38) (is attached);

39. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation mutton, the goat's meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of sheep and goats (Form No. 39) (is attached);

40. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation food egg (Form No. 40) (is attached).

41. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation zoo and circus animals (Form No. 41) (is attached).

42. The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation live earthworms (suborder of Lumbricina) and their cocoons (Form No. 42) (is attached).

Members of the commission of the Customs union:

From the Republic of Belarus	**S. Rumas**
From the Republic of Kazakhstan	**U.Shukeev**
From the Russian Federation	**I.Shuvalov**

Form No. 1

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny cattle

<table>
<tr><td colspan="3">1. Description of delivery</td><td colspan="4">1.5 Certificate of No. _____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">1.1 Name and address of the consignor:</td><td colspan="4" rowspan="3">Veterinary certificate
on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny cattle</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">1.2 Name and address of the consignee:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="4">1.3 Transport:
(No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">1.6 Country of source of animals:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">1.7 The country issued the certificate:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">1.8 Competent department of the exporting country:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">1.4 Country (y) transit:</td><td colspan="4" rowspan="2">1.9 The organization of the exporting country which has issued the certificate:</td><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td colspan="7">1.10 The check point of the goods through the customs border:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="7">2. Identification of animals</td><td></td></tr>
<tr><td>№</td><td>Type of the animal</td><td>Floor</td><td>Breed</td><td>Age</td><td>Identification number</td><td>Weight</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.	
3. Origin of animals 3.1 Place and time of the karantinirovaniye: 3.2 Administrative and territorial unit:	
4. Information on the state of health I, the undersigned state veterinarian, certify the following present: 4.1 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy animals, occur from farms or the administrative territories of the exporting country, officially free animals from infectious diseases: - Gubkoobrazny encephalopathy of cattle - in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya with insignificant or controlled risk by the specified illness, according to recommendations of the Code of OIE; - leptospiroza - within the last 3 months in the territory of the economy; - plagues of cattle, the kontagiozny plevropnevmoniya, vesicular stomatitis, blutanga, - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya; - infectious nodular dermatitis - within the last three years in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya; - enzooticheskу leukosis - within the last 12 months in the territory of the economy; - brutselleza, tuberculosis and paratuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy; - anthrax during the last 20 days in the territory of the economy; - the foot-and-mouth disease within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya.	
4.2 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are not vaccinated against brutselleza, the foot-and-mouth disease.	
4.3 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the animals who genetically have not been connected from scotomas from unsuccessful on gubkoobrazny encephalopathy of cattle of the countries.	
4.4 Animals did not receive the forage of the animal origin in case of which production the proteins received from ruminants, except for the components which use is allowed by the Code of OIE were used.	
4.5 Animals were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances and tireostatichesky preparations, except for preventive and medical actions.	
4.6 Animals in the current were at least 21 days in quarantine under supervision of the representative of the Public veterinary service of the exporting country and had no contact to other animals. In the karantinirovaniye daily external survey was conducted. Animals are clinically healthy, researched in accredited laboratory by the methods recommended by MEB, with negative results (to specify the name of laboratory, date and the method of research) on: - tuberculosis _____ - enzooticheskу leukosis _____ - paratuberculosis _____ - brucellosis _____ - campilobakterioz (Campylobacter fetus venerealis) _____ - trichomoniasis (Trichomonas fetus) _____ - chlamydiosis _____ - leptospiroz (if were not vaccinated or processed with the preventive purpose degidrostreptomitsiny or the substance registered in the exporting country by substance, giving equivalent effect) _____ - infectious rinotrakheit and virus diarrhea of KRS (for breeding animals provided that animals were not vaccinated previously) Research on campilobakterioz and the trichomoniasis is required only for bulls.	
4.7 Before sending animals are subjected to veterinary processings (to specify the method, date of processing):	
4.8 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.	
4.9 Transport means it is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	
4.10 The route is applied.	

Place _____ Date _____ Seal Signature of the state veterinarian First name, middle initial, last name and position	
The signature and seal shall differ color from the form	

Form No. 2

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of manufacturing bulls

1. Description of delivery	1.8 Certificate of No. _____	
1.1 Name and address of the consignor:	The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of manufacturing bulls	
1.2 Name and address of the consignee:		
1.3 Quantity of doses of sperm in the consignment:		
1.4 Number of places (containers):	1.9 Country of source of the goods:	
1.5 Marking of the seal on the shipping container:	1.10 Competent department of the exporting country:	
1.6 Transport: (No. of flight of the plane, name of the vessel, number of the car, car.)	1.11 The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
1.7 Country (y) transit:	1.12 The check point of the goods through the customs border:	
2. Origin of sperm 2.1 Name, registration number and address of the company (center) of the capture of sperm: 2.2 Administrative and territorial unit:		
3. Information on bulls - donors		

№	Nickname	Identification number	Birth date	Breed	Date of the capture of sperm	Test tubes with sperm	
						Marking	Quantity of doses

1.								
2.								
3.								
4.								
5.								

In transit sperms from more than 5 animals, the inventory which is signed by the state veterinarian of the exporting country is constituted and is the integral part of this certificate.

4. Information on the state of health

I, the undersigned state veterinarian, certify the following present:
4.1 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm is received from clinically healthy animals and occurs from the companies of artificial insemination and the administrative territories, free animals from infectious diseases:
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of cattle, blutanga, the kontagiozny plevropnevmoniya - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- brutselleza, tuberculosis, paratuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy;
- infectious rinotrakheita, the trichomoniasis (Trichomonas fetus), campilobakterioza (Campylobacter fetus venerealis), virus diarrhea, enzooticheskу leukosis - within the last 12 months in the territory of the economy;
- leptospiroza - within the last three months in the territory of the economy;
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.

4.2 Manufacturing bulls from whom sperm is received, were in the center of selection of sperm and/or at the companies of artificial insemination at least 30 days to the capture of sperm and were not used and not used during this time for natural insemination.

4.3 Manufacturing bulls from whom sperm is received, did not receive the forages containing proteins of ruminants, except for substances recommended by the OIE Code.

4.4 Manufacturing bulls and/or at the companies of artificial insemination did not contain in the center of selection of sperm together with the small cattle.

4.5 In the terms recommended by MEB to the capture of sperm manufacturing bulls were researched in accredited laboratory by the methods recommended by MEB, with negative results (to specify the name of laboratory, date and the method of research) on:
- tuberculosis _____
- paratuberculosis _____
- brutsellez _____
- enzooticheskiya
Leucosis_____
- trichomoniasis (Trichomonas fetus)
_____
- campilobakterioz (Campylobacter fetus venerealis) _____
- infectious rinotrakheit _____
- mucosal disease _____
- leptospiroz (if were not vaccinated or processed with the preventive purpose degidrostreptomitsiny or the substance registered in the exporting country by substance, giving equivalent effect)
_____
- chlamydiosis _____
- bluetongue _____

Research on campilobakterioz is required only for bulls.

4.6 Sperm is collected, processed was stored and transported according to recommendations of the OIE Code.

Place _____ Date _____ Seal

Signature of the state veterinarian

First name, middle initial, last name and position

The signature and seal shall differ color from the form of the certificate									

Form No. 3

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation embryos of cattle

1. Description of delivery	1.7. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation embryos of cattle
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Quantity of embryos:	1.8. Country of source of the goods:
1.4. Quantity of places (containers):	
	1.9. Competent department of the exporting country:
1.5. Marking of the seal on the vehicle (the type, number):	
	1.10. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
1.6. Transport:	
(No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.11. Country (y) transit:
	1.12. The check point of the goods through the customs border:

2. Information on cows - donors of embryos

	№ payment order	Type of the animal	Nickname	Birth date	Breed	Identification number	Date of the capture of the embryo
	1.						
	2.						
	3.						
	4.						
	5.						

In transit embryos from more than 5 animals the inventory which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country is constituted and is the integral part of this certificate.

3. Information on the state of health

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following:

3.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic

Kazakhstan and the Russian Federation embryos of cattle are received from the healthy breeding
animals. Manufacturing bulls contained in the centers of selection of sperm and (or) in the centers
artificial insemination, and cow - donors of embryos - in farms, in the centers artificial
insemination, free animals from infectious diseases, within 30 days also were in the country
at least 6 months before receipt of sperm or embryos.
3.2. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation embryos occur from the countries or the administrative territories, free animals from infectious diseases:
blutanga - within the last 24 months preceding to the beginning of transactions on selection of embryos;
vesicular stomatitis, kontagiozny plevropnevmoniya, plague of cattle - within the last 24 months;
foot-and-mouth disease - within the last 12 months.
3.3. Donor cows were in the economy the last 60 days before transaction on selection of embryos and had no contact to other animals imported into the country within the last 12 months.
3.4. Sperm for insemination of cows - donors of embryos conforms to requirements of Chapter 2 of the Single veterinary (veterinary and sanitary) requirements shown to the goods, subject to the veterinary control (supervision), approved by the Decision of the Commission of the Customs union from June 18, 2010 of No. 317 "About application of veterinary and sanitary measures in the Customs union".
3.5. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation embryos occur from farms on receipt of embryos of cattle, free animals from infectious diseases:
brutselleza, tuberculosis - within the last 6 months;
enzootichesky leukosis - within the last 12 months;
infectious rinotrakheita, the trichomoniasis (Trichomonas fetus), campilobakterioza (Campylobacter fetus venerealis), clamidiosis - within the last 12 months;
anthrax - during the last 20 days.
In farms on receipt of embryos of cattle cases were not registered:
paratuberculosis - within the last 3 years;
leptospiroza - within the last 3 months;
virus diarrhea of cattle - within the last 6 months.
3.6. Cows - donors of embryos at least 1 time the year were tested with the negative
diagnostic result in laboratory (accredited or certified in
established procedure) with use of troubleshooting test which corresponds to methods,
approved by the exporting country, on the following diseases (to specify the method and date of testing):
tuberculosis _____
paratuberculosis _____
brutsellez _____
leptospiroz _____
enzootichesky leukosis _____
blutang _____
virus diarrhea of cattle _____
infectious rinotrakheit _____
trichomoniasis _____
campilobakterioz _____
clamidiosis _____
3.7. Embryos are selected, were stored and transported according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code

Place _____ Date _____ Seal
Signature of the state/official veterinarian _____
First name, middle initial, last name and position _____
Note. The signature and the seal shall differ color from the form of the certificate.

Form No. 4

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation lethal cattle, sheep and goats

<table>
<tr><td>1. Description of delivery</td><td colspan="2">1.5. Certificate of No. _____</td></tr>
<tr><td>1.1. Name and address of the consignor:</td><td colspan="2" rowspan="2">Veterinary certificate
on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation lethal cattle, sheep and goats</td></tr>
<tr><td>1.2. Name and address of the consignee:</td></tr>
<tr><td rowspan="5">1.3. Transport:
(No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)</td><td colspan="2">1.6. Country of source of the goods:</td></tr>
<tr><td colspan="2">1.7. The country which has issued the certificate:</td></tr>
<tr><td colspan="2">1.8. Competent department of the exporting country:</td></tr>
<tr><td colspan="2">1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">1.10. The check point of the goods through the customs border:</td></tr>
<tr><td>1.4. Country (y) transit:</td></tr>
<tr><td colspan="3">2. Identification of animals _____</td></tr>
<tr><td colspan="3">2.1. Quantity of animals: _____</td></tr>
<tr><td colspan="3">2.2. Weight of the batch: _____</td></tr>
<tr><td colspan="3">2.3. Type of identification (tattoo, eartab etc.): _____</td></tr>
<tr><td colspan="3">2.4. Identification number of the economy: _____</td></tr>
<tr><td colspan="3">The inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian and in which are reflected is attached to the certificate: type of the animal, polovozrastny group, identification number of the animal.</td></tr>
<tr><td colspan="3">3. Origin of animals</td></tr>
<tr><td colspan="3">3.1. Place and time of the karantinirovaniye:</td></tr>
<tr><td colspan="3">3.2. Administrative and territorial unit:</td></tr>
<tr><td colspan="3">4. Information on the state of health</td></tr>
<tr><td colspan="3">I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:</td></tr>
<tr><td colspan="3">4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy lethal animals occur from the territories of the exporting country, free animals from infectious diseases:</td></tr>
<tr><td colspan="3">- Gubkoobrazny encephalopathy of cattle - for cattle according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code and classification of risk by gubkoobrazny encephalopathy of cattle of the exporting country, the zone or the kompartment;</td></tr>
<tr><td colspan="3">- fasten sheep - for sheep and goats according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;</td></tr>
<tr><td colspan="3">- copper-visny, arthritis encephalitis - in day of sending was not clinical signs, for sheep and goats in herds of the origin of the disease were not diagnosed clinically, serologicheski within the last 36 months, the sheep and the goat from herds, unsuccessful on these diseases, during the specified period were not entered;</td></tr>
<tr><td colspan="3">- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;</td></tr>
<tr><td colspan="3">- The kontagiozny plevropnevmoniya large and the small cattle, vesicular stomatitis, blutanga, plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country;</td></tr>
</table>

- plagues of the small cattle, nodulyarny dermatitis - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- smallpox of sheep and goats - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- enzootichesky leukosis - within the last 12 months in the territory of the economy;	
- tuberculosis, brutselleza - within the last 6 months in the territory of the economy;	
- leptospiroza - in the absence of the registered cases within the last 3 months in the territory of the economy;	
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy;	
- paratuberculosis - in the absence of the registered cases within the last 36 months in the territory of the economy.	
4.2. Animals were not vaccinated against brutselleza, leptospiroza and smallpox of sheep and goats.	
4.3. Animals did not receive the forages containing proteins of ruminants, except for the substances recommended by the OIE Terrestrial animal health Code	
4.4. Animals were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, pesticides, and also the medicines entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.	
4.5 The animals moved through the customs border of the Customs union or on the territories of the Customs union, shall contain in quarantine at least 21 day during which the thermometry and diagnostic researches of animals is carried out on:	
- tuberculosis _____	
- brutsellez _____	
4.6. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.	
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	
4.8. The route is applied.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 5

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny sheep and goats

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny sheep and goats	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)		
	1.6. Country of source of animals:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	

				1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:		
1.4. Country (y) transit:						
				1.10. The check point of the goods through the customs border:		
2. Identification of animals						
No. of the payment order	Type of the animal	Floor	Breed	Age	Identification number	Weight
1						
2						
3						
4						
5						
In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.						
3. Origin of animals						
3.1. Place and time of the karantinirovaniye: _____						
3.2. Administrative and territorial unit: _____						
4. Information on the state of health						
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:						
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy breeding sheep and goats occur from the territories of the exporting country, free animals from infectious diseases:						
- fasten sheep - according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;						
- plagues of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;						
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;						
- plagues of cattle, blutanga - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;						
- smallpox of sheep and goats - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;						
- tuberculosis, brutselleza, the infectious agalaktiya - within the last 6 months in the territory of the economy;						
- listerioza, infectious mastitis, ampilobakterioza, epididimita sheep (Brucella ovis) - within the last 12 months in the territory of the economy;						
- leptospiroza, the infectious plevropnevmoniya - within the last 3 months in the territory of the economy;						
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy;						
- copper-visny, arthritis encephalitis - in day of sending was not clinical signs, diseases were not diagnosed clinically, serologicheski in herds of the origin within the last 36 months, the sheep and the goat from herds, unsuccessful on these diseases, during the specified period were not entered;						
- paratuberculosis - in the absence of the registered cases within the last 36 months in the territory of the economy.						
4.2. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding animals are not vaccinated against brutselleza.						
4.3. Animals did not receive the forages containing proteins of ruminants, except for the substances recommended by the OIE Terrestrial animal health Code						
4.4. Animals were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances and tireostatichesky preparations, except for preventive and medical actions.						
4.5. During quarantine clinical survey with thermometry according to indications was carried out. Animals are researched in accredited laboratory by the methods recommended by MEB, with negative results on (to specify the name of laboratory, date and the method of research):						
- tuberculosis _____						
- paratuberculosis _____						
- brutsellez _____						

- epididimit sheep _____	
- leptospiroz _____	
- listeriosis _____	
- arthritis-encephalitis _____	
- copper - I hang _____	
- clamidiosis _____	
- adenomatosis _____	
- bluetongue _____	
4.6. Before sending animals are subjected to veterinary processings (to specify the method, date of processing):	
4.7. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.	
4.8. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	
4.9. The route is applied.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 6

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of rams and manufacturing goats

1. Description of delivery	1.8. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of rams and manufacturing goats
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Quantity of doses of sperm in the consignment:	
1.4. Number of places (containers):	1.9. Country of source of the goods:
1.5. Marking of the seal on the shipping container:	1.10. Competent department of the exporting country:
1.6. Transport: (No. of flight of the plane, name of the vessel, No. of the car, car)	1.11. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
1.7. Country (y) transit:	1.12. The check point of the goods through the customs border:
2. Origin of sperm	
2.1. Name, registration number and address of the company (center) of the capture of sperm:	
2.2. Administrative and territorial unit:	
3. Information on rams and manufacturing goats from which sperm is received	

No. of	Nickname	Identification number	Birth date	Breed	Date of the	Test tubes with sperm

the payment order					capture of sperm	Marking	Quantity of doses
1							
2							
3							
4							
5							

In transit sperms from more than 5 animals the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country is constituted and is the integral part of this certificate.
4. Information on the state of health
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm is received from clinically healthy animals in the centers of artificial insemination located in the territories, free animals from infectious diseases:
- copper-visny, adenomatoza, arthritis encephalitis of goats, the boundary illness, plague of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of cattle, blutanga - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- tuberculosis, paratuberculosis, smallpox of sheep, the infectious agalaktiya, brutselleza - within the last 6 months in the territory of the economy;
- enzootichesky abortion of sheep (clamidiosis of sheep) - within the last 24 months in the territory of the economy;
- infectious mastitis, epididimita sheep (Brucella ovis) - within the last 12 months in the territory of the economy;
- leptospiroza, the infectious plevropnevmoniya - within the last 3 months in the territory of the economy;
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.
4.2. Rams, manufacturing goats from whom sperm is received, are not vaccinated against brutselleza.
4.3. Rams, manufacturing goats from whom sperm is received, were in the center of artificial insemination within 30 days to the capture of sperm and were not used for natural insemination.
4.4. Rams, manufacturing goats from whom sperm is received, did not receive the forages containing proteins of ruminants, except for the substances recommended by the OIE Terrestrial animal health Code.
4.5. Rams, manufacturing goats did not contain in the centers of artificial insemination together with cattle.
4.6. In the terms recommended by MEB before the capture of sperm, rams, manufacturing goats were researched in accredited laboratory by the methods recommended by MEB, with negative results on (to specify the name of laboratory, date and the method of research):
- blutang _____
- brutsellez _____
- tuberculosis _____
- paratuberculosis _____
- clamidiosis _____
- Maedi-Visna _____
- adenomatosis _____
- arthritis encephalitis _____
- epididimit sheep _____
- listerioz _____
- infectious agalactia _____
- leptospirosis _____
4.6. Sperm does not contain pathogenic and toksikogenny microorganisms.
4.7. Sperm is selected, was stored and transported according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 7

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny pigs

1. Description of delivery					1.5. Certificate of No. _____		
1.1. Name and address of the consignor:					Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding and polzovatelny pigs		
1.2. Name and address of the consignee:							
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)					1.6. Country of source of animals:		
					1.7. The country which has issued the certificate:		
					1.8. Competent department of the exporting country:		
					1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:		
1.4. Country (y) transit:							
					1.10. The check point of the goods through the customs border:		
2. Identification of animals							
No. of the payment order	Type of the animal	Floor	Breed	Age	Identification number	Weight	
1							
2							
3							
4							
5							
In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.							
3. Origin of animals							
3.1. Place and time of the karantinirovaniye: _____							
3.2. Administrative and territorial unit: _____							
4. Information on the state of health							
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:							
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy animals occur from the territories of the exporting country, free animals from infectious diseases:							
- the African plague of pigs - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;							
- the foot-and-mouth disease, classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory							

according to the regionalizatsiya;	
- the vesicular illness of pigs - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- diseases Auyesky (pseudo-rage) - within the last 12 months in the territory of the economy;	
- brutselleza pigs, the reproductive and respiratory syndrome of pigs, teksovirusny entsefalomiyelita pigs (Teshen's illness or enterovirusny entsefalomiyelita pigs), tuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy;	
- trikhinelleza - in the absence of the registered cases within the last 6 months in the territory of the economy;	
- leptospiroza - within the last 3 months in the territory of the economy;	
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.	
4.2. Animals were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances and tireostatichesky preparations, except for preventive and medical actions.	
4.3. Animals did not receive the forages containing proteins of ruminants, except for the substances recommended by the OIE Terrestrial animal health Code	
4.4. During quarantine clinical survey with thermometry according to indications was carried out. Animals are researched in accredited laboratory by the methods recommended by MEB, with negative results on (to specify the name of laboratory, date and the method of research):	
- classical plague of pigs _____	
- reproductive and respiratory syndrome of pigs _____	
- brucellosis _____	
- tuberculosis _____	
- clamidiosis _____	
- illness Auyesky (pseudo-rage) _____	
- virus transmissivny gastroenteritis _____	
- swine vesicular illness_____	
- leptospiroz _____	
4.5. Before sending animals are subjected to veterinary processings (to specify the method, date of processing):	
4.6. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.	
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	
4.8. The route is applied.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 8

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of male pigs

1. Description of delivery	1.8. Certificate of No. _____

1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of male pigs
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Quantity of doses of sperm in the consignment:	
1.4. Quantity of places (containers):	1.9. Country of source of the goods:
1.5. Marking of the seal on the shipping container:	1.10. Competent department of the exporting country:
1.6. Transport: (No. of flight of the plane, name of the vessel, number of the car, car)	1.11. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
1.7. Country (y) transit:	1.12. The check point of the goods through the customs border:

2. Origin of sperm

2.1. Name, registration number and address of the center of selection of sperm:

2.2. Administrative and territorial unit:

3. Information on donor male pigs

№ payment order	Nickname	Identification number	Birth date	Breed	Date of the capture of sperm	Test tubes with sperm	
						Marking	Quantity of doses
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

In transit sperms from more than 5 animals the inventory which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country is constituted and is the integral part of this certificate.

4. Information on the state of health

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm is received from healthy animals in the centers of selection of sperm and (or) the centers of artificial insemination located in the territories, free animals from infectious diseases:

the African plague of pigs - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

foot-and-mouth disease, classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

vesicular illness of pigs - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

diseases Auyesky (pseudo-rage) - within the last 12 months in the territory of the economy;

tuberculosis, brutselleza, reproductive and respiratory syndrome of pigs, enterovirusny

entsefalomiyelita pigs (Teshen's illness, teksovirusny entsefalomiyelita pigs) - during

the last 6 months in the territory of the economy;

leptospiroza - within the last 3 months in the territory of the economy;

anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.

4.2. In the centers of selection of sperm and (or) in the centers of artificial insemination vaccination of animals against brutselleza pigs and leptospiroza was not carried out.

4.3. Male pigs from which sperm is received, were in the center of selection of sperm and (or) in the center of artificial insemination at least 3 months

to the capture of sperm and were not used during this time for natural insemination.
4.4. During content in the center of selection of sperm and (or) in the center of artificial insemination before
male pigs were researched by the capture of sperm with negative result (using methods and
the terms recommended by the OIE Terrestrial animal health Code on (to specify the name
laboratories, date and method of research):
leptospiroz (if were not processed with the preventive purpose degidrostreptomitsiny or other substance registered in the exporting country, giving equivalent effect) _____
classical plague of pigs _____
tuberculosis _____
brutsellez _____
illness Auyesky (pseudo-rage) _____
clamidiosis _____
vesicular illness of pigs _____
reproductive and respiratory syndrome of pigs _____
virus transmissivny gastroenteritis _____
4.5. Additional researches on: _____
4.6. In sperm of male pigs does not contain pathogenic and toksikogenny microorganisms.
4.7. Sperm is selected, was stored and transported according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code

Place _____ Date _____ Seal
Signature of the state/official veterinarian _____
First name, middle initial, last name and position _____
Note. The signature and the seal shall differ color from the form of the certificate.

Form No. 9

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation lethal pigs

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation lethal pigs	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	

1.4. Country (y) transit:		
2. Identification of animals		
2.1. Quantity of animals: _____		
2.2. Weight of the batch: _____		
2.3. Type of identification (tattoo, eartab etc.): _____		
2.4. Identification number of the economy: _____		
3. Origin of animals		
3.1. Place and time of quarantine:_____		
3.2. Administrative and territorial unit: _____		
4. Information on the state of health		
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:		
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy lethal pigs occur from the territories of the exporting country, officially free animals from infectious diseases:		
- the African plague of pigs - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or within the last 12 months in case of confirmation of data of epizootic and entomologichesky monitoring;		
- the foot-and-mouth disease, classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;		
- diseases Auyesky (pseudo-rage) - within the last 12 months in the territory of the economy;		
- tuberculosis, brutselleza, the reproductive and respiratory syndrome of pigs, enterovirusny entsefalomiyelita pigs (Teshen's illness, teksovirusny entsefalomiyelita pigs) - within the last 6 months in the territory of the economy;		
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy;		
- the vesicular illness of pigs - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya, or within the last 9 months where the stemping the miss" was carried out ", in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or within the last 12 months after clinical recovery or the case of the last struck animal if "the stemping the miss" was not carried out in the administrative territory according to the regionalizatsiya;		
- trikhinelleza - in the absence of the registered cases within the last 6 months in the territory of the economy.		
4.2. Animals were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, pesticides, and also the medicines entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.		
4.3. Animals within at least 21 days were in quarantine under supervision of the representative of public/official veterinary service of the exporting country and had no contact to other animals.		
4.4. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.		
4.5. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.		
4.6. The route is applied.		

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 10

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding, polzovatelny and sports horses (except for sports horses for participation in competitions)

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation breeding, polzovatelny and sports horses (except for sports horses for participation in competitions)
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	
	1.6. Country of source of animals:
	1.7. The country which has issued the certificate:
	1.8. Competent department of the exporting country:
	1.9. The organization of the exporting country which has issued
1.4. Country (y) transit:	certificate:
	1.10. The check point of the goods through the customs border:

2. Identification of animals

№ payment order	Type of the animal	Floor	Breed	Age	Identification number	Weight
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.

3. Origin of animals

3.1. Place and time of the karantinirovaniye:

3.2. Administrative and territorial unit:

4. Information on the state of health

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation healthy animals occur from the territories of the exporting country, free animals from infectious diseases:

Venezuelan and Japanese entsefalomiyelitov horses - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

east and western entsefalomiyelitov horses - within the last 3 months in the territory of the economy;

entsefalomiyelita Western Neil horses - within the last 3 months in the territory of the economy;

the African plague of horses, vesicular stomatitis - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

sapa - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

flu of horses - in the absence of clinical cases during the last 21 day in the territory of the economy;

sluchny illness (Trypanosoma equiperdum), Sura (Trypanosoma evansi) - within the last 6 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya or in the territory of the economy;

infectious metrita horses - within the last 12 months in the territory of the economy;
infectious anemia - within the last 3 months in the territory of the economy;
virus arteriita - according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code
nuttalioza (Nuttallia equi), piroplazmoza (Babesia caballi) - during the last 30 days in the territory of the economy, free from potential carriers;
smallpox of horses, itches, leptospiroza - within the last 3 months in the territory of the economy;
rinopnevmoniya of horses (The gerpesvirusny infection such as 1 horses in the abortive or paralytic form) - during the last 21 day in the territory of the economy;
anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.
4.2. During quarantine clinical survey of animals with daily thermometry was carried out, and also
diagnostic researches with negative results on (to specify the name of laboratory,
date and method of research):
sap _____
sluchny illness (Trypanosoma equiperdum) _____
cyppy (Trypanosoma evansi) _____
piroplazmoz (Babesia caballi) _____
nuttalioz (Nuttallia equi) _____
rhinopneumonia _____
anaplasmosis _____
infectious metritis _____
infectious anemia _____
virus arteriit _____
vesicular stomatitis _____
leptospiroz _____
4.3. Horses are not vaccinated against infectious entsefalomiyelitov (Venezuelan, Japanese, east, western, entsefalomiyelita Western Neil horses), the African plague of horses.
4.4. Animals are vaccinated against flu of horses by the vaccine, conforming to the standards specified in the Management on troubleshooting tests and vaccines for land animal MEB, during the period between the 21st and 90th day before sending initially or repeatedly.
4.5. Additional researches on: _____
4.6. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.
4.8. The route is applied.

Place _____ Date _____ Seal
Signature of the state/official veterinarian _____
First name, middle initial, last name and position _____
Note. The signature and the seal shall differ color from the form of the certificate.

Form No. 11

The veterinary certificate on temporary import on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sports horses for participation in competitions

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on temporary import on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sports horses for participation in competitions	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)		
	1.6. Country of source of animals:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued	
1.4. Country (y) transit:	certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	

2. Identification of animals

№ payment order	Type of the animal	Floor	Breed	Age	Identification number	Brand	Nickname	Weight
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								

In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.

3. Origin of animals

3.1. Place and time of the karantinirovaniye:

3.2. Administrative and territorial unit of the exporting country:

Term of stay of horses in the territory of the Customs union - no more than 90 days.

4. Information on the state of health

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation healthy horses are not vaccinated against infectious entsefalomiyelitov all types, the African plague of horses and occur from the territories of the exporting country, free animals from infectious diseases:

infectious entsefalomiyelitov horses of all types - contained under supervision within the last 3 months in the territory of the economy;

the African plague of horses - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or contained during the last 40 days in the territory of such country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

sapa - within the last 3 years in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
the sluchny illness (Trypanosoma equiperdum) - within the last 6 months in the territory of the country, in day of sending was not clinical signs;	
flu of horses - in the absence of clinical cases during the last 21 day in the territory of the economy;	
rinopnevmoniya of horses (The gerpesvirusny infection such as 1 horses in the abortive or paralytic form) - during the last 21 day in the territory of the economy;	
virus arteriita - in the territory of the country according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;	
infectious anemia - within the last 3 months in the territory of the economy;	
infectious metrita horses - according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;	
anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.	
4.2. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are researched with negative result on (to specify the name of laboratory, date and the method of research):	
sap _____	
sluchny illness (Trypanosoma equiperdum) _____	
infectious anemia _____	
4.3. Animals are vaccinated against flu of horses by the vaccine, conforming to the standards specified in the Management on troubleshooting tests and vaccines for land animal MEB, during the period between the 21st and 90th day before sending initially or repeatedly.	
4.4. Before sending animals are subjected to veterinary processing (it is filled in case of carrying out processing with indication of the method and date of processing): _____	
4.5. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.	
4.6. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

Place _____ Date _____ Seal
Signature of the state/official veterinarian _____
First name, middle initial, last name and position _____
Note. The signature and the seal shall differ color from the form of the certificate. ";

Form No. 12

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of studhorses

1. Description of delivery	1.8. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on the customs territory of the Customs union of the Republic of Belarus, Republic of Kazakhstan and Russian Federation sperm of studhorses
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Quantity of doses of sperm in the consignment:	
1.4. Quantity of places (containers):	1.9. Country of source of the goods:
1.5. Marking of the seal on the shipping container:	1.10. Competent department of the exporting country:
1.6. Transport: (No. of flight of the plane, name of the vessel, number of the car, car)	1.11. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
1.7. Country (y) transit:	1.12. The check point of the goods through the customs border:
2. Origin of sperm	

2.1. Name, registration number and address of the center of selection of sperm:

2.2. Administrative and territorial unit:

3. Information on donor stallions

№ payment order	Nickname	Identification number	Birth date	Breed	Date of the capture of sperm	Test tubes with sperm	
						Marking	Quantity of doses
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

In transit sperms from more than 5 animals the inventory which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country is constituted and is the integral part of this certificate.

4. Information on the state of health

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sperm of stallions is received from healthy animals in the centers of selection of sperm and (or) in the centers of artificial insemination.

Farms which contain manufacturing stallions, the centers of selection of sperm and (or) the centers of artificial insemination are located in the territories, free animals from infectious diseases:

the African plague of horses - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

sluchny illness (Trypanosoma equiperdum), vesicular stomatitis - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;

sapa - within the last 6 months in the territory of the economy;

flu of horses - in the absence of clinical cases during the last 21 day in the territory of the economy;

infectious metrita horses - within the last 12 months in the territory of the economy;

virus arteriita - according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code

leptospiroza, Sura (Trypanosoma evansi) - within the last 6 months in the territory of the economy;

infectious anemia - within the last 3 months in the territory of the economy.

4.2. Manufacturing stallions contained in farms, the centers of selection of sperm and (or) the centers of artificial insemination separately at least 60 days before collection of sperm and during this period were not used for natural insemination.

4.3. Manufacturing stallions are not vaccinated against the rinopnevmoniya, the African plague of horses and infectious metrita.

4.4. In the terms recommended by the OIE Terrestrial animal health Code, before the capture of sperm of stallions researched with negative result on (to specify the name of laboratory, date and the method of research):

sluchny illness (Trypanosoma equiperdum) _____

Sura (Trypanosoma evansi) _____

rhinopneumonia _____

infectious metritis _____

infectious anemia _____

virus arteritis _____

vesicular stomatitis _____

brutsellez _____

tuberculosis _____

leptospiroz _____
4.5. In sperm does not contain pathogenic and toksikogenny microorganisms.
4.6. Sperm was selected, stored and transported according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code.

Place _____ Date _____ Seal
Signature of the state/official veterinarian _____
First name, middle initial, last name and position _____
Note. The signature and the seal shall differ color from the form of the certificate."

Form No. 13

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation lethal horses

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on the customs territory of the Customs union of the Republic of Belarus, Republic of Kazakhstan and Russian Federation lethal horses
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:
	1.7. The country which has issued the certificate:
	1.8. Competent department of the exporting country:
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
	1.10. The check point of the goods through the customs
1.4. Country (y) transit:	border:
2. Identification of animals 2.1. Quantity of animals: 2.2. Weight of the batch: 2.3. Type of identification (tattoo, eartab etc.): 2.4. Identification number of the economy:	
3. Origin of animals 3.1. Place and time of the karantinirovaniye: 3.2. Administrative and territorial unit:	
4. Information on the state of health	
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:	
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy lethal horses occur from the territories, free animals from infectious diseases: sapa - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	

infectious entsefalomiyelitov horses of all types - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
the African plague of horses, vesicular stomatitis - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
sluchny illness (Trypanosoma equiperdum), Sura (Trypanosoma evansi) - within the last 6 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya or in the territory of the economy;
infectious anemia - within the last 3 months in the territory of the economy;
anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.
4.2. Animals were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, pesticides, and also the medicines entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.
4.3. During quarantine clinical survey with daily thermometry was carried out. Animals are researched with negative result on (to specify the name of laboratory, date and the method of research):
sap _____
sluchny illness (Trypanosoma equiperdum) _____
infectious anemia _____
4.4. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.
4.5. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.
4.6. The route is applied.

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form of the certificate.		

Form No. 14

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation daily chickens, turkey poults, ducklings, gooses, strausyat and incubatory eggs of these bird species

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Federation of daily chickens, turkey poults, ducklings, gooses, strausyat and incubatory eggs of these bird species	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)		
	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
1.4. Country (y) transit:		
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
2. Identification of products		

2.1. Description of goods: _____	
2.2. Type, breed of the bird (incubatory eggs): _____	
2.3. Category (net line, primogenitors, parents, broilers, layers, others): _____	
2.4. Goods quantity:_____	
2.5. Quantity and type of packaging: _____	
2.6. Marking: _____	
2.7. Conditions of transportation (temperature, humidity): _____	
3. Origin of products	
3.1. Name, address of establishment:_____	
- incubator: _____	
- Plemzavod: _____	
3.2. Administrative and territorial unit: _____	
4. Information on the state of health	
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:	
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy daily chickens, turkey poults, ducklings, gooses, strausyata and incubatory eggs of these bird species occur from the territories of the exporting country, free animals from infectious diseases:	
- the avian flu which is subject according to the OIE Terrestrial animal health Code of the obligatory declaration, within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epizootic control according to the regionalizatsiya;	
- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epizootic control according to the regionalizatsiya.	
One-day chickens and incubatory eggs were delivered from the companies or incubators which have programs on control and supervision of the salmonella and which have the status free from tifoza birds (Salmonella gallinarum) and pulloroza (Salmonella pullorum).	
Chicken and indyushiny farms are located in the territories, free hens from infectious bronchitis, infectious laringotrakheita, Gamboro's diseases within the last 6 months in the territory of the economy;	
Ostrich's farms are located in the territories, free birds from smallpox, tuberculosis of birds, pasterelleza, paramiksovirusny infections, infectious gidroperikardita within the last 6 months in the territory of the economy.	
4.2. The parent herd of hens and turkeys is researched serologicheski by the pullorozny anti-gene with negative result.	
4.3. Daily chickens are imparted against Marek's illness.	
4.4. Incubatory eggs are received from the bird meeting veterinary requirements, specified above.	
4.5. Incubatory eggs are disinfected.	
4.6. Incubatory eggs and chickens are delivered in the disposable tare.	
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 15

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation fur animals, rabbits, dogs and cats

1. Description of delivery	1.7. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation fur animals, rabbits, dogs and cats
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Type of animals:	1.8. Country of source:
1.4. Quantity of animals:	1.9. Competent department of the exporting country:
1.5. Transport: (No. of the car, car, flight of the plane, name of the vessel)	1.10. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
1.6. Country (y) transit:	1.11. The check point of the goods through the customs border:
2. Information on the state of health	
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following:	
2.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy animals occur from the territories, free animals from infectious diseases:	
- anthrax - for all animal species during the last 20 days in the territory of the economy;	
- rage, tuberculosis - for foxes, polar foxes, dogs and cats within the last 6 months in the administrative territory or in the territory of the economy;	
for minks and polecats:	
- encephalopathies of minks, the Aleutian illness - within the last 36 months in the territory of the economy;	
- Tulyaremiya - within the last 12 months in the territory of the economy;	
- rage, tuberculosis - within the last 6 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya or in the territory of the economy;	
for rabbits:	
- the virus hemorrhagic illness, the tulyaremiya, pasterelleza (Pasteurella multocida, Mannheimia gaemolitica) - within the last 12 months in the territory of the economy;	
- miksomatoza, smallpox (smallpox of cows caused by the virus and the virus ospovaktsiny) - within the last 6 months in the territory of the economy.	
2.2. During quarantine clinical survey of animals was carried out. Animals are researched in laboratory by the methods recommended by MEB (to specify the name of laboratory, date and the method of research):	
- minks - on the Aleutian illness _____	
- cats - on dermatophytosis _____	
Not later than 20 days before sending animals are vaccinated, if they were not imparted within the last 12 months:	
- all carnivorous - against rage;	
- foxes, polar foxes - against plague carnivorous;	
- minks and polecats - against plague carnivorous, virus enteritis, pasterelleza;	
- nutrias - against pasterelleza;	
- dogs - against plague carnivorous, hepatitis, virus enteritis, parvo-and adenoviral infections, leptospiroza;	
- cats - against the panleykopeniya;	
- rabbits - against miksomatoza, pasterelleza and the virus hemorrhagic illness.	
2.3. Before sending animals are subjected to veterinary processings (to specify the method, date of processing):	
2.4. Imported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.	
2.5. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 16

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation wild animals

1. Description of delivery				1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:				The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation wild animals	
1.2. Name and address of the consignee:					
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)				1.6. Country of source of animals:	
				1.7. The country which has issued the certificate:	
				1.8. Competent department of the exporting country:	
				1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
1.4. Country (y) transit:					
				1.10. The check point of the goods through the customs border:	
2. Identification of animals					
№ payment order	Type of the animal	Floor	Age	Identification number	
1					
2					
3					
4					
5					
In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.					
3. Origin of animals 3.1. Place and time of the karantinirovaniye: 3.2. Administrative and territorial unit of the exporting country:					
4. Information on the state of health I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present: 4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy wild animals (mammals, birds, fishes, amphibious, kowtowing) occur from the territories or water areas, free animals from infectious diseases: for animal all types (except birds): - the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya; - plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya; - the African plague of pigs - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya; - blutanga - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya; - leptospiroza - within the last 3 months in the territory of the economy; - anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy; - rage - within the last 6 months in the territory of the economy;					
- virus hemorrhagic fever - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya; for large artiodactyl (bisons, buffalo s, antelopes, bisons, deer, etc.): - Gubkoobrazny encephalopathy of cattle also fasten sheep - in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya to insignificant or controlled risk by the specified illness according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code; - infectious nodular dermatitis (bugorchatka) of cattle - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya; - fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country or the administrative territory according to the					

regionalizatsiya;
- plagues of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the epizootic hemorrhagic illness of deer, the illness to Akaban, vesicular stomatitis, the kontagiozny plevropnevmoniya - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- diseases Auyesky (pseudo-rage) - within the last 12 months in the territory of the economy;
- brutselleza, tuberculosis, paratuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy;
- enzootichesky leukosis, virus diarrhea - within the last 12 months in the territory of the economy;
for small artiodactyl (goats, arkharov, fallow deer, rounds, muflonov, goats, roe, etc.):
- fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the epizootic hemorrhagic illness of deer - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- KU-likhoradki - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- copper-visny, adenomatoza, arthritis encephalitis, the boundary illness - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- paratuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy;
- fasten sheep - within the last 7 years in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- tuberculosis, brutselleza - within the last 6 months in the territory of the economy;
- smallpox of sheep and goats - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
for one-hoofed animals (zebras, pendents, horses Przhevalsky, kiangov, etc.):
- plagues of horses - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- infectious entsefalomiyelita all types - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- virus arteriita - in the territory of the country according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;
- sapa - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- The sluchny illness (Trypanosoma equiperdum), Sura (Trypanosoma evansi), piroplazmoza (Babesia caballi), nuttalioza (Nuttallia equi) - within the last 12 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- infectious metrita horses - within the last 12 months in the territory of the economy;
for wild pigs of different types:
- the African plague of pigs - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the vesicular illness of pigs, vesicular stomatitis - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- diseases Auyesky (pseudo-rage) - within the last 12 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya or in the territory of the economy;
- enterovirusny entsefalomiyelita pigs (Teshen's illness, teksovirusny entsefalomiyelita pigs) - within the last 6 months in the territory of the economy;
- the reproductive and respiratory syndrome of pigs - within the last 6 months in the territory of the economy;
for carnivorous different types:
- plagues carnivorous, virus enteritis, toksoplazmoza, infectious hepatitis - within the last 12 months in the territory of the economy;
- Tulyaremiya - within the last 24 months in the territory of the economy;
for birds of all types:
- diseases Hold, plagues of ducks, virus hepatitis of ducklings (for the waterfowl) - within the last 6 months in the territory of the economy;

- the avian flu which is subject according to the OIE Terrestrial animal health Code of the obligatory declaration, - within the last 6 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- ornitoza (psittakoza), infectious bronchitis, smallpox, the reovirusny infection and rinotrakheita turkeys - within the last 6 months in the territory of the economy;
- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya or in the territory of the economy;
for rodents of different types:
- fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country;
- Tulyaremiya - within the last 24 months in the territory of the economy;
- diseases Auyesky (pseudo-rage) - according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;
- miksomatoza, the virus hemorrhagic illness of rabbits, lymphocytic horiomeningita - within the last 6 months in the territory of the economy;
- toksoplazmoza - within the last 12 months in the territory of the economy;
for lastonogy and cetacea of different types:
- plagues of seals (The morbillivirusny infection), vesicular ekzantemy - within the last 36 months in places of their dwelling (origin);
for elephants, giraffes, okapi, hippopotamuses, rhinoceroses, tapirs, nepolnozuby and trubkozuby, insectivorous, marsupials, bats, raccoon-like, marten, viverovy and other exotic animal different types:
- fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- Venezuelan entsefalomiyelita - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- infectious nodular dermatitis (bugorchatka) of cattle - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the African plague of horses, the illness Auyesky (pseudo-rage), transmissivny entsefalomiyelita minks, lymphocytic horiomeningita - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- Tulyaremiya - within the last 24 months in the territory of the economy;
for primacies of different types:
- fevers of the valley of Rift, the tulyaremiya - within the last 6 months in the territory of the economy;
- hemorrhagic fever (Lassa, Ebola, Marburg, Denge, yellow fever, Western Neil fever), smallpox of monkeys - in the absence of the registered cases in the territory of the economy or the administrative territory from which primacies are exported.

4.2. Animals contained at least 30 days on quarantine bases under supervision of the state/official veterinarian and had no contact to other animals. During quarantine universal clinical survey with obligatory thermometry was carried out. Diagnostic researches were carried out to this period:
- the large artiodactyl - on brutsellez, tuberculosis, paratuberculosis, enzootichesky leukosis, blutang;
- the small artiodactyl - on brutsellez, paratuberculosis, blutang;

- one-hoofed animals - on sap, the sluchny illness, Sura, piroplazmoz, nuttalioz, the rinopnevmoniya, infectious metrit, infectious anemia, virus arteriit; - minks - on the Aleutian illness; - birds - on ornitoz (psittakoz), the avian flu; - primacies - on availability of antibodies to causative agents of hemorrhagic fever (Lassa, Ebola, Marburg, Denge, yellow fever, Western Neil fever), HIV infection, lymphatic horiomeningita, hepatitis of type A, B, C, smallpox of monkeys, herpes In, on availability of activators of group of enterobakteriya (Esherikhiya, salmonellas, shigell, kampilobakteriya, lepry, rikketsiozy, borreliozy), on tuberculosis.	
4.3. Not later than 20 days before sending animals are vaccinated, if they were not vaccinated within the last 12 months: - all carnivorous - against rage; - dogs, foxes, polar foxes, wolves, jackals - against plague carnivorous, virus enteritis, hepatitis, leptospiroza; - minks, polecats - against virus enteritis; - nutrias - against pasterelleza; - the cat's - against the panleykopeniya, virus rinotrakheita and kalitsiviroza; - rodents (rabbits) - against miksomatoza and the virus hemorrhagic illness of rabbits; - birds (group chicken) - against the illness of Newcastle.	
4.4. Before sending animals are subjected to veterinary processings (to specify the method, date of processing):	
4.5. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.	
4.6. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

4.7. The route is applied.
Place _____ Date _____ Seal Signature of the state/official veterinarian _____ First name, middle initial, last name and position _____

Notes:	1. The signature and the seal shall differ color from the form. 2. The veterinary certificate is drawn up in Russian, and also in language of the exporting country and (or) English.

Form No. 17

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation live fishes, invertebrate and other poykilotermny water animals, their impregnated caviar, sperm, the larvae intended for productive cultivation, breeding and other use

1.1. Name and address of the consignor:	1.5. Certificate of No. _____	
	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation live fishes, invertebrate and other poykilotermny water animals, their impregnated caviar, sperm, the larvae intended for productive cultivation, breeding and other use	
1.2. Name and address of the consignee:		
	1.6. Country of source of cargo:	
1.3. Transport:		

(No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.7. The exporting country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
1.4. Country (y) transit:	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
2. Identification data 2.1. Description of goods (caviar/sperm; larvae; to grind; producers) and the name of the type of the animal, including in Latin: _____ 2.2. Systematic group (amphibious, fishes, Crustacea, mollusks): _____ 2.3. Age (advanced in years): [] it is unknown, [] 0 +, [] 1 +, [] 2 + 2.4. Total weight (kg) or quantity (x 1000): _____ 2.5. Type of packaging and quantity of places: _____ 3. Origin of the goods 3.1. Natural population/economy of the aquaculture: _____ 3.2. Registration number, name and address of the company: _____ 3.3. Administrative and territorial unit: _____ 3.4. Country of source: _____		
4. Purpose of export _____		
5. Information on the state of health		
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:		
5.1. Listed in Item 2 of this certificate live fishes, the invertebrate and other poykilotermny water animals intended for productive cultivation, breeding and other use, within 72 hours before sending were subjected to visual survey as a result of which signs of any infections or kontagiozny diseases are not revealed and, as far as I know, were not exposed to their impact which can represent danger to water poykilotermny animals, other animals or health of the person.		
5.2. Listed in Item 2 of this certificate live fishes, invertebrate and other poykilotermny water animals, their impregnated caviar, sperm, the larvae intended for productive cultivation, breeding and other use, occur from the farms of the aquaculture recognized as free within the last 24 months from diseases of poykilotermny water animals, the specific diseases of poykilotermny water animals specified in the list and the types sensitive to them, provided by Chapter 17 of the Single veterinary (veterinary and sanitary) requirements shown to the goods, subject to the veterinary control (supervision), approved by the Decision of the Commission of the Customs union from June 18, 2010 of No. 317 "About application of veterinary and sanitary measures in the Customs union": _____ (in case of accomplishment of the specified requirement the signature of the state/official veterinarian) is appended		
Listed in Item 2 of this certificate live fishes, invertebrate and other poykilotermny water animals are extracted in natural reservoirs and passed quarantine lasting not less than 30 days in case of temperature above 12 °C in the conditions of the quarantine company (site) registered in the public veterinary service, under supervision of the veterinarian. During quarantine visual survey of representative selection of live fishes, invertebrate and other poykilotermny water animals and their clinical researches were carried out on availability of specific diseases according to the list of specific diseases of poykilotermny water animals and the types sensitive to them, provided by Chapter 17 of the Single veterinary (veterinary and sanitary) requirements shown to the goods, subject to the veterinary control (supervision), approved by the Decision of the Commission of the Customs union from June 18, 2010 of No. 317 "About application of veterinary and sanitary measures in the Customs union": _____ (in case of accomplishment of the specified requirement the signature of the state/official veterinarian) is appended		
6. Conditions of packaging and transportation 6.1. Listed in Item 2 of this certificate objects are transported in conditions, including quality of water which do not change the condition of their health.		
6.2. Listed in Item 2 of this certificate objects are packed into new containers or other packaging which has passed cleaning and disinfection for the purpose of destruction of causative agents of diseases. 6.3. Each packing unit (container) is numbered and marked by the label being on the surface of packaging and containing information, given in Items 1.1, 1.2 and 2.2 of this certificate.		

Place _____ Date _____ Seal
Signature of the state/official veterinarian _____
First name, middle initial, last name and position _____
Note. The signature and the seal shall differ color from the form of the certificate.

Form No. 18

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation melliferous bees, bumblebees and cocoons of lyutsernovy bees-listorezov

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation melliferous bees, bumblebees and cocoons of lyutsernovy bees-listorezov	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		
2. Identification of the goods		
2.1. Description of goods: _____		
2.2. Number of places:_____		
2.3. Net weight (kg):_____		
2.4. seal number:_____		
2.5. Storage conditions and transportations: _____		
3. Origin of the goods		
3.1. Name, registration number and address of the company:		
3.2. Administrative and territorial unit:		
4. Information on the state of health		
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:		
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation healthy families of melliferous bees, their uterus and packets occur from safe farms (apiaries, laboratories) and the administrative territories of exporting countries, free from akarapidoza, the American gnilets, the European gnilets, varroatoza (availability steady to akaritsidam forms of the tick) within the last 24 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya or in the territory of the economy.		
Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation healthy shmeliny families, their uterus and packets, cocoons of lyutsernovy bees-listorezov have no clinical signs or suspicions on any diseases, including the parasitic.		
All imported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation objects passed the check guaranteeing lack of the bug of Aethina tumida, its eggs and larvae, and also defeats of other wreckers striking melliferous bees, including Tropilaelaps spp., flies-forid of Apocephalus borealis.		
4.2. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation bee and shmeliny families are selected in 30 days, and the uterus - for 1-3 day before sending. Forming of batches of cocoons of the lyutsernovy bee-listoreza was carried out taking into account wellbeing of farms of each supplier.		
4.3. The forages used for transportation, occurring of safe bees by infectious diseases and bumblebees of districts (the administrative territories),		

had no contact to sick bees, bumblebees.	
4.4. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.	
4.5. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 19

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation reindeers

1. Description of delivery				1.5. Certificate of No. _____			
1.1. Name and address of the consignor:				Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation reindeers			
1.2. Name and address of the consignee:							
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)							
				1.6. Country of source of animals:			
				1.7. The country which has issued the certificate:			
				1.8. Competent department of the exporting country:			
				1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:			
1.4. Country (y) transit:							
				1.10. The check point of the goods through the customs border:			
2. Identification of animals							
No. of the payment order	Type of the animal	Floor	Breed	Age	Identification number	Weight	
1							
2							
3							
4							
5							
In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.							
3. Origin of animals							
3.1. Place and time of the karantinirovaniye:							
3.2. Administrative and territorial unit of the exporting country:							
4. Information on the state of health							

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:	
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy animals occur from the territories of the exporting country, free animals from infectious diseases:	
- vesicular stomatitis, the kontagiozny plevropnevmoniya of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- plagues of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- enzootichesky leukosis - within the last 12 months in the territory of the economy;	
- brutselleza, tuberculosis, paratuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy;	
- leptospiroza - within the last 3 months in the territory of the economy;	
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.	
4.2. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are not vaccinated against brutselleza.	
4.3. Animals did not receive the forages containing proteins of ruminants, except for permitted by the OIE Terrestrial animal health Code.	
4.4. During quarantine diagnostic researches were carried out. Animals are researched in laboratory by the methods recommended by MEB, with negative results on (to specify the name of laboratory, date and the method of research):	
- brutsellez _____	
- tuberculosis _____	
4.5. Before sending animals are subjected to veterinary processings (to specify the method, date of processing):	
4.6. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.	
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	
4.8. The route is applied.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 20

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation camels and other representatives of family of the camel

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation camels and other representatives of family camel (lamas, alpacas, vikunyi)	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)		
	1.6. Country of source of animals:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	

					1.8. Competent department of the exporting country:		
					1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:		
1.4. Country (y) transit:							
					1.10. The check point of the goods through the customs border:		
2. Identification of animals							
No. of the payment order	Type of the animal	Floor	Breed	Age	Identification number	Weight	
1							
2							
3							
4							
5							
In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.							
3. Origin of animals							
3.1. Place and time of the karantinirovaniye:							
3.2. Administrative and territorial unit of the exporting country:							
4. Information on the state of health							
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:							
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy animals occur from the territories of the exporting country, free animals from infectious diseases:							
- the African plague of horses, zooantroponozny plague, nodulyarny dermatitis - within the last 36 months in the territory of the country;							
- blutanga, plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;							
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;							
- sapa - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;							
- smallpox of camels - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;							
- brutselleza, tuberculosis, paratuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy;							
- leptospiroza - within the last 3 months in the territory of the economy;							
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy.							
4.2. Animals did not receive the forages containing proteins of ruminants, except for permitted by the OIE Terrestrial animal health Code.							
4.3. Animals were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances and tireostatichesky preparations, except for preventive and medical actions.							
4.4. During quarantine diagnostic researches were carried out. Animals are researched in laboratory by the methods recommended by MEB, with negative results on (to specify the name of laboratory, date and the method of research):							
- glanders _____							
- bluetongue _____							
- cyppy_____							
- tuberculosis _____							
- paratuberculosis _____							
- brutsellez _____							
- kontagiozny plevropnevmoniya _____							
4.5. Before sending animals are subjected to veterinary processings (to specify the method, date of processing):							
4.6. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are							

identified.								
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.								
4.8. The route is applied.								

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 21

The veterinary certificate on primacies exported to the Customs union

It is excluded in the Decision of Board of the Euroasian economic commission from 9/10/2013 of No. 193

Form No. 22

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of cattle

1. Description of delivery	1.5 Certificate of No. _____	
1.1 Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of cattle	
1.2 Name and address of the consignee		
1.3 Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6 Country of source of the goods:	
	1.7 The country issued the certificate:	
	1.8 Competent department of the exporting country:	
	1.9 The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10 The check point of the goods through the customs border:	

1.4 Country (ies) transit:	

2. Identification of the goods
2.1 Description of goods:
2.2 Date of development of the goods:
2.3 Packaging:
2.4 Quantity of places:
2.5 Net weight (kg):
2.6 Number of the seal:
2.7 Marking:
2.8 Storage conditions and transportations:

3. Origin of the goods
3.1 Name, registration number and address of the company:
- slaughter-house (meat-packing plant):
- finishing company:
- refrigerator:
3.2 Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of the goods in food

I, the undersigned state veterinarian, certify the following present:

The certificate is issued on the basis of the following to - export certificates (in the presence of more than two to - export certificates the list is attached):

Date	Number	Country of source	The administrative territory	Registration number companies	Type and quantity (net weight) goods

4.1 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal are received from slaughter and conversion of healthy animals at the boyensky, meat-processing companies.

4.2 Animals, meat, meat raw materials and the offal from which are intended for export on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation, the heads and the internal - postlethal veterinary and sanitary examination by the public veterinary service are subjected to prelethal veterinary survey, and ink.

4.3 Meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter and conversion of the animals prepared in farms and/or the administrative territories, free animals from infectious diseases:
- Gubkoobrazny encephalopathy of cattle - according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code and classification of risk by gubkoobrazny encephalopathy of cattle of the exporting country, the zone or the kompartment;
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy;
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- The kontagiozny plevropnevmoniya - within the last 24 months in case of import (moving) of lungs;
- tuberculosis and brutselleza - within the last 6 months in the economy;
- enzooticheskiy leukosis - within the last 12 months in the economy.

4.4 Animals from whom meat is received, meat raw materials and the offal, were not exposed to impact of pesticides, natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostaticheskiy preparations, antibiotics, and also the medicines entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.

4.5 Meat, meat raw materials and the offal are received from slaughter of the animals who were not receiving forages of the animal origin in case of which production the internal and fabrics of ruminants, except for the components which use is allowed by the OIE Terrestrial animal health Code.

4.6 Meat, meat raw materials and the offal exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation: - have no in case of postlethal veterinary and sanitary examination of changes, characteristic for the foot-and-mouth disease, plague, anaerobny infections, tuberculosis, leukosis and other infectious diseases, defeat gelmintami, and also in case of poisonings with various substances; - have no clots of blood, unextracted abscesses, larvae of gadflies, - defrostatsiya during the storage period are not subjected; - have no signs of spoil; - have temperature in the thickness of muscles at the bone not above the minus of 8 degrees Celsius for frozen meat, and plus of 4 degrees Celsius - for cooled is not higher; - without the remaining balance of the internal and hemorrhages in fabrics; - do not contain means of conservation; - not kontaminirovany salmonellas in the quantity representing health hazard of the person, according to established in the territory of the Customs union requirements; - have no cleaning of serous covers, the mechanical impurity, the smell unusual for meat (fishes, medicinal herbs, means, etc.); - are not processed by the painting substances, ionizing radiation or ultra-violet beams.	
4.7 Microbiological, chemical and toxicological and radiological indicators of meat correspond to existing in Customs union veterinary and sanitary requirements and rules.	
4.8 Meat, meat raw materials and the offal are acknowledged suitable for the use in food.	
4.9 Hulks (semi-hulks, quarter timbers) have the accurate brand of the state veterinary supervision with designation of the name or number of the slaughter-house (meat-packing plant) on which slaughter of animals was made. The cut meat has marking (the veterinary brand) on packaging or the polyblock. The marking label is pasted on packaging in such a manner that opening of packaging is impossible without violation of its integrity or is attached to packaging (is put on packaging) so that it could not be used again. In this case packaging is designed so that in case of opening its original form cannot be recovered.	
4.10 The container and the packaging material, disposable also conform to requirements of the Customs union.	
4.11 The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	
Place _____ Date _____ Seal Signature of the state veterinarian First name, middle initial, last name and position The signature and seal shall differ color from the form	

Form No. 23

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of pigs

1. Description of delivery	1.5 Certificate of No. _____	
1.1 Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of pigs	
1.2 Name and address of the consignee		
1.3 Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6 Country of source of the goods:	
	1.7 The country issued the certificate:	

	1.8 Competent department of the exporting country:
	1.9 The organization of the exporting country which has issued the certificate:
	1.10 The check point of the goods through the customs border:
1.4 Country (ies) transit:	

2. Identification of the goods
2.1 Description of goods:
2.2 Date of development of the goods:
2.3 Packaging:
2.4 Quantity of places:
2.5 Net weight (kg):
2.6 Number of the seal:
2.7 Marking:
2.8 Storage conditions and transportations:

3. Origin of the goods
3.1 Name, registration number and address of the company:
- slaughter-house (meat-packing plant):
- finishing company:
- refrigerator:
3.2 Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of products in food

I, the undersigned state veterinarian, certify the following present:

The certificate is issued on the basis of the following to - export certificates (in the presence of more than two to - export certificates the list is attached):

Date	Number	Country origins	The administrative territory	Registration number companies	Type and quantity (net weight) goods

4.1 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal, are received from slaughter and conversion of healthy animals at the meat-processing companies.

4.2 Animals, meat, meat raw materials and the offal from which are intended for export on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation, the heads and the internal - postlethal veterinary and sanitary examination by the public veterinary service are subjected to prelethal veterinary survey, and ink.

4.3 Meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter and conversion of clinically healthy animals prepared in farms and/or the administrative territories, free animals from infectious diseases:
- the African plague of pigs - within the last 3 years in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the foot-and-mouth disease, classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the vesicular illness of pigs - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or within the last 9 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya where the stemping the miss" was carried out ";
- enterovirusny entsefalomiyelita pigs (teksovirusny entsefalomiyelita pigs, Teshen's illness) - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- diseases Auyesky - in the territory of the country, according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code in case of import (moving) of the heads and the internal;
- trikhinelleza - within the last 3 months in the economy;
- anthrax - during the last 20 days in the economy;
- reproduktivno - the respiratory syndrome of pigs - within the last 6 months in the territory of the economy.

4.4 Animals from whom meat is received, meat raw materials and the offal, were not exposed to impact of pesticides, natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, and also the medicines entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.

4.5 Trikhinellez [1]:

4.5.1. Each hulk is researched on trikhinellez with negative result.

4.5.2. Pork subjected to the freezing as it is specified in the below-mentioned table:

Time (hours)	Temperature (°C)
106	- 18
82	- 21

63	- 23,5
48	- 26
35	- 29
22	- 32
8	- 35
?	- 37

4.6 Meat, meat raw materials and the offal exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:
- have no in case of postlethal veterinary and sanitary examination of changes, characteristic for the foot-and-mouth disease, plague, anaerobny infections, tuberculosis and other infectious diseases, defeat gelmintami (tsistitserkoz, trikhinellez, sarkosporidioz, onkhotserkoz, ekhinokokkoz, etc.), and also in case of poisonings with various substances;
- defrostatsiya during the storage period are not subjected;
- have no signs of spoil;
- have temperature in the thickness of muscles at the bone not above the minus of 8 degrees Celsius for frozen meat, and plus of 4 degrees Celsius - for cooled is not higher;
- without the remaining balance of the internal, hemorrhages in fabrics, abscesses are removed, have no larvae of gadflies, without mechanical impurity;
- do not contain means of conservation;
- not kontaminirovany salmonellas in the quantity representing health hazard of the person, according to established in the territory of the Customs union requirements;
- have no cleaning of serous covers, the mechanical impurity, the smell unusual for meat (fishes, medicinal herbs, means, etc.)
- are not processed by the painting substances, ionizing radiation or ultra-violet beams.

4.7 Microbiological, chemical and toxicological and radiological indicators of meat and crude meat products correspond to existing in Customs union veterinary and sanitary requirements and rules.

4.8 Meat, meat raw materials and the offal acknowledged suitable for the use in food.

4.9 Hulks (semi-hulks, quarter timbers) have the accurate brand of the public veterinary service with designation of the name or number of meat-packing plant (myasokhladoboyni) on which slaughter of animals was made. The cut and packed meat has marking (the veterinary brand) on packaging or the polyblock. The marking label is pasted on packaging in such a manner that opening of packaging is impossible without violation of its integrity or is attached to packaging (is put on packaging) so that it could not be used again. In this case packaging is designed so that in case of opening its original form cannot be recovered.

4.10 The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.

4.11 The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country

Place _____ Date _____ Seal

Signature of the state veterinarian

First name, middle initial, last name and position

Form No. 24

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of the bird

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of the bird
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:
	1.7. The country which has issued the certificate:
	1.8. Competent department of the exporting country:

	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
	1.10. The check point of the goods through the customs border:
1.4. Country (y) transit:	

2. Identification of goods _____

2.1. Name of goods:_____

2.2. Date of development of goods:_____

2.3. Package:_____

2.4. Quantity of places: _____

2.5. Net weight (kg):_____

2.6. Seal number:_____

2.7. Marking: _____

2.8. Storage conditions and transportations: _____

3. Origin of the goods

3.1. Name, registration number and address of the company:

- slaughter-house (meat-packing plant):

- finishing company:

- refrigerator:

3.2. Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of the goods in food

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):

Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter of the healthy bird at the boyensky companies and processed at the ptitsepererabatyvayushchy companies.

4.2. The bird, meat, meat raw materials and the offal from which are intended for export on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation, is subjected to prelethal veterinary survey, and carcasses and the internal - the postlethal veterinary and sanitary examination which has been carried out by the public veterinary service.

4.3. Meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter and conversion of the healthy bird occurring from farms or the administrative territory according to the regionalizatsiya, officially free animals from infectious diseases:

- the avian flu which is subject according to the OIE Terrestrial animal health Code of the obligatory declaration, - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epizootic control according to the regionalizatsiya;

- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epizootic control according to the regionalizatsiya.

4.4. The bird from whom are received meat, meat raw materials and the offal, was not exposed to impact of pesticides, natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, and also the medicamentous means entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.

4.5. The bird arrived on slaughter from farms in which the program of control on salmonellosis according to the OIE Terrestrial animal health Code is implemented.

4.6. Meat, meat raw materials and the offal exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:

- good-quality on organoleptic indicators;

- have no in case of postlethal veterinary and sanitary examination of changes, characteristic for infectious diseases, defeats gelmintami, and also poisonings with various substances;

- have temperature in the thickness of the muscle not above - 12°C for the refrigerated bird (the temperature in case of storage shall be - 18°C);
- do not contain means of conservation;
- not kontaminirovany salmonellas in the quantity representing health hazard of the person according to established in the territory of the Customs union by requirements;
- are not processed by the painting and odorous substances, ionizing radiation or ultra-violet beams;
- have no unusual pigmentation for this type;
- have no signs of spoil.
4.7. Microbiological, physical and chemical, chemical and toxicological and radiological indicators of meat correspond operating on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan both the Russian Federation to veterinary and sanitary requirements and rules.
4.8. Meat, meat raw materials and the offal are acknowledged suitable for the use in food to the person.
4.9. Products have marking (the veterinary brand) on packaging or the polyblock. The label is pasted on packaging in such a manner that opening of packaging is impossible without violation of integrity of the label. If the design of packaging prevents its unauthorized opening, the label is placed on packaging in such a manner that it cannot be used again.
4.10. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.
4.11. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the export countries.

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 25

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of horses

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of horses	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		
2. Identification of the goods		
2.1. Description of goods: _____		
2.2. Date of development of the goods: _____		
2.3. Package:_____		

2.4. Quantity of places: _____

2.5. Net weight (kg): _____

2.6. Number of the seal: _____

2.7. Marking: _____

2.8. Storage conditions and transportations: _____

3. Origin of the goods

3.1. Name, registration number and address of the company:

- slaughter-house (meat-packing plant):

- finishing company:

- refrigerator:

3.2. Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of the goods in food

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):

Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of products

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter and conversion of clinically healthy animals at the boyensky, meat-processing companies.

4.2. The animals which meat is intended for export on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, Republic of Kazakhstan and the Russian Federation, are subjected to prelethal veterinary survey, and ink and the internal - the postlethal veterinary and sanitary examination which has been carried out by public/official veterinary service.

4.3. Meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter and conversion of the animals prepared in farms in the territories, free animals from infectious diseases:

- the African plague of horses - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or within the last 6 months in the territory of the economy if in the country the program of supervision is implemented;

- infectious anemia - within the last 3 months in the territory of the economy;

- sapa - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or within the last 6 months in the territory of the economy if in the country the program of supervision is implemented;

- epizootic limfangoita - within the last 2 months in the territory of the economy;

- anthrax - within 20 days in the territory of the economy.

4.4. Animals from whom are received meat, meat raw materials and the offal, were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, pesticides, and also the medicamentous means entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.

4.5. Horses directly ahead of slaughter are subjected to clinical survey and researched on sap with negative result.

4.6. Meat, meat raw materials and the offal exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:

- have no in case of postlethal veterinary and sanitary examination of changes, characteristic for infectious diseases, defeat gelmintami, and also in case of poisonings with various substances;

- have no clots of blood, unextracted abscesses, larvae of gadflies;

- defrostatsiya during the storage period are not subjected;

- have no signs of spoil;

- have temperature in the thickness of muscles at the bone not above - 8°C for frozen meat, and not above +4°C - for cooled;

- have no remaining balance of the internal and hemorrhages in fabrics;

- do not contain means of conservation;

- not kontaminirovany salmonellas or causative agents of other bacterial infections;

- have no cleaning of serous covers, the mechanical impurity, the smell unusual for meat (fishes, medicinal herbs, means, etc.);

- are not processed by the painting substances, ionizing radiation or ultra-violet beams.	
4.7. Microbiological, physical and chemical, chemical and toxicological and radiological indicators of meat correspond operating on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan both the Russian Federation to veterinary and sanitary requirements and rules.	
4.8. Meat, meat raw materials and the offal are acknowledged suitable for the use in food to the person.	
4.9. Hulks (semi-hulks, quarter timbers) have the accurate brand of the state veterinary supervision with designation of the name or number of the slaughter-house (meat-packing plant) on which slaughter of animals was made. The cut meat has marking (the veterinary brand) on packaging or the polyblock. The label is pasted on packaging in such a manner that opening of packaging is impossible without violation of integrity of the label. If the design of packaging prevents its unauthorized opening, the label is placed on packaging in such a manner that it cannot be used again.	
4.10. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.	
4.11. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and post_____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 26

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation canned food, sausages and other types of finished meat goods

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____
1.1 Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation canned food, sausages and other types of finished meat goods
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:
	1.7. The country which has issued the certificate:
	1.8. Competent department of the exporting country:
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
	1.10. The check point of the goods through the customs border:
1.4. Country (y) transit:	
2. Identification of the goods	
2.1. Name of goods:_____	
2.2. Date of development od goods:_____	
2.3. Package:_____	
2.4. Quantity of places: _____	
2.5. Net weight (kg): _____	
2.6. Number of the seal: _____	
2.7. Marking: _____	
2.8. Storage conditions and transportations: _____	

3. Origin of the goods						
3.1. Name, registration number and address of the company:						
3.2. Administrative and territorial unit:						
4. The certificate on suitability of the goods in food						
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:						
The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):						
	Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation canned food, sausages and other types of finished meat goods intended in food to the person, are made at the meat-processing companies.						
4.2. Meat, meat raw materials and the offal from which finished meat products are made, are received from clinically healthy animals and passed veterinary and sanitary examination.						
4.3. The goods are delivered from the meat-processing companies located in the administrative territories, free animals from infectious diseases according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code.						
4.4. Meat, meat raw materials and the offal from which finished meat products are made, are received from slaughter of animals which were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, pesticides and other medicamentous means entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.						
4.5. Microbiological, chemical and toxicological and radiological indicators of finished meat goods correspond to existing in Customs union veterinary and sanitary requirements and rules.						
4.6. Canned food, sausages and other types of finished meat goods are in hermetically sealed packaging in undisturbed container.						
4.7. Products have marking (the veterinary brand) on packaging or the polyblock. The label is pasted on packaging in such a manner that opening of packaging is impossible without violation of integrity of the label. If the design of packaging prevents its unauthorized opening, the label is placed on packaging in such a manner that it cannot be used again.						
4.8. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.						
4.9. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.						

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 27

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of rabbits

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and	
1.2. Name and address of the consignee:		

	conversion of rabbits	
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		

2. Identification of the goods					
2.1. Description of goods: _____					
2.2. Date of development of the goods: _____					
2.3. Packaging: _____					
2.4. Number of places:_____					
2.5. Net weight (kg):_____					
2.6. Seal number:_____					
2.7. Marking: _____					
2.8. Storage conditions and transportations: _____					
3. Origin of the goods					
3.1. Name, registration number and address of the company:					
- slaughter-house (meat-packing plant):					
- finishing company:					
- refrigerator:					
3.2 Administrative and territorial unit:					
4. The certificate on suitability of the goods in food					
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:					
The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):					
Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter and conversion of healthy animals at the boyensky, meat-processing companies.					
4.2. Animals, meat, meat raw materials and the offal from which are intended for export on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation, carcasses and the internal - the postlethal veterinary and sanitary examination which has been carried out by public/official veterinary service are subjected to prelethal veterinary survey, and.					
4.3. Meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter and conversion of the animals prepared in the territories, free animals from infectious diseases:					
- miksomatoza, tulyaremiya, pasterelleza, listerioza - within the last 6 months in the territory of the economy;					
- the hemorrhagic illness of rabbits - within 60 days in the territory before sending of animals on the slaughter-house.					
4.4. Animals from whom are received meat, meat raw materials and the offal, were not exposed to impact of natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, pesticides and other medicamentous means entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.					
4.5. Meat, meat raw materials and the offal exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:					
- have no in case of postlethal veterinary and sanitary examination of changes, characteristic for infectious diseases, defeat gelmintami, and also in					

case of poisonings with various substances;	
- good-quality on organoleptic indicators;	
- do not contain preservatives;	
- not kontaminirovany salmonellas or causative agents of other bacterial infections;	
- are not processed by painting and odorous substances, ionizing radiation or ultra-violet beams;	
- have no dark pigmentation;	
- defrostatsiya during the storage period are not subjected;	
- have temperature in the thickness of the muscle not above - 12°C for the refrigerated meat of rabbits (the temperature in case of storage shall be - 18°C).	
4.6. Microbiological, physical and chemical, chemical and toxicological and radiological indicators of meat correspond to existing in Customs union veterinary and sanitary requirements and rules.	
4.7. Meat, meat raw materials and the offal are acknowledged suitable for the use in food to the person.	
4.8. Packed meat, meat raw materials and the offal have marking (the veterinary brand) on packaging. The marking label is pasted on packaging in such a manner that opening of packaging is impossible without violation of integrity of the marking label.	
4.9. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.	
4.10. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 28

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation milk and the dairy products received from large and the small cattle

1. Description of delivery	1.5 Certificate of No. _____	
1.1 Name and address of the consignor:	The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation milk and the dairy products received from large and the small cattle	
1.2 Name and address of the consignee		
1.3 Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6 Country of source of the goods:	
	1.7 The country issued the certificate:	
	1.8 Competent department of the exporting country:	
	1.9 The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10 The check point of the goods through the customs border:	
1.4 Country (y) transit:		

2. Identification of the goods
2.1 Description of goods:
2.2 Date of development of the goods:
2.3 Packaging:
2.4 Quantity of places:
2.5 Net weight (kg):
2.6 Number of the seal:
2.7 Marking:
2.8 Storage conditions and transportations:

3. Origin of the goods
3.1 Name, registration number and address of the company:

3.2 Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of the goods in food

I, the undersigned state veterinarian, the presents certify the following:

The certificate is issued on the basis of the following to - export certificates (in the presence of more than two to - export certificates the list is attached):

Date	Number	Country of source	The administrative territory	Registration number companies	Type and quantity (net weight) goods

4.1 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation milk and dairy products are received from healthy animals and made at the molokopererabatyvayushchy companies.

4.2 Milk and dairy products are made and shipped from farms and/or the administrative territory, officially free from infectious diseases of animals:
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
plagues of cattle, kontagiozny plevropnevmoniya large and the small cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- enzooticheskу leukosis - within the last 12 months in the territory of the economy;
- brutselleza cattle, tuberculosis and paratuberculosis of cattle - within the last 6 months in the territory of the economy;
- brutselleza sheep and goats, tuberculosis of the small cattle - within the last 6 months in the territory of the economy;
- smallpox of sheep and goats - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya.

4.3 Milk and the dairy products exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:
- passed thermal processing sufficient for destruction of the pathogenic microorganisms representing health hazard of the person;
- are subjected to process of conversion as a result of which lack of viable pathogenic flora is guaranteed;
- have the undisturbed factory packing;
- have no changed organoleptic indicators.

4.4 Microbiological, physical and chemical, chemical and toxicological and radiological indicators of milk and dairy products correspond to existing in Customs union veterinary and sanitary requirements and rules.

4.5 Milk and dairy products are acknowledged suitable for the use in food.

4.6 The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.

4.7 The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.

Place _____ Date _____ Seal

Signature of the state veterinarian

First name, middle initial, last name and position

The signature and seal shall differ color from the form

Form No. 29

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat of wild animals (the feathery game)

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat of wild animals (the feathery game)	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		
2. Identification of the goods		
2.1. Description of goods: _____		
2.2. Date of development of the goods: _____		
2.3. Package:_____		
2.4. Quantity of places: _____		
2.5. Net weight (kg): _____		
2.6. Seal number:_____		
2.7. Marking: _____		
2.8. Storage conditions and transportations: _____		
3. Origin of the goods		
3.1. Name, registration number and address of the company:		
- slaughter-house (meat-packing plant):		
- finishing company:		
- refrigerator:		
3.2. Administrative and territorial unit:		
4. The certificate on suitability of the goods in food		
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:		
The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):		

	Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods	

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat is received from wild animals, including the feathery game and exotic animals (the crocodile, the kangaroo, turtles, the ostrich, etc.), permitted for hunting, including grown up in the closed territory or space of their dwelling.	
4.2. Wild animals (the feathery game) from whom meat is received, in the exporting country are subjected to prelethal veterinary survey (grown up), and the heads, the internal and hulks (all animals) - postlethal veterinary and sanitary examination.	
4.3. Meat is received from slaughter of healthy wild animals (the feathery game and exotic animals), living (containing) in hunting grounds or the companies located in the territories, free animals from infectious diseases:	

for all animal species:	
- rage - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the hunting ground, the economy or other habitat;	
for the large ruminant artiodactyl:	
- the foot-and-mouth disease and the kontagiozny plevropnevmoniya large and the small cattle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- plagues small ruminant, infectious nodular dermatitis (bugorchatka) of cattle - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- the hemorrhagic septitsemiya - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- Gubkoobrazny encephalopathy of cattle also fasten sheep - in the territory of the country according to requirements of the C OIE Terrestrial animal health Code;	
- fevers of the valley of Rift - within the last 4 years in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- brutselleza, tuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy (the company for cultivation), the hunting ground or other habitat;	
for the small ruminant artiodactyl:	
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- fasten sheep - in the territory of the country, according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;	
- plagues of cattle, plague small ruminant, copper-visny - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- The kontagiozny plevropnevmoniya, blutanga - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- tuberculosis, brutselleza - within the last 6 months in the territory of the economy (the company for cultivation), the hunting ground or other habitat;	
- smallpox of sheep and goats - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
for the small not ruminant artiodactyl:	
- the African plague of pigs - in the territory of the country or the administrative territory according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;	
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
for not artiodactyl:	
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- epizootic limfangoita - within the last 12 months in the territory of the economy (the company for cultivation), the hunting ground or other habitat;	
- sapa - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
for rabbits and hares:	
- the virus hemorrhagic illness of rabbits - within the last 12 months in the territory of the economy (the company for cultivation), the hunting ground or other habitat;	
- miksomatoza, tulyaremiya, pasterelleza, listerioza - within 6 months in the territory of the economy (the company for cultivation), the hunting ground or other habitat; for the feathery game (bird):	
- the avian flu of all serotipov - within 6 months in the territory of the country;	
- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" (if the disease arose among poultry) and negative results of epizootic control according to the regionalizatsiya;	
- smallpox diphtheria, ornitoza - within the last 6 months in the territory of the economy (the company for cultivation), the hunting ground or other habitat.	

4.4. Meat of animals (each hulk) is researched on trikhinellez with negative result.	
4.5. The meat exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:	
- has no changes, characteristic for infectious diseases, and also defeats gelmintami,	
- has not smoothed out serous covers, unextracted lymph nodes;	
- has no hematomas, unextracted abscesses, larvae of gadflies, the mechanical pollution, the smell unusual for meat and smack of fish, medicinal herbs, means;	
- has temperature in the thickness of muscles of the hip not above - 8°C for the refrigerated meat (in case of storage - 18°C) and not above +4°C for the cooled meat;	
- was not exposed to the defrostatsiya;	
- does not contain means of conservation;	
- not kontaminirovano salmonellas or causative agents of other bacterial infections;	
- it was not processed by painting substances, ionizing radiation or ultra-violet beams.	
4.6. Microbiological, physical and chemical, chemical and toxicological and radiological indicators of meat correspond operating on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan both the Russian Federation to veterinary and sanitary requirements and rules.	
4.7. By results of the carried-out veterinary and sanitary examination meat acknowledged suitable in food.	
4.8. Hulks (semi-hulks, quarter timbers) have the brand (stamp) of the state veterinary supervision with accurate designation of the name and number of meat-processing organization on which conversion of wild animals was made. The cut meat and other meat raw materials has marking (the veterinary brand) on packaging or the polyblock. The label is pasted on packaging in such a manner that opening of packaging is impossible without violation of integrity of the label. If the design of packaging prevents its unauthorized opening, the label is located on packaging in such a manner that it cannot be used again.	
4.9. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.	
4.10. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 30

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation natural honey and other products of beekeeping

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation natural honey and other products of beekeeping	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		

2. Identification of the goods
2.1. Description of goods: _____
2.2. Date of development of the goods: _____
2.3. Packaging: _____
2.4. Quantity of places:_____
2.5. Net weight (kg): _____
2.6. Number of the seal: _____
2.7. Package:_____
2.8. Storage conditions and transportations:_____
3. Origin of the goods
3.1. Name, registration number and address of the company:
3.2. Administrative and territorial unit:
4. The certificate on suitability of the goods in food
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:
The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):

	Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods	

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation natural honey and products of beekeeping are received from farms (apiaries) and the administrative territories according to the regionalizatsiya, free from the American gnilets, the European gnilets, nozematoza within the last 3 months in the territory of the economy.
4.2. Honey and products of beekeeping do not contain the remaining balance hloramfenikola, hlorfarmazina, kolkhitsina, dapsona, dimetridazona, nitrofuranov, ronidazola. Content kumafosa - no more than 100 mkg/kg, amitraza - no more than 200 mkg/kg.
4.3. Honey and the products of beekeeping exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:
- have no changed organoleptic, physical and chemical indicators;
- do not contain natural or synthetic estrogenny hormonal substances, tireostatichesky preparations;
- have no violations of integrity of packaging;
- do not contain the remaining balance of medicines which were applied to treatment and processing of bees.
4.4. During collection of honey and production of products of beekeeping the following pesticides were used:
4.5. Chemical and toxicological (heavy metals, pesticides), radiological and other indicators of honey and products of beekeeping correspond operating on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan both the Russian Federation to veterinary and sanitary standards and rules.
4.6. Honey and products of beekeeping are acknowledged suitable for the use in food.
4.7. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.
4.8. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and post_____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 31

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the egg powder, melange, albumin and other foodstuff of conversion of egg

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the egg powder, melange, albumin and other foodstuff of conversion of egg
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:
	1.7. The country which has issued the certificate:
	1.8. Competent department of the exporting country:
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
	1.10. The check point of the goods through the customs border:
1.4. Country (y) transit:	

2. Identification of the goods

2.1. Description of goods: _____

2.2. Date of development of the goods: _____

2.3. Packaging: _____

2.4. Quantity of places:_____

2.5. Net weight (kg):_____

2.6. Seal number:_____

2.7. Marking: _____

2.8. Storage conditions and transportations: _____

3. Origin of the goods

3.1. Name, registration number and address of the company:

3.2. Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of the goods in food

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):

	Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the egg powder, melange, albumin and other foodstuff of conversion of egg is received from the healthy bird and made at the companies concerning which veterinary and sanitary restrictions were not set.

4.2. The egg used for conversion, occurs from the territories, free animals from infectious diseases:

- the avian flu which is subject according to the OIE Terrestrial animal health Code of the obligatory declaration, - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epizootic control according to the regionalizatsiya;

- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or within 3 months in case of carrying out "the miss" and negative results of epizootic control or the goods subjected the stemping to the processing guaranteeing the inactivation (deprivation of infectivity) virus of the illness of Newcastle, according to provisions of the OIE Terrestrial animal health Code and after processing all proper measures for non-admission of contact ovoproduktov with the potential source of the virus of the illness of Newcastle were taken.
4.3. The egg powder, melange, albumin and other foodstuff of conversion of the egg, exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:
- have no changed organoleptic indicators;
- not kontaminirovany salmonellas or causative agents of other bacterial infections which are subject to the MEB obligatory notification;
- were not processed by the chemical painting substances, ionizing radiation or ultra-violet beams.
4.4. The egg powder, melange, albumin and other foodstuff of conversion of egg are subjected to process of conversion as a result of which lack of viable pathogenic flora is guaranteed.
4.5. Microbiological, chemical and toxicological, radiological and other indicators of the egg powder, melange, albumina and other foodstuff of conversion of egg correspond operating on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan both the Russian Federation to veterinary and sanitary requirements and rules.
4.6. The egg powder, melange, albumin and other foodstuff of conversion of egg are acknowledged suitable for the use in food to the person.
4.7. Packaging for transportation of the egg powder, melange, albumina and other foodstuff of conversion of egg without violation of its integrity.
4.8. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.
4.9. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and post_____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 32

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation tanning, rogokopytny, intestinal, fur fur, sheepskin and fur and merlushkovy raw materials, wool and goat down, the bristle, the horsehair, the feather and down of hens, ducks, geese and other birds

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation tanning, rogokopytny, intestinal, fur fur, sheepskin and fur and merlushkovy raw materials, wool and goat down, the bristle, the horsehair, the feather and down of hens, ducks, geese and other birds	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		

2. Identification of the goods	
2.1. Description of goods: _____	
2.2. The type of animals from which the raw materials are received: _____	
2.3. Packaging: _____	
2.4. Quantity of places: _____	
2.5. Net weight (kg): _____	
2.6. Number of the seal: _____	
2.7. Marking: _____	
2.8. Storage conditions and transportations: _____	
3. Origin of the goods	
3.1. Name, registration number and address of the company:	
3.2. Administrative and territorial unit:	
4. Certificate on suitability of raw materials	
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:	
The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):	

Date	Number	Country origins	The administrative territory	Registration number companies	Type and quantity (weight net) products	

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the tanning, rogokopytny, intestinal, fur and fur, sheepskin and fur and merlushkovy raw materials, wool, goat down, the bristle, the horsehair, the feather and down of hens, ducks, geese and other birds are received from healthy animal (birds) and made at the companies (farms) and the administrative territories, free from infectious diseases of the corresponding animals:	
- Gubkoobrazny encephalopathy of cattle also fasten sheep - in the territory of the country according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;	
- the African plague of pigs, the African plague of horses, plague large and the small cattle, infectious nodular dermatitis - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- smallpox of sheep and goats - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy;	
- the avian flu which is subject according to the OIE Terrestrial animal health Code of the obligatory declaration, - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epizootic control according to the regionalizatsiya;	
- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epizootic control according to the regionalizatsiya.	
4.2. Tanning, sheepskin and fur, merlushkovy raw materials, and also modular fur and fur raw materials are researched on anthrax.	
4.3. The tanning and fur raw materials have accurate marking (label).	
4.4. The modular raw materials, except fur and fur and merlushkovy are not allowed to import on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation.	
4.5. The used methods of conservation conform to the international requirements and ensure veterinary and sanitary safety of exported raw materials.	
4.6. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.	
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 33

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the flour fodder from fish, sea mammals, Crustacea and invertebrates

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the flour fodder from fish, sea mammals, Crustacea and invertebrates	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		
2. Identification of the goods		
2.1. Description of goods: _____		
2.2. Date of development of the goods: _____		
2.3. Package:_____		
2.4. Quantity of places: _____		
2.5. Net weight (kg):_____		
2.6. Seal number:_____		
2.7. Marking: _____		
2.8. Storage conditions and transportations: _____		
3. Origin of the goods		
3.1. Name, registration number and address of the company:		
3.2. Administrative and territorial unit:		
4. Certificate on suitability of the flour fodder		
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:		
The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):		

	Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods		

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the fodder flour from fish, sea mammals, Crustacea and invertebrates is received in case of their conversion, intended for development of compound feeds and for feeding of agricultural animals, birds and fur animals, shipped from the companies concerning which veterinary and sanitary restrictions were not set and which are located in the territories, safe animals by infectious diseases, and meets the following veterinary and sanitary requirements:
- the general bacterial obsemenennost - no more than 500 thousand microbic cages in gram;
- peroxides - no more than 0,1 % on iodine;
- GTsHG (the amount of isomers) - no more than 0,2 mg/kg;
- DDT (the amount of metabolites) - no more than 0,4 mg/kg;
- lead - no more than 5 mg/kg;
- cadmium - no more than 1 mg/kg;
- mercury - no more than 0,5 mg/kg;
- arsenic - no more than 2 mg/kg;
- content of radio nuclides of caesium-134,-137 does not exceed 1,62 x 10 (8) curie/kg (600 becquerels);
- copper - no more than 80 mg/kg;
- zinc - no more than 100 mg/kg;
- does not contain pathogenic microflora, including salmonellas, enteropatogenny esherikhiya, botulinichesky toxin, the geptokhlor and aldrina.
4.2. Fish meal is subjected to thermal processing in case of temperature not below +80°C within 30 minutes.
4.3. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.
4.4. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 34

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the stern for animals of the phytogenesis

1. Description of delivery	1.5 Certificate of No. _____
1.1 Name and address of the consignor:	The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the stern for animals of the phytogenesis
1.2 Name and address of the consignee	

1.3 Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6 Country of source of the goods:
	1.7 The country issued the certificate:
	1.8 Competent department of the exporting country:
	1.9 The organization of the exporting country which has issued the certificate:
	1.10 The check point of the goods through the customs border:
1.4 Country (y) transit:	

2. Identification of the goods
2.1 Description of goods:
2.2 Date of development of the goods:
2.3 Packaging:
2.4 Quantity of places:
2.5 Net weight (kg):
2.6 Number of the seal:
2.7 Marking:
2.8 Storage conditions and transportations:

3. Origin of the goods
3.1 Name, registration number and address of the company:

3.2 Administrative and territorial unit:

4. Certificate on suitability of forages

I, the undersigned state veterinarian, certify the following present:

The certificate is issued on the basis of the following to - export certificates (in the presence of more than two to - export certificates the list is attached):

Date	Number	Country of source	The administrative territory	Registration number companies	Type and quantity (net weight) goods

4.1 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation fodder raw materials, the stern of the phytogenesis and the forages containing components of the phytogenesis for animals (further - Forages), are made at the processing companies and occur from the administrative territories, free animals from infectious diseases:
- plague large and the small cattle, the African and classical plague of pigs, the African plague of horses, the foot-and-mouth disease, smallpox of sheep and goats, high-pathogenic flu - within 12 months in the administrative territory).

4.2 Forages do not contain availability of grain with signs fuzarioza in concentration of the exceeding 1 % from weight of the forage, do not contain some heavy metals, mikotoksinov and pesticides not above the established regulations, and also total beta activity does not exceed 600 becquerels on 1 kg.

4.3 The forages made without use of GMO - components, contain not registered lines - 0,5 % and less and (or) the registered lines - 0,9 % and less each GMO - the component. The forages made with use of GMO - components, contain not registered lines - 0,5 % and less each GMO - the component.
4.4 The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.
4.5 The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.
Place _____ Date _____ Seal Signature of the state veterinarian First name, middle initial, last name and position
The signature and seal shall differ color from the form of the certificate

Form No. 35

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the stern and fodder additives of the animal origin, including from the bird and fish

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the stern and fodder additives of the animal origin, including from the bird and fish	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		
2. Identification of the goods		
2.1. Name of goods:_____		
2.2. Date of development of goods:_____		
2.3. Package:_____		
2.4. Quantity of places: _____		
2.5. Net weight (kg): _____		
2.6. Number of the seal: _____		
2.7. Marking:_____		
2.8. Storage conditions and transportations:_____		
3. Origin of the goods		

3.1 Name, registration number and address of the company:								
3.2 Administrative and territorial unit:								
4. Certificate on suitability of forages and fodder additives								
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:								
The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):								
	Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods		
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the stern and fodder additives are intended for feeding of animals and made of raw materials of animals at the companies located in the territories, free animals from infectious diseases:								
- Gubkoobrazny encephalopathy of cattle also fasten sheep - in the territory of the country according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;								
- the African plague of pigs - within the last 3 years in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;								
- plagues of horses, plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;								
- classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya, at least three last months contained in them;								
- smallpox of sheep and goats, ornitoza (psittakoza) - within the last 6 months in the territory of the economy;								
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy;								
- flu of horses - during the last 21 day in the territory of the country, the administrative territory according to the regionalizatsiya or were processed so that to provide the inactivation of the virus;								
- the avian flu - within the last 12 months in the territory of the economy, or contained in the territory of such economy during the last 21 day, or were processed so that to provide the inactivation of the virus;								
- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya before slaughter.								
4.2. For production of forages and fodder additives proteins of ruminants, except for the substances recommended by the OIE Terrestrial animal health Code were not used.								
4.3. The raw materials for production of forages of the boyensky origin also are subjected to postlethal veterinary and sanitary examination.								
4.4. The raw materials of the animal origin were processed in case of temperature not below +133°C (271,4 degrees by Fahrenheit) at least 20 minutes in case of pressure the 3rd bar (42,824 pounds on square centimeter) or processed according to officially accepted alternative system of the thermal processing giving equivalent guarantees concerning the established microbiological standard.								
4.5. Forages and fodder additives do not contain salmonellas, botulinichesky toxin, enteropatogenny and anaerobny microflora. The general bacterial obsemenennost does not exceed 500 thousand microbic cages in 1 gram.								
4.6. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.								
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.								

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 36

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation fodder additives for cats and dogs, and also ready forages for cats and the dogs who have passed thermal processing

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation fodder additives for cats and dogs, and also ready forages for cats and the dogs, passed thermal processing
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:
	1.7. The country which has issued the certificate:
	1.8. Competent department of the exporting country:

1.4. Country (y) transit:	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
	1.10. The check point of the goods through the customs border:

2. Identification of the goods
2.1. Description of goods: _____
2.2. Date of development of the goods: _____
2.3. Packaging: _____
2.4. Quantity of places: _____
2.5. Net weight (kg): _____
2.6. Number of the seal: _____
2.7. Marking: _____
2.8. Storage conditions and transportations: _____

3. Origin of the goods
3.1. Name, registration number and address of the company:

3.2. Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of the goods in food

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached) *:

Date	Number	Country of source	The administrative territory	Registration number companies	Type and quantity (net weight) of the goods

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation fodder additives for cats and dogs, and also ready forages for cats and the dogs, passed thermal processing, are made at the companies being under control of competent veterinary service of the exporting country, and received from the raw materials occurring from farms or the administrative territories, free animals from infectious diseases and birds:
- the African plague of pigs, the African plague of horses, plague large and the small cattle, classical plague of pigs, the foot-and-mouth disease, smallpox of sheep and goats – within the last 12 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- anthrax and anaerobny infections – during the last 20 days in the territory of the economy.

4.2. The raw materials for preparation of forages of the boyensky origin are subjected to postlethal veterinary and sanitary examination.

4.3. For production of forages the raw materials containing materials of specific risk, content of stomachs and the intestines, received were not used in case of slaughter large and the small cattle, prepared in the countries, unsuccessful on gubkoobrazny encephalopathy of cattle.

4.4. Forages and fodder additives do not contain salmonellas, botulinichesky toxin (for tinned forages), enteropatogenny and anaerobny microflora.
The general bacterial obsemenennost does not exceed 500 thousand microbic cages in 1 gram that is confirmed with data of the laboratory researches which have been carried out in accredited laboratory (to specify the name of laboratory and date of research).

4.5. The raw materials were processed in case of temperature not below plus 133 0 C (271,4 degrees by Fahrenheit) at least 20 minutes in case of pressure the 3rd bar (42,824 pounds on square centimeter) or subjected to alternative system of the thermal processing providing the corresponding requirements to safety concerning the established microbiological standard.

4.6. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of technical regulations of the Customs union which action on them extends.

4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.

Place _____ Date _____ Seal

Signature of the state/official veterinarian _____

Full name and position _____

Notes:	1. The signature and the seal shall differ color from the form. 2. The veterinary certificate is drawn up in Russian, and also in language of the exporting country and (or) English.

_____

* For state members of European Union.

Form No. 37

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation hunting trophies

<table>
<tr><td>1. Description of delivery</td><td>1.5. Certificate of No. _____</td><td></td></tr>
<tr><td>1.1. Name and address of the consignor:</td><td rowspan="2">Veterinary certificate
on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation hunting trophies</td><td></td></tr>
<tr><td>1.2. Name and address of the consignee:</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">1.3. Transport:
(No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)</td><td>1.6. Country of source of the goods:</td><td></td></tr>
<tr><td>1.7. The country which has issued the certificate:</td><td></td></tr>
<tr><td>1.8. Competent department of the exporting country:</td><td></td></tr>
<tr><td>1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:</td><td></td></tr>
<tr><td>1.4. Country (y) transit:</td><td>1.10. The check point of the goods through the customs border:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">2. Identification of the goods</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">2.1. Description of goods: _____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">2.2. The type of animals from which the hunting trophy is received: _____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">2.3. Packaging: _____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">2.4. Quantity of places:_____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">2.5. Net weight (kg):_____</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">3. Origin of the goods</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">3.1. Administrative and territorial unit:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">4. Certificate on suitability of hunting trophies</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">In case of observance of the provisions provided by convention SITES, exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the hunting trophies which have not passed taksidermichesky processing, correspond to the following conditions:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">a) hunting trophies are received from the animal (birds) occurring from the territories, officially free animals from infectious diseases:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">for all animal species:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- rage - within the last 6 months in the territory of the hunting ground, or other habitat;</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- anthrax - during the last 20 days in the territory of the hunting ground, the economy or other habitat;</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">for the large ruminant artiodactyl:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- infectious nodular dermatitis (bugorchatka) of cattle, plague of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- vesicular stomatitis, the kontagiozny plevropnevmoniya - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">for the small ruminant artiodactyl:</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- plagues small ruminant, copper-visny, arthritis encephalitis, adenomatoza, the boundary illness - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- tuberculosis, brutselleza - within the last 6 months in the territory of the hunting ground, the economy or other habitat;</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">- smallpox of sheep and goats - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the</td><td></td></tr>
</table>

regionalizatsiya;	
for small not ruminants (for susceptible animals):	
- the African plague of pigs - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the hunting ground, the economy or other habitat;	
for not artiodactyl:	
- sapa - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;	
- infectious anemia, the sluchny illness, epizootic limfangoita, infectious metrita horses - within the last 12 months in the territory of the hunting ground, the economy or other habitat;	
for the feathery game (bird):	
- the avian flu which is subject to the obligatory declaration, - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epidemiological supervision;	
- smallpox - within the last 6 months in the territory of the hunting ground, the economy or other habitat;	
- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or within 3 months in case of carrying out "the stemping the miss" and negative results of epizootic control;	
6) hunting trophies are subjected to disinfection according to the rules accepted in the country of source of hunting trophies if they are received from the animals occurring from the territories, unsuccessful on the diseases listed above.	

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 38

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation food products from fish, Crustacea, mollusks, other objects of trade and products of their conversion

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation food products from fish, Crustacea, mollusks, other objects of trade and products of their conversion
1.2. Name and address of the consignee:	
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:
	1.7. The country which has issued the certificate:
	1.8. Competent department of the exporting country:
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:
	1.10. The check point of the goods through the customs border:
1.4. Country (y) transit:	
2. Identification of the goods	
2.1. Description of goods: _____	

2.2. Date of development of the goods: _____

2.3. Packaging: _____

2.4. Quantity of places: _____

2.5. Net weight (kg): _____

2.6. Number of the seal: _____

2.7. Marking:_____

2.8. Storage conditions and transportations:_____

3. Origin of the goods

3.1. Name, registration number and address of the company:

mother ship:

refrigerator:

3.2. Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of the goods in food

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):

	Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods	

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation products from water biological resources (the live, cooled, frozen fish, caviar, mollusks, mammals both other water animals and objects of trade) (further - fish products) are grown up and extracted in non-polluting reservoirs (water areas), foodstuff of its conversion are made at the companies concerning which veterinary and sanitary restrictions were not set.

4.2. In case of availability of parasites within admissible regulations fish products are neutralized by existing methods.

4.3. The fish products exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation:

- does not contain poisonous fishes of families Tetraodontidae, Molidae. Diodontidae and Canthigasteridae, and also the fish products containing biotoxins, hazardous to health of the person;

- it is researched on availability of parasites, bacterial and virus infections;

- does not contain natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, other medicamentous means and pesticides;

- frozen fish products have temperature in the thickness of the product not above - 18°C;

- not kontaminirovana salmonellas or causative agents of other bacterial infections;

- it is not processed by the painting substances, ionizing radiation or ultra-violet beams;

- has no changes, characteristic for infectious diseases;

- has no substandard changes on organoleptic indicators;

- was not exposed to the defrostatsiya during the storage period.

4.4. Folding mollusks, erinaceouses, obolochnik and sea gastropody passed necessary endurance in the centers of cleaning.

4.5. Microbiological, himikotoksikologichesky and radiological indicators of fish products, content fikotoksinov and other pollutants (for mollusks) correspond operating on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan both the Russian Federation to veterinary and sanitary standards and rules.

4.6. Fish products are acknowledged suitable for the use in food to the person.

4.7. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.

4.8. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

Form No. 39

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation mutton, the goat's meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of sheep and goats

1. Description of delivery	1.5 Certificate of No. _____	
1.1 Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation mutton, the goat's meat, meat raw materials and the offal received in case of slaughter and conversion of sheep and goats	
1.2 Name and address of the consignee		
1.3 Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6 Country of source of the goods:	
	1.7 The country issued the certificate:	
	1.8 Competent department of the exporting country:	
	1.9 The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10 The check point of the goods through the customs border:	
1.4 Country (y) transit:		

2. Identification of the goods
2.1 Description of goods:
2.2 Date of development of the goods:
2.3 Packaging:
2.4 Quantity of places:
2.5 Net weight (kg):
2.6 Number of the seal:
2.7 Marking:
2.8 Storage conditions and transportations:

3. Origin of the goods
3.1 Name, registration number and address of the company:
- slaughter-house (meat-packing plant):
- finishing company:
- refrigerator:
3.2 Administrative and territorial unit:

4. The certificate on suitability of products in food
I, the undersigned state veterinarian, certify the following present:
The certificate is issued on the basis of the following to - export certificates (in the presence of more than two to - export certificates the list is attached):

Date	Number	Country of source	The administrative territory	Registration number companies	Type and quantity (net weight) goods

4.1 Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation meat, the myasosyrye and the offal are received from slaughter and conversion of healthy animals at the boyensky, meat-processing companies.

4.2 Animals, meat, meat raw materials and the offal from which are intended for export on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation, the heads and the internal - postlethal veterinary and sanitary examination by the public veterinary service are subjected to prelethal veterinary survey, and ink.

4.3 Meat, meat raw materials and the offal are received in case of slaughter and conversion of the animals prepared in farms and/or the administrative territories, free animals from infectious diseases:
- fasten sheep - according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya or within 6 months in case of carrying out "the stemping the miss" from the date of slaughter of the last struck animal;
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy;
- tuberculosis, brutselleza - within the last 6 months in the territory of the economy;

4.4 Animals from whom meat is received, meat raw materials and the offal, were not exposed to impact of pesticides, natural or synthetic estrogenny, hormonal substances, tireostatichesky preparations, antibiotics, and also the medicines entered before slaughter after terms, recommended by instructions on their application.

4.5 Meat, meat raw materials and the offal are received from slaughter of animals not receiving the forage of the animal origin in case of which production the internal and fabrics of ruminants, except for the components which use is allowed by the OIE Terrestrial animal health Code was used.

4.6 Meat, meat raw materials and the offal exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation: - have no in case of postlethal veterinary and sanitary examination of changes, characteristic for the foot-and-mouth disease, plague, anaerobny infections, tuberculosis and other infectious diseases, defeat gelmintami, and also in case of poisonings with various substances; - have no clots of blood, unextracted abscesses, larvae of gadflies, - defrostatsiya during the storage period are not subjected; - have no signs of spoil; - have temperature in the thickness of muscles at the bone not above the minus of 8 degrees Celsius for frozen meat, and plus of 4 degrees Celsius - for cooled is not higher; - without the remaining balance of the internal and hemorrhages in fabrics; - do not contain means of conservation; - not kontaminirovany salmonellas in the quantity representing health hazard of the person, according to established in the territory of the Customs union requirements; - have no cleaning of serous covers, the mechanical impurity, the smell unusual for meat (fishes, medicinal herbs, means, etc.); - are not processed by the painting substances, ionizing radiation or ultra-violet beams.	
4.7 Microbiological, chemical and toxicological and radiological indicators of meat correspond to existing in Customs union veterinary and sanitary requirements and rules.	
4.8 Meat, meat raw materials and the offal are acknowledged suitable for the use in food.	
4.9 Hulks (semi-hulks, quarter timbers) have the accurate brand of the state veterinary supervision with designation of the name or number of the slaughter-house (meat-packing plant) on which slaughter of animals was made. The cut meat has marking (the veterinary brand) on packaging or the polyblock. The marking label is pasted on packaging in such a manner that opening of packaging is impossible without violation of its integrity or is attached to packaging (is put on packaging) so that it could not be used again. In this case packaging is designed so that in case of opening its original form cannot be recovered.	
4.10 The container and the packaging material, disposable also conform to requirements of the Customs union.	
4.11 The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.	
Place _____ Date _____ Seal Signature of the state veterinarian First name, middle initial, last name and position	

Form No. 40

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation food egg

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation food egg	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of the goods:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	
1.4. Country (y) transit:		

2. Identification of the goods								
2.1. Description of goods: _____								
2.2. Date of development of the goods: _____								
2.3. Package:_____								
2.4. Quantity of places: _____								
2.5. Net weight (kg): _____								
2.6. Number of the seal: _____								
2.7. Marking: _____								
2.8. Storage conditions and transportations: _____								
3. Origin of the goods								
3.1 Name, registration number and address of the company:								
3.2 Administrative and territorial unit:								
4. The certificate on suitability of the goods in food								
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:								
The certificate is issued on the basis of the following doeksportny certificates (in the presence of more than 2 doeksportny certificates the list is attached):								
	Date	Number	Country of source	Administrative territory	Registration number of the company	Type and quantity (net weight) of the goods		
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation food egg is received from the healthy bird at the companies concerning which veterinary and sanitary restrictions were not set.								
4.2. Food egg occurs from the territories, free animals from infectious diseases and birds:								
- the flu which is subject according to the OIE Terrestrial animal health Code of the obligatory declaration, - within the last 6 months;								
- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;								
- ornitoza (psittakoza), infectious entsefalomiyelita - within the last 6 months in the territory of the economy.								
4.3. Microbiological, chemical and toxicological and radiological indicators of food egg correspond to existing in Customs union veterinary and sanitary requirements and rules.								
4.4. Food egg acknowledged suitable for the use in food to the person.								
4.5. The container and the packaging material disposable also conform to requirements of the Customs union.								
4.6. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.								

Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. The signature and the seal shall differ color from the form.		

[1] If it is not necessary, to cross out and confirm with the signature and the seal

Form No. 41

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation zoo and circus animals

1. Description of delivery	1.5. Certificate of No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation zoo and circus animals	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.6. Country of source of animals:	
	1.7. The country which has issued the certificate:	
	1.8. Competent department of the exporting country:	
	1.9. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
1.4. Country (y) transit:		
	1.10. The check point of the goods through the customs border:	

2. Identification of animals

№ payment order	Type of the animal	Floor	Breed	Age	Identification number	
1						
2						
3						
4						
5						

In transit more than 5 animals are constituted the inventory of animals which is signed by the state/official veterinarian of the exporting country and is the integral part of this certificate.

3. Origin of animals
3.1. Place and time of the karantinirovaniye:

3.2. Administrative and territorial unit of the exporting country:

4. Information on the state of health

I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:

4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation clinically healthy zoo and circus animals of any species occur from the territories or the water area, free animals from infectious diseases:
for animal all types (except birds):
- the foot-and-mouth disease - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the African plague of pigs - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- blutanga - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- leptospiroza - within the last 3 months in the territory of the economy;
- anthrax - during the last 20 days in the territory of the economy;
- rage - within the last 6 months in the territory of the economy;
- virus hemorrhagic fever - within the last 6 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
for large artiodactyl (cattle, bisons, buffalo s, zebu, yaks, antelopes, bisons, deer, etc.):
- Gubkoobrazny encephalopathy of cattle also fasten sheep - in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya to insignificant or controlled risk by the specified illness according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;
- infectious nodular dermatitis (bugorchatka) of cattle - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the epizootic hemorrhagic illness of deer, the illness to Akaban, vesicular stomatitis, the kontagiozny plevropnevmoniya - within the last 24

months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- diseases Auyesky (pseudo-rage) - within the last 12 months in the territory of the economy;
- brutselleza, tuberculosis, paratuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy;
- enzootichesky leukosis, virus diarrhea - within the last 12 months in the territory of the economy;
for small artiodactyl (sheep, goats, arkharov, fallow deer, rounds, muflonov, goats, roe, etc.):
- fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of the small ruminant - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the epizootic hemorrhagic illness of deer - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- plagues of cattle - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- KU-likhoradki - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- copper-visny, adenomatoza, arthritis encephalitis, the boundary illness - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- paratuberculosis - within the last 6 months in the territory of the economy;
- fasten sheep - within the last 7 years in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- tuberculosis, brutselleza - within the last 6 months in the territory of the economy;
- smallpox of sheep and goats - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
for one-hoofed animals (donkeys, mules, the pony, zebras, pendents, horses Przhevalsky, kiangov, etc., except for horses):
- plagues of horses - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- infectious entsefalomiyelita all types - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- virus arteriita - in the territory of the country according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;
- sapa - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- The sluchny illness (Trypanosoma equiperdum), Sura (Trypanosoma evansi), piroplazmoza (Babesia caballi), nuttalioza (Nuttallia equi) - within the last 12 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- infectious metrita horses - within the last 12 months in the territory of the economy;
for house and wild pigs of different types:
- the African plague of pigs - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- classical plague of pigs - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the vesicular illness of pigs, vesicular stomatitis - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- diseases Auyesky (pseudo-rage) - within the last 12 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya or in the territory of the economy;
- enterovirusny entsefalomiyelita pigs (Teshen's illness, teksovirusny entsefalomiyelita pigs) - within the last 6 months in the territory of the economy;
- the reproductive and respiratory syndrome of pigs - within the last 6 months in the territory of the economy;
for carnivorous different types:
- plagues carnivorous, virus enteritis, toksoplazmoza, infectious hepatitis - within the last 12 months in the territory of the economy;
- Tulyaremiya - within the last 6 months in the territory of the economy;
for birds of all types:
- plagues of ducks, virus hepatitis of ducklings (for the waterfowl) - within the last 6 months in the territory of the economy;
- avian flu which is subject according to OIE Terrestrial animal health Code obligatory
declarations, - within the last 6 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- ornitoza (psittakoza), infectious bronchitis, smallpox, the reovirusny infection and rinotrakheita turkeys - within the last 6 months in the territory of the economy;
- diseases of Newcastle - within the last 12 months in the administrative territory according to the regionalizatsiya or in the territory of the economy;
for rodents of different types:
- fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country;
- Tulyaremiya - within the last 24 months in the territory of the economy;
- diseases Auyesky (pseudo-rage) - according to recommendations of the OIE Terrestrial animal health Code;
- miksomatoza, the virus hemorrhagic illness of rabbits, lymphocytic horiomeningita - during the last
6 months in the territory of the economy;
- toksoplazmoza - within the last 12 months in the territory of the economy;
for lastonogy and cetacea of different types:
- plagues of seals (The morbillivirusny infection), vesicular ekzantemy - within the last 36 months in places of their dwelling (origin);
for elephants, giraffes, okapi, hippopotamuses, rhinoceroses, tapirs, nepolnozuby and trubkozuby, insectivorous, marsupials, bats, raccoon-like, marten, viverovy and other exotic animal different types:
- fevers of the valley of Rift - within the last 48 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- Venezuelan entsefalomiyelita - within the last 24 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- infectious nodular dermatitis (bugorchatka) of cattle - within the last 36 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- the African plague of horses, the illness Auyesky (pseudo-rage), transmissivny entsefalomiyelita minks, lymphocytic horiomeningita - within the last 12 months in the territory of the country or the administrative territory according to the regionalizatsiya;
- Tulyaremiya - within the last 6 months in the territory of the economy;
for primacies of different types:
- fevers of the valley of Rift, the tulyaremiya - within the last 6 months in the territory of the economy;
- hemorrhagic fever (Lassa, Ebola, Marburg, Denge, yellow fever, Western Neil fever), smallpox of monkeys - in the absence of the registered cases in the territory of the economy or the administrative territory from which primacies are exported.

4.2. Animals contained at least 21 days on quarantine bases under supervision of the state/official veterinarian and had no contact to other animals. During quarantine universal clinical survey with obligatory thermometry was carried out. Diagnostic researches were carried out to this period:
- the large artiodactyl - on brutsellez, tuberculosis, paratuberculosis, enzootichesky leukosis, blutang;
- the small artiodactyl - on brutsellez, paratuberculosis, blutang;
- one-hoofed animals - on sap, the sluchny illness, Sura, piroplazmoz, nuttalioz, the rinopnevmoniya, infectious metrit, infectious anemia, virus arteriit;
- minks - on the Aleutian illness;
- birds - on ornitoz (psittakoz), the avian flu;

- primacies - on tuberculosis.		
4.3. Not later than 20 days before sending animals are vaccinated, if they were not vaccinated within the last 12 months: - all carnivorous - against rage; - dogs, foxes, polar foxes, wolves, jackals - against plague carnivorous, virus enteritis, hepatitis, leptospiroza; - minks, polecats - against virus enteritis, plague carnivorous; - nutrias - against pasterelleza; - the cat's - against rage, the panleykopeniya, kalitsiviroza and virus rinotrakheita; - rodents (rabbits) - against miksomatoza and the virus hemorrhagic illness; - birds (group chicken) - against the illness of Newcastle.		
4.4. The circus animals who are regularly transported for participation in tours, contain under control of the public (departmental) veterinary service and are exposed once a year to diagnostic researches: - the large artiodactyl - on brutsellez, tuberculosis, paratuberculosis, enzootichesky leukosis, blutang; - the small artiodactyl - on brutsellez, paratuberculosis, blutang; - one-hoofed animals - on sap, the sluchny illness, infectious anemia; - the camel - on blutang, sap, Sura, tuberculosis, brutsellez; - minks - on the Aleutian illness; - the cat's - on dermatofitozy (the method of luminescent diagnostics); - birds - on ornitoz (psittakoz), the avian flu, salmonellosis; - primacies - on tuberculosis.		
4.5. Before sending animals are subjected to veterinary processings (to specify the method, date of processing):		
4.6. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation animals are identified.		
4.7. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.		
4.8. The route is applied.		
Place _____ Date _____ Seal Signature of the state/official veterinarian _____ First name, middle initial, last name and position _____		
Notes:	1. The signature and the seal shall differ color from the form. 2. The veterinary certificate is drawn up in Russian, and also in language of the exporting country and (or) English. 3. In case of export of horses on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation the form of the veterinary certificate on temporary import on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation sports horses is applied to participation in competitions (Form No. 11) approved by the Decision of the Commission of the Customs union from April 7, 2011 of No. 607.	

Form No. 42

The veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation live earthworms (suborder of Lumbricina) and their cocoons

1. Description of delivery	1.7. Certificate No. _____	
1.1. Name and address of the consignor:	Veterinary certificate on exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation of live earthworms (suborder Lumbricina) and their cocoons	
1.2. Name and address of the consignee:		
1.3. Number of places (containers):	1.8. Country of source of the goods:	
1.4. Quantity and weight	1.9. The country which has issued the certificate:	
1.5. Marking of the seal on the transport:	1.10. The organization of the exporting country which has issued the certificate:	
1.6. Transport: (No. of the car, car, container, flight of the plane, name of the vessel)	1.11. Country (y) transit:	
	1.12. The check point of the goods through the border of the Customs Union:	

2. Identification of the goods		
2.1. Description of goods: _____		
2.2. Date of development of the goods: _____		
2.3. Type of substrate (natural/artificial):_____		
2.4. Type of package: _____		
2.5. Storage conditions and transportations: _____		
3. Origin of the goods		
3.1 Administrative territory of country of origin:		
3.2 Name, registry number and address of establishment:		
4. Safety certificate		
I, the undersigned state/official veterinarian, certify the following present:		
4.1. Exported on customs area of the Customs union of the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation of live earthworms (suborder Lumbricina) and their live cocoons.		
4.2. Live earthworms (suborder Lumbricina) and their cocoons grown in vermiculture using natural substrates not subjected before being used for the cultivation of worms biothermal or other disinfectant treatment originate from the farm (enterprises), where not recorded anthrax, foot and mouth disease, African swine fever and BSE in cattle.		
4.2. Packing and packaging material are disposable and comply with the requirements of technical regulations of the Customs Union, the actions of which they are subject.		
4.3. The vehicle is processed and prepared according to the rules accepted in the exporting country.		
Place _____	Date _____	Seal
Signature of the state/official veterinarian _____		
First name, middle initial, last name and position _____		
Note. 1. The signature and the seal shall differ color from the form. 2. Veterinary certificate shall be issued in Russian, as well as in the languages of the exporting country and (or) English.		

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

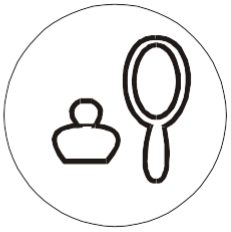


Bild 2

für Parfüm- und Kosmetik-Erzeugnisse



Bild 3

Für Erzeugnisse, die keine Lebensmittel sind



Bild 4 - Möglichkeit zur Wiederverwertung benutzter Verpackungen (Verschlüsse) - Möbius-Schleife

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 / dm^3 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.

Anlage 1
zum Technischen Reglement
der Zollunion
„Über Lebensmittelsicherheit“
(TR TS 021/2011)

Mikrobiologische Richtwerte
(Pathogene)

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Innereien, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm	25
	Geflügeleier und Erzeugnisse aus ihnen	25 125 g – rohe Eier (5 Proben von jeweils 25 g); die Analyse erfolgt jeweils im Eigelb
	Milch und Milcherzeugnisse (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten Erzeugnissen) Nährböden für Gärungsmittel, Milchgerinnungsmittel, Trockenmischungen für Speiseeis	25 (50 – für Konzentrate aus Laktulose, Milcheiweiß, Kasein)
	Gärungsmittel	100 (flüssige), 10 (trockene)
	Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch und Erzeugnisse aus ihnen (außer Fischfett)	25

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	Mehl- und Getreideprodukte (Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen, Eiernudeln, mit Füllungen, Kleie und Ballaststoffe, Backwaren mit Füllungen	25
	Zuckerhaltige Konditoreierzeugnisse, Kaugummi, Kakaoprodukte, Schokolade und Schokoladenprodukte, Backwaren	25
	Frischgemüse und Frischkartoffeln; Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Obst blanchiert, gekocht, schnellgefroren, getrocknet, gegoren, gesalzen, eingeweicht, nicht sterilisierte Erzeugnisse aus ihnen; Pasteurisierte Fruchtsafterzeugnisse, frischgepresste Säfte, Saftkonzentrate, Konzentrierte Beerensäfte und konzentriertes Püree aus Früchten- und (oder) Gemüse, darunter auch Schnellgefrorenes	25
	Würzstoffe, Gewürze, Nüsse, Samen von Ölfrüchten für den Verzehr	25
	Fette für bestimmte Zwecke, u. a., auch Koch-, Konditorei- und Backfette; Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Saucen auf der Basis von Speiseölen; Margarinen, Milchfett-Ersatzstoffe, Kakaobutterersatzstoffe (CEBs), CBEs des Typs SOS, CBEs des Typs POP, nicht wärmebehandelte CBEs ohne Laurinsäure, nicht wärmebehandelte CBEs mit Laurinsäure, Trockenpulver aus erhitzter *[im Ofen - Anm. d. Ü.]* Milch, Brotaufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Cremes auf der Basis pflanzlicher Fette	25
	Nichtalkoholische Getränke, Getränkekonzentrate und -mischungen, Sirups, fermentierte Getränke, Bier und Getränke auf Biergrundlage	25 (100 – für nichtalkoholische Getränke mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 30 Tagen)

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	Eiweißisolate und Eiweißkonzentrate sowie Erzeugnisse ihnen; Pektin, Agar, Gelatine, natürliche Polysaccharide, Stärke und Erzeugnisse aus ihnen, Fertigmahlzeiten, Gerichte für die Gemeinschaftsverpflegung	25 (10 – für Startkulturen; 50 – für Getränke der Gemeinschaftsverpflegung)
	Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel	10 (25 – für bioaktive NEM auf Ballaststoffbasis und bioaktiver Instanttees f. Kinder, 50 – für flüssige bioaktive NEM auf Basis von Reinkulturen probiotischer Mikroorganismen)
	Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter auf Milchbasis*	50
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Trockenpulver aus adaptierter Anfangs- und Folgemilch für die Sofortzubereitung, Milchpulver für die Sofortzubereitung (außer sterilisierter, ultrahoch erhitzter und aseptisch verpackter)*; adaptierte und sterilisierte Milchpulver, nicht aseptisch verpackte sterilisierte Milch und Sahne aus Milchküchen; Spezielle Lebensmittel für die diätetische Heilernährung (außer gefriergetrockneten Lebensmitteln auf Fleisch- oder Milchbasis, Lebensmitteln mit niedrigem Eiweißgehalt)	100
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Lebensmittel zur Zufütterung auf Getreidebasis: Mehl und Getreide, das nicht gekocht zu werden braucht; Kindertees (Kräutertees); Trockenmilch	25

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	Sonstige Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter, darunter auch für die diätetische Heilnahrung für Kinder: Gefriergetrocknete Lebensmittel auf Fleisch- oder Milchbasis, Lebensmittel mit niedrigem Eiweißgehalt, Trockennahrung aus Folge- und teiladaptierter Milch, die einer Wärmebehandlung bedarf, adaptierte flüssige, aseptisch abgefüllte Sauermilchmischungen, Trockennahrung aus adaptierter und Folgemilch, die einer Wärmebehandlung bedarf, (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten, aseptisch verpackten und konservierten Erzeugnissen)*; für Trockenbreie – (im Trockenprodukt)	50
	Lebensmittel für Kinder im Vorschul- und Schulkindalter (außer ultrahoch erhitzter, nicht aseptisch verpackter Mich in Fertigpackungen; ultrahoch erhitzter, nicht aseptisch verpackter Sahne in Fertigpackungen, und konservierten Erzeugnissen)	25 (100 –ultrahoch erhitzte, nicht aseptisch verpackte Mich in Fertigpackungen; ultrahoch erhitzte, nicht aseptisch verpackte Sahne in Fertigpackungen)
Listeria monocytogenes	Fleisch und Fleischerzeugnisse, Innereien, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihnen (außer Blut)	25
	Milch und Milcherzeugnisse, darunter Trockenmischungen für Softeis, (außer sterilisierter, ultrahocherhitzter und aseptisch abgepackter Rohmilch, roher fettarmer Milch und roher Sahne, Sauermilchprodukten, Trockenprodukten und Kondensmilch, Schmelzkäse und Schmelzkäseprodukten , im Ofen erhitzter Butter, Milchfett, im Ofen erhitzter Mischungen aus Sahne und pflanzlichen Ursprungs)	25 125 g (für Weichkäse und Käse in Lake in 5 Proben mit einem Gewicht von jeweils 25 g)
	Fisch, andere Fischereiprodukte sowie Erzeugnisse aus ihnen	25

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	(außer getrockneten, abgehangenen, gedörrten Erzeugnissen sowie pasteurisiertem Kaviar)	
	Blanchierte und schnell gefrorene Gemüse und Kartoffeln sowie Erzeugnisse aus ihnen; frisch gepresste Säfte	25
	Brotaufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette	25
	Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter auf Milch- und Sojabasis*	50 25 – für trockene auf Milch-Getreide-Basis (im trockenen Erzeugnis)
	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: Trockenpulver aus adaptierter Anfangs- und Folgemilch für die Sofortzubereitung, Milchpulver für die Sofortzubereitung; Spezialisierte Lebensmittel für die diätetische Heilernährung: Lebensmittel für frühgeborene und untergewichtige Kinder, Trockenmilchprodukte mit einem hohen Eiweiß- und niedrigen Laktosegehalt oder laktosefreie (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)*; Sterilisierte adaptierte Trockenmilchnahrung, sterilisierte , nicht aseptisch abgepackte Milch und Sahne aus Milchküchen	100
	Sonstige Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter auf Milchbasis (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)*; für Trockenbreie – im trockenen Erzeugnis	50
	Trockenmilch für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter	25
	Lebensmittel für Kinder im Vorschul- und Schulkindalter:	25

Indikator	Lebensmittelgruppe	Gewicht des Lebensmittels (g), in dem das Pathogen unzulässig ist
	Halbfertigprodukte aus Fleisch oder Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch, Pasteten und Fleischfeinkost, Wurstwaren (Würste und Würstchen), Milch und Milchprodukte (außer sterilisierten, ultrahoch erhitzten und aseptisch abgepackten)	
Enterobacter sakazakii	Lebensmittel für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter: adaptierte Trockenmilch, Trockenmilchbreie für die Sofortzubereitung für Kinder bis zu 6 Monaten; Spezielle Lebensmittel für eine diätetische Heilnahrung für Kinder bis zu 6 Monaten, für die Ernährung von Frühgeborenen und (oder) untergewichtigen Kindern trockene (im Trockenprodukt); Pasteurisierte wieder hergestellte Trockenmilch aus Milchküchen für Kinder von Geburt an*	300 Bei einem Nachweis von Enterobacteriacea im Normgewicht, die nicht zu den E. coli und Salmonellen gehören
Bakterien der Gattung Yersinia	Trockenes Gemüse und trockene Kartoffeln sowie Erzeugnisse aus ihnen; Erzeugnisse aus rohem Gemüse, blanchiertes und geschnittene Obst und Gemüse, darunter auf tiefgefrorenes	25 (im Falle einer Epidemie in der Region der Herstellung)
Staphylokokken-Enterotoxine	Käse und Käseprodukte, Käsepasten, u. a. auch für die Kindernahrung; Trockennahrung für Kinder auf Milchbasis (außer Trockenbreien), u. a. auch spezielle Lebensmittel für die heildiätetische Ernährung	125 (in 5 Proben mit einem Gewicht von jeweils 25 g); (bei einem Nachweis von Staphylococcus aureus im Normgewicht des Produkts)

* (im fertig zubereiteten Lebensmittel)

Anlage 2
zum Technischen Reglement
Der Zollunion
„Über Lebensmittelsicherheit“
(TR TS 0212/2011)

Mikrobiologische Richtwerte

Tabelle 1

1.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse; Geflügel, Eier und Erzeugnisse aus ihnen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm^3)	10	Schlachtfleisch (aller Arten von Schlachttieren)
	100	Hühnereier, diätetische Wachteleier
	1×10^3	Leicht gefrorenes, gekühltes Fleisch (aller Arten von Schlachttieren); Gekochte Wurstwaren, u. a. aus Geflügelfleisch, u. a. geschnitten; Gekochte Fleischwaren, gekocht und gebacken, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken, gebacken, u. a. geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pelle; Geflügel in ganzen Schlachtkörpern und Teilen von ihnen sowie Erzeugnisse aus ihnen, gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		leicht geräuchert, leicht angedörrt, u. a. auch als Hackfleisch
	2×10^3	Blutwurst, Leberwurst, Sülzwurst, Salceson, Fleisch- und Geflügelwaren in Aspik; Pasteten aus Fleisch und Geflügel;
	$2{,}5 \times 10^3$	Gekochte Wurstwaren aus zweit- und drittklassigen Rohstoffen, u. a. geschnitten
	5×10^3	Pasteten aus Geflügelleber; Leberwurst aus Fleisch, Geflügel und deren Innereien; wärmegetrocknetes Hühnerhack; Tafeleier von Hühnern und anderen Geflügelarten
	1×10^4	Tiefkühlfleisch; gekühlt in Stücken, vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; schnellgefrorene Fleischfertiggerichte: aus portionierten Fleischstücken von allen Arten von Nutztieren (ohne Saucen), gebraten, abgekocht; gekühlte ganze Geflügelschlachtkörper oder ihr Fleisch; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch, u. a. gefriergetrocknetes Hackfleisch von jungen Hühnern; gefriergetrocknetes Eiweiß von Eiern
	2×10^4	Schnellgefrorene Fleischfertiggerichte aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllungen aus Fleisch oder Innereien
	$2{,}5 \times 10^4$	Speisealbumin; trockene Nährstoffkonzentrate aus Innereien
	5×10^4	Trockenkonzentrat aus Blutplasmen (Serum); Eipulver, Volleimasse für Produkte für eine enterale Ernährung
	1×10^5	Tiefgekühlte ganze Geflügelschlachtkörper; Flüssigeiprodukte: gefiltert und pasteurisiert; Naturbelassene Halbfertigprodukte aus Geflügelfleisch: mit und ohne Knochen, ohne Panade
	5×10^5	Tiefgekühlte Scheiben aus entbeintem, ausgesehntem Fleisch am Knochen; Halbfertigprodukte aus entbeintem Fleisch (gekühlt, angefroren, tiefgefroren), u. a. mariniert, in groben Stücken; Blut; abgepackte und gekühlte, angefrorene und tiefgefrorene Schlachtkörper aus Geflügel; Flüssigeiprodukte; tiefgefroren
	1×10^6	Halbfertigprodukte aus entbeintem Fleisch (gekühlt, angefroren, tiefgefroren), u. a. mariniert, in kleinen Stücken. Halbfertigprodukte aus naturbelassenem Geflügelfleisch: mit und ohne

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Knochen, paniert, gewürzt, mit Sauce, mariniert; entbeinte Fleischstücke in Scheiben; Halbfertigprodukte aus Geflügelhack (gekühlt, angefroren, tiefgefroren); Mechanisch zerlegtes Geflügelfleisch mit Restknochen, gekühlt, in Scheiben tiefgefroren, Knochenhalbfertigprodukt; Geflügelhaut; Geflügelinnereien und Halbfertigprodukte aus ihnen
	2×10^6	Halbfertigprodukte aus grob gehacktem Fleisch (gekühlt, tiefgefroren) in Teigtaschen, gefüllte hackfleischhaltige Halbfertigprodukte (Kohlrouladen, Gurkenkürbisse)
	5×10^6	Tiefgefrorenes und mechanisch zerlegtes Fleisch von Schlachttieren; Hackfleischfertigprodukte (gekühlt, tiefgefroren): geformt, u. a. paniert; Rinder- und Schweinehack, Hack von anderen Schlachttieren; Halbfertigprodukte aus Fleisch mit Knochen (in groben Stücken, portioniert, in kleinen Stücken)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm^3)	1,0	Frisches Schlachtfleisch (aller Tierarten); Wurstwaren, u. a. aus Geflügelwurst, halb durchgeräuchert, gekocht und geräuchert, gekocht, u. a. auch geschnitten; Fleischprodukte gekocht, gekocht und gebacken, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken, gebacken, u. a. geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Blutwurst, Leberwurst, Sülzwurst, Salceson ; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pelle; Trockenkonzentrate aus Fleisch und Innereien; Geflügelschlachtkörper ganz und in Teilen sowie gebackene Erzeugnisse aus ihnen, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht geräuchert, leicht angedörrt; Gerichte aus grob gehacktem Fleisch
	0,1	Leicht gefrorenes, gekühltes Fleisch (aller Arten); Blut und Trockenerzeugnisse aus ihnen: Speisealbumin, Plasmakonzentrat; Wurst und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel leicht geräuchert, leicht angedörrt; Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel in Aspik; schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fleisch und Geflügel; Pasteten und Leberwurst aus Fleisch und Geflügelinnereien; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch; Hühnereier, diätetische Wachteleier, pasteurisierte Flüssigeiprodukte; tiefgefroren, trocken, Trockenmischungen für Omelette

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	0,01	Tiefkühlfleisch; Fleisch (aller Arten) gekühlt in Stücken, vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Tiefkühlfleisch von Schlachttieren in ganzen, halben und Vierteln von Schlachtkörpern und in Stücken; schnellgefrorene Fleischfertiggerichte; gefriergetrocknetes Hackfleisch von jungen Hühnern; Tafeleier; gefriergetrocknete Eiprodukte
	0,001	Tiefkühlfleisch mit und ohne Knochen, am Stück, ausgesehnt; Halbfertigprodukte entbeint (gekühlt, leicht gefroren, tiefgefroren,), u. a. auch mariniert
	0,0001	Mechanisch zerlegtes Tiefkühlfleisch; Halbfertigprodukte aus Fleisch, fleischhaltig, und aus Geflügelfleisch, Knochen von Fleisch, grob gehackt, geformt, u. a. paniert, in Teigtaschen, gefüllt, verschiedene Hackfleischsorten
E. coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm^3)	1,0	Wurst und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel leicht geräuchert und leicht angedörrt, u. a. auch geschnitten und vakuumverpackt
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm^3)	1,0	Blut; Wurstwaren und Produkte aus Fleisch und Geflügel gekocht, gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht geräuchert, leicht angedörrt; Blutwurst, Leberwurst, aus Geflügelfleisch und -innereien; Blutwurst, Leberwurst, Sülzen, Salceson, Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. auch in Pellen, Fleischwaren in Aspik (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer mehr als 2 Tage beträgt); Feinkosterzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch; tiefgekühlte Fertigprodukte aus Geflügelfleisch: gebraten, abgekocht, aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen und Beilagen; Pasteten aus Geflügelfleisch, u. a. auch mit Innereien; Geflügelerzeugnisse in Aspik; tiefgefrorene pasteurisierte Flüssigeiprodukte; Trockenmischungen für Omelette
	0,1	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fleisch: aus portionierten Fleischstücken von allen Arten von Nutztieren ohne Saucen, gebraten, abgekocht, aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllung aus Fleisch oder Innereien, u. ä.; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pellen; Fleischerzeugnisse in Aspik; Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch halb

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		durchgeräuchert, Pasteten aus Geflügelleber; gefriergetrocknetes Geflügelhack
	0,01	Getrocknete Erzeugnisse aus Geflügelhack
Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Fleisch (alle Arten): gekühlt für Kindernahrung, Diätlebensmittel; Speisealbumin; gefriergetrocknetes und wärmegetrocknetes Hühnerhack; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch; Flüssigeiprodukte: gefiltert, pasteurisiert; Trockeneiprodukte, Mischungen für Omelette
	0,1	Gekühltes Fleisch (aller Arten) mit einer Haltbarkeitsdauer von über 7 Tagen
Sulfidreduzierte Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm³)	1,0	Blut, Speisealbumin; Trockenes Blutplasmakonzentrat; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. auch in Pellen
	0,1	Wurstwaren aus Fleisch und Geflügel gekocht und geräuchert, halb durchgeräuchert; Gekochte Wurstwaren, u. a. auch geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Fleischerzeugnisse gekocht, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken; Fleischerzeugnisse gebacken, geräuchert und gebacken, u.a. auch geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Sülzen, Salceson; Blutwurst, Leberwurst (für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von über 2 Tagen); Blutwurst, Leberwurst, u. a. aus Geflügelfleisch und -innereien; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch u. a. aus Geflügel, u. a. in Pellen; Fleisch- und Geflügelwaren in Aspik; ganze Geflügelschlachtkörper und Teile von ihnen sowie Erzeugnisse gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht angeräuchert, leicht angedörrt; Feinkostwaren aus grob gehacktem Geflügelfleisch
	0,01	Wurstwaren aus Fleisch von Schlachttieren leicht angeräuchert und leicht angedörrt, Wurstwaren halb durchgeräuchert, gekocht und geräuchert, gekocht; Wurstwaren aus Geflügelfleisch leicht angedörrt, leicht angeräuchert, halb durchgeräuchert; Fleischwaren geräuchert und gekocht (Backen, Eisbein u. a.); Blutwurst, Leberwust

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Bakterien der Gattung Enterococcus, maximal KbE/g	1×10^3	Tiefgekühlte Fleisch-Fertiggerichte: aus portionierten Fleischstücken (ohne Saucen) gebraten, abgekocht; aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllungen aus Fleisch oder Innereien u. ä.
	1×10^4	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Geflügelfleisch
Schimmelpilze, maximal KbE/g	500	Halbfertigprodukte aus grob gehacktem Fleisch (gekühlt, tiefgekühlt) geformt, u. a. auch paniert; In Teigtaschen , gefüllte Halbfertigprodukte (Kohlrouladen, Gurkenkürbis), fleischhaltig, grob gehackt, mit einer Haltbarkeitsdauer von über einem Monat
	100	Trockene Konzentrate aus Fleisch und Innereien

1.2. Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch und Erzeugnisse aus ihnen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g	1×10^3	Gekochte und gefrorene strukturierte Erzeugnisse; Störkaviar körnig, pasteurisiert
	5×10^3	Rogen von anderen Fischen, pasteurisiert; Hydrolysat aus anderen Seefischereiprodukten, lebende doppelschalige Muscheln; Gelee aus Laminaria (Braunalgen)
	1×10^4	Fischprodukte heiß und kalt geräuchert, nicht zerlegt; thermisch bearbeitete Feinkostwaren, Erzeugnisse aus Fischrogen; Salate aus verschiedenen Zutaten ohne Saucen; Kaviar vom Stör,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		körnig, in Dosen, Presskaviar, Kaviarersatzprodukte
	2×10^4	Gekochte und gefrorene Produkte: Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch und anderen Fischereierzeugnissen, u. a. vakuumverpackt; Dörr- und Trockenprodukte aus Meeresweichtieren
	3×10^4	Fischprodukte kalt geräuchert, zerlegt, u. a. geschnitten
	$7{,}5 \times 10^4$	Fischprodukte kalt geräuchert, Fischschinken, u. a. geschnitten
	5×10^4	Roher Fisch und lebender Fisch; gekühlte und gefrorene Fischprodukte: Hack „besonderer Zubereitung“ *[mit gekühltem Wasser gewaschen – Anm. d. Ü.]*; Präserven aus zerlegtem und thermisch behandeltem Fisch, aus doppelschaligen Muscheln; Fisch zerlegt, leicht geräuchert, leicht gesalzen, u. a. vakuumverpackt; Dörrfisch, abgehangener, getrockneter Fisch; Feinkosterzeugnisse thermisch behandelt, Erzeugnisse in Aspik; Fischmilch und Eierstockkaviar *[mit Eierstockhaut - Anm. d. Ü.]* gekühlt und gefroren; Störkaviar mit Eierstockhaut gesalzen; Lachskaviar körnig und gesalzen aus tiefgefrorenem Eierstock; lebende Krebstiere und andere Weichtiere; doppelschalige Muscheln gekühlt, gefroren; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte: Trockenbrühe, Brühwürfel und Pasten, aus Miesmuscheln, Eiweißisolat, Algen, rohes Seegras, u. a. auch tiefgefroren und getrocknet
	1×10^5	Fischprodukte gekühlt und gefroren, außer „Hack besonderer Zubereitung“, andere Fischereiprodukte als Fisch; Leber, Fischköpfe gefroren; Präserven aus gewürztem und speziell gesalzenem Fisch, u. a. nicht zerlegt; Präserven aus Eiweißpasten; Fischprodukte kalt geräuchert, gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. Filet, mit Saucen, Gewürzen, Beilagen, Öl; Lachskaviar, körnig, gesalzen; Rogen von anderen Fischarten, von einer einzigen Fischart, Eierstockkaviar gesalzen, geräuchert, gedörrt
	2×10^5	Präserven aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereiprodukten mit dem Zusatz von Ölen, Konservierungsflüssigkeiten, mit und ohne Saucen, (u. a. auch von Lachsarten); Feinkostwaren ohne Wärmebehandlung: gesalzener, grob gehackter Fisch, Pasteten, Pasten; Herings-, Kaviar- und Krillbutter u. a. ; Feinkostwaren aus Kaviar: Gerichte aus

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		verschiedenen Zutaten
	5×10^5	Präserven in Pastenform: Fischpasten; Fertigsuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch; heißgeräucherte Fischprodukte; Feinkostwaren thermisch behandelt, zu feinem Hack verarbeitet, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a.; Salat aus Fisch und Meeresfrüchten nicht angerichtet; Feinkostwaren aus Kaviar wärmebehandelt; gekochte und gefrorene Produkte: strukturiert; Kaviar von Stören und Lachsen, körnig, gesalzen, von anderen Fischen pasteurisiert; andere Fischereiprodukte als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln, gedörrt und getrocknet; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch: Hydrolysat und Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln; Algen und Seegräser getrocknet; Gelees aus Laminaria (Braunalgen)
	0,1	Fischerzeugnisse kalt geräuchert, u. a. Geschnitten, Fischschinkenwaren, u. a. geschnitten; zerlegter Fisch angeräuchert, leicht gesalzen, u. a. Filet, u. a. vakuumverpackt; gesalzener, gewürzter, marinierter Fisch; Dörrfisch, abgehangener und getrockneter Fisch; Präserven in Pastenform aus Eiweißpaste, aus dem Fleisch von doppelschaligen Muscheln; Feinkostwaren in Aspik, Erzeugnisse aus Kaviar mit verschiedenen Zutaten, nicht wärmebehandelt; gekochte und gefrorene Erzeugnisse: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch als Haupt- oder Vorspeise, kleine Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung, u. a. vakuumverpackt, aus anderen Fischereiprodukten als Fisch; gesalzene Fischmilch; Kaviar von anderen Fischen als Stören und Lachsen von einer einzigen Fischart gesalzen, leicht gesalzener Eierstockkaviar, geräuchert, gedörrt, Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltiger; doppelschalige Muscheln, gekühlt, eingefroren; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fische: Trockenbrühe, Brühwürfel und Pasten aus Miesmuscheln, Eiweißisolat; Algen, rohe Seegräser
	0,01	Roher und lebender Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere; gekühlte und eingefrorene Fischprodukte; Hack „besonderer Zubereitung“; Präserven speziell gewürzt und gesalzen aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereiprodukten mit und ohne Öl, Konservierungsflüssigkeiten, Saucen, mit und ohne Beilagen, aus Fischpasten; Fischprodukte kalt

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		geräuchert, in Wurst- und Hackform; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. zerlegt, u. a. ohne Konservierungsstoffe, geschnitten, eingelegt, gewürzt, mit Beilagen und Öl; thermisch behandelte Feinkostwaren: Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, u. a. tiefgefroren, ohne Wärmebehandlung: Fisch gesalzen, grob gehackt, Pasteten, Pasten
	0,001	Gekühlter, eingefrorener Fisch und Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Fisch, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus geformten Fischhack, u. a. mit Zutaten aus Mehl; andere Fischereiprodukte als Fisch, krebsartige und andere Weichtiere; Fertigsuppen aus Fisch, die gekocht werden müssen; Feinkostwaren ohne Wärmebehandlung: Herings-, Kaviar-, Krillbutter und andere; Fischmilch, Eierstockkaviar, gekühlt und eingefroren; Leber und Fischköpfe eingefroren
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven leichtgesalzen, gewürzt und speziell gesalzen aus Fisch, u. a. mit Ölen, Konservierungsflüssigkeiten, Saucen, mit und ohne Beilagen; aus thermisch behandeltem Fisch, aus anderen Fischereiprodukten als Fisch mit Öl, Konservierungsflüssigkeiten, mit und ohne Beilage; Fischprodukte kalt und heiß geräuchert, Erzeugnisse aus Fischschinken, u. a. geschnitten; thermisch behandelte Feinkostwaren: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack,
		Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a., mit mehlhaltigen Zutaten, Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, Produkte in Aspik; Feinkostwaren aus Kaviar; Feinkostwaren ohne thermische Behandlung nach ihrer Vermischung: Salate aus Fisch und Meeresfrüchten, nicht eingelegt; gekochte und eingefrorene Produkte: Erzeugnisse mit strukturgebenden Zutaten, aus anderen Fischereiprodukten als Fischen: Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill; Kaviar von Stören und Lachsen, körnig, gesalzen; Kaviar von anderen Fischen; Kaviarersatz; getrocknete eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fische: Hydrodysat aus Miesmuscheln (MIGI-K), Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln
	0,1	Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Fischhack „besonderer Zubereitung“; Präserven in Pastenform aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln; Fischprodukte kalt geräuchert, u. a. Erzeugnisse in Hack- und Wurstform, zerlegter und leicht geräucherter Fisch,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		leicht gesalzen, u. a. Filet, vakuumverpackt; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, zerlegt, u. a. eingelegt, mit Gewürzen, Beilagen, Ölen; nicht wärmebehandelte Feinkostwaren: gesalzener und grob gehackter Fisch, Pasteten, Pasten, Herings-, Kaviar-, Krillbutter u. a., Feinkostgerichte mit Kaviar und verschiedenen Zutaten ohne thermische Behandlung nach ihrer Vermischung; gekochte und eingefrorene Produkte: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt; andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige, Fischmilch gesalzen; doppelschalige Muscheln
	0,01	Roher und lebender Fisch; gekühlter und eingefrorener Fisch; andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere (Tintenfische, Schnecken, Muscheln, Stachelhäuter u. a.): lebend, gekühlt, eingefroren; gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Fisch, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus geformtem Fischhack, u. a. mit mehlhaltigen Zutaten; Fischmilch und Eierstockkaviar, gekühlt und eingefroren; Leber, eingefrorene Fischköpfe
V. parahaemolyticus, maximal KbE/g	10	Produkte aus Meeresfischen kalt geräuchert, u. a. geschnitten, Meeresfisch geschnitten, leicht geräuchert und leicht gesalzen, u. a. Filet
	100	Roher und lebender Fisch (aus dem Meer); gekühlte und eingefrorene Meeresfische und Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Meeresfisch, Fischhack zum Verzehr und Erzeugnisse aus Fischhack, u. a. mit mehlhaltigen Zutaten; Fischmilch und Eierstockkaviar (von Meeresfischen); Leber und Fischköpfe tiefgekühlt; Andere Fischereiprodukt als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere; lebend, gekühlt, eingefroren; doppelschalige Muscheln gekühlt und eingefroren
V. parahaemolyticus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm³)	25	Andere Fischereiprodukt als Fisch: doppelschalige Muscheln
Bakterien der Gattung	0,1	Andere Fischereiprodukt als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Enterococcus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm³)		
Bakterien der Gattung Enterococcus, maximal KbE/g	1×10^3	Gekochte und eingefrorene Produkte: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch als Haupt- und Vorspeise, kleine Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung, u. a. vakuumverpackt (bei Portionspackungen); gekochte und eingefrorene Produkte aus anderen Fischereiprodukten als Fisch: krebsartige, Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill (bei Portionspackungen)
	2×10^3	Gekochte und eingefrorene Produkte: strukturierte Lebensmittel , aus anderen Fischereiprodukten als Fisch: krebsartige, Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln, dem Fleisch von Garnelen, Krabben Krill (bei Erzeugnissen aus Fischhack)
Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch; Dörrfisch; thermisch behandelte Feinkostwaren: u. a. als Hack gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt; mit mehlhaltigen Zutaten; Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, vakuumverpackt; gekochte und eingefrorene Produkte: strukturierte Lebensmittel, aus anderen Fischereiprodukten als Fischen: krebsähnliche, Muschelfleisch, Gerichte aus doppelschaligen Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill (in Vakuumverpackung); Stör- und Lachskaviar, körnig, gesalzen; Kaviar von anderen Fischen: von einer einzigen Fischart, gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörrt, pasteurisiert; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch; Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln, vakuumverpackt
	0,1	Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Hack „besonderer Zubereitung“; Präserven in Pastenform aus Eiweißpaste; Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltiger; Fischprodukte kalt und heiß geräuchert im Vakuum; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. abgehangen (im Vakuum); gekochte und eingefrorene

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Produkte; schnell gefrorene Fertiggerichte aus Fisch, Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung (im Vakuum); andere Fischereiprodukte als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln; gedörrte und getrocknete Erzeugnisse aus Meeresweichtieren
	0,01	Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte; Fischfilet, speziell zerlegter Fische, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus Fischhack, u. a. mit mehlhaltigen Zutaten) bei vakuumverpackten Erzeugnissen; Präserven aus Fisch in würzigen und speziellen Laken, u. a. aus zerlegtem Fisch mit Öl, eingelegt, Saucen, mit und ohne Beilagen; Präserven in Pastenform: Fischpasten aus anderen Fischereiprodukten als Fischen mit Ölen, eingelegt, mit Saucen, mit und ohne Beilagen; getrockneter Fisch) im Vakuum); getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch: Brühe, Brühwürfel und Pasten aus Miesmuscheln, Eiweißisolat
Schimmelpilze, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Störkaviar, körnig, pasteurisiert, Kaviar von anderen Fischen, pasteurisiert
Schimmelpilze, maximal KbE/g (cm^3)	10	Präserven würziger Speziallaken aus nicht zerlegtem und zerlegtem Fisch, u. a. leicht gesalzen; Präserven aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch mit zugesetztem Öl, eingelegt, mit Saucen, mit und ohne Beilage; Präserven in Pastenform: Fischpasten, aus Eiweißpaste; Präserven aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln
	50	Dörrfisch; Störkaviar: körnig, in Büchsen, Presskaviar, Eierstockkaviar leicht gesalzen und gesalzen; Kaviar von Lachsen, körnig, gesalzen; Rogen von anderen Fischen: von einer Fischart gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörrt; Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltig
	100	Algen und getrocknetes Seegras
Hefe, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Kaviar von Stören, körnig, pasteurisiert; Rogen von anderen Fischen, pasteurisiert

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Hefe, maximal KbE/g (cm^3)	50	Kaviar von Stören: körnig, in Büchsen, Presskaviar, Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltig
	100	Fischpräserven in würziger Speziallake, u. a. aus zerlegtem Fisch und aus anderen Fischereiprodukten als Fisch mit Öl, eingelegt, mit und ohne Beilagen, aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln; Präserven in Pastenform, aus Eiweißpaste; Dörrfisch; Eierstockkaviar von Stören, leicht gesalzen, gesalzen
	200	Lachskaviar, körnig, gesalzen, aus tiefgefrorenen Eierstöcken
	300	Lachskaviar, körnig, in Büchsen, Fässern; Presskaviar von anderen Fischen, gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörrt
Schimmel und Hefe, maximal KbE/g (cm^3)	100	Abgehangener Fisch, getrocknet; Dörrfisch und getrocknete Produkte aus Meeresweichtieren; Trockensuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen; thermisch behandelte Feinkostwaren: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a.; mit mehlhaltigen Zutaten, u. a. tiefgefroren
Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Nicht thermisch behandelte Feinkostwaren aus Fisch und Meeresfrüchten, Kaviarprodukte: Gerichte aus verschiedenen Zutaten
	1,0	Andere Fischereiprodukte als Fisch: doppelschalige Muscheln

1.3 Getreide (Samen), Erzeugnisse aus Mehl und gemahlenem Korn, Backwaren

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm³)	1×10^3	Backwaren mit Füllungen
	5×10^3	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Backwaren mit Cremes
	1×10^4	Trockene Getreideerzeugnisse, hergestellt durch Extrusion
	5×10^4	Nudeln und Teigwaren zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Getreidekleie zum Verzehr; Schalenfasern zum Verzehr
	1×10^5	Nudelprodukte ohne Eiweiß
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g	1,0	Trockene Getreideerzeugnisse, hergestellt durch Extrusion; Backwaren mit Füllung
	0,1	Nudeln und Teigwaren zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis;
		Getreidekleie zum Verzehr; Schalenfasern zum Verzehr
	0,01	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; eiweißfreie Nudelerzeugnisse; Backwaren mit Konditorcreme
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes (g)	1,0	Backwaren mit Füllung

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	0,1	Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis
Schimmelpilze, maximal KbE/g	50	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; trockene Feinkostwaren, hergestellt durch Extrusion; Schalenfasern zum Verzehr; gefüllte Backwaren
	100	Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis (mit Hefezusatz); Getreidekleie zum Verzehr (thermisch behandelt)
	200	Eiweißfreie Nudelprodukte (mit Hefezusatz)
Hefe maximal KbE/g	100	Eiweißfreie Nudelprodukte
B. cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Trockenprodukte, hergestellt durch Extrusion ohne Kakaoprodukte
Bakterien der Gattung Proteus unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gefüllte Backwaren

1.4. Zucker und Konditoreiwaren

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen	500	Karamellbonbons ohne Glasur (Drops, mit Füllmasse, Likör-, Frucht-, Beeren-, Schaum- und

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm^3)		Geleefüllung), für Diabetiker; Kaugummi; orientalisches Mehlgebäck (Biskuit mit Zimt, Kourabiedes u. a.)
	1×10^3	Toffee; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; ohne Glasur, für Diabetiker; Orientalische Süßigkeiten des Typs Karamell (geröstete Nüsse); zuckerhaltige Halbfertigprodukte des Typs „Fadennudeln“; Kekse; Galetten, Cracker; orientalisches Mehlgebäck: Roulettes mit Nussfüllungen
	$2{,}5 \times 10^3$	Lebkuchen, Honigkuchen: ohne Füllung
	5×10^3	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), für Diabetiker; Karamellbonbons ohne Glasur mit Füllung: aus Nüssen, Schokolade und Nuss, Schokolade, Sahne u. a.; Erzeugnisse aus Fruchtgelee: glasiert; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, Karamell; Diabetikerschokolade; Pasten, Cremes: aus Milch, Schokolade; Torten, Törtchen, Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllung: aus Buttercreme; Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Waffeln: mit und ohne Füllung; Lebkuchen, Honigkuchen: mit Füllung; orientalisches Mehlgebäck
	1×10^4	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf Praline- und Buttercremebasis), mit Glasur und Einlagen: aus Fondant, Frucht, Marzipan, gerösteten Nüssen, Sukkade, Puffgetreide, Likör, Gelee; Karamell glasiert mit Füllung: aus Fondant, Frucht, Likör, Gelee; Halva glasiert; Dragee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons mit Glasur (Rahat-Lokum); Karamell glasiert; normale und Dessertschokolade ohne Zusätze; Kakaopulver für die industrielle Verarbeitung, Torten und Törtchen: verziert; Biskuitrollen mit Füllung: aus Frucht, mit Sukkade, Mohn, Nüssen; Gebäck: Zuckergebäck, mit Schokoglasur, aus Mürbeteig, aller Arten, Hartkeks, Haferflockenkeks, mit Cremeschichten, Füllungen; mehlhaltiges orientalisches Gebäck
	5×10^4	Konfekt und Süßigkeiten mit Glasur und Füllung: aus Milch, Schaumfüllung, Trockenfrüchten, Creme, auf Praliné- und Buttecremebasis; Karamell mit Glasur und Füllung: aus Milch, Schaumfüllung, Nüssen; Halva ohne Glasur; Schokolade mit Zusätzen, mit Füllungen und

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Konfekt Assorti; Konditortafeln; Nusspasten, Nusscremes; Torten und Törtchen geschmückt; Waffeltorten mit Füllung: Praliné, Schoko-Nuss, Halva; Biskuitrollen mit Füllung: aus Sahne, Buttercreme; Waffeln mit Schokoglasur
	1×10^5	Kakaopulver handelsüblich
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm^3)	1,0	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), mit Glasur und Einlagen (aus Fondant, Frucht, Marzipan, gerösteten Nüssen), für Diabetiker; Karamell; ohne Glasur; für Diabetiker; Toffee; Kaugummi; Erzeugnisse aus Fruchtgelee, für Diabetiker; orientalische Süßigkeiten: Karamell (geröstete Nüsse), Halbfertigprodukte aus Zucker zur Verzierung; Torten und Törtchen ohne Verzierung, mit Verzierung auf der Basis von Margarine, Sahne- und Fettersatz, Biskuitrolle mit Füllung; Lebkuchen, Honigkuchen; mit und ohne Füllung; Gebäck; Galetten, Cracker; mehlhaltiges orientalisches Gebäck
	0,1	Konfekt und Süßigkeiten mit Glasur und Einlagen (als Milch, Schaummasse, Trockenfrüchten, mit Sukkade, Puffgetreide, Likör, Gelee); Dragee; Karamell: ohne Glasur mit Füllung, u. a. mit Glasur; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, weiche Bonbons mit Glasur, Karamell, Karamell mit Glasur: Schokolade und Konfekt Assorti; Pasten, Cremes (Milch und Schoko); Torten und Törtchen: verziert (mit einer Haltbarkeitsdauer von mindestens 5 Tagen); Torten und Törtchen, Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllung (Buttercreme); Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Waffeln; Gebäck (Zuckergebäck, mit Schokoglasur, aus Mürbeteig, Hartkekse, Haferflockenkekse, mit Cremeschichten und Füllungen); mehlhaltiges orientalisches Gebäck
	0,01	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur, mit Glasur und Füllung (aus Creme oder Praliné), Halva; orientalische Süßigkeiten: Rahat-Lokum; Nusspasten und -cremes; Kakaopulver handelsüblich, für die industrielle Weiterverarbeitung; Torten und Törtchen: verziert (mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 5 Tagen); Waffeltorten mit Füllung; Biskuitrollen mit Füllung (aus Sahne, Buttercreme)

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
S. aureus, unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm^3)	1,0	Torten und Törtchen: verziert (mit Konditorcreme), für Diabetiker; Roulettekuchen: Biskuitrolle mit Füllung (aus Frucht, Sukkade, Mohn, Nüssen), für Diabetiker
	0,1	Torten und Törtchen: verziert (mit Sahne (bei einer Haltbarkeitsdauer von mindestens 5 Tagen), mit Früchten, Fondant, Schokoglasur, Buttercreme, Quark-Sahnecreme, Sahne mit pflanzlichen Zutaten); ohne Verzierung; mit Verzierung auf der Basis von Margarinen, pflanzlichen Cremes und Fette; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Gebäck: Mit Cremeschichten und -füllungen
	0,01	Torten und Törtchen: verziert, u. a. tiefgefroren: mit Sahne (bei einer Haltbarkeitsdauer von unter 5 Tagen)
Schimmel maximal KbE/g (cm^3)	10	Toffee
	50	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur, mit Glasur und Einlagen, für Diabetiker; Dragees, Karamell: ohne Glasur, mit Glasur und Füllungen, für Diabetiker; Kaugummi; Halva; Erzeugnisse aus Fruchtgelee (für Diabetiker); Orientalische Süßigkeiten: Karamell (geröstete Nüsse, Walnussriegel); Karamell mit Glasur; Halbfertigprodukte aus Zucker zum Verzieren; Schokolade: normale und Dessertschokolade ohne Zusätze; für Diabetiker; Pasten, Cremes: als Milch und Schokolade; Torten und Törtchen: verziert; ohne Verzierung; für Diabetiker; Waffeltorten mit Verzierung; Kuchen (mit Puderzucker); Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Lebkuchen, Honigkuchen: mit und ohne Füllung; mehlhaltiges orientalisches Gebäck: Biskuit mit Zimt, Kourabiedes, mit Nüssen u. a.)
	100	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf der Basis von Praliné, von Buttercreme), glasiert und mit Einlagen aus Trockenfrüchten, Creme, Praliné; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, glasiert, Rahat-Lokum u. a.; Schokolade und Schokoladenkonfekt; Pasten, Nusscremes; Kakaopuder; Torten und Törtchen: verziert (mit Eiweißmasse, Soufflee,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Frucht, Fondant, Schokoladenglasur, Buttercreme, Quark-Sahne-Creme, Creme aus Sahne mit pflanzlichen Zutaten, mit Konditorcreme); Biskuitrollen mit Füllungen aus Sahne, Buttercreme, Frucht, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen (mit Glasur, mit Nüssen,, Sukkade, Fruchtsaft, Rum); Waffeln; Gebäck; mehlhaltiges orientalisches Gebäck
Hefe maximal KbE/g (cm³)	10	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), Toffee
	50	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf der Basis von Praliné, Buttercreme); mit Glasur und Einlagen, für Diabetiker; Dragees; Karamell: ohne Glasur, mit Glasur und Füllung; für Diabetiker; Kaugummi, Halva; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: Karamell, Karamell glasiert; Halbfertigprodukte aus Zucker zum Verzieren; Schokolade und Konfekt Assorti, Konditortafeln; für Diabetiker; Pasten, Cremes; Torten und Törtchen: verziert, nicht verziert, mit Verzierungen aus Margarinen, Cremes auf pflanzlicher Basis; Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllungen (Buttercreme, Praliné, Schokoladen-Nuss, Halva); Biskuitrolle mit Füllung; Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt, Waffeln; Lebkuchen, Honigkuchen; Gebäck; mehlhaltiges orientalisches Gebäck: Biskuit mit Zimt, Kourabiedes u. a. , mit Nüssen, glasiert
	100	Orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, weiche Bonbons glasiert; Kakaopulver handelsüblich und für die industrielle Verarbeitung; Torten und Törtchen verziert (mit Sahne)
	200	Konfekt und Süßigkeiten: glasiert mit Einlagen (aus Trockenfrüchten); orientalische Süßigkeiten aus Nüssen

1.5. Erzeugnisse aus Früchten und Gemüse

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm³)	1×10^3	Schnellgefrorene Frucht- und Beerendesserts; Kartoffelchips, Sukkade
	5×10^3	Gemüse- und Fruchtdesserts; Gelees, Marmeladen, Fruchtmus, Konfitüren, Früchte und Beeren, nicht sterilisierte Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, Knoblauchgranulat; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	1×10^4	Schnellgefrorene: Gemüse, frisch und unterteilt sowie blanchierte Pilze; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Fertigmischungen für Speiseeis aus Früchten und Beeren (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	2×10^4	Getrocknete Kartoffeln und andere Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert
	5×10^4	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Gemüsepüree; schnellgefrorenes glatthäutiges Kern- und Steinobst; frische Beeren vakuumverpackt und schnellgefroren, ganze Beeren; Trockenpulver aus Kartoffelpüree; Obst und Beeren (getrocknet); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren; Gemüsegranulat (gefriergetrocknet); Speisewürze: Senf, Tafelmeerrettich
	1×10^5	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht blanchiert; schnellgefrorene Gemüsefrikadellen; passierte oder zerkleinerte tiefgefrorene Beeren, schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Desserts aus Früchten und Beeren, Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert, Wassereis aus Zuckersirup

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	5×10^5	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht blanchiert *[s. o. doppelt im Original – Anm. d. Ü.]* ; schnellgefrorene Früchte, Steinobst, eingemachtes Obst,; getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; getrocknete Pilze; Kräuter und Gewürze gebrauchsfertig; zusammengesetzte Speisezusätze mit Kräutern und gewürztem Gemüse
	2×10^6	Unverarbeitete Gewürze
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm^3)	1,0	Schnellgefrorenes Frischgemüse, unterteilt und blanchierte Pilze; schnellgefrorene Frucht- und Beerendesserts; Sukkade; Gemüse- und Fruchtdesserts (wärmegetrocknet); Gelees, Marmelade, Fruchtmus, Konfitüren, Konzentrate aus Frucht und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet); Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	0,1	Schnellgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Gemüsepüree; schnellgefrorene Gemüsefrikadellen (Halbfertigprodukte); schnellgetrocknete Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst; Steinobst, eingemachtes Obst; frische Beeren, vakuumverpackt und schnellgefroren, ganze Beeren; Halbfertigprodukte für Frucht- und Beerendesserts; Trockenes Kartoffelpüree; Kartoffelchips; Chips aus extrudierten Erzeugnissen mit Geschmackszusätzen; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren; geröstete Nüsse
	0,01	Schnellgefrorenes Frischgemüse, unzerteilt und nicht blanchiert; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene passierte und zerkleinerte Beeren; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Früchten und Beeren in Teigtaschen, getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; getrocknete Kartoffeln und andere Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert; Gemüsegranulate (gefriergetrocknet);

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; zusammengesetzte Speisezusätze mit Gewürzen und würzigem Gemüse; Speisewürze: Senf, Tafelmeerrettich; naturbelassene Nüsse, geschält, nicht geröstet; Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiertes Wassereis aus ; Fertigmischungen für Speiseeis (nach seiner Wiederherstellung mit Wasser)
	0,001	Getrocknete Pilze; unbehandelte Kräuter und Gewürze
S. aureus, unzulässig einem Gewicht des Produktes von (g/ cm^3)	1,0	Gemüse- und Fruchtdesserts (wärmebehandelt)
Schimmel, maximal KbE/g (cm^3)	50	Sukkade; Gelees, Marmelade, Fruchtmus, Konfitüren, Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	100	Frischgemüse und blanchierte Pilze, schnell gefroren; schnell gefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnell gefrorene passierte und zerkleinerte Beeren; schnell gefrorene Desserts aus Früchten und Beeren (mit Hefezusatz); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren; Gemüsegranulate (gefriergetrocknet); Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet); Getrocknete Kokosnüsse; Speiseeis aus Früchten und Beeren; aromatisiertes Wassereis aus ; Fertigmischungen für Speiseeis aus Beeren und Früchten (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	200	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsebrei; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Gemüse- und Fruchtdesserts (wärmegetrocknet); zusammengesetzte Lebensmittelzusätze mit Gewürzen und würzigem Gemüse; Speisewürze: Senf, Tafelmeerrettich
	500	Schnellgefrorenes nicht zerteiltes Frischgemüse, nicht blanchiert; frische ganze Beeren, schnellgefroren und vakuumverpackt; Getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; Trockenes

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Kartoffelpüree; getrocknete Kartoffeln und andere Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte); getrocknete Pilze; geröstete Nüsse; grüne Kaffeebohnen
	10^3	Schnellgefrorenes Samen- und Steinobst; Halbfertigprodukte für Desserts aus Früchten und Beeren(mit Hefezusatz); gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; naturbelassene Nüsse, geschält, nicht geröstet, Tee
	10^4	Unverarbeitete Kräuter und Gewürze
Hefe maximal KbE/g	50	Sukkade; Gelees, Marmelade, Fruchtmus, Konfitüren, Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsmitteln
	100	Schnellgefrorenes nicht zerlegtes Frischgemüse und schnell gefrorene blanchierte Pilze; schnell gefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert und Wassereis aus Zuckersirup; Fertigmischungen für Speiseeis aus Früchten und Beeren (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	200	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsepüree; schnellgefrorene Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst, frische ganze Beeren, vakuumverpackt und schnellgefroren
	500	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht zerlegt, nicht blanchiert; schnellgefrorene Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst; schnellgefrorene passierte und zerkleinerte Beeren, Früchte und Beeren (Trockenfrüchte)
	10^3	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene Gemüsefrikadellen
Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsepüree

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	0,1	Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsmitteln
	0,01	Gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; zusammengesetzte Lebensmittelzusätze mit Gewürzen und würzigen Gemüsen
Mesophile Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	In Salz eingelegt und marinierte Pilze in Fässern, abgekochte Pilze in Fässern
Nicht sporenbildende Mikroorganismen B. cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gemüse- und Fruchtdesserts (wärmegetrocknet)
	10^2	Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet)
	10^3	Getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert

1.6. Rohe Öle und Fettprodukte

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ	5×10^4	Schweinespeck, gekühlt, tiefgefroren, nicht gesalzen;

Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm³)		Erzeugnisse aus Schweinespeck und aus Schweinebauch, gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien sind unzulässig im Gewicht des Lebensmittels (g/ cm³) des Lebensmittels (g/ cm³)	1	Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebauch gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken
unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm³)	0,001	Schweinespeck gekühlt, tiefgefroren, nicht gesalzen
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebauch gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken

1.7. Getränke

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben	100	Nicht alkoholische Getränke, u. a. mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Süßstoffen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	10	Gefiltertes und pasteurisiertes Kwas; Leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert, pasteurisiert
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm³)	30	Alkoholfreie Getränke ohne Kohlensäure und Konservierungsmittel mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 30 Tagen
	100	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
	500	Pasteurisiertes und keimfreies Bier
	5×10^4	Konzentrate (flüssige, in Pastenform), Fertigmischungen (in Pulverform, Tablettenform, Granulat u. ä.) für alkoholfreie Getränke (außer Konzentraten, die Natrium-Bikarbonat enthalten)
	5×10^5	Mischungen aus trockenen pflanzlichen Rohstoffen für die Zubereitung von heißen alkoholfreien Getränken
Pseudomonas aeruginosa unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm³)	300 (in 3 Proben zu je 100 $cm^{3)}$	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien aus Fäkalien, unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm³)	300 (in 3 Proben zu je 100 см$^{3)}$	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm³)	333	Alkoholfreie Getränke ohne Kohlensäure und Konservierungsstoffe mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 30 Tagen
	300 (in 3 Proben zu je 100 см$^{3)}$	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
	100	Künstlich mineralisierte Trinkwasser; Alkoholfreie Getränke, u. a. mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Zucker oder Süßstoffen; alkoholfreie Getränke mit Saft

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	1	Konzentrate (flüssig, pasteurisiert), Mischungen (in Pulver- oder Tablettenform, Granulat u. ä.) für alkoholfreie Getränke ; Nicht pasteurisierte und pasteurisierte heiß ausgeschenkte Sirups; Kwas, ungefiltert zum Ausschank, gefiltert, nicht pasteurisiert zum Ausschank; Leicht alkoholische Gärgetränke, ungefiltert, zum Ausschank sowie gefiltert und nicht pasteurisiert zum Ausschank; Bier vom Fass
	3	Ungefiltertes Kwas in Kegen, gefiltertes, nicht pasteurisiertes Kwas in Kegen; Leicht alkoholische Gärgetränke, ungefiltert, nicht pasteurisiert, in Kegen; nicht pasteurisiertes Bier in Kegen
	10	Gefiltertes Kwas, nicht pasteurisiert, in Plastikflaschen; gefiltertes und pasteurisiertes Kwas; leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert, nicht pasteurisiert in Plastik- und anderen Flaschen; leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert und pasteurisiert; nicht pasteurisiertes Bier in Flaschen; pasteurisiertes und entkeimtes Bier
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm^3)	15	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Zucker
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm^3)	10	Konzentrate (flüssig, in Pastenform), Mischungen (in Pulver- oder Tablettenform, Granulate u. ä.) für alkoholfreie Getränke

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), KbE/g (cm^3)	40	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft, mit einer Halt Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr; Alkoholfreie Getränke mit Saft; pasteurisierter Sirup, heiß ausgeschenkt; Pasteurisiertes und entkeimtes Bier
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g	50	Nicht pasteurisierte Sirups
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm^3)	100	Kwas, gefiltert und pasteurisiert; Leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert und pasteurisiert
Hefe maximal KbE/g (cm^3)	100	Trockenmischungen aus Rohstoffen für die Zubereitung von alkoholfreien Heißgetränken
Schimmelpilze maximal KbE/g (cm^3)	100	Trockenmischungen aus Rohstoffen für die Zubereitung von alkoholfreien Heißgetränken

1.8. Sonstige Erzeugnisse

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen,	5×10^2	Pektin für Kinder- und diätetische Nahrung; heiße Suppen und andere heiße Gerichte, z. B. Borschtsch, Kohlsuppe, Rassolnik u. a. , Brühen, Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreideeinlagen; Milchsuppen mit ebensolchen Einlagen, pürierte Suppen; verschiedene Quarkgerichte; Beilagen: gedünstetes Gemüse (ohne Zusätze); süße Gerichte und

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
maximal KbE/g (cm^3)		Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Kompott aus getrockneten Früchten und Beeren; Grützen aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Saft, Sirup oder Püree aus Früchten und Beeren
	1×10^3	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen; Sülzen aus Fisch (gegossen); Kalte süße Suppen und pürierte Suppen aus eingemachten und getrockneten Früchten und Beeren; Eigerichte, z. B. gekochte Eier, Omelette (Volleimischungen, Eipulver) naturbelassen oder mit der Zugabe von Gemüse, Fleischwaren u. ä.; Füllungen mit Eizusatz; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fischgerichte: abgekochter und angedünsteter Fisch, Fisch gedünstet, gebraten, gebacken; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Fleischgerichte mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Fleisch, u. a. gebacken; Gerichte aus Geflügel und Kaninchen gekocht, gebraten, gedünstet, gebacken; Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügel, Pelmeni (Maultaschen), Teigtaschen u. ä.; Beilagen wie gekochter Reis, gekochte Nudelerzeugnisse, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochten Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt); Gelee und Mus; Apfelkuchen; Fertigfeinkostwaren aus Geflügel, Fisch, in Fertigverpackung, u. a. vakuumverpackt; Fertiggerichte, Zuckerwatte
	$2{,}5 \times 10^3$	Albumin-Kasein-Konzentrat, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce); Backerzeugnisse: Piroggen (kleine Kuchen)
	5×10^3	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl (für Kindernahrung); Karrageen; Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf der Basis von Pflanzengummi (Guarakernmehl, Xanthangummi u. a.); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Getreiden, Milch, Fleisch (extrudiert); verschiedene Salate aus gekochtem und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse und Gewürzen; Saucen für Hauptspeisen
	1×10^4	Speisegelatine für Kinder- und Diätnahrung; Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefen für die industrielle Verarbeitung; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Aminosäuren kristallisch und Mischungen aus ihnen; Speisesaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüsezusätzen, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet); Konzentrate aus Trockenbreien für die Sofortzubereitung; Salate aus rohem Gemüse und Früchten: ohne Sauce und Gewürze; Salat mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. ohne Sauce und Gewürze; Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch u. s. w. gekocht (ohne Gewürze und Saucen); Fisch, in Marinade gekocht; kalte Suppen, z. B Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche);
	$2{,}5 \times 10^4$	Eiweißkonzentrat aus Soja, Sojamehl texturiert
	2×10^4	Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches
	5×10^4	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß; Sojamehl; Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Kleie aus Getreidekörnern; Fasern aus Schalen; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Getränke auf der Basis von Sojabohnen: Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu, Okara) ohne die Anwendung von Gärungsansätzen; Pektin für den Massenverbrauch; Speiseagar, Agaroid, Furzellan, Natriumalaginat, Maltin; Maltodextrin; Trockenbrühe, Konzentrat aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen), Vor- und Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen, extrudiert; Trockensuppen aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen, trockene Pilzsuppen, die gekocht werden müssen; Trockenbrühekonzentrat mit Gewürzen, das gekocht werden muss; Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u.a.); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		gedünstetem Gemüse mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Tiefkühlpizza
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen; Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts (mit einem Haltbarkeitsdatum von 72 Std. und mehr); Gärgetränke aus Soja (mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.); sojaeiweißhaltige Produkte (Tofu) (mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.); Pektin für Kinder- und Diätnahrung, Speiseagar, Agaroid; Furzellan, Alginat-Natrium; Karrageen; Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf der Basis von Pflanzengummi (Guarkernmehl, Xanthangummi u. a.); Speisegelatine für Kinder- und Diätnahrung; Maltin, Maltodextrin; Glukose-Frucht-Sirup; Glukosegranulat mit dem Zusatz von Säften; Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleischprodukten), Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung; Trockenbrühen; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Aminosäuren kristallisch und Mischungen aus ihnen; Vor- und Hauptspeisen extrudiert, die nicht gekocht werden müssen, Trockenbrühekonzentrate mit Gewürzen, die gekocht werden müssen; Sülzen aus Fisch (zum Gießen); Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen u. s. w. gekocht (ohne Gewürze und Sauce); Fischgekocht, gebraten, mariniert; kalte süße Suppen und pürierte Suppen als getrockneten Früchten und Beeren, heiße Suppen und andere heiße Gerichte: Borschtsch, Kohlsuppe, Rassolnik, Gemüsesuppen u. a., Brühen, Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreiden; Milchsuppen mit ebensolchen Einlagen, pürierte Suppen; Gerichte aus Ei: gekochte Eier, Omelette aus Eiern (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fischgerichte: Fisch gekocht, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce); Backwaren, Kuchen; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Gerichte aus Fleisch mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen; Reis gekocht, gekochte Nudelprodukte, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochte Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt), gedünstetes Gemüse (ungewürzt);

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Saucen Würze für Hauptspeisen; süße Speisen und Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Kompott aus getrockneten Früchten und Beeren, Grützen aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Säften, Sirup, Püree aus Früchten und Beeren; Gelee, Mus; Apfelkuchen; Fertigfeinkostware aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackung , u. a. vakuumverpackt; Fertigpizza; Zuckerwatte
	0,1	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Sojamehlkonzentrat, Sojamehl texturiert; Fasern aus Zerealien; Kleie aus Zerealien; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; Gärgetränke aus Soja; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Pektin für den Massenverbrauch; Speisegelatine für den Massenverbrauch; Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke; Konzentrate aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Getreiden, Milch, Fleisch (extrudiert); Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten ohne Sauce und mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus mariniertem, gegorenem, in Salzlake eingelegtem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit dem Zusatz von Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. ä. ohne Sauce und mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Sülzen aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade u. ä.); fertige Hamburger, Cheeseburger, Sandwiches
	0,01	Okara aus Sojamilch; Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockenhefe zum Brotbacken; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüsezusätzen, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet); Trockensuppen mit verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrate für die schnelle Zubereitung; Grütze aus Früchten und Beeren, getrocknet; Salate aus rohem Gemüse mit Eiern, eingemachtem Gemüse, Früchten u. ä. ohne Sauce und ohne gesalzene Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); kalte Suppen, z. B Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Tiefkühlpizza
	0,001	Gepresste Hefe zum Brotbacken; trockene Pilzsuppen, die gekocht werden müssen
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten: ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u.a.), Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; heiße Suppen: pürierte Suppen; fertige Hamburger, Cheeseburger, Sandwiches
	0,1	Salate aus rohem Gemüse mit Eiern, eingemachtem Gemüse, Früchten u. ä. ohne Sauce und ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); kalte Suppen, z. B Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Tiefkühlpizza
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; gegorene Sojagetränke; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Okara aus Sojamilch; gepresste Hefe zum Brotbacken; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Vor- und Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen, extrudiert; Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch, extrudiert; Salat aus rohem Gemüse und Früchten: ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus mariniertem, sauer gegorenem, gesalzenem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse, Gericht aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne gesalzenes Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Sülzen aus Fisch (zum Gießen); Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch u. s. w. gekocht (ungewürzt und ohne Sauce); Fisch gekocht, gebraten in Marinade; süße kalte Suppen und pürierte Suppen aus eingemachten und getrockneten Früchten und Beeren; heiße Suppen und andere heiße Gerichte, z. B. Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Zerealien; Milchsuppen mit ebensolchen Zutaten; pürierte Suppen; Gerichte aus Ei: gekochte Eier, Omelette aus Eiern (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Fischgerichte: Fisch gekocht, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce); Backwaren, Kuchen; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Gerichte aus Fleisch mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen; Reis gekocht, gekochte Nudelprodukte, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochte Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt), gedünstetes Gemüse (ungewürzt); Saucen und Gewürze für Hauptgerichte; süße Speisen und Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Grützen aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Säften, Sirup, Püree aus Früchten und Beeren; Gelee, Mus; Apfelkuchen; Feinkostfertigwaren aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt; Fertigpizza; Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches
	0,1	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaeiweiß, Sojamehl, texturiert; Trockenhefe zum Brotbacken; Konzentrate aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. ohne die Zugabe von gesalzenem Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleische, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; kalte Suppen, z. B. Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade u. ä.; Tiefkühlpizza
Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w.; Salate aus mariniertem, sauer gegorenem, gesalzenem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse, Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne gesalzenes Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w.; Sülzen aus Fisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch u. s. w., gekocht (ohne Gewürze und Saucen);

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Fisch gekocht, in Marinade, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken; Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen in Tomatensauce u. a.); Backwaren, Kuchen; kalte Suppen, z. B. Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Omelette aus Ei (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fleischgerichte: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Fleischgerichte mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Fleisch, u. a. gebacken; Gerichte aus Geflügel, Kaninchen, gekocht gebraten, gedünstet, gebacken, aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen ohne Gewürze (gekochter Reis, Nudelprodukte gekocht, Kartoffelpüree, Kartoffeln gekocht, gebraten, Gemüse gedünstet); Saucen und Gewürze für Hauptspeisen; Fertigfeinkostwaren aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt, Fertigpizza
Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig im einem Gewicht des Produkts, (g)	1,0	Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleischprodukten); Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet)
	0,1	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichen Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaeiweiß und Sojamehl texturiert; fertige Feinkostware aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Trockenbrühe; Trockensuppe aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden muss, Konzentrate aus Trockenbrühe mit Gewürzen, die gekocht werden muss
B. cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes	0,1	Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; gegorene Sojagetränke; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Okara

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
von (g)		
	10	Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	100	Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmebehandelt); Hauptspeisen, extrudiert, die nicht gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrate für die Sofortzubereitung
Hefe, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Fermentiertes Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen
Hefe, maximal KbE/g	10	Getränke auf der Basis von Sojabohnen (Gärgetränke aus Soja); Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	50	Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Pektin (für Kinder- und Diätnahrung); Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Maltin, Maltodextrin; Laktulosekonzentrat; Glukose-Frucht-Sirup; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung
	100	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichen Eiweiß, Sojamehl, Konzentrat aus Sojaeiweiß und Sojamehl, texturiert; Pektin für den Massenverbrauch), Trockenbreikonzentrate für die Sofortzubereitung
	200	Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a.) mit Konservierungsmitteln; Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln; Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w., mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln
	250	Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke;
	500	Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockengrützen aus Früchten und Beeren; Salate aus rohem Gemüsen und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce (Mayonnaise u. a.) verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w., mit Sauce (Mayonnaise u. a.)
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g	500	Verdickungsmittel auf der Basis von Pflanzengummi (Guarkernmehl, Xanthangummi u. a.)
Schimmelpilze, unzulässig in Gewicht einem des Produktes von (g)	1,0	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen
Schimmelpilze maximal KbE/g	10	Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Getränke auf der Basis von Sojabohnen; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu), Okara; Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten)
	50	Fasern aus Kleie; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Pektin (für Kinder- und Diätnahrung; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung; Salate aus rohem Gemüse und Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		(Mayonnaise u. a.); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. ä. mit Saucen (Mayonnaise u. ä.)
	100	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaeiweiß und Sojamehl, texturiert; Kleie aus Getreidekörnern; Pektin (für den Massenverbrauch); Speiseagar, Agaroid, Furzellaran, Alginatnatrium; Karrageen, Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Maltin, Maltodextrin; Glukose-Fruchtsirup; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; gepresste Hefe zum Brotbacken; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet); Konzentrate aus Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen); Vor- und Hauptspeisen extrudiert, die nicht gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrat für die Sofortzubereitung; Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	200	Trockenbrühekonzentrat mit Gewürzen, die gekocht werden müssen
	250	Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke
	500	Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockensuppen aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen; Trockengrütze aus Früchten und Beeren

1.9. Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen	5×10^3	Bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm³)		Balsam , Tee aus bioaktiven NEM(Trockentee für Kinder)
	1×10^4	Bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.); bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	5×10^4	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke
	5×10^5	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen; flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen
	2,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen
	1,0	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: flüssig in Form von Sirup, Extrakt,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Aufguss, Balsam u. a.; trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	0,1	bioaktive NEM auf der Basis von überwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver mit dem Zusatz von probiotischen Mikroorganismen; Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	0,01	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	5,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe,

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	0,1	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen; flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen
	2,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusatz von Mikroorganismen und Probiotika, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien, bioaktive NEM auf Milchbasis bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Schimmel maximal KbE/g	10	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen; Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen (zusammen mit Hefe); flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen (zusammen mit Hefe)
	50	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam , Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.; bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten
	100	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide) (zusammen mit Hefe; bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke (zusammen mit Hefe); bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo (zusammen mit Hefe); bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.),
	200	bioaktive NEM auf der Basis von Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken (zusammen mit Hefe) ; bioaktive NEM auf der Basis von pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), Trocken (zusammen mit Hefe)
	10^3	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
Hefe,	10	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen; bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
maximal KbE/g		
	50	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig, in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam , Tee aus bioaktiven NEM(Trockentee für Kinder); Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	100	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees); bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.)
Lebende Zellen, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten
B.cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	2×10^2	bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig, in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam u. a.; Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder)

1.10. Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm³)	5×10^3	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	$2{,}5 \times 10^4$	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
	5×10^4	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g	3,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	0,1	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
Schimmel, maximal KbE/g	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	50	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	100	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
	200	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Hefe, maximal KbE/g	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	50	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	100	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
B. cereus unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm^3)	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
B. cereus, maximal KbE/g	100	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	2×10^2	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)

1.11 Spezielle Kindernahrung für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter , die in Milchküchen hergestellt (zubereitet) wird

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	1×10^2	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, sterilisiert und nicht aseptisch ausgeschenkt sowie kalzinierter Quark aus der Herstellung (Zubereitung) in Milchküchen
	2×10^2	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis (ab 1,5 Jahren und älter
	5×10^2	In Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen
	1×10^3	Fertigbreie aus Milch, die in Milchküchen zubereitet werden
	1×10^4	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung), lösliches Gebäck
	5×10^3	Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , die in Milchküchen zubereitet werden; Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	5×10^4	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm^3)	0,1	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen
	0,3	Quark, Quarkprodukte, Produkte auf Quarkbasis, Acidofilus-Paste, Eiweißpaste mit niedrigem Laktosegehalt, die in Milchküchen zubereitet werden
	1,0	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung); Lösliches Gebäck; Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis; Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee); kalzinierter Quark, Fertigbreie aus Milch, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , die in Milchküchen zubereitet werden

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	3,0	Sauermilchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, aus Milchküchen
	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne, sterilisiert, nicht aseptisch ausgeschenkt und in Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Gärmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm^3)	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne, sterilisiert, nicht aseptisch ausgeschenkt, wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen, Sauermilchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , Gärungsmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden
S.aureus unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm^3)	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne sterilisiert und nicht aseptisch ausgeschenkt; wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen, Sauermilchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä, Gärungsmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden
	1,0	Quark, Quarkprodukte, Produkte auf Quarkbasis, Acidofilus-Paste, Eiweißpaste, kalzinierter Quark, Fertigbreie aus Milch, die in Milchküchen zubereitet wurden
Schimmel, KbE/g	50	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	100	Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung)
	200	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen
Hefe , KbE/g	50	Mehl und Getreide, Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung); Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung)
	100	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen; Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich, die gekocht werden müssen
B. cereus, KbE/g	in 1,0 g unzulässig	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis (ab 1,5 Jahren und älter)
	20	In Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	100	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	2×10^2	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung)

–

1.12. Spezialisierte Kindernahrung für Kinder im Vorschulalter

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	1×10^3	Wurstwaren; Pasteten, Feinkostware aus Fleisch, Brotwaren, Galetten, Cracker; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: strukturierte Erzeugnisse (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	$2,5 \times 10^3$	Lebkuchen und Honigkuchen ohne Füllung
	$5,0 \times 10^3$	Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Waffeln ohne
		Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung; Lebkuchen und Honigkuchen mit Füllung
	1×10^4	Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefegebäck mit Cremeschichten, Cremefüllung; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; ohne thermische Behandlung; Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce
	2×10^4	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	5×10^4	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Waffeln mit Nuss-Pralinéfüllung und Schokoladenüberzug; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten
	1×10^5	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen
	5×10^5	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch, Brotwaren; Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen, Lebkuchen, Honigkuchen, Galetten, Cracker; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten ohne thermische Behandlung: Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce, strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch)
	0,1	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade,
		getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen , hermetisch verpackt; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung; Lebkuchen und Honigkuchen mit Füllung; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefegebäck mit Cremeschichte, Cremefüllung; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a.

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		vakuumverpackt
	0,01	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Waffeln mit Nuss-Pralinéfüllung und Schokoladenüberzug; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten
	0,001	Halbfertigprodukte aus Fleischrohstoffen
E. coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren mit einer Haltbarkeitsdauer von über 5 Tagen; Pasteten, Feinkostware aus Fleisch mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren, Brotwaren, Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Feinkostfertigwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten ohne thermische Behandlung. Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce, strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	0,1	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen und Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Kuchen und Roulettekuchen , hermetisch verpackt; Gebäck mit Cremeschicht, Cremefüllung; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten
Bakterien aus der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, nicht thermisch behandelt: Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Sulfit reduzierende Clostridien, (g)	1,0	Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren, vakuumverpackt; strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	0,1	Wurstwaren, паштеты, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, vakuumverpackt
V. parahaemolyticus, maximal KbE/g	100	Halbfertigprodukte aus Meeresfisch
Bakterien der Gruppe Enterococcus, maximal KbE/g	1×10^3	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch aus portionierten Stücken, u. a. vakuumverpackt
	2×10^3	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: Erzeugnisse aus strukturiertem Fischhack
Schimmel, maximal KbE/g	50	Brotwaren, Kuchen mit Puderzucker; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Lebkuchen, Honigkuchen
	100	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung, mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, durchtränkt mit Fruchtsaft und Rum; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung, mit Nuss-Praliné-Füllung, Schokoladenüberzug; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefegebäck mit Cremeschicht, Cremefüllung; Galetten, Cracker
	250	Halbfertigprodukte aus Fleischrohstoffen, paniert
Hefe, maximal KbE/g	50	Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen , hermetisch verpackt; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung, Nuss-Praliné-Füllung, Schokoladenüberzug; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug; Lebkuchen, Honigkuchen;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefegebäck mit Cremeschichten, Cremefüllung
	100	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostwaren aus Fleisch
Hefe und Schimmel, zusammen, maximal KbE/g	100	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren

1.13 Spezielle heildiätetische Lebensmittel für Kinder, Frühgeborene und untergewichtige Kinder

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	2×10^3	Produkte auf der Basis von Sojaeiweißisolat; Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, die bei einer Temperatur von 37-50°C wiederhergestellt wurden
	3×10^3	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte)); Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, die bei einer Temperatur von 70-85°C wiederhergestellt wurden
	1×10^4	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder bis zu 2 Jahren
	$1{,}5 \times 10^4$	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren
	$2{,}5 \times 10^4$	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Produkte auf der Basis von Sojaeiweißisolat; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	0,3	Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.)
E. coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	1,0	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Produkte auf der Basis von Sojaeiweißisolat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.
	0,1	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte)
Sulfid reduzierende Clostridien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis
Schimmel,	10	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
maximal KbE /g		vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt
	50	Produkte auf der Basis von Sojaeiweißisolat; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	100	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.)
Hefe, maximal KbE /g	10	Produkte auf der Basis von Sojaeiweißisolat; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	50	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysate; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleisch- und Milchbasis (Quark u. a.)
	100	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren
B. cereus, maximal KbE /g	100	Produkte auf der Basis von Sojaeiweißisolat; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis einer vollständigen und teilweisen Eiweißhydrolyse; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder bis zu 2 Jahren; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	2×10^2	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren

1.14. Die wichtigsten Nahrungsmittelrohstoffe und Zutaten für die Herstellung (Zubereitung) von spezieller Kindernahrung

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	10	Frisches Schlachtfleisch
	1×10^2	Raffiniertes und desodoriertes Maisöl; Sojaöl; Ausgelassenes Geflügelfett; Vitaminzusatzstoffe
	$2{,}5 \times 10^2$	Aspartam
	5×10^2	Raffiniertes und desodoriertes Sonnenblumenöl
	1×10^3	Gekühltes Schlachtfleisch; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; raffinierter Milchzucker; Laktosekonzentrat
	5×10^3	Maissirup; Trockener Importmaissirup; Laktulosekonzentrat; Isoliertes Sojaeiweiß
	1×10^4	Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Trockencaseinat; Behandeltes Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl; Grieß; Tiefgefrorenes Schlachtfleisch; Butter erster Güte; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckergehalt, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Kartoffelstärke erster Güte; Speiselaktose; Mineralstoffzusatz, Pektin
	$1{,}5 \times 10^4$	Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernehrung)
	$2{,}5 \times 10^4$	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Quark, trocken ;Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch; Unbehandeltes Getreide; Trockenes Blut für den Verzehr;

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
	5×10^4	Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern *[doppelt im Original]*; Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
	1×10^5	Kuhmilch, roh (erster Güte); Tiefgefrorenes Schlachtfleisch in Scheiben und Stücken; Gekühltes Geflügel; Tiefgekühltes Fleisch von jungen Hühnern, jungen Brathähnchen
	2×10^5	Fleisch in Stücken ohne Knochen, mit Knochen, u. a. von Keule und Brust; Gekühlte Geflügelinnereien
	5×10^5	Kuhmilch, roh (erster Güte)
Somatische Zellen, Inhalt in 1 cm^3(g), maximal	2×10^5	Kuhmilch, roh (erster Güte)
	1×10^6	Kuhmilch, roh (erster Güte)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm^3)	3,0	Parakaseinkonzentrat
	1,0	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Trockencaseinat; Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch behandelt; Unbehandeltes und gestoßenes Getreide; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Frisches Schlachtfleisch; Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Ausgelassenes Geflügelfett; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; Maissirup; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Aspartam; Trockener Importmaissirup; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert, in

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Kartoffelstärke
	0,3	Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung
	0,1	Trockenzusatz aus Milch mit Malzextrakt; Unbehandeltes Getreidemehl; Gekühltes Schlachtfleisch; Butter erster Güte; Isoliertes Sojaeiweiß; Pektin
	0,01	Tiefgefrorenes Schlachtfleisch; Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
	0,001	Tiefgefrorenes Schlachtfleisch in Scheiben und Stücken
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm^3)	1,0	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Parakaseinkonzentrat; Trockencaseinat Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Milch mit Malzextrakt (für flüssige Kindernahrung); Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch behandelt; behandeltes Getreidemehl; Grieß; Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Butter erster Güte; Ausgelassenes Geflügelfett; Maissirup, u. a. mit niedrigem Gesamtzuckerwert, in Pulverform; Speiselaktose; Laktulosekonzentrat; Vitamin- und Mineralstoffzusätze; Isoliertes Sojaeiweiß
	0,01	Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
Hefe, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, ^{3})	1,0	Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Vitaminsusätze
Hefe,	10	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
maximal KbE/g		Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Trockencaseinat; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernehrung); behandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Gestoßenes Hafermehl; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; Maisstärke erster Güte, trocken; Trockener Importmaissirup; Kartoffelstärke erster Güte
	50	Parakaseinkonzentrat; Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung, nicht chemisch behandelt, für Kindernahrung; Grieß; Malzextrakt für Kindernahrung; Melasse, u. a. mit niedrigem Gesamtzuckergehalt, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Laktulosekonzentrat; Mineralzusatzstoffe
	100	Unbehandeltes Getreide; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Pektin
Schimmel, maximal KbE/g	10	Kristallzucker, raffinierter Milchzucker
	20	Raffiniertes und desodoriertes Maisöl; Raffiniertes und desodoriertes Sojaöl; Vitaminzusatzstoffe
	50	Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Parakaseinkonzentrat: Trockencaseinat; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernehrung); Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenzusatz aus fettarmer Milch ohne chemische Behandlung für Kindertrockennahrung; behandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Grieß; Gestoßenes Hafermehl; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Maissirup, u. a. trocken; Kartoffelstärke erster Güte; Mineralstoffzusätze
	100	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet ; Unbehandeltes

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
		Getreide; Raffiniertes und desodoriertes Pflanzenöl; Butter erster Güte; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckergehalt, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Speiselaktose; Laktosekonzentrat, Laktulosekonzentrat; Pektin;
	200	unbehandeltes Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl

Tabelle 2

2. Mikrobiologische Indikatoren für die Sicherheit konservierter Lebensmittel

Gruppe der konservierten Lebensmittel	Auflagen hinsichtlich der industriellen Sterilität		Anmerkungen
	Gruppe der in Konserven nachgewiesenen Mikroorganismen	Bewertungskriterien	
Vollkonserven der Gruppen „A“ und „B“	Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ	Unzulässig in 1 g (cm³) des Produkts	Sterilisierte Konserven mit Getreide-, Gemüsebeilagen, aus Innereien, u. a. aus Pasteten (alle Arten von industriell verarbeiteten Schlachttieren); aus Geflügelfleisch sowie Fleisch und pflanzlichen Stoffen u. a. aus Pastete und feinem
	anaerobische Mikroorganismen der Gruppen B. cereus und B. polymixa		
	Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der	Maximal 11 Zellen in 1 g (cm³) des Produkts	

	Gruppe B. subtilis		Hackfleisch; Konserven aus Fisch, Fischleber und anderen Fischereiprodukten als Fisch in Gläsern, Aluminium- und Blechbehältern; Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 4,2 und mehr, Konserven mit Aprikosen, Pfirsichen und Birnen, mit einem pH-Wert von 3,8 und mehr, ohne den Zusatz von Säure, außer Safterzeugnissen aus Früchten; Pilzkonserven mit naturbelassenen Pilzen; Nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganze konservierte Früchte) mit trockenen Zusatzstoffen unter 12%, außer Safterzeugnissen aus Gemüse; Getränke auf der Basis von Sojabohnen, aseptisch abgefüllt; Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, flüssig, aseptisch abgefüllt
	Mesophile Clostridien C. botulinum und (oder) C. perfringens	Unzulässig in 1 g (cm³) des Produkts	
	Mesophile Clostridien (außer C. botulinum und (oder) C. perfringens)	Maximal 1 Zelle in 1 g (cm³) des Produkts	
	Nicht sporenbildende Organismen, u. a. Milchsäure- und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm³) des Produkts	
	Sporenbildende thermophile anaerobische ,aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Unzulässig in 1 g (cm³) des Produkts bei einer Lagertemperatur von über +20^{O}C	
Vollkonserven der Gruppen „A“ und „B“ für Kinder-Diätnahrung	Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der Gruppen B. cereus und B. polymixa	Unzulässig in 1 g (cm³) des Produkts	Sterilisierte Konserven: aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Pferdefleisch u. ä., mit naturbelassenen Getreide- und Gemüsebeilagen, aus Innereien,
	~~Sporenbildende mesophile~~	~~Maximal 11 Zellen in 1 g~~	

	aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der Gruppe B. subtilis	(cm³) des Produkts	u. a. aus Pasteten (alle Arten von industriell verarbeiteten Schlachttieren); aus Geflügelfleisch sowie Fleisch und pflanzlichen Stoffen u. a. aus Pastete und feinem Hackfleisch; Konserven aus Fisch, Fischleber und anderen Fischereiprodukten als Fisch in Gläsern, Aluminium- und Blechbehältern; Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 4,2 und mehr, Konserven mit Aprikosen, Pfirsichen und Birnen, mit einem pH-Wert von 3,8 und mehr, ohne den Zusatz von Säure, außer Safterzeugnissen aus Früchten; Pilzkonserven mit naturbelassenen Pilzen; Nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganze konservierte Früchte) mit trockenen Zusatzstoffen unter 12%; außer Safterzeugnissen aus Gemüse;
	Mesophile Clostridien	Unzulässig in 10 g (cm³) des Produkts	
	Nicht sporenbildende Organismen, u. a. Milchsäure- und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm³) des Produkts	
	Sporenbildende thermophile anaerobische, aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Unzulässig in 1 g (cm³) des Produkts	
Vollkonserven der Gruppe „B“	Gasbildende sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Unzulässig in 1 g (cm³) des Produkts	Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 3,7-4,2, außer Safterzeugnissen aus Früchten und (oder) Gemüse;
	~~Nicht gasbildende sporenbildende~~	~~Maximal 90 KbE in в 1 g~~	

	mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	(cm^3) des Produkts	Pilzkonserven mit marinierten Pilzen
	Mesophile Clostridien C. botulinum und (oder) C. perfringens	Unzulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	
	Mesophile Clostridien (außer C. botulinum und (oder) C. perfringens)	Unzulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	
	Nicht sporenbildende Organismen und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	
Vollkonserven der Gruppe „G“	Nicht sporenbildende Organismen und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	Gemüsekonserven (mit pH-Wert unter 3,7) Fruchtkonserven oder Frucht-Beeren-Konserven, pasteurisiert, Konserven für die Gemeinschaftsverpflegung mit Sorbinsäure und einem pH-Wert unter 4,0; Konserven aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit einem pH-Wert von unter 3,8, außer Safterzeugnissen aus Früchten und (oder) Gemüse; Gelees, Marmelade, Konfitüren, passierten Früchten und Beeren mit Zucker u. a. Frucht-Beeren-Konzentraten mit Zucker, sterilisiert
Halbkonserven der Gruppe „D“	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben	~~Maximal 2 x 10^2 KbE/g~~	Pasteurisierte Konserven: aus Rindfleisch und Schweinefleisch,

	Mikroorganismen (KMAFAnM)		gehackter Schinken aus Geflügelfleisch; pasteurisierte Fischkonserven in Gläsern
	Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien	Unzulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	
	B. cereus	Unzulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	
	Sulfid reduzierende Clostridien	Unzulässig in 1 g (cm^3) des Produkts; für Fisch-Halbkonserven in 1,0 g des Produkts *	
	S. aureus u. a. koagulase-positive Staphylokokken	Unzulässig in 1 g (cm^3) des Produkts	

Anlage 3
Zum
Technischen
Reglement
der Zollunion
„Über Lebensmittelsicherheit“
(TR TS 021/2011)

Hygienevorschriften für Lebensmittel

1. Fleisch und Fleischprodukte; Geflügel, Eier und Erzeugnisse aus ihnen

Indikator	Zulässige Werte, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,5	Fleisch, Produkte aus Fleisch, fleischhaltige Produkte, Geflügelfleisch und Produkte aus Geflügelfleisch, Konserven aus Fleisch, Fleisch und pflanzlichen Zutaten, Geflügel; Trockeneiweiß (Trockenalbumin)
	0,6	Innereien von Schlachttieren, Schweinehaut, Blut und Produkte aus ihnen, Konserven aus Innereien, u. a. aus Pastete
	1,0	Niere; Fleischprodukte mit Niere; Konserven aus Fleisch, Geflügelfleisch, Innereien (u. a. Pastete), aus Fleisch und pflanzlichen Zutaten (in Blechdosen)
	0,3	Ei und Flüssigeiprodukte (Volleimischungen, Eiweiß, Eigelb)
	3,0	Trockeneiprodukte (Volleipulver, Trockeneiweiß, Trockeneigelb)
- Arsen	0,1	Fleisch, Produkte aus Fleisch, fleischhaltige Produkte, Geflügelfleisch und Produkte aus Geflügelfleisch, Konserven aus Fleisch, Fleisch und pflanzlichen Zutaten, Geflügel; Ei und Flüssigeiprodukte (Volleimischungen, Eiweiß, Eigelb)
	0,2	Trockeneiweiß (Trockenalbumin)

	0,6	Trockeneiprodukte (Volleipulver, Trockeneiweiß, Trockeneigelb)
	1,0	Innereien von Schlachttieren, Schweinehaut, Blut und Produkte aus ihnen, Konserven aus Innereien, u. a. aus Pastete; Konserven aus Innereien, u. a. Pasteten
- Kadmium	0,05	Fleisch, Produkte aus Fleisch, fleischhaltige Produkte, Geflügelfleisch und Produkte aus Geflügelfleisch, Konserven aus Fleisch, Fleisch und pflanzlichen Zutaten, Geflügel; Trockeneiweiß (Trockenalbumin)
	0,1	Konserven aus Fleisch, Geflügelfleisch, Innereien (u. a. Pastete), aus Fleisch und pflanzlichen Zutaten (in Blechdosen); Trockeneiprodukte (Volleipulver, Trockeneiweiß, Trockeneigelb)
	0,01	Ei und Flüssigeiprodukte (Volleimischungen, Eiweiß, Eigelb)
	0,3	Innereien von Schlachttieren, Schweinehaut, Blut und Produkte aus ihnen, Konserven aus Innereien (u. a. aus Pastete), Konserven aus Fleisch und pflanzlichen Zutaten
	0,6	Konserven aus Innereien mit Niere, u. a. Pasteten
	1,0	Niere; Fleischprodukte mit Niere
- Quecksilber	0,03	Fleisch, Produkte aus Fleisch, fleischhaltige Produkte, Geflügelfleisch und Produkte aus Geflügelfleisch, Konserven aus Fleisch, Fleisch und pflanzlichen Zutaten, Geflügel; Trockeneiweiß (Trockenalbumin)
	0,02	Ei und Flüssigeiprodukte
	0,1	Innereien von Schlachttieren, Schweinehaut, Blut und Produkte aus ihnen, Konserven aus Innereien, u. a. aus Pastete; Trockeneiprodukte
	0,2	Niere; Fleischprodukte mit Niere; Konserven aus Innereien mit Niere, u. a. Pasteten
- Zinn	200,0	Konserven aus Fleisch, Geflügelfleisch, Innereien (u. a. Pastete), aus Fleisch und pflanzl. Zutaten (in Blechdosen)
- Chrom	0,5	Konserven aus Fleisch, Geflügelfleisch, Innereien (u. a. Pastete), aus Fleisch und pflanzl. Zutaten (in verchromten Dosen)
Pestizide		
- Hexachlor-cyclohexan	0,1	Fleisch, Produkte aus Fleisch, fleischhaltige Produkte, Geflügelfleisch und Produkte aus Geflügelfleisch, Konserven aus Fleisch, Fleisch und pflanzlichen Zutaten, Geflügel; Ei und Eiprodukte; Schweinehaut, Blut und Produkte aus ihnen; Konserven aus Fleisch, Innereien, aus Fleisch und pflanzlichen Zutaten
- DDT und seine	0,1	Fleisch, Produkte aus Fleisch, fleischhaltige Produkte, Geflügelfleisch; Innereien von Schlachttieren

Metaboliten		und Geflügel; Ei, Eiprodukte; Schweinehaut, Blut und Produkte aus ihnen; Konserven aus Fleisch, Innereien aus Fleisch und pflanzlichen Zutaten
Benzo[*a*]pyren	0,001	Geräucherte Fleischprodukte, fleischhaltige und geflügelhaltige Produkte
Nitrate	200,0	Konserven aus Fleisch, aus Fleisch und pflanzlichen Zutaten und aus Geflügelfleisch und pflanzl. Zutaten
Nitrosamine N-Nitrosodiethylamine und N- Nitrosodimethylamine	0,002	Konserven aus Fleisch, Geflügelfleisch mit dem Zusatz von Natriumnitrat; Konserven aus Innereien, u. a. Pasteten
	0,004	Geräucherte Fleischprodukte, fleischhaltige und geflügelhaltige Produkte
Dioxine	0,000003 (im Fett)	Fleischkonserven (Rind- und Hammelfleisch, Erzeugnisse aus ihnen; Hühnereier und Erzeugnisse aus ihnen
	0,000001 (im Fett)	Fleischkonserven (Schweinefleisch und Erzeugnisse aus Schweinefleisch)
	0,000006 (im Fett)	Leber und Leberprodukte; Konserven aus Leber
	0,000002	Domestiziertes Geflügel und Erzeugnisse aus ihm

Anmerkung: Für Trockenprodukte, u. a. gefrier- und wärmegetrocknetes Fleisch und Geflügelfleisch sowie, Trockeneiprodukte wird der Gehalt von toxischen Elementen, Antibiotika, Pestiziden, Dioxinen für das Ausgangsprodukt berechnet, unter Berücksichtigung des Gehalts dieser Stoffe im trockenen Endprodukt

2. Milch und Milchprodukte

Indikator	Zulässige Werte maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		

- Blei	0,1	Rohmilch, entfettete Rohmilch, rohe Sahne; Trinkmilch und Trinksahne, Buttermilch, Milchmolke, Milchgetränke, Sauermilchprodukte, Smetana *[Creme fraiche]*, milchhaltige Produkte auf Milchbasis; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten; Speiseeis jeglicher Art aus Milch und auf Milchbasis; Gärungsmittel, Gärungsansätze und probiotische Mikroorganismen für die Zubereitung von Sauermilchprodukten, von Butter auf Sauermilchbasis und von Käse (flüssigem, u. a. tiefgefrorenem)*
	0,1	Milchprodukte, Milchinhaltsstoffe, gefriergetrocknet (im wiederhergestellten Produkt)
	0,3	Quark und Produkte auf Quarkbasis, Quarkprodukte, Milchinhaltsstoffe auf deren Basis; Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, Milcheiweißprodukte in Pastenform, u. a. nach dem Säuerungsprozess wärmebehandelt; Konzentrierte Milcherzeugnisse, Kondensmilch, Milchkonserven, Milchinhaltsstoffe, milchhaltige Produkte; Konzentrate aus Milcheiweiß, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinat, Milcheiweißhydrolisate; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett mit Zusätzen von Kakaoprodukten; Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten mit Zusätzen von Kakaoprodukten; Trockennährböden auf Milchbasis für Sauermilchkulturen und Kulturen probiotischer Mikrofloren)*
	0,5	Käse und Käseprodukte, Käsepasten, Saucen
	1,0	Gärungsmittel, Gärungsansätze und probiotische Mikroorganismen für die Zubereitung von Sauermilchprodukten, von Butter auf Sauermilchbasis und von Käse (trocken)

	10,0	Fermentpräparate für die Milchgerinnung
- Arsen	0,05	Rohmilch, entfettete Rohmilch, rohe Sahne; Trinkmilch und Trinksahne, Buttermilch, Milchmolke, Milchgetränke, Sauermilchprodukte, Smetana *[Creme fraiche]*, milchhaltige Produkte auf Milchbasis, milchhaltige; Speiseeis jeglicher Art aus Milch und auf Milchbasis; Gärungsmittel, Gärungsansätze und probiotische Mikroorganismen für die Zubereitung von Sauermilchprodukten, von Butter auf Sauermilchbasis und von Käse (flüssig, u. a. tiefgefroren)*
	0,05	Milchprodukte, Milchinhaltsstoffe, gefriergetrocknet (im wiederhergestellten Produkt)
	0,1	Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten)*
	0,15	Konzentrierte Milcherzeugnisse, Kondensmilch, Milchkonserven, Milchinhaltsstoffe, milchhaltige Produkte
	0,2	Quark und Produkte auf Quarkbasis, Quarkprodukte; Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, Milcheiweißprodukte in Pastenform, u. a. wärmebehandelt nach dem Säuerungsprozess; Gärungsmittel, Gärungsansätze und probiotische Mikroorganismen für die Zubereitung von Sauermilchprodukten, von Butter auf Sauermilchbasis und von Käse (trocken)
	0,3	Käse und Käseprodukte, Käsepasten, Saucen *
	1,0	Konzentrate aus Milcheiweiß, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinat, Milcheiweißhydrolisate; Trockennährböden auf Milchbasis für Sauermilchkulturen und Kulturen probiotischer Mikrofloren
	3,0	Fermentpräparate für die Milchgerinnung
- Kadmium	0,03	Rohmilch, entfettete Rohmilch, rohe Sahne; Trinkmilch und Trinksahne, Buttermilch, Milchmolke, Milchgetränke, Sauermilchprodukte, Smetana *[Creme fraiche]*, milchhaltige Produkte auf Milchbasis; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten,

		Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten; Speiseeis jeglicher Art aus Milch und auf Milchbasis; Gärungsmittel, Gärungsansätze und probiotische Mikroorganismen für die Zubereitung von Sauermilchprodukten, von Butter auf Sauermilchbasis und von Käse (flüssig, u. a. tiefgefroren)*
	0,03	Milchprodukte, Milchinhaltsstoffe, gefriergetrocknet (im wiederhergestellten Produkt)
	0,1	Quark und Produkte auf Quarkbasis, Quarkprodukte, Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis; Milcheiweißprodukte in Pastenform, u. a. wärmebehandelt nach dem Säuerungsprozess; Konzentrierte Milcherzeugnisse, Kondensmilch, Milchkonserven, Milchinhaltsstoffe, milchhaltige Produkte) *
	0,2	Konzentrate aus Milcheiweiß, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinat, Milcheiweißhydrolisate; Käse und Käseprodukte, Käsepasten, Saucen; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten mit dem Zusatz von Kakaoprodukten; Gärungsmittel, Gärungsansätze und probiotische Mikroorganismen für die Zubereitung von Sauermilchprodukten, von Butter auf Sauermilchbasis und von Käse (trocken); Trockennährböden auf Milchbasis für Sauermilchkulturen und Kulturen probiotischer Mikrofloren) *
- Quecksilber	0,005	Rohmilch, entfettete Rohmilch, rohe Sahne; Trinkmilch und Trinksahne, Buttermilch, Milchmolke, Milchgetränke, Sauermilchprodukte, Smetana [Creme fraiche], milchhaltige Produkte auf Milchbasis; Speiseeis jeglicher Art aus Milch und auf Milchbasis; Gärungsmittel, Gärungsansätze und probiotische Mikroorganismen für die Zubereitung von Sauermilchprodukten, von Butter auf Sauermilchbasis und von Käse (flüssig, u. a. tiefgefroren); Milchprodukte, Milchinhaltsstoffe, gefriergetrocknet (im wiederhergestellten Produkt) *

	0,015	Konzentrierte Milcherzeugnisse, Kondensmilch, Milchkonserven, Milchinhaltsstoffe, milchhaltige Produkte *
	0,02	Quark und Produkte auf Quarkbasis, Quarkprodukte; Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, Milcheiweißprodukte in Pastenform, u. a. wärmebehandelt nach dem Säuerungsprozess *
	0,03	Konzentrate aus Milcheiweiß, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinat, Milcheiweißhydrolisate; Käse und Käseprodukte, Käsepasten, Saucen; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fett; Gärungsmittel, Gärungsansätze und probiotische Mikroorganismen für die Zubereitung von Sauermilchprodukten, von Butter auf Sauermilchbasis und von Käse (trocken); Trockennährböden auf Milchbasis für Sauermilchkulturen und Kulturen probiotischer Mikroflora*
- Kupfer	0,4	Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett (für Vorratsprodukte); Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten (für Vorratsprodukte)*
- Eisen	1,5	Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett (für Vorratsprodukte), Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten (für Vorratsprodukte)*
- Nickel	0,7	Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten *
- Zinn	200,0	Milcherzeugnisse, in Blechdosen konserviert
- Chrom	0,5	Milcherzeugnisse, in verchromten Dosen konserviert
Benzo[*a*]pyren	0,001	Für geräucherten Käse und Käseprodukte, Käsepasten, Saucen
Pestizide[4]		
- Hexachlor-cyclohexan	0,05	Rohmilch, entfettete Rohmilch; Trinkmilch und Trinksahne, Buttermilch, Milchmolke, Milchgetränke, Sauermilchprodukte, Produkte mit Milchinhaltsstoffen auf deren Basis, u. a. wärmebehandelt

		nach dem Gärungsprozess *
	1,25	Sahne, Trinksahne, Smetana (Creme fraiche); Quark und Produkte auf Quarkbasis, Quarkprodukte, Produkte mit Milchinhaltsstoffen auf deren Basis, Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, Milcheiweißprodukte in Pastenform; Milch, Sahne, Buttermilch, Milchmolke; Milchprodukte, Produkte mit Milchinhaltsstoffen und Produkte auf deren Basis, konzentriert, und Kondensmilchprodukte mit Zucker, sterilisierte Kondensmilch, Milchkonserven und Konserven mit Milchinhaltsstoffen; Trockenmilchprodukte und Milchinhaltsstoffe, gefriergetrocknet (im wiederhergestellten Produkt); Konzentrate aus Milcheiweiß, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinat, Milcheiweißhydrolisate; Käse und Schmelzkäseprodukte, Trockenmolkealbumine, Käsepasten, Saucen; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten; Speiseeis jeglicher Art aus Milch und auf Milchbasis; Trockennährböden auf Milchbasis für Sauermilchkulturen und Kulturen probiotischer Mikrofloren*
- DDT und seine Metaboliten	0,05	Rohmilch, entfettete Rohmilch; Trinkmilch und Trinksahne, Buttermilch, Milchmolke, Milchgetränke, Sauermilchprodukte, Milchinhaltsstoffe auf deren Basis u. a. wärmebehandelt nach dem Säuerungsprozess *
	1,0 (im Fett)	Sahne, Trinksahne, Smetana (Creme fraiche); Quark und Produkte auf Quarkbasis, Quarkprodukte, Produkte mit Milchinhaltsstoffen auf deren Basis, Milchalbumin und Produkte auf seiner Basis, Milcheiweißprodukte in Pastenform; Milch und Sahne, Buttermilch, Milchmolke, Milchprodukte, Milchinhaltsstoffe auf deren Basis, konzentriert, Kondensmilchprodukte mit Zucker, sterilisierte Kondensmilch, Milchkonserven und Konserven mit Milchinhaltsstoffen; Milchprodukte, Milchinhaltsstoffe, gefriergetrocknet (im wiederhergestellten Produkt); Konzentrate aus Milcheiweiß, Laktulose, Milchzucker

		Kasein, Kaseinat, Milcheiweißhydrolisate; Käse und Schmelzkäseprodukte, Trockenmolkealbumin, Käsepasten, Saucen; Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett; Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten; Speiseeis jeglicher Art aus Milch und auf Milchbasis; Trockennährböden auf Milchbasis für Sauermilchkulturen und Kulturen probiotischer Mikrofloren *
Mykotoxine		
- Aflatoxin M_1	0,0005	Milch und Milcherzeugnisse;
Aflatoxin B_1	unzulässig (<0,00015)	Fermentpräparate für die Milchgerinnung, die von Pilzen stammen
Zearalenon	unzulässig (<0,005)	Fermentpräparate für die Milchgerinnung, die von Pilzen stammen
T-2 Toxin	unzulässig (<0,05)	Fermentpräparate für die Milchgerinnung, die von Pilzen stammen
Ochratoxin A	unzulässig (<0,0005)	Fermentpräparate für die Milchgerinnung, die von Pilzen stammen
Dioxine[2]	0,000003 (im Fett)	Milch und Milcherzeugnisse
Melamin[3]	unzulässig (<1,0 mg/kg)	Rohmilch, entfettete Rohmilch, rohe Sahne; Milcherzeugnisse (außer Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett, Aufstrichen aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten) für Trockenprodukte und gefriergetrocknete Milcherzeugnisse angerechnet auf das wiederhergestellte Produkt)
Peroxidzahl	10 mmol aktiver Sauer-stoff/kg Fett	Aufstriche aus einer Mischung aus tierischen und pflanzlichen Fetten, Schmelzmischungen aus tierischen und pflanzlichen Fetten

Anmerkungen:

* Milchinhaltsstoffe und milchhaltige Produkte mit mehr als 35 % anderen Zutaten als Zutaten aus Milch: die Vorschriften bezüglich der zulässigen Werte für den Gehalt von toxischen Elementen, Mykotoxinen, Antibiotika, Pestiziden, Radionukliden und bezüglich der Indikatoren für die mikrobiologische Sicherheit, werden unter Berücksichtigung ihres Gehaltes und Mengenverhältnisses der Zutaten aus Milch und anderen Zutaten festgelegt sowie unter Berücksichtigung der Arten und Messwerte der in ihnen potentiell enthaltenen gefährlichen Stoffe.

3.Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch und Erzeugnisse aus ihnen

Indikator	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	1,0 2,0	Fischerzeugnisse jeglicher Art (außer Thunfisch-, Schwertfisch- und Belugastörarten) und Fleisch von Meeressäugetieren, u. a. Trockenprodukte[1] Thunfisch, Schwertfisch, Belugastör: jegliche Art von Erzeugnissen, u. a. Trockenprodukte[1]
	10,0	Muscheln, krebsartige und andere Weichtiere, Amphibien, Reptilien
	0,5	Algen und Seegräser
- Arsen	1,0 Süßwasser- 5,0 Meeres-	Fischerzeugnisse jeglicher Art (außer Kaviar, Fischmilch, Fischfett) und Fleisch von Meeressäugern, u. a. Trockenprodukte[1]
	1,0	Rogen und Fischmilch und Erzeugnisse aus ihnen; Kaviarersatz; Fischfett
	5,0	Muscheln, krebsartige und andere Weichtiere, Amphibien, Reptilien;

		Algen und Seegräser
- Kadmium	0,2	Erzeugnisse aus Fischen und Meeressäugern jeglicher Art (außer Rogen, Fischmilch und Leber), u.a. Trockenprodukte [1]
	1,0	Rogen und Fischmilch und Erzeugnisse aus ihnen; Kaviarersatz; Algen und Seegräser
	0,7	Fischleber und Erzeugnisse aus ihr
	2,0	Muscheln, krebsartige und andere Weichtiere, Amphibien, Reptilien
- Quecksilber	0,3 Pflanzenfressende Süßwasserfische 0,6 Fleischfressende Süßwasserfische 0,5 Meeresfische	Fischerzeugnisse jeglicher Art (außer Thunfisch-, Schwertfisch- und Belugastörarten, Rogen, Fischmilch, Fischfett) und Fleisch von Meeressäugetieren, u. a. Trockenprodukte[1]
	1,0	Thunfisch-, Schwertfisch- und Belugastörarten : jegliche Erzeugnisse aus ihnen (außer Rogen, Fischmilch, Fischfett), u. a. Trockenprodukte[1]
	0,5	Fischleber und Erzeugnisse aus ihr
	0,3	Fischfett
	0,2	Rogen und Fischmilch und Erzeugnisse aus ihnen; Kaviarersatz; Muscheln, krebsartige und andere Weichtiere, Amphibien, Reptilien
	0,1	Algen und Seegräser
- Zinn	200	Konserven und Präserven aus Fisch, Fischleber und gemischten Erzeugnissen aus ihnen in Blechdosen
- Chrom	0,5	Konserven und Präserven aus Fisch, Fischleber und gemischten Erzeugnissen aus ihnen in verchromten Dosen
Histamin	100,0	Jegliche Erzeugnisse aus Thunfisch, Makrelen, Lachs, Hering, u. a. Trockenerzeugnisse [1]

Nitrosamine N-Nitrosodiethylamine Und N- Nitrosodimethylamine	0,003	Erzeugnisse aus Fischen und Meeressäugetieren jeglicher Art (außer Rogen, Fischmilch und Leber), u.a. Trockenprodukte [1]
Dioxine	0,000004	Erzeugnisse aus Fischen und Meeressäugetieren jeglicher Art (außer Rogen, Fischmilch und Leber), u.a. Trockenprodukte [1]
	0,000002 (im Fett)	Fischfett[1]
Pestizide		
- Hexachlor-cyclohexan (α-, β-,γ-Isomere)	0,03	Jegliche Erzeugnisse aus Süßwasserfischen, außer Leber, Rogen, Fischmilch, Fischfett, Trocken- und anderen verbrauchsfertigen Erzeugnissen
	0,2	Erzeugnisse aus Fischen und Meeressäugern jeglicher Art (außer Leber und Fischfett); Rogen und Fischmilch und Erzeugnisse aus ihnen; Kaviarersatz
	0,1	Fischfett
	1,0	Fischleber und Erzeugnisse aus ihr
DDT und seine Metaboliten	0,3	Jegliche Erzeugnisse aus Süßwasserfischen, außer Leber, Rogen, Fischmilch, Fischfett, Trocken- und anderen verbrauchsfertigen Erzeugnissen
	0,2	Jegliche Erzeugnisse aus Meeresfisch (außer Stör, Lachs und fettem Hering) und aus Meeressäugern (außer Leber, Rogen und Fischmilch, Trocken- und anderen verbrauchsfertigen Erzeugnissen); Fischfett
	2,0	Jegliche Erzeugnisse aus Stör, Lachs und fettem Hering (außer Leber, Rogen und Fischmilch), u. a. getrocknet, geräuchert, gesalzen, gewürzt, mariniert, Fischfeinkost und andere verbrauchsfertige Erzeugnisse
	0,4	Fisch (außer Stör, Lachs und fettem Hering) getrocknet, gedörrt, geräuchert, gesalzen, gewürzt, mariniert; Rogen, Fischmilch (von allen Fischarten) und Erzeugnisse aus ihnen; Kaviarersatz

	3,0	Fischleber und Erzeugnisse aus ihr
2,4-D sowie deren Salze und Ester	unzulässig	Jegliche Erzeugnisse aus Süßwasserfisch
Polychlorierte Biphenyle	2,0	Erzeugnisse jeglicher Art aus Fisch (außer Leber und Fischfett) und Fleisch von Meeressäugern , u. a. Trockenerzeugnisse[1]
	5,0	Fischleber und Erzeugnisse aus ihr
	3,0	Fischfett
Benzo[*a*]pyren	0,005	Geräucherte Fischerzeugnisse
Saxitoxin	0,8	Muscheln
Domoinsäure	20	Muscheln
	30	Innere Organe von Krabben
Okadasäure	0,16	Muscheln
Säurezahl, mg KOH/g	4,0	Fischfett
Peroxidzahl, Mol aktiven Sauerstoffs /kg	10,0	Fischfett

Anmerkung [1] - berechnet für das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Gehalts der trockenen Stoffe im entsprechenden Endprodukt.

4. Körner (Samen), Zerealien und Brotwaren

Indikator	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		
Blei	0,5	Getreide, Samen von Getreide und Hülsenfrüchten sowie Erzeugnisse aus ihnen außer Speisekleie, Brot und Brotwaren
	1,0	Speisekleie (Weizenkleie, Roggenkleie)
	0,35	Brot, Brotwaren und Feinbrotwaren
Arsen	0,2	Getreide und Getreideerzeugnisse außer Samen von Hülsenfrüchten, Brot und Brotwaren
	0,3	Samen von Hülsenfrüchten
	0,15	Brot, Brotwaren und Feinbrotwaren
Kadmium	0,1	Getreide und Getreideerzeugnisse außer Samen von Hülsenfrüchten, Brot und Brotwaren
	0,07	Brot, Brotwaren und Feinbrotwaren
Quecksilber	0,03	Getreide, Körner, gestoßenes Mehl, Flocken, Mehl, Speisekleie
	0,02	Samen von Hülsenfrüchten, Teigwaren, Trockengebäck, Zwiebackwaren, Gebäckstangen u. a.
	0,015	Brot, Brotwaren und Feinbrotwaren
Mykotoxine		
Aflatoxin B_1	0,005	Getreide, Samen von Hülsenfrüchten und Erzeugnisse aus ihnen
Desoxynivalenol	0,7	Getreide: Weizen und Weizenprodukte
	1,0	Getreide: Gerste und Gerstenprodukte
T-2 Toxin	0,1	Getreide und Getreideprodukte
Zearalenon	1,0	Getreide und Speisekleie (Weizen, Gerste, Mais)
	0,2	Getreideerzeugnisse (Weizen, Gerste, Mais)

Ochratoxin A	0,005	Getreide: Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Reis und Erzeugnisse aus ihm
Nitrosamine N-Nitrosodiethylamine und N- Nitrosodimethylamine	0,015	Braumalz
Benzo[*a*]pyren	0,001	Getreide
Pestizide		
- Hexachlor-cyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,5	Getreide, Samen von Getreide und Hülsenfrüchten sowie Erzeugnisse aus ihnen
- DDT und seine Metaboliten	0,02	Getreide und Getreideprodukte
	0,05	Samen von Getreide und Hülsenfrüchten sowie Erzeugnisse aus ihnen
- 2,4-D sowie deren Salze und Ester	Nicht zulässig	Getreide, Samen von Getreide und Hülsenfrüchten sowie Erzeugnisse aus ihnen
- Hexachlorbenzol	0,01	Getreide: Weizen und Weizenprodukte
- Organische Quecksilberhaltige Pestizide	Nicht zulässig	Getreide, Samen von Getreide und Hülsenfrüchten sowie Erzeugnisse aus ihnen
Oligozucker, max. %,	2,0	Speisekleie (für Sojaeiweißprodukte) für Diät- und Kindernahrung
Trypsin Inhibitor, maximal%	0,5	Speisekleie (für Sojaeiweißprodukte) für Diät- und Kindernahrung
Schädliche Verunreinigungen, max. %	*[k. a. i. Original]*	*[k. a. i. Original]*
Mutterkorn	0,05	Getreide
Acroptilon repens, Sophora, Amarant,	0,1	Getreide (Weizen, Roggen)

Thermopsis lanceolata R.Br. (zusammen)	*[k. a. i. Original]*	*[k. a. i. Original]*
Bunte Kronwicke (Coronilla varia L.)	0,1	Getreide (Weizen, Roggen)
Heliotrop , behaart, fruchttragend	0,1	Getreide (Weizen, Roggen)
Trichodesma incanum D. C	Nicht zulässig	Getreide (Roggen)
Ustilagineae (Schimmelpilzbefall)	10,0	Getreide (Weizen)
Fusariumbefallenes Getreide	1,0	Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hirse Buchweizen)
Getreide mit Rosafärbung	3,0	Getreide (Roggen)
Vorkommen von leuchtend gelb-grün fluoreszierenden Körnern	0,1	Getreide (Mais)
Schädlingsbefall von Getreidevorräten (Insekten, Zecken)	Nicht zulässig	Getreide, Samen von Getreide und Hülsenfrüchten; Korn, gestoßenes Mehl, Flocken, Mehl aus Getreide; Speisekleie (Weizen, Roggen)
Verunreinigung von Getreidevorräten	Maximal 15 (Stück/kg,	Getreide

durch Schädlinge (Insekten, Zecken), Dichte des Befalls insgesamt	Nicht zulässig	Samen von Getreide und Hülsenfrüchten; Korn, gestoßenes Mehl, Flocken, Mehl aus Getreide; Speisekleie (Weizen, Roggen)
Befall von Getreide mit Erregern der „Kartoffelkrankheit“	Nicht zulässig	Für Weizenmehl, das zum Backen von verschiedenen Weizenbroten verwendet wird (nach 36 Std. nach dem probeweisen Backvorgang im Labor)

5. Zucker und Konditorwaren

Indikator	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,5	Zucker, mehlhaltige Konditoreierzeugnisse
	1,0	Zuckerhaltige Konditoreierzeugnisse, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi; Schokolade und Schokoladenerzeugnisse; Kakaobohnen und Kakaoprodukte; Honig
- Arsen	1,0	Zucker und zuckerhaltige Konditoreierzeugnisse, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi; Schokolade und Schokoladenerzeugnisse; Kakaobohnen und Kakaoprodukte
	0,3	Mehlhaltige Konditoreierzeugnisse
	0,5	Honig
- Kadmium	0,05	Zucker, Honig
	0,1	Zucker- und mehlhaltige Konditoreierzeugnisse, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi;

	0,5	Schokolade und Schokoladenerzeugnisse; Kakaobohnen und Kakaoprodukte
- Quecksilber	0,01	Zucker und zuckerhaltige Konditoreierzeugnisse, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi; Schokolade und Schokoladenerzeugnisse; Kakaobohnen und Kakaoprodukte
	0,1	Schokolade und Schokoladenerzeugnisse; Kakaobohnen und Kakaoprodukte
	0,02	Mehlhaltige Konditoreierzeugnisse
Pestizide		
- Hexachlor-cyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,005	Zucker, Honig
	0,5	Kakaobohnen und Kakaoprodukte
	0,2	Mehlhaltige Konditoreierzeugnisse
- DDT und seine Metaboliten	0,005	Zucker, Honig
	0,02	Mehlhaltige Konditoreierzeugnisse
	0,15	Kakaobohnen und Kakaoprodukte
Mykotoxine		
- Aflatoxin B_1	0,005	Zucker- und mehlhaltige Konditoreierzeugnisse, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi (für Erzeugnisse mit Nüssen); Schokolade und Schokoladenerzeugnisse; Kakaobohnen und Kakaoprodukte
- Desoxynivalenol	0,7	Mehlhaltige Konditoreierzeugnisse
5-Hydroxymethylfurfurol	25	Honig

Anmerkung : Zuckerhaltige Konditoreierzeugnisse, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi, Schokolade und Schokoladenerzeugnisse: die zulässigen Werte für Hexachlorcyclohexan (α-, β-,γ-Isomere) sowie DDT und seine Metaboliten werden für die wichtigste(n) Rohstoffart(en) sowohl für den Gewichtsanteil als auch für die zulässigen Grenzwerte der genormten Pestizide berechnet.

6. Erzeugnisse aus Früchten und Gemüse

Indikatoren	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen

Toxische Werte		
Blei	0,5	Gemüse, Kartoffeln, Kürbisgewächse (Wassermelonen, Melonen, Kürbisse), Nüsse, Pilze und Erzeugnisse aus ihnen, u. a. Gemüsekonserven; Gemüsesäfte *
	0,4	Früchte , Beeren und Erzeugnisse aus ihnen; Fruchtsäfte*
	1,0	Konserven aus Gemüse, Früchten, Beeren, Pilzen, gemischt in Blechdosen, außer Frucht- und (oder) Gemüsesäften; Kaffee (in Bohnen, gemahlen, löslich)*
	0,3	Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert
	5,0	Gewürze und Kräuter
	10,0	Tee (schwarz, grün, in Presstafeln)
Arsen	0,2	Gemüse, Kartoffeln, Kürbisgewächse (Wassermelonen, Melonen, Kürbisse), Früchte, Beeren und Erzeugnisse aus ihnen; Frucht- und (oder) Gemüsesäfte *
	0,1	Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert, Wassereis
	0,5	Pilze und Pilzerzeugnisse*
	1,0	Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker (Gelees, Marmelade u. a.); Tee, Kaffe (in Bohnen, gemahlen, löslich)*
	3,0	Gewürze und Kräuter
	0,3	Nüsse
Kadmium	0,03	Gemüse, Kartoffeln, Kürbisgewächse (Wassermelonen, Melonen, Kürbisse), Nüsse, Pilze und Erzeugnisse aus ihnen, u. a. Gemüsekonserven;* Frucht- und (oder) Gemüsesäfte
	0,1	Pilze, Nüsse und Erzeugnisse aus ihnen
	0,05	Konserven aus Gemüse, Früchten, Beeren, Pilzen, gemischt in Blechdosen, außer Frucht- und (oder) Gemüsesäften; Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker (Gelees, Marmelade u. a.); Tee, Kaffe (in Bohnen, gemahlen, löslich)*
	0,2	Pilze, Nüsse und Erzeugnisse aus ihnen
	1,0	Tee

Quecksilber	0,02	Gemüse, Kartoffeln, Kürbisgewächse (Wassermelonen, Melonen, Kürbisse),Früchte, Beeren und Erzeugnisse aus ihnen ; Frucht- und (oder) Gemüsesäfte; Kaffee*
	0,05	Pilze, Nüsse und Erzeugnisse aus ihnen *
	0,1	Tee
Zinn	200,0	Konserven aus Gemüse, Früchten, Beeren, Pilzen, gemischt in Blechdosen, u. a. Frucht- und (oder) Gemüsesäfte
Chrom	0,5	Konserven aus Gemüse, Früchten, Beeren, Pilzen, gemischt in verchromten Dosen, u. a. Frucht- und (oder) Gemüsesäfte
Nitrate **	250	Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse
	900	Früher Weißkohl (bis 1. September) und Erzeugnisse aus ihm
	500	Später Weißkohl und Erzeugnisse aus ihm
	400	Frühe Möhren (bis 1. September) und Erzeugnisse aus ihnen
	250	Späte Möhren und Erzeugnisse aus ihnen
	150	Tomaten und Erzeugnisse aus ihnen
	300	Tomaten aus geschütztem Boden und Erzeugnisse aus ihnen
	150	Gurken und Erzeugnisse aus ihnen
	400	Gurken aus geschütztem Boden und Erzeugnisse aus ihnen
	1400	Rote Beete und Erzeugnisse aus ihnen
	80	Küchenzwiebeln und Erzeugnisse aus ihnen
	600	Lauchzwiebel und Erzeugnisse aus ihnen
	800	Lauchzwiebel aus geschütztem Boden und Erzeugnisse aus ihnen
	2000	Blattgemüse (Salate, Spinat, Sauerampfer, Kohl, Petersilie, Sellerie, Koriander, Dill u. s. w.) und Erzeugnisse aus ihnen
	200	Süße Paprika und Erzeugnisse aus ihnen
	400	Süße Paprika aus geschütztem Boden, Gurkenkürbis und Erzeugnisse aus ihnen

	60	Wassermelonen und Erzeugnisse aus ihnen
	90	Melonen und Erzeugnisse aus ihnen
	4500	Frischer Gartenlattich von geschütztem Boden vom 1. Oktober bis 31. März
	4000	Frischer Gartenlattich von geschütztem Boden vom 1. Oktober bis 31. März
	3500	Frischer Gartenlattich von geschütztem Boden vom 1 . April bis 30. September
	2500	Frischer Gartenlattich von geschütztem Boden vom 1 . April bis 30. September
	2000	Frischer Gartenlattich von geschütztem Boden
	2500	Frischer Gartenlattich von geschütztem Boden
Nitrate	500	Safterzeugnisse aus Weißkohl
	250	Safterzeugnisse aus Möhren
	150	Safterzeugnisse aus Tomaten
	700	Safterzeugnisse aus Roter Beete
	400	Safterzeugnisse aus Gurkenkürbissen
	200	Safterzeugnisse aus sonstigem Gemüse
	60	Safterzeugnisse aus Wassermelonen
	90	Safterzeugnisse aus Melonen
Pestizide		
Hexachlorcyclohexan	0,1	Kartoffeln, grüne Erbsen, Zuckerrüben und Erzeugnisse aus ihnen
	0,5	Gemüse, Kürbisgewächse, Pilze, Nüsse und Erzeugnisse aus ihnen; Safterzeugnisse aus Gemüse und Kürbisgewächsen
	0,05	Früchte, Beeren, Weintrauben und Erzeugnisse aus ihnen; Fruchtsäfte

DDT und seine Metaboliten*	0,1	Gemüse, Kartoffeln, Kürbisgewächse, Früchte, Beeren, Pilze und Erzeugnisse aus ihnen; Frucht- und (oder) Gemüsesäfte
	0,15	Nüsse
Mykotoxine:		
Patulin	0,05	Äpfel, Tomaten, Sanddorn, Beeren vom Schneeballbusch (Viburnum lantana L.) und Erzeugnisse aus ihnen
Aflatoxin B_1	0,005	Nüsse, Tee, Kaffee
5-Hydroxymethylfurfurol	20,0	Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert, Wassereis *

Anmerkung:

* In trockenen Gemüsen, Kartoffeln, Fürchten, Beeren wird der Gehalt von toxischen Elementen, Nitraten, und Pestiziden bei der *[durch?]* Umrechnung auf das Ausgangsprodukt bestimmt, unter Berücksichtigung des Gehalts der Stoffe in den trockenen Rohstoffen und im Endprodukt.

** außer Frucht- und (oder) Gemüsesäften.

7. Rohe Speiseöle und Fettprodukte

Indikator	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		

- Blei	0,1	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, Erzeugnisse aus Ölen pflanzlichen und tierischen Ursprungs, einschl. Fisch, umgeesterte, raffinierte, desodorierte Öle (Fette); Hydrierte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für bestimmte Zwecke, u. a. Koch-, Konditor- Backfette; Michfettersatz, Kakaoölersatz, Kakaoölverbesserungsstoffe vom Typ SOS, Kakaoölersatz vom Typ POP, Kakaoölersatz nicht temperiert, ohne Laurinsäure, Kakaoölersatz nicht temperiert, mit Laurinsäure, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Fette tierischen Ursprungs, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm, geschmolzene Fette tierischen Ursprungs
	0,3	Mayonnaise; Aufstriche aus einem Gemisch aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten (mit Kakaoprodukten), Saucen auf der Basis von Pflanzenölen, Mayonnaise, Mayonnaisesaucen, Cremes auf der Basis von Pflanzenölen
	1,0	Samen von Ölkulturen, Speisefett von Fisch und Meeressäugern sowie Fischfett als Diätnahrung (zu Heil- und Prophylaxezwecken
- Arsen	0,1	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, Erzeugnisse aus Ölen pflanzlichen und tierischen Ursprungs, einschl. Fisch, umgeesterte, raffinierte, desodorierte Öle (Fette); Hydrierte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für bestimmte Zwecke, u. a. Koch-, Konditor-Backfette; Michfettersatz, Kakaoölersatz, Kakaoölverbesserungsstoffe vom Typ SOS, Kakaoölersatz vom Typ POP, Kakaoölersatz nicht temperiert, ohne Laurinsäure, Kakaoölersatz nicht temperiert, mit Laurinsäure, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette und

		Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Fette tierischen Ursprungs, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm, geschmolzene Fette tierischen Ursprungs; Saucen auf der Basis von pflanzlichen Ölen, Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Cremes auf der Basis pflanzlicher Öle; Fette tierischen Ursprungs, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm, geschmolzene Fette tierischen Ursprungs
	0,3	Samen von Ölkulturen
	1,0	Speisefett aus Fisch und Meeressäugern sowie Fischfett als Diätnahrung (zu Heil- und Prophylaxezwecken)
- Kadmium	0,05	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, Erzeugnisse aus Ölen pflanzlichen und tierischen Ursprungs, einschl. Fisch, umgeesterte, raffinierte, desodorierte Öle (Fette); Hydrierte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette); Margarine; Fette für bestimmte Zwecke, u. a. Koch-, Konditor- Backfette; Michfettersatz, Kakaoölersatz, Kakaoölverbesserungsstoffe vom Typ SOS, Kakaoölersatz vom Typ POP, Kakaoölersatz nicht temperiert, ohne Laurinsäure, Kakaoölersatz nicht temperiert, mit Laurinsäure, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Fette tierischen Ursprungs, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm, geschmolzene Fette tierischen Ursprungs
	0,03	Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Fette tierischen Ursprungs, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm
	0,2	Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette und Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten (mit Kakaoprodukten); Speisefette aus Fisch und Meeressäugern und Fischfett als Diätnahrung (zu Heil- und Prophylaxezwecken)
	0,5	Speisemohnsamen
- Quecksilber	0,03	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Fette tierischen Ursprungs,

		Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm, geschmolzene Fette tierischen Ursprungs
	0,05	Erzeugnisse aus Pflanzenölen und Fetten tierischen Ursprungs, einschl. Fischfette , umgeesterte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette); umgeesterte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette) [doppelt im Original]; Margarinen; Fette für bestimmte Zwecke, u. a. Koch-, Konditor- Backfette; Michfettersatz, Kakaoölersatz, Kakaoölverbesserungsstoffe vom Typ SOS, Kakaoölersatz vom Typ POP, Kakaoölersatz nicht temperiert, ohne Laurinsäure, Kakaoölersatz nicht temperiert, mit Laurinsäure, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Saucen auf der Basis von pflanzlichen Ölen, Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Cremes auf der Basis pflanzlicher Öle, Samen von Ölkulturen
	0,2	Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten mit Kakaoprodukten
	0,3	Speisefett von Fisch und Meeressäugern sowie Fischfett als Diätnahrung (zu Heil- und Prophylaxezwecken)
- Eisen	1,5	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, raffiniert, Mischungen raffinierter Öle; Margarinen, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette und Schmelzmischungen (außer Margarinen, Aufstrichen aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette mit dem Zusatz von Kakaoprodukten); geschmolzene Fette tierischen Ursprungs (für die Vorratshaltung)
	5,0	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, nicht raffiniert, Mischungen nicht raffinierter Öle, Mischungen nicht raffinierter und raffinierter Öle
- Kupfer	0,1	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, raffiniert, Mischungen raffinierter Öle; Margarinen, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten (außer Aufstrichen aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette und Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten mit dem Zusatz von Kakaoprodukten)
	0,4	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, nicht raffiniert, Mischungen nicht raffinierter Öl, Mischungen nicht raffinierter und raffinierter Öle;

		Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten (außer mit dem Zusatz von Kakaoprodukten), geschmolzene Fette tierischen Ursprungs (für die Vorratshaltung)
- Nickel	0,7	Hydrierte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette) und Erzeugnisse mit hydrierten Ölen und Fetten
Pestizide		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-,γ-Isomere)*	0,2	Hydrierte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette), Mischungen aus nicht raffinierten Ölen, Mischungen aus raffinierten und nicht raffinierten Ölen; Sojasamen, Baumwollsamen, Fett tierischen Ursprungs, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm
	0,4	Leinsamen-, Senf- und Rapssamen
	0,5	Sonnenblumen- , Erdnuss-, Maissamen
	0,05	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, raffiniert, Mischungen aus raffinierten Ölen; Erzeugnisse aus pflanzlichen Ölen und tierischen Fetten, einschl. Fischfetten, umgeesterten raffinierten und desodorierten Ölen (Fetten); Hydrierte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für bestimmte Zwecke, u. a. Koch-, Konditor- und Backfette; Michfettersatz, Kakaoölersatz, Kakaoölverbesserungsstoffe vom Typ SOS, Kakaoölersatz vom Typ POP, Kakaoölersatz nicht temperiert, ohne Laurinsäure, Kakaoölersatz nicht temperiert, mit Laurinsäure, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Saucen auf der Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Cremes auf der Basis pflanzlicher Öle
	1,25	Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten (anagerechnet aufs Fett)
	0,1	Speisefett von Fisch und Meeressäugern sowie Fischfett als Diätnahrung (zu Heil- und Prophylaxezwecken)
- DDT und seine	0,2	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, nicht raffiniert, Mischungen aus

Metaboliten		nicht raffinierten Ölen, Mischungen aus raffinierten und nicht raffinierten Ölen, Speisefett aus Fisch und Meeressäugern sowie Fischfett als Diätnahrung (zu Heil- und Prophylaxezwecken)
	0,1	Pflanzenöle (alle Arten), Fraktionen aus Pflanzenölen, raffiniert, Mischungen aus raffinierten Ölen; Erzeugnisse aus pflanzlichen Ölen und tierischen Fetten, einschl. Fischfetten, umgeesterten, raffinierten, desodorierten Ölen (Fetten); Hydrierte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für bestimmte Zwecke, u. a. Koch-, Konditor- Backfette; Michfettersatz, Kakaoölersatz, Kakaoölverbesserungsstoffe vom Typ SOS, Kakaoölersatz vom Typ POP, Kakaoölersatz nicht temperiert, ohne Laurinsäure, Kakaoölersatz nicht temperiert, mit Laurinsäure, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Fette tierischen Ursprungs, Saucen auf der Basis von pflanzlichen Ölen, Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Cremes auf der Basis pflanzlicher Öle
	1,0	Fette tierischen Ursprungs, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihm
	1,0	Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten (angerechnet aufs Fett)
	0,05	Soja-, Baumwoll- und Maissamen
	0,1	Leinsamen-, Senf- und Rapssamen
	0,15	Sonnenblumen- und Erdnusssamen
Mykotoxine		

- Aflatoxin B_1	0,005	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre Fraktionen, nicht raffiniert, Mischungen aus nicht raffinierten Ölen, Mischungen aus raffinierten und nicht raffinierten Ölen, Erzeugnisse aus pflanzlichen Ölen und tierischen Fetten, einschl. Fischfett, umgeesterte, raffinierte, desodorierte Öle (Fette); Hydrierte, raffinierte und desodorierte Öle (Fette); Margarinen; Fette für bestimmte Zwecke, u. a. Koch-, Konditor- Backfette; Michfettersatz, Kakaoölersatz, Kakaoölverbesserungsstoffe vom Typ SOS, Kakaoölersatz vom Typ POP, Kakaoölersatz nicht temperiert, ohne Laurinsäure, Kakaoölersatz nicht temperiert, mit Laurinsäure, Aufstriche aus einem Gemisch pflanzlicher und tierischer Fette, Schmelzmischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten, Fette tierischen Ursprungs;, Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Cremes auf der Basis pflanzlicher Öle; Samen von Ölkulturen, Saucen auf der Basis pflanzlicher Öle
Polychlorierte Biphenyle	3,0	Erzeugnisse mit Fischfetten, Speisefett aus Fisch und Meeressäugern sowie Fischfett als Diätnahrung (zu Heil- und Prophylaxezwecken)
Nitrosamine N-Nitrosodiethylamine und N- Nitrosodimethylamine	0,002	Rohes tierisches Fett, Schweinespeck und Erzeugnisse aus ihnen
	0,004	Räucherspeck
Benzo(a)pyren	0,001	Räucherspeck
Dioxine	0,00000075	Pflanzenöle (alle Arten) und ihre Fraktionen
	0,000003	Rinderfett und -schmalz
	0,000001	Schweinefett und -Schmalz
	0,000002	Geflügelfett, gemischtes Fett, u. a. Schmalz, Fischfett

8. Getränke

Indikatoren	Zulässiger Wert, max. mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,1	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft und künstlich mineralisiert, Gärgetränke, Bier, Wein, Wodka, leicht alkoholische und andere alkoholische Getränke
	0,3	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft und künstlich mineralisiert, Gärgetränke, Bier, Wein, Wodka, leicht alkoholische und andere alkoholische Getränke
- Arsen	0,1	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft und künstlich mineralisiert, Gärgetränke
	0,2	Bier, Wein, Wodka, leicht alkoholische und andere alkoholische Getränke
- Kadmium	0,01	Natürliche Tafelmineralwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
	0,03	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft und künstlich mineralisiert, Gärgetränke, Bier, Wein, Wodka, leicht alkoholische und andere alkoholische Getränke
- Quecksilber	0,005	Natürliche Tafelmineralwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser; Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft und künstlich mineralisiert, Gärgetränke, Bier, Wein, Wodka, leicht alkoholische und andere alkoholische Getränke
Methylalkohol	Maximal 0,05%,	Wodka, Ethylalkohol zum Verzehr, einschl. alkoholhaltige Halbfertigprodukte
	Maximal 1,0 g/dm³,	**C**ogna**c**, **c**ogna**c**haltige Alkoholgetränke
Mykotoxine		
- Patulin	0,05	Safthaltige Getränke: mit Apfel, Tomate, Sanddorn, Beeren vom Schneeballbusch (Viburnum lantana L.)
Koffein	150	Koffeinhaltige Getränke
	400	Spezielle Getränke mit Koffeingehalt

Chinin	85	Chininhaltige Getränke
	300	Chininhaltige alkoholische Getränke
Gesamtmineralgehalt	2 g/l	Künstlich mineralisierte Getränke
Nitrosamine N-Nitrosodiethylamine und N- Nitrosodimethylamine	0,003	Bier

9. Sonstige Erzeugnisse

Indikator	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		
Blei	1,0	Isolate, Konzentrat, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen; Speiseschrot und Mehl aus den Samen von Hülsenfrüchten, Öl- und nicht traditionellen Kulturen; Bluteiweißkonzentrat; Sprossen von Getreide- , Hülsenfrucht- und anderen Kulturen sowie Erzeugnisse aus ihnen; Trockenbrühe; Xylit, Sorbit, Manit und andere Zucker; Kristallische Aminosäuren und Mischungen aus ihnen; Speisehefe, Biomasse aus einzelligen Pflanzen, Bakterienansätze
	0,3	Molkekonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweiß
	0,2	Eiweißprodukte aus den Samen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen, Getränke aus ihnen, u. a. trocken, trockenes Tofu und Okara (im Trockenstoff)
	2,0	Karrageen, Gummi arabicum, Gummi (vom Johannisbrotbaum, Guaran, Xanthan, Gellangummi, Glucomannan); Gelatine, Konzentrate aus Bindegewebseiweißen; Koch- und Diätsalz

	5,0	Agar, Alganit
	10,0	Pektin, Pflanzengummi (Ghatti, Tara, карайи)
	0,5	Stärke, Melasse und Erzeugnisse aus ihnen; Verzierte Konditorwaren mit Mehl aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
Arsen	1,0	Isolate, Konzentrat, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen; Speiseschrot und Mehl aus den Samen von Hülsenfrüchten, Öl- und nicht traditionellen Kulturen; Molkekonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweiß; Bluteiweißkonzentrate; Gelatine, Konzentrate aus Bindegewebseiweißen; Trockenbrühe; Koch- und Diätsalz; Kristallische Aminosäuren und Mischungen aus ihnen
	0,1	Eiweißprodukte aus den Samen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen, Getränke aus ihnen, u. a. gegoren, Tofu, Okara; Getränkekonzentrate, angedickt, getrocknet, trockenes Tofu und Okara (im Trockenstoff).
	3,0	Pektin, Agar, Karrageen, Pflanzengummi (Ghatti, Tara, карайи , Gelang, Glucomannan)
	0,5	Stärke, Melasse und Erzeugnisse aus ihnen
	0,2	Sprossen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen sowie Flocken und Schrot aus ihnen, Kleie; Speisehefe, Biomasse aus einzelligen Pflanzen, Bakterienansätze
	2,0	Xylit, Sorbit, Mannit u. a . Zuckeralkohole
	0,3	Verzierte Konditorwaren mit Mehl aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
Kadmium	0,2	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen; Speiseschrot und Mehl aus den Samen von Hülsenfrüchten, Öl- und nicht traditionellen Kulturen; Molkekonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweiß; Eiweißprodukte aus den Samen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen, Getränke, u. a. gegoren; Tofu, Okara, Getränkekonzentrate, angedickt und trocken; Tofu und Okara (im Trockenstoff); Speisehefe,

		Biomasse aus einzelligen Pflanzen, Bakterienansätze; Trockenbrühe
	0,1	Bluteiweißkonzentrate, Sprossen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen sowie Flocken und Schrot aus ihnen; Gelatine, Konzentrate aus Bindegewebseiweißen; Stärke, Melasse und Erzeugnisse aus ihnen; Koch- und Diätsalz; Kristallische Aminosäuren und Mischungen aus ihnen; Verzierte Konditorwaren mit Mehl aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
	1,0	Karrageen
	0,05	Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole
Quecksilber	0,03	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen; Speiseschrot und Mehl aus den Samen von Hülsenfrüchten, Öl- und nicht traditionellen Kulturen; Molkekonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweiß; Bluteiweißkonzentrate; Sprossen von Getreide- , Hülsenfrucht- und anderen Kulturen, Getränke, u. a. gegoren; Tofu, Okara, Getränkekonzentrate, angedickt und trocken; Tofu und Okara (im Trockenstoff); Speisehefe, Biomasse aus einzelligen Pflanzen, Bakterienansätze; Kristallische Aminosäuren und Mischungen aus ihnen
	0,02	Stärke, Melasse und Erzeugnisse aus ihnen; Verzierte Konditorwaren mit Mehl aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
	1,0	Karrageen
	0,1	Trockenbrühe, Kochsalz
	0,01	Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Kochsalz der Marke „Ekstra“, Diätsalz
	0,05	Gelatine, Konzentrate aus Bindegewebseiweißen

Kupfer	50	Pektin
Zink	25	Pektin
Nickel	2,0	Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole
Jod	0,04 mg/g	Jodiertes Kochsalz (zulässiger Wert bei Bestimmung: 0,04±0,015)
Toxische Elemente (Blei, Arsen, Kadmium, Quecksilber)	Im Ausgangsprodukt	Speisekonzentrate
Pentachlorphenol	Nicht zulässig (<0.001 mg/kg)	Verdickungsmittel, Stabilisatoren, Bindemittel (Guarangummi, Johannisbaumgummi, Traganth, карайи, Tara, Ghatti)
Pestizide		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-,γ-Isomere	0,5	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate, Speiseschrot und Mehl aus Getreide, Mais, Hülsenfrüchten (außer Soja), Sonnenblumen und Erdnüssen; Sprossen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen sowie Erzeugnisse aus ihnen (angerechnet aufs Fett); Stärke, Melasse und Erzeugnisse aus ihnen (aus Mais)
	0,4	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen, Speiseschrot und Mehl aus Leinen-, Senf- und Rapssamen
	0,2	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen, Speiseschrot und Mehl aus Soja, Baumwollsaat; Verzierte Konditorwaren mit Mehl aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
	1,25	Molkekonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweiß (angerechnet aufs Fett)
	0,1	Konzentrierte Getränke aus den Samen von Getreide und Hülsenfrüchten, verdickt und trocken, Tofu und Okara, trocken; Eiweißprodukte aus den Samen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen, Getränke aus ihnen, u. a gegoren, Tofu, Okara (im Trockenstoff); Gelatine, Konzentrate aus Bindegewebseiweißen; Stärke, Melasse und

		Erzeugnisse aus ihnen (aus Kartoffeln); Trockenbrühe (berechnet für das Ausgangsprodukt)
DDT und seine Metaboliten	0,15	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen, Speiseschrot und Mehl aus Sonnenblumen- und Erdnusssaat
	0,1	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen, Speiseschrot und Mehl aus Leinen , Senf und Raps; Gelatine, Konzentrate aus Bindegewebseiweißen; Stärke, Melasse und Erzeugnisse aus ihnen (aus Kartoffeln); Trockenbrühe (im Ausgangsprodukt)
	0,05	Isolate, Konzentrat, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen , Speiseschrot und Mehl aus Hülsenfrüchten, Baumwollsaat, Mais; Stärke, Melasse und Erzeugnisse aus ihnen (aus Mais)
	0,02	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen, Speiseschrot und Mehl aus Getreide; Sprossen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen sowie Flocken und Schrot aus ihnen (angerechnet aufs Fett); Mehlhaltige Konditoreiwaren aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
	1,0	Molkekonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweiß (angerechnet aufs Fett)
	0,01	Eiweißprodukte aus den Samen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen, Getränke aus ihnen, u. a. trocken, trockenes Tofu und Okara (im Trockenstoff)); Getränke aus konzentrierten Getreiden und Hülsenfrüchten, angedickt und trocken, Tofu und Okara, trocken (im Trockenstoff)
Organische Quecksilberpestizide	Nicht zulässig	Eiweißprodukte aus den Samen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen; Getränke aus konzentrierten Getreiden und Hülsenfrüchten, angedickt und trocken, Tofu und Okara, trocken (im Trockenstoff)
Mykotoxine		
Aflatoxin B1	0,005	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen; Speiseschrot und Mehl aus der Saat von Hülsenfrüchten, Öl- und anderen Kulturen; Kleie; Sprossen

		von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen sowie Flocken und Schrot aus ihnen sowie Erzeugnisse aus ihnen; Eiweißprodukte aus den Samen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen, Getränke aus ihnen, u. a. gegoren, Getränkekonzentrate aus der Saat von Getreide und Hülsenfrüchten, angedickt und trocken, trockenes Tofu und Okara; Verzierte Konditorwaren mit Mehl aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
Aflatoxin M_1	0,0005	Molkekonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweiß
Deoxynivalenol	0,7	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus Weizeneiweißen; Speiseschrot und Mehl aus Weizen; Weizensprossen sowie Flocken und Schrot aus ihnen; Kleie; Eiweißprodukte aus Weizen, Getränke, u. a. gegorene, aus Weizen; Getränkekonzentrate, angedickt und trocken, aus Weizen; Verzierte Konditorwaren mit Mehl aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
	1,0	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus Gersteeiweißen; Speiseschrot und Mehl aus Gerste; Gerstensprossen sowie Flocken und Schrot aus ihnen; Kleie; Eiweißprodukte aus Gerste, Getränke, u. a. gegorene, aus Gerste; Getränkekonzentrate, angedickt und trocken, aus Gerste
Zearalenon	1,0	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzeneiweißen, Speiseschrot und Mehl aus Weizen, Gerste, Mais; Weizensprossen, Gerste, Mais sowie Flocken und Schrot aus ihnen; Kleie, Eiweißprodukte aus Weizen, Gerste, Mais, Getränke, u. a. gegoren; Getränkekonzentrate, angedickt und trocken, aus Weizen, Gerste, Mais
Oligozucker:	Max. 2,0 %	Für Sojaprodukte für Diät- und Kindernahrung: Isolat, Konzentrat, Hydrolysate und Texturate aus Sojaeiweiß, Schrot und Mehl aus Soja, Sojasprossen sowie Flocken und Schrot aus ihnen, Kleie, Eiweißprodukte aus Sojasaat, Getränke, u. a. gegorene, Tofu, Okara
Trypsin Inhibitor:	Max. 0,5 %	Für Sojaprodukte für Diät- und Kindernahrung: Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus Sojaeiweiß, Schrot und Mehl aus Soja, Sojasprossen sowie

		Flocken und Schrot aus ihnen, Kleie, Eiweißprodukte aus Sojasaat, Getränke, u. a. gegorene, Tofu, Okara
Melamin	Nicht zulässig (< 1 mg/kg)	Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen, Speiseschrot und Mehl aus den Samen von Hülsenfrüchten, Öl- und anderen Kulturen; Molkekonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweiß
Schädliche Zusätze: Verunreinigungen und Befall von Getreidevorräten durch Schädlinge (Insekten, Zecken)	Nicht zulässig	Sprossen von Getreide-, Hülsenfrucht- und anderen Kulturen sowie Erzeugnisse aus ihnen
Dioxine		Lebensmittelkonzentrate, im Ausgangsprodukt (im Fett)

10. Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel (bioaktive NEM)

Indikator	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		
Blei	1,0	bioaktive NEM auf der Basis überwiegend essbarer Fasern; bioaktive NEM auf der Basis verarbeiteter Fleisch- und Milchrohstoffe; u. a. Innereien, Geflügel, Gliederfüßer, Amphibien, Imkereiprodukte (Königinnenmilch, Propolis u. a.) (trocken)
	5,0	bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke
	6,0	bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo;

		bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, trocken, Tees
	0,5	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub , flüssig, (Elixiere, Balsame, Aufgüsse u. a..;
	10,0	bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) (trocken)
	0,1	bioaktive NEM auf der Basis probiotischer Mikroorganismen
	2,0	bioaktive NEM auf der Basis einzelliger Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
Arsen	0,2	bioaktive NEM auf der Basis überwiegend essbarer Fasern
	3,0	bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.)
	12,0	bioaktive NEM auf der Basis von Mumijo bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.) (trocken)
	0,5	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, trocken, Tees
	0,05	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig (Elixiere, Balsame, Aufgüsse u. a.); bioaktive NEM auf der Basis probiotischer Mikroorganismen
	1,5	bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus deren Unterprodukten, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
Kadmium	0,1	bioaktive NEM auf der Basis überwiegend essbarer Fasern
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit

		verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, trocken, Tees; bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus deren Unterprodukten, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	0,03	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig, (Elixiere, Balsame, Aufgüsse u. a..); bioaktive NEM auf der Basis probiotischer Mikroorganismen.
	2,0	bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.)
Quecksilber	0,03	bioaktive NEM auf der Basis überwiegend essbarer Fasern
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo
	0,01	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub flüssig, (Elixiere, Balsame, Aufgüsse u. a.)
	0,2	bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus deren Unterprodukten, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken
	0,5	bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken
	0,005	bioaktive NEM auf der Basis probiotischer Mikroorganismen
	0,1	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, trocken, Tees; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
Mykotoxine:	Geregelt entsprechend	bioaktive NEM auf der Basis überwiegend essbarer Fasern

	den Rohsoffen	
Aflatoxin M_1	0,0005	bioaktive NEM auf der Basis von Milcherzeugnissen (trocken).
Pestizide**:		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-,γ-Isomere)	0,5	bioaktive NEM auf der Basis überwiegend essbarer Fasern
	0,1	bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke (für Mischungen, einschl. pflanzlicher Zutaten); bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, trocken, Tees; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub , flüssig (Elixiere, Balsame, Aufgüsse u. a.); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus deren Unterprodukten, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.),(trocken); bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	0,2	bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken
	0,05	bioaktive NEM auf der Basis probiotischer Mikroorganismen
DDT und seine Metaboliten	0,02	bioaktive NEM auf der Basis überwiegend essbarer Fasern
	0,1	bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke (für Mischungen, einschl. pflanzlicher Zutaten); bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, trocken, Tees; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig (Elixiere, Balsame, Aufgüsse u. a); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus deren Unterprodukten, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken

	2,0 0,05	bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten ; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken
Heptachlor	Nicht zulässig (<0,002)	Für alle Arten bioaktiver Nahrungsergänzungsmittel
Aldrin	Nicht zulässig (<0,002)	Für alle Arten bioaktiver Nahrungsergänzungsmittel
Dioxine	Nicht zulässig	bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus deren Unterprodukten, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), (trocken); bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken
Melamin	Nicht zulässig (<1 mg/kg)	bioaktive NEM auf der Basis von Milcherzeugnissen
Nitrate	1000	bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.)

Anmerkung:

Sicherheitsindikatoren für bioaktive NEM vorwiegend auf der Basis von Eiweißen, Aminosäuren, und ihrer Komplexe, Pflanzenölen, Lipiden tierischen und pflanzlichen Ursprungs, auf der Basis von Fischfett, verdaulicher Kohlendioxyde, u. a. Honig mit dem Zusatz bioaktiver Zutaten, Sirups u. a. sind für die wichtigsten Lebensmittel geregelt, aus denen bioaktive NEM hergestellt werden: „Trockeneiprodukte“, „Trockenmilchprodukte“, „Isolat, Konzentrate, Hydrolysate und Texturate aus pflanzlichen Eiweißen; Speiseschrot aus der Saat von Hülsenfrüchten, Öl- und nicht traditioneller Kulturen“; Molkeeiweißkonzentrate, Kasein, Kaseinate, Hydrolysate aus Milcheiweißen“, „Bluteiweißkonzentrate“, Sprossen von Getreiden, Hülsenfrüchten und anderen Kulturen, Flocken und Schrot aus ihnen, Kleie“, „kristallische Aminosäuren und Mischungen aus ihnen“. „Pflanzenöle, alle Arten“, „Erzeugnisse aus pflanzlichen Ölen und tierischen Fetten, einschl. Fischfett“, Fischfett und Fett von Meeressäugern“ , „rohes Fett von Rindern, Schweinen und Hammeln und anderen Schlachttieren, Schweinespeck“, „Tierische Fette, im Ofen erhitzt“, „Butter aus Kuhmilch, „Zucker“, „Gemüse, Kartoffeln, Früchte, Beeren und Pilze, trocken“, „Stärken, Melasse und Erzeugnisse aus ihnen“, „Honig“ (für Sirups werden die Sicherheitsindikatoren anhand des trockenen Stoffs berechnet – s. „Zucker“)

11. Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter

Indikatoren	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente		
- Blei	0,05	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
	0,3	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung); Produkte auf der Basis von Früchten und Gemüse (Frucht- und Gemüsesäfte, Nektars und Getränke, Mors (Säfte aus wildwachsenden Beeren)
	0,02	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
- Arsen	0,05	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig), Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	0,2	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
	0,1	Produkte auf der Basis von Früchten und Gemüse (Frucht- und Gemüsesäfte, Nektars und Getränke, Mors (Säfte aus wildwachsenden Beeren)
- Kadmium	0,02	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Produkte auf der Basis von Früchten und Gemüse (Frucht- und Gemüsesäfte, Nektars und Getränke, Mors (Säfte aus wildwachsenden Beeren), Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	0,06	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)

- Quecksilber	0,005	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß: für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	0,03	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
	0,01	Produkte auf der Basis von Früchten und Gemüse (Frucht- und Gemüsesäfte, Nektars und Getränke, Mors (Säfte aus wildwachsenden Beeren)
Mykotoxine		
- Aflatoxin M_1	Nicht zulässig (<0,00002 mg/kg)	Produkte auf Milchbasis (verbrauchsfertig); Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
- Aflatoxin B_1	Nicht zulässig (<0,00015 mg/kg)	Produkte auf Sojabasis (im Fertigprodukt); Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
- Desoxynivalenol	Nicht zulässig (<0,05 mg/kg)	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung), aus Weizen und Gerste
- Zearalenon	Nicht zulässig (<0,005 mg/kg)	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung), aus Mais, Weizen, Gerste
- T-2 Toxin	Nicht zulässig (<0,05 mg/kg)	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
- Ochratoxin A	Nicht zulässig (<0,0005 mg/kg)	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
- Patulin	Nicht zulässig (<0,02 mg/kg)	Produkte auf der Basis von Früchten und Gemüse (Frucht- und Gemüsesäfte, Nektars und Getränke, Mors (Säfte aus wildwachsenden Beeren), die Äpfel, Tomaten, Sanddorn und Beeren vom Schneeballbaum enthalten
Pestizide		
-Hexachlorcyclohexan (α-, β-,γ-Isomere)	0,02	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	0,01	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung); Produkte auf der Basis von Früchten und Gemüse (Frucht- und Gemüsesäfte, Nektars und Getränke, Mors (Säfte aus wildwachsenden Beeren)

-DDT und seine Metaboliten	0,01	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaeiweiß (im verbrauchsfertigen Produkt); Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung), Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	0,005	Produkte auf der Basis von Früchten und Gemüse (Frucht- und Gemüsesäfte, Nektars und Getränke, Mors (Säfte aus wildwachsenden Beeren)
- Hexachlorbenzol	0,01	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
- organische Quecksilberpestizide	Nicht zulässig	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
- 2,4-D Säure, ihre Salze und Ester	Nicht zulässig	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Benzo(a)pyren	Nicht zulässig (<0,2 mg/kg)	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Nitrate	200,0	Produkte auf der Basis von Gemüse oder Früchten und Gemüse
	50,0	Produkte auf der Basis von Früchten
5-Hydroxymethylfurfural	20,0	Safterzeugnisse
Dioxine	Nicht zulässig	Produkte auf Milchbasis (im verbrauchsfertigen Produkt); Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Melamin	Nicht zulässig (<1,0 mg/kg)	Produkte auf Milchbasis (im verbrauchsfertigen Produkt); Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Schädliche Beimischungen:		
- Kontaminierung und Verschmutzung von Getreidevorräten durch Schädlinge (Insekten, Zecken)	Nicht zulässig	Produkte auf Milchbasis (im verbrauchsfertigen Produkt)
- metallische	3×10^{-4} (%,	Produkte auf Milchbasis (im verbrauchsfertigen Produkt)

Beimischungen	Die längste Länge einzelner Teilchen darf nicht mehr als 0,3 mm betragen	
Indikatoren für den oxydativen Verderb:		
- Peroxidzahl	Maximal 4,0 mmol aktiven Sauerstoffs/kg	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Sojaeiweißisolat (im verbrauchsfertigen Produkt)

Anlage für alle Abschnitte:

1. Antibiotika:

Antibiotika		
- Levomycetin	Nicht zulässig (<0,01 mg/kg)	Milchprodukte und Erzeugnisse aus ihnen; Fermentpräparate aus Milchmolke
-Gruppe der Tetracycline	Nicht zulässig (<0,01 mg/kg)	
- Streptomycin	Nicht zulässig (<0,2 mg/kg)	
- Penicillin	Nicht zulässig (<0,004	

	mg/kg)	

Antibiotika		
- Levomycetin	Nicht zulässig (<0,01 mg/mg	Fleisch, u. a. Geflügelfleisch (außer von wild lebenden Tieren und Vögeln; Fleisch- und fleischhaltige Produkte, u. a. aus Geflügel; Innereien, u. a. von Geflügel; Produkte, die diese enthalten; Erzeugnisse aus Fleischrohstoffen, Geflügelfleisch und Innereien, u. a. von Geflügel; Eier, Eiprodukte, Erzeugnisse aus deren Weiterverarbeitung, eihaltige Produkte; Fisch aus Aquakulturhaltung; Honig
-Gruppe der Tetracycline	Nicht zulässig (<0,01 mg/kg)	
- Grasin	Nicht zulässig (<0,5 mg/kg)	
- Bacitracin	Nicht zulässig (<0,02 mg/kg)	

2. Auf Dioxine wird in begründeten Fällen eines Verdachts auf einen möglichen Gehalt im Rohstoff geprüft.

Kindernahrung

Indikatoren	Zulässiger Wert, maximal mg/kg	Anmerkungen
Toxische Elemente:		
Blei	0,02	Mischungen aus adaptierter und teiladaptierter Milch (im wiederhergestellten Produkt), sterilisierte, ultrapasteurisiertem pasteurisierte Milch, u. a. angereichert, flüssige Sauermilchprodukte, Milchgetränke, Trinksahne; sterilisierte Milchfertigbreie; Milchfertigbreie aus Milchküchen
	0,06	Quark und Produkte auf Quarkbasis
	0,02	Trockenmilch für Kindernahrung , trockene und flüssige Milchgetränke (im

		wiederhergestellten Produkt)
	0,3	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen; schnell lösliche milchfreie Trockenbreie (Instantbreie); schnell lösliche milchhaltige Trockenbreie, milchhaltige Trockenbreie, die gekocht werden müssen, lösliches Gebäck (im Trockenprodukt)
	0,3	Konserven aus Früchten und Gemüse, u. a. Safterzeugnisse aus Früchten und (oder) Gemüse
	0,2	Fleischkonserven, pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis für Kleinkinder
	0,3	Fleischkonserven mit pflanzlichen Zutaten und Konserven aus pflanzlichen Zutaten mit Fleisch für Kinder im Vorschulalter
	0,5	Fischkonserven, Halbfertigprodukte und Feinkostprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch
	0,4	Fischkonserven mit pflanzlichen Zutaten
	0,02	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee) (im wiederhergestellten Produkt)
	0,3	Fleischkonserven, Wursterzeugnisse, Halbfertigprodukte mit Fleisch, Pasteten und Feinkosterzeugnisse
	0,35	Backwaren, mehlhaltige Konditoreierzeugnisse
	0,5	Mehl- und Getreideerzeugnisse
	0,2	Käse, Käseprodukte, Käsepasten
	0,02	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, laktosearm und laktosefrei, auf der Basis von Sojaeiweißisolat, aus Trockenmilch mit hohem Eiweißgehalt, auf der Basis von Eiweißen vollständiger oder teilweiser Hydrolyse, ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt (im wiederhergestellten Produkt)
	0,3	Eiweißarme Produkte

Anlage 4
zum Technischen Reglement
Richtlinien der Zollunion
„Über Lebensmittelsicherheit“
(TR TS 021/2011)

Grenzwerte für die Radionuklide Cäsium-137 und Strontium-90

Nr.	Lebensmittelgruppen	Spezifische Radioaktivität von Cäsium-137 Bq/Kg (l)	spezifische Radioaktivität von Strontium-9 Bq/Kg (l)
1.	Fleisch, Fleischprodukte und Innereien	200	-
2.	Hirschfleisch, Wildbret	300	-
3.	Fisch und Fischprodukte	130	100
4.	Trocken- und Dörrfisch	260	-
5.	Milch und Milchprodukte (außer Kondensmilch, konzentrierten Produkten, Konserven, Trockenprodukten, Käse und Käseprodukten, Butter und Butterpaste aus Kuhmilch, Aufstrichen aus einer Mischung tierischer und pflanzlicher Fette, Konzentraten aus Milcheiweiß, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinaten, Milcheiweiß-Hydralisaten)	100	25
6.	Milcheinweißkonzentrate, Laktulose, Milchzucker, Kasein, Kaseinate, Milcheiweiß- Hydralisate	300	80
7.	Trockenmilchprodukte, gefriergetrocknet	500	200
8.	Käse und Käseprodukte	50	100
9.	Kondensmilch, konzentrierte Milchprodukte; Milchkonserven, Konserven mit Milchinhaltsstoffen, Milch enthaltende Konserven	300	100
10.	Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Butterfett	200 (für Butterfett 100)	60 (für Butterfett 80)

11.	Aufstriche aus einem Gemisch tierischer und pflanzlicher Fette	100	80
12.	Trockennährböden auf Milchbasis	160	80
13.	Gemüse, Erdfrüchte, einschließlich Kartoffeln	80 (600[(2)])	40 (200[(2)])
14.	Brot und Backwaren	40	20
15.	Mehl, grob gemahlenes Getreide, Flocken, Zerealien, Teigwaren	60	-
16.	Wildwachsende Beeren und Konserven aus ihnen	160 (800[(2)])	-
17.	frische Pilze	500	-
18.	getrocknete Pilze	2500	-
19.	Spezielle Kinderfertignahrung (1)	40	25
20.	Pflanzliche Öle	40	80
21.	Veresterte, raffinierte, desodorierte Öle (Fette); gehärtete, raffinierte, desodorierte Öle (Fette); Margarine; Fett für bestimmte Zwecke, u. a. Kochfette, Konditorfette, Backfette; Butterfettersatz; Kakaobutterersatz, Kakaobutterverbesserungsmittel des Typs SOS, Kakaobutterersatz des Typs POP, nicht wärmebehandelte Kakaobutterersatzstoffe, Aufstriche aus einem Gemisch tierischer und pflanzlicher Fette, Saucen auf pflanzlicher Basis, Mayonnaisen, Mayonnaisesaucen, Cremes auf der Basis von Pflanzenöl	60	80
22.	Aufstriche aus einem Gemisch tierischer und pflanzlicher Fette	100	80

Anmerkungen
(1) Für gefriergetrocknete Produkte wird die spezifische Radioaktivität im wiederhergestellten Produkt gemessen
(2) Grenzwert für das Trockenprodukt

Anlage 5
zum Technischen Reglement
der Zollunion
„Über Lebensmittelsicherheit“
(TR TS 021/2011)

Vorschriften für unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe) tierischen Ursprungs

I. Vorschriften für Fleisch und andere Fleischrohstoffe

Fleisch und andere Fleischrohstoffe müssen aus einer Schlachtung gesunder Tiere aus der Aufzucht in Betrieben oder Verwaltungsgebieten gemäß Regionalisierung *[s. Memorandum vom 04.04.2006 zwischen der Europäischen Kommission und der Russischen Föderation (Zonierung und Regionalisierung)- Anm. d. Ü.]* stammen, die offiziell als frei von Tierkrankheiten gelten, u.a.:

a) Für alle Tierarten:
   - Maul- und Klauenseuche: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
   - Milzbrand: während der letzten 20 Tage im Betrieb

b) Rinder:
   - Bovine Spongiforme Enzephalopathie der Rinder (BSE) und Scrapie der Schafe: im Land gemäß OIE-Gesundheitskodex
   - Rinderpest, Lungenseuche der Rinder: während der letzten 24 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
   - Tuberkulose und Brucellose: während der letzten 6 Monate im Betrieb
   - Leukose: während der letzten 12 Monate im Betrieb.

c) Schafe und Ziegen:
   - Spongiforme Enzephalopathie der Rinder*[sic]* und Scrapie der Schafe: im Land gemäß OIE-Gesundheitskodex
   - Blauzungenkrankheit: während der letzten 24 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
   - Pest der kleinen Wiederkäuer: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
   - Rinderpest: während der letzten 24 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung

- Lungenadenomatose, Maedi Visna und Virale Arthritis-Enzephalitis: während der letzten 36 Monate im Betrieb
- Pockenseuche der Schafe und Ziegen, Tuberkulose und Brucellose: während der letzten 6 Monate im Betrieb.

d) Schweine:

- Afrikanische Schweinepest: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Vesikuläre Schweinekrankheit: während der letzten 24 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Klassische Schweinepest: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Aujeszkysche Krankheit: im Land gemäß OIE-Gesundheitskodex
- Enterovirus-Enzephalomyelitis (Teschener Krankheit): während der letzten 6 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Trichinellose: während der letzten 3 Monate im Betrieb
- Porcines Reproduktives und Respiratorisches Syndrom (PRRS): während der letzten 6 Monate im Betrieb

In Verkehr gebracht werden dürfen:

- Fleisch und andere Fleischrohstoffe von Rind und Hammel aus einer Schlachtung von Tieren, die nicht mit Futtermitteln tierischen Ursprungs gefüttert wurden und Eiweiße von Wiederkäuern enthalten, mit Ausnahme von vom OIE-Gesundheitskodex empfohlenen Stoffen.

Nicht in Verkehr gebracht werden dürfen Fleisch und andere Fleischrohstoffe von Schlachtkörpern, die:

- bei der Untersuchung nach Schlachtung Veränderungen aufweisen, die für Maul- und Klauenseuche, Pest, anaerobe Infektionen, Tuberkulose, Leukose und andere Infektionskrankheiten, Helminthenbefall (Zystizerkose, Trichinellose, Sarkosporidiose, Onchozerkose, Echinokokkose u.a.) sowie bei Vergiftungen durch verschiedene Stoffe charakteristisch sind
- während ihrer Lagerung aufgetaut waren
- Anzeichen von Verderb aufweisen
- eine Kerntemperatur im Inneren des Lendenmuskels aufweisen, die wärmer ist als - 8 Grad Celsius für gefrorenes und wärmer als 4 Grad Celsius für gekühltes Fleisch

- Rückstände innerer Organe, Gewebeblutungen, nicht entfernte Abszesse, Bremsenlarven, Säuberung der Serosaüberzüge und entfernte Lymphknoten, mechanische Verunreinigungen sowie für Fleisch untypische Farbe, Geruch oder Beigeschmack (Fisch, Arzneimittel, Kräuter u.a.) aufweisen
- Konservierungsmittel enthalten
- mit Salmonellen oder anderen bakteriellen Infektionserregern kontaminiert sind
- mit Farbstoffen behandelt wurden

II. Vorschriften für Geflügelfleisch

Geflügelfleisch muss aus einer Schlachtung gesunden Geflügels aus der Aufzucht in Betrieben oder Verwaltungsgebieten gemäß Regionalisierung stammen, die offiziell als frei von ansteckenden Krankheiten gelten, u. a.:

a) Grippe, die nach Maßgabe des OIE-Gesundheitskodex anzeigepflichtig ist: während der letzten 6 Monate
b) andere Grippeviren: während der letzten 3 Monate im Betrieb
c) Newcastle-Krankheit von Geflügel: während der letzten 6 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
d) Ornithose (Psittakose): Hühner- und Putenaufzuchten während der letzten 6 Monate im Betrieb
e) Gänse- und Entenaufzuchten: Derzsysche Krankheit, Infektiöse Hepatitis der Enten, Entenpest, Ornithose (Psittakose): während der letzten sechs Monate im Betrieb
f) Zur Schlachtung wird Geflügel aus Betrieben zugelassen, die hinsichtlich Salmonellose gemäß OIE-Gesundheitskodex als unbedenklich gelten.

Nicht in Verkehr gebracht werden darf Geflügelfleisch, das:

- bei der Untersuchung nach Schlachtung Veränderungen aufweist, die für Infektionskrankheiten, Helminthenbefall, sowie für Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen charakteristisch sind
- von nicht und halb ausgeweidetem Geflügel stammt
- seinen organoleptischen Eigenschaften zufolge minderwertig ist
- dessen Kerntemperatur wärmer ist als -12 Grad Celsius bei gefrorenem Geflügel (die Lagertemperatur muss -18 Grad Celsius betragen)
- Konservierungsstoffe enthält
- auf der Oberfläche der Schlachtkörper, im Muskelinneren oder dem Organgewebe mit Salmonellen kontaminiert ist

- mit Farb- oder Duftstoffen, ionisierender Strahlung oder ultraviolettem Licht behandelt wurde
- eine dunkle Pigmentierung aufweist (ausgenommen Puten und Perlhühner)
- Anzeichen von Verderbnis aufweist
- aus einer Schlachtung von Geflügel stammt, das dem Einfluss natürlicher oder synthetischer Östrogene, hormonell wirksamen Stoffen, thyreostatischen Präparaten, Antibiotika, Pestiziden und anderen medikamentösen Mitteln ausgesetzt war, die ihnen vor der Schlachtung innerhalb einer Frist verabreicht wurden, die kürzer ist als die in den entsprechenden Gebrauchsanweisungen empfohlene Wartezeit.

III. Vorschriften für Pferdefleisch

Pferdefleisch muss von Tieren aus der Aufzucht in Betrieben stammen, die offiziell als frei von Tierkrankheiten gelten, u. a.:

- Afrikanische Pferdepest: während der letzten 24 Monate
- Infektiöse Anämie: während der letzten 3 Monate im Betrieb
- Rotz: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Epizootische Lymphangitis: während der letzten zwei Monate im Betrieb
- Milzbrand: innerhalb von 20 Tagen im Betrieb.

Nicht in Verkehr gebracht werden darf Fleisch, das:

- bei der Untersuchung nach der Schlachtung Veränderungen aufweist, die für Infektionskrankheiten, Helminthenbefall sowie Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen charakteristisch sind
- Rückstände innerer Organe, Gewebeblutungen, nicht entfernte Abszessen, Bremsenlarven, Säuberung der Serosaüberzüge und entfernte Lymphknoten, mechanische Verunreinigungen sowie einen für das Fleisch untypischen Geruch und Beigeschmack aufweist
- eine Kerntemperatur im Inneren des Lendenmuskels aufweist, die wärmer ist als - 8 Grad Celsius für gefrorenes und wärmer als 4 Grad Celsius für gekühltes Fleisch
- mit Salmonellen und anderen Erregern von Infektionskrankheiten kontaminiert ist
- mit Farbstoffen, ionisierender Strahlung oder ultraviolettem Licht behandelt wurde

- aus einer Schlachtung von Tieren stammt, die der Einwirkung natürlicher oder synthetischer Östrogene, hormonell wirksamen Stoffen, thyreostatischen Präparaten, Antibiotika, Pestiziden und anderen medikamentösen Mitteln ausgesetzt waren, die ihnen vor der Schlachtung innerhalb einer Frist verabreicht wurden, die kürzer ist die als in den entsprechenden Gebrauchsanweisungen empfohlene Wartezeit.

IV. Vorschriften für Fleisch von Hauskaninchen

Das Fleisch muss aus einer Schlachtung gesunder Kaninchen aus der Aufzucht in Betrieben oder Verwaltungsgebieten gemäß Regionalisierung stammen, die offiziell als frei von ansteckenden Krankheiten gelten, u. a.:

- Myxomatose, Tularämie, Pasteurellose, Listeriose: während der letzten 6 Monate im Betrieb
- Hämorrhagische Virusseptikämie der Kaninchen: während der letzten 12 Monate im Betrieb

Nicht in Verkehr gebracht werden darf Kaninchenfleisch das:

- bei der Untersuchung nach der Schlachtung Veränderungen aufweist, die charakteristisch für Infektionskrankheiten, Helminthenbefall sowie für Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen sind
- Seinen organololeptischen Eigenschaften zufolge minderwertig ist
- Konservierungsstoffe enthält
- auf der Oberfläche des Schlachtkörpers, im Muskelinneren oder Organgewebe mit Salmonellen kontaminiert ist
- mit Farbstoffen, ionisierender Strahlung oder ultraviolettem Licht behandelt wurde
- eine dunkle Pigmentierung aufweist
- während seiner Lagerung aufgetaut war
- dessen Kerntemperatur wärmer ist als -12 Grad Celsius für gefrorenes Kaninchenfleisch (die Lagertemperatur muss -18 Grad Celsius betragen)
- das aus einer Schlachtung von Kaninchen stammt, die der Einwirkung natürlicher oder synthetischer Östrogene, hormonell wirksamen Stoffen, thyreostatischen Präparaten, Antibiotika, Pestiziden und anderen medikamentösen Mitteln, ausgesetzt waren, die ihnen vor der Schlachtung innerhalb einer Frist

verabreicht wurden, die kürzer ist als die in den entsprechenden Gebrauchsanweisungen empfohlene Wartezeit.

V. Vorschriften für Rohmilch von Rindern und kleinen Hornträgern sowie roher Rahm

In Verkehr gebracht werden dürfen Rohmilch und roher Rahm, die von gesunden Tieren aus Betrieben stammen, die offiziell als frei von ansteckenden Tierkrankheiten gelten, u. a.:

- Maul- und Klauenseuche: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Rinderpest: während der letzten 24 Monate Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Pest der kleinen Wiederkäuer: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Lungenseuche: während der letzten 24 Monate
- Leukose: während der letzten 12 Monate im Betrieb
- Rinderbrucellose, 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
- Schaf- und Ziegenpest: während der letzten 6 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung.

VI. Vorschriften für Wildbret

Das Fleisch muss aus einer Schlachtung gesunder Tiere (Federwild) und exotischer Tiere stammen, die in Jagdgebieten lebten (gehalten wurden) oder aus Zuchtbetrieben stammen, die offiziell als frei von ansteckenden Tierkrankheiten gelten, u. a.:

a) Für alle Tierarten:
   - Tollwut: im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung *[im Original ohne Angabe einer Frist – Anm. d. Ü.]*
   - Milzbrand: während der letzten 20 Tage im Jagdgebiet, Betrieb oder im entsprechendem anderen Lebensraum

b) für große wiederkäuende Paarhufer:
   - Maul- und Klauenseuche: während der letzten 12 Monate Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
   - Lungenseuche der Rinder und kleinen Hornträger: innerhalb von 12 Monaten im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung

- Rinderpest und Lungenseuche: während der letzten 24 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Pest der kleinen Wiederkäuer, während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Hämorrhagische Septikämie: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Spongiforme Enzephalopathie (BSE) und Scrapie bei Schafen, im Land gemäß OIE-Gesundheitskodex
- Blauzungenkrankheit: während der letzten 24 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Lumpy-skin-Krankheit (Capripox) der Rinder: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Rift-Valley-Fieber: während der letzten 4 Jahre im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Paratuberkulose: während der letzten 3 Jahre im Betrieb (Zuchtbetrieb), Jagdgebiet oder entsprechendem anderen Lebensraum
- Brucellose, Tuberkulose: während der letzten 6 Monate im Betrieb (Zuchtbetrieb), Jagdgebiet oder entsprechendem anderen Lebensraum
- Leukose: während der letzten 12 Monate im Betrieb oder Jagdgebiet, eines leukosefreien [*fehlerhaft, unvollständig oder unverständlich im Original – Anm. d. Ü.]*

c) für kleine wiederkäuende Paarhufer
- Maul- und Klauenseuche: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Spongiforme Enzephalopathie (BSE) und Scrapie bei Schafen, im Land gemäß OIE-Gesundheitskodex
- Rinderpest und Pest der kleinen Wiederkäuer: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Rift-Valley-Fieber: während der letzten 48 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Lungenseuche, Blauzungenkrankheit: während der letzten 24 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Q-Fieber: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung

- Paratuberkulose, Virale Arthritis-Encephalitis: während der letzten 36 Monate im Betrieb (Zuchtbetrieb), Jagdgebiet oder entsprechendem anderen Lebensraum
- Maedi Visna: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Tuberkulose, Brucellose: während der letzten 6 Monate im Betrieb (Zuchtbetrieb), Jagdgebiet oder entsprechendem anderen Aufenthaltsort
- Schaf- und Ziegenpocke: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung

d) für kleine nicht wiederkäuende Paarhufer:
- Afrikanische Schweinepest: im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Maul- und Klauenseuche: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Porcines Reproduktives und Respiratorisches Syndrom (PRRS): während der letzten 12 Monate im Jagdgebiet oder entsprechendem anderen Lebensraum
- Klassische Schweinepest: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Aujeszkysche Krankheit: im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung [*im Original ohne Angabe einer Frist – Anm. d. Ü.]*
- Enterovirus-Enzephalomyelitis (Teschener Krankheit): während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung

e) für Unpaarhufer
- Maul- und Klauenseuche: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Infektiöse Anämie, Beschälseuche und Epizootische Lymphangitis: innerhalb von 12 Monaten im Betrieb (Zuchtbetrieb), Jagdgebiet oder entsprechendem anderen Lebensraum
- Rotz: während der letzten 36 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Infektiöse Pferdeenzephalomyelitis aller Typen und Infektiöse Anämie: innerhalb von 24 Monaten im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Beschälseuche: während der letzten 24 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung

- Epizootische Lymphangitis: während der letzten 2 Monaten im Betrieb

f) für Kaninchen und Hasen:
   - Myxomatose, Tularämie, Pasteurellose, Listeriose: innerhalb von 6 Monaten im Betrieb (Zuchtbetrieb), Jagdgebiet oder entsprechendem anderen Aufenthaltsort
   - Hämorrhagische Virusseptikämie der Kaninchen: während der letzten 12 Monate im Betrieb

g) für Federwild (Geflügel):
   - Vogelgrippe aller Serotypen, innerhalb von 6 Monaten im Land
   - Newcastle-Krankheit der Vögel, während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
   - Geflügelpocken/-diphterie, Ornithose und Aspergillose Tuberkulose und Entenpest, während der letzten 6 Monaten im Betrieb (Zuchtbetrieb), Jagdgebiet oder entsprechendem anderen Lebensraum.

     Das Fleisch darf keine Hämatome, nicht entfernten Abszesse, Bremsenlarven, mechanischen Verunreinigungen und keinen für das Fleisch untypischen Geruch und keinen Beigeschmack nach Fisch, Heilkräutern, Heil- und anderen Mitteln aufweisen.

VII. Vorschriften für Bioressourcen aus dem Wasser und Aquakulturprodukte

In Verkehr gebracht werden dürfen Bioressourcen aus dem Wasser, die in sicheren Beutegebieten (Fanggebieten) entnommen (gefangen) wurden sowie Aquakulturprodukte aus Betrieben (Unternehmen), die in veterinärmedizinischer Hinsicht unbedenklich sind.

Fänge von Bioressourcen aus dem Wasser und die Erzeugnisse aus Aquakulturen (nachfolgend: Fischereirohstoffe) müssen auf Parasitenbefall sowie bakterielle und andere Infektionen untersucht werden. Die parasitologischen Indikatoren für die Sicherheit der Fischereirohstoffe sind in den Tabellen 1 bis 4 aufgeführt.

Wenn lebende Parasiten und ihre Larven im Rahmen zulässiger Grenzwerte vorliegen, müssen die Fischereirohstoffe mit den vorhandenen Verfahren entseucht werden.

Nicht in Verkehr gebracht werden dürfen Fischereirohstoffe, die:

- im gefrorenen Zustand eine Kerntemperatur haben, die wärmer ist als -18 Grad Celsius

- ihren organoleptischen Eigenschaften zufolge minderwertig sind
- während ihrer Lagerung aufgetaut waren
- giftige Fische aus den Familien der Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae und Canthigastiridae
- Fischereirohstoffe, die Biotoxine enthalten, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Sowohl Erzeugnisse aus Aquakulturen, die in Kreislaufanlagen aufgezogen wurden, als auch solche, die in Gewässern von Fischereibetrieben gefangen wurden, müssen die notwendige Bestrahlung durchlaufen.

Fischereirohstoffe dürfen keine natürlichen oder synthetischen hormonell wirksamen Stoffe oder Antibiotika enthalten und Erzeugnisse aus Aquakulturen zudem kein genmodifiziertes Material.

VIII. Vorschriften für Naturhonig und Imkereiprodukte

In Verkehr gebracht werden dürfen Naturhonig und Imkereiprodukte, die aus Betrieben (Imkereien) und einem Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung stammen, die frei sind von gefährlichen ansteckenden Krankheiten der Nutz- und Haustiere sowie von amerikanischer Faulbrut, europäischer Faulbrut, Nosematose: während der letzten 3 Monate im Betrieb.
Nicht in Verkehr gebracht werden dürfen Honig und Imkereiprodukte, die:

- veränderte organoleptische und physikalisch-chemische Eigenschaften aufweisen
- natürliche oder synthetische östrogene hormonelle Stoffe und thyreostatische Präparate enthalten.

In Naturhonig und Imkereiprodukten, dürfen keine Rückstände medizinischer Präparate wie Chloramphenicol, Chlorpharmazin, Colchicin, Dapson, Dimitridazol, Nitrofurane und Ronidazolvorhanden enthalten sein sowie Coumaphos: nicht mehr als 100 µg/kg und Amitraz: nicht mehr als 200 µg/kg.

In Naturhonig und Imkereiprodukten dürfen keine Rückstände anderer medizinischer Präparate, die zur Behandlung und Bearbeitung der Bienen verwendet wurden, enthalten sein. Der Hersteller muss alle Pestizide deklarieren, die im Verlauf der Honigernte und der Herstellung der Imkereiprodukte eingesetzt wurden.

IX. Vorschriften für Eipulver, Volleimischungen und Albumin

Eier, die für die Herstellung von Eipulver, Volleimischungen und Albumin verwendet werden, muss aus Betrieben stammen, die frei von ansteckenden Tierkrankheiten sind, u. a.:

- Grippe, die nach Maßgabe des OIE-Gesundheitskodex anzeigepflichtig ist: während der letzten 6 Monate
- andere Grippeviren: während der letzten 3 Monate im Betrieb
- Newcastle-Krankheit der Vögel: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Ornithose (Psittakose), Paramyxovirusinfektionen, Infektiöse Bronchitis der Hühner, Gumboro-Krankheit, Infektiöse Laryngotracheitis, Infektiöse Enzephalomyelitis: während der letzten 6 Monate im Betrieb.

Nicht in Verkehr gebracht werden dürfen Eipulver, Volleimischungen und Albumin, die:

- veränderte organoleptische Eigenschaften aufweisen
- mit Salmonellen oder Erregern anderer bakterieller Infektionen kontaminiert sind
- mit chemischen Substanzen, ionisierender Strahlung oder ultraviolettem Licht behandelt wurden

X. Vorschriften für Eier

Eier müssen aus Betrieben stammen, die frei sind von ansteckenden Tier- und Geflügelkrankheiten, u. a.:

- Grippe, die nach Maßgabe des OIE-Gesundheitskodex anzeigepflichtig ist: während der letzten 6 Monate
- andere Grippeviren: während der letzten 3 Monate im Betrieb
- Newcastle-Krankheit der Vögel: während der letzten 12 Monate im Land oder Verwaltungsgebiet gemäß Regionalisierung
- Ornithose (Psittakose), Paramyxovirusinfektionen, Infektiöse Bronchitis der Hühner, Gumboro-Krankheit , Infektiöse Laryngotracheitis, Infektiöse Enzephalomyelitis: während der letzten 6 Monate im Betrieb

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

Beschluss Nr. 90 des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission „Über am technischen Regelwerk „Kennzeichnung von Lebensmittelerzeugnissen“ der Zollunion vorzunehmende Änderungen (TR TS 022/2011)“ (nicht in Kraft getreten) vom 20. Dezember 2017

Beschluss Nr. 90 des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20. Dezember 2017 „Über am technischen Regelwerk „Kennzeichnung von Lebensmittelerzeugnissen“ der Zollunion vorzunehmende Änderungen (TR TS 022/2011)“

Gemäß **Artikel 52** des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014 und **Punkt 29** von Anhang 1 zur durch**Beschluss** Nr. 98 des Obersten Eurasischen Wirtschaftsrates vom 23. Dezember 2014 bestätigten Geschäftsordnung der Eurasischen Wirtschaftskommission hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission Folgendes beschlossen:

GARANT:

In den auf das Inkrafttreten dieser Änderungen folgenden 18 Monaten ist es **gestattet**, mithilfe gentechnisch veränderter Organismen hergestellte Lebensmittel auf dem Zollgebiet des Europäischen Wirtschaftsrates herzustellen und in Umlauf zu bringen, sofern sie die im technischen Regelwerk „Kennzeichnung von Lebensmittelerzeugnissen“ (TR TS 022/2011) der Zollunion festgelegten verpflichtenden Kennzeichnungsvorschriften erfüllen.

1. An **Punkt 1, Teil 4.11, Artikel 4** des per**Beschluss** Nr. 881 der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 verabschiedeten technischen Regelwerks „Kennzeichnung von Lebensmittelerzeugnissen“ (TR TS 022/2011) der Zollunion werden folgende Änderungen vorgenommen:

a) Im **ersten Absatz** werden die Worte „Herstellung“ oder“ durch die Worte „Herstellung“, oder“ ersetzt.

b) Der **zweite Absatz** wird durch folgende **Absätze** ersetzt:

„Hierbei wird neben dem einheitlichen Zeichen für auf dem Gebiet der Europäischen Wirtschaftsunion zum Verkauf angebotene Erzeugnisse in gleicher Form und Größe eine Kennzeichnungsaufschrift „GMO“ für mithilfe gentechnisch modifizierter Organismen (GMO) hergestellte Erzeugnisse angebracht

Wenn ein Hersteller bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen keine gentechnisch modifizierten Organismen verwendet hat und der GMO-Anteil in dem Lebensmittelerzeugnis 0,9 Prozent oder weniger beträgt, so handelt es sich um eine zufällige oder technisch nicht vermeidbare Beimischung und die betreffenden Lebensmittelerzeugnisse zählen nicht zu den Lebensmittelerzeugnissen, die GMO enthalten. Bei der Kennzeichnung derartiger Lebensmittelerzeugnisse werden keine Angaben zu vorhandenen GMO gemacht.“.

2. Der vorliegende Beschluss tritt nach Ablauf von 12 Monaten des Tages seiner **amtlichen Veröffentlichung** in Kraft.

Die Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

Für die Republik Armenien
V. Gabrielyan

Für die Republik Belarus
V. Matyushevskiy

Für die Republik Kasachstan
A. Mamin

Für die Republik Kirgistan

T. Abdygulov

Für die Russische Föderation
I. Schuvalov

ADOPTED by
Decision No. 58 of the Eurasian
Economic Commission Council
dated July 20, 2012

TECHNICAL REGULATION OF THE CUSTOMS UNION

TR CU 029/2012

Safety Requirements for Food Additives, Flavorings and Technological Aids

CONTENTS

Introduction 4
Article 1. Scope of application 4
Article 2. Purposes of adoption 4
Article 3. Objects of technical regulation 4
Article 4. Definitions 5
Article 5. Market circulation rules 7
Article 6. Identification rules 8
Article 7. Safety requirements for food additives, flavorings and technological aids, as well as for the application thereof upon production of food products 8
Article 8. Requirements for the processes of production (manufacturing), storage, shipping (transportation), realization and disposal of food additives, flavorings and technological aids 12
Article 9. Requirements for the labelling of food additives, flavorings and technological aids 12
Article 10. Compliance (confirmation) assessment 13
Article 11. Labelling by the unified sign of products circulation on the customs union member states market 14
Article 12. Disclaimer statement 15
Supplement 1 ..... Safety Requirements for Flavorings 16
Supplement 2 ..... List of Food Additives Allowed for the Application upon Production of Food Products 17
Supplement 3 ..... Hygienic Standards of the Application of Free-Flowing Agents (Anti-Caking Agents) 28
Supplement 4 ..... Hygienic Standards of the Application of Antioxidants 30
Supplement 5 ..... Hygienic Standards of the Application of Flour Processing Substances 34
Supplement 6 ..... Hygienic Standards of the Application of Glazing Agents 36
Supplement 7 ..... Hygienic Standards for the Application of Acids and Acidity Regulators 38
Supplement 8 ..... Hygienic Standards of the Application of Conserving Agents 41
Supplement 9 ..... Food Products upon Production Whereof No Colouring Agents Are Allowed 48
Supplement 10 .. Food Products upon Production Whereof Definite Colouring Agents Are Allowed 49
Supplement 11 ..... Hygienic Regulations of the Application of Colouring Agents 52
Supplement 12 ..... Hygienic Standards of the Application of Carrying Agents 54
Supplement 13 ..... Hygienic Standards of the Application of Sweetening Agents 58
Supplement 14 ..... Hygienic Standards of the Application of Propellants and Packaging Gases 67

Supplement 15. Hygienic Standards of the Application of Stabilizing Agents, Emulsifying Agents, Filling Agents and Thickening Agents 68
Supplement 16..... Hygienic Standards of the Application of Taste and Flavor Enhancers 77
Supplement 17..... Hygienic Standards of the Application of Colour Fixatives (Stabilizing Agents) 79
Supplement 18.. Food Products for Which Both a List of Food Additives Used in Accordance with TD and Allowable Levels of Application Thereof Are Established..... 80
Supplement 19..... List of Flavoring Chemical Substances Allowed for the Application upon Production of Food Flavorings 84
Supplement 20..... Allowable Levels of Biologically Active Substances Content in Food Products Based on the Application of Vegetable Raw Materials and Flavorings from Raw Materials 207
Supplement 21..... Hygienic Standards of the Application of Clarifying and Filtering Materials, Flocculants and Sorbents 209
Supplement 22..... Hygienic Standards of the Application of Catalytic Agents 212
Supplement 23.... Hygienic Standards of the Application of Extractive and Technological Solvents 213
Supplement 24..... Hygienic Standards of the Application of Yeast Nutrients (Extra Nutrition) 215
Supplement 25..... Hygienic Standards of the Application of Aids Possessing Other Technological Functions..... 216
Supplement 26.....Enzymatic Preparations Allowed for the Application upon Production of Food Products 219
Supplement 27..... Aids (Materials and Solid Carrying Agents) for Immobilization of Enzymic Preparations Allowed for the Application upon Production of Food Products 224
Supplement 28..... Safety Requirements and Criteria for the Purity of Food Additives 225
Supplement 29..... Hygienic Standards of the Application of Food Additives in Food Products for Child Nutrition for Children of an Early Age..... 265

INTRODUCTION

1. The Technical Regulation of the Customs Union Safety Requirements for Food Additives, Flavorings and Technological Aids (hereinafter referred to as the Technical Regulation) is developed in accordance with the Agreement on Common Principles and Rules of Technical Regulation in the Republic of Belarus, the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation dated November 18, 2010.

2. The Technical Regulation has been developed for the purpose of establishment in the unified customs territory of the Customs Union of the common requirements binding for application and fulfillment for food additives, flavorings and technological aids, as well as the content thereof in food products and ensuring free movement of food additives, flavorings and technological aids released into circulation in the unified customs territory of the Customs Union.

3. Requirements for the content and application of food additives, flavorings and technological aids established by other technical regulations of the Customs Union may not contain requirements contradicting the requirements hereof.

4. If any other technical regulations of the Customs Union establishing requirements for food additives, flavorings and technological aids are adopted with regard to food additives, flavorings and technological aids, then food additives, flavorings and technological aids must comply with the requirements of the technical regulations of the Customs Union which apply to them.

Article 1. SCOPE OF APPLICATION

1. The present Technical Regulation shall establish the following:

1) objects of technical regulation;

2) safety requirements for the objects of technical regulation;

3) rules for identification of the objects of technical regulation;

4) forms and procedures for assessment (confirmation) of compliance of the objects of technical regulation with the requirements hereof.

Article 2. PURPOSES OF ADOPTION

1. The purposes of adoption hereof shall be as follows:

1) protection of human life and health;

2) prevention of actions misinforming purchasers (consumers);

3) environmental protection.

Article 3. OBJECTS OF TECHNICAL REGULATION

1. The objects of technical regulation hereof shall be the following objects released and being in circulation in the unified customs territory of the Customs Union:

1) food additives, complex food additives;

2) flavorings;

3) technological aids;

4) food products with regard to the content therein of food additives and biologically active substances from among flavorings and residual quantities of technological aids;

5) processes of production, storage, transportation, realization and disposal of food additives, flavorings and technological aids.

2. The present Technical Regulation shall not apply to the processes, carried out by citizens in home conditions and (or) in private subsidiary plots, of production, storage, transportation,

realization, disposal and application of food additives, flavorings and technological aids designated only for personal consumption and not designated for release into circulation in the unified customs territory of the Customs Union.

Article 4. DEFINITIONS

For the purposes of application hereof the concepts established by the technical regulations of the Customs Union On Safety of Food Products, as well as the following terms and definitions shall be used:

food flavoring (flavoring) — flavoring substance, or flavoring preparation, or thermal technological flavoring, or smoke flavoring, or flavoring precursors, or mixture thereof (flavoring part) not used directly for human food and designated for rendering flavor and (or) taste to food products (except for sweet, sour and salty products), with or without addition of other components;

smoke flavoring — mixture of substances separated from smoke, used in traditional smoke curing, by means of smoke condensate fractionation and purification;

thermal technological flavoring — mixture of substances resulting from heating food ingredients or ingredients not used in food, wherein one of which is an aminocompound, and another one — a reducing sugar, under the following thermal processing conditions: temperature not higher than 180 ºC, thermal processing duration of 15 minutes under 180 ºC with a relevant time increase under lower temperatures — heating time is to be doubled upon the temperature decrease by each 100 ºC, but no longer than within 12 hours; pH value must not exceed 8.0 throughout the process;

antioxidant — food additive designated for oxidation process deceleration and food products (edible raw materials) expiration dates extention;

free-flowing agent (anti-caking agent) — food additive designated for prevention of aggregation (caking) of particles of powder-like and fine-crystalline food products and preservation of flowability thereof;

flavoring substance — chemically definable (chemically individual) substance with flavoring attributes, possessing a specific flavor and (or) taste (except for sweet, sour and salty products);

natural flavoring substance — flavoring substance separated by means of physical, enzymatic or microbiological processes from raw materials of vegetable, microbial or animal origin, including the raw materials processed by traditional production methods of food products;

flour processing substance — food additive (except for emulsifying agents) designated for improvement of baking qualities or flour (dough) colour;

water-retaining agent (water-retaining substance) — food additive designated for moisture retention and protection of food products from drying out;

glazing agent — food additive designated for covering the surface of food products for the purpose of brightening thereof and/or protective layer formation;

jellifying agent — food additive designated for the formation of food products gel-like texture;

thickening agent — food additive designated for food products viscosity increase;

catalytic agent — technological aid designated for chemical reactions acceleration;

acid — food additive designated for acidification of food products and/or souring thereof;

conserving agent — food additive designated for extension (increase) of food products expiration dates by means of protection thereof from microbial damage and/or pathogenic microorganisms growth;

colouring agent — food additive designated for addition, enhancement or restoration of food products colour; food colouring agents do not include food products possessing a secondary colouring effect, as well as colouring agents used for colouring of non-edible outside parts of food products (for example, for cheese and sausage casings coloring, meat branding, as well as cheese and eggs labelling);

complex food additive — mixture of a food additive (s) and (or) edible raw materials and (or) flavoring (s) designated for release into circulation; wherein at least one food additive being part of a complex food additive must have a functional effect on final food products;

maximum allowable level (maximum level, allowable level) — hygienic standard establishing a maximum allowable quantity of a food additive (flavoring, biologically active substance) in food products guaranteeing safety thereof for a human;

filling agent — food additive increasing food products volume without significant caloric value increase;

natural sources of flavoring substances (flavorings) — plants (parts of plants), products of animal origin used as flavoring raw materials upon production of flavorings (flavoring substances, flavoring preparations);

carrying agent — food additive designated for solution, dilution, dispersion or other physical modifications of food additives, flavorings, enzymatic preparations, nutrients and (or) other substances not influencing functions thereof for efficiency improvement and simplification of use thereof;

defoaming agent — food additive designated for prevention or reduction of foam-formation in food products;

foaming agent — food additive designated for equal distribution of gaseous phase in liquid and solid food products;

food additive — any substance (or a mixture of substances) possessing or not possessing its own nutrition value, usually not used directly in food, intentionally used in production of foods products for a technological purpose (function) in order to ensure the processes of production (manufacturing), handling (transportation) and storage, which results or may result in the fact that this substance or the products of transformation thereof become components of food products; food additive may perform a few technological functions;

new food additive, flavoring, technological aid — substances and mixtures thereof, the requirements for which are not established hereby;

food products without added sugar — food products manufactured without addition of mono- and disaccharides or food products containing them;

sweetening agent — food additive designated for addition of a sweet taste to food products or used as part of table sweetening agents;

flavoring precursor — substances or a mixture thereof which may be derived both from food products, as well as from products not used directly as food, not obligatorily possessing flavoring attributes, deliberately added to food products expressly for adding a taste and flavor by means of destruction or reaction with other components in the process of food preparation;

flavoring preparation — mixture of flavoring and other substances separated by means of physical, enzymatic or microbiological processes: from food products or from edible raw materials, including after processing of food products by traditional preparation methods; and/or from products of vegetable, animal or microbial origin, not used directly as food, applied as such or processed using traditional preparation methods of food products;

propellant — food additive, gas (except for the air) designated for ejection of a food product from a tank (container);

leavening agent — food additive designated for the increase of dough volume at the expense of gas generation;

acidity regulator — food additive designated for food products pH (acidity or alkalinity) change or regulation;

stabilizing agent — food additive designated for ensuring aggregative stability and/or maintenance of homogeneous dispersion of two or more immiscible ingredients;

in accordance with technical documentation (hereinafter referred to as — in accordance with TD) — regulation established by the manufacturer for application of food additives, flavorings and technological aids in the events, when application levels and (or) types of food additives are determined by technological expediency, and the quantities of applied food additives, flavorings and technological aids must not exceed the values necessary for achieving a technological effect;

table sweetening agent — food products (a food additive (s)) containing allowed sweetening agents with or without addition of other food additives and (or) food components and designated for realization to consumers;

technological aid (hereinafter referred to as a technological aid) — substance or materials or derivants thereof (except for equipment, packing materials, items and tableware) which, not being components of food products, are deliberately used upon processing of food (edible) raw materials and (or) upon production of food products for performance of particular technological purposes and after achievement thereof are removed from such raw materials and food products, or residual quantities of which do not have any technological effect on the end food products;

traditional methods of production of food products — boiling, including steam and pressure boiling (up to 120 ºC), baking, roasting, stewing, frying, including oil frying (up to 240 ºC under atmospheric pressure), drying, boiling-down, heating, cooling, freezing, steeping, maceration (soaking), infusing (brewing), percolation (straining), filtration, pressing (expression), mixing, emulsification, refinement (cutting, grinding, mashing, pounding), capsulation, peeling (shelling), distillation (rectification), extraction (including solvent extraction), fermentation and microbiological processes;

packaging gas — food additive, gas (except for the air) injected into a tank (container) before, during or after placing a food product into a tank (container);

taste (flavor) enhancement — food additive designated for taste enhancement and (or) modification of the natural taste and (or) flavor of food products;

firming agent — food additive designated for preservation of the tissue density of fruit and vegetables, as well as strengthening of the gel-like structure of food products;

colour (stabilizing agent) fixative — food additive designated for stabilization, preservation (or enhancement) of the colour of food products;

enzymatic preparations — purified and concentrated products containing particular enzymes or a complex of enzymes of vegetable, animal and microbial (producer) origin, necessary for implementation of biochemical processes occurring upon production of products;

flocculant (clarifying agent, adsorbent) — technological aid designated for the efficiency increase of impurities precipitation (adsorption) processes;

emulsifying agent — food additive designated for creation and/or preservation of a homogeneous mixture of two or more immiscible phases in a food product;

emulsifying salt — food additive designated for equal distribution of fats, proteins and/or ductility improvement of processed cheese and products based thereon.

Article 5. MARKET CIRCULATION RULES

1. Food additives, flavorings and technological aids shall be released into circulation in the unified customs territory of the Customs Union upon their compliance herewith, as well as with other technical regulations of the Customs Union applying to them.

2. Food additives, flavorings and technological aids, compliance of which with the requirements hereof is not confirmed, must not be labelled by the unified sign of products circulation on the Customs Union state members market and shall not be permitted for release into the market circulation.

3. Being in circulation in the unified customs territory of the Customs Union, food additives, flavorings and technological aids must be accompanied with information about the documents confirming safety thereof and documents ensuring traceability (shipping documents), as well as information on the products storage conditions and expiration dates.

Article 6. IDENTIFICATION RULES

1. Identification of food additives, flavorings and technological aids shall be carried out in compliance with the rules established by the technical regulations of the Customs Union On Safety of Food Products.

Article 7. SAFETY REQUIREMENTS FOR FOOD ADDITIVES, FLAVORINGS AND TECHNOLOGICAL AIDS, AS WELL AS FOR THE APPLICATION THEREOF UPON PRODUCTION OF FOOD PRODUCTS

1. For the safety purposes of application of food additives, flavorings and technological aids upon production of food products and for prevention of actions misinforming purchasers (consumers), the following requirements must be complied with:

1) application of food additives, flavorings and technological aids must not increase the degree of risk of a possible unfavourable effect of food products on human health;

2) the content of food additives, residual quantities of technological aids and biologically active substances contained in flavorings, flavoring preparations and (or) in natural sources of flavorings must comply with the requirements established hereby for the allowable content of rated substances therein;

3) food additives, flavorings and technological aids must be applied only in those cases when it is necessary to improve technologies, as well as consumer attributes of food products and to increase the expiration dates thereof, which is otherwise impossible or economically unreasonable to achieve;

4) application of food additives and flavorings must not misinform a consumer (purchaser) with regard to consumer attributes of food products;

5) application of food additives, flavorings and technological aids must not cause deterioration of organoleptic parameters of food products;

6) food additives, flavorings and technological aids must be applied upon production of food products in a minimum quantity necessary for achieving a technological effect;

7) it shall not be allowed to apply food additives and flavorings for concealment of damage and inferior quality of raw materials or end food products and/or adulteration thereof, and/or for the purpose of misinforming purchasers (consumers);

8) being in circulation in the unified customs territory of the Customs Union, food additives, flavorings and technological aids manufactured using gene-modified organisms and other biotechnologies must comply with the requirements of the technical regulations of the Customs Union On Safety of Food Products.

2. Food additives, flavorings and technological aids must be prepacked and packed in a way ensuring safety thereof and consumer attributes stated in the labelling within the expiration date upon compliance with the storage conditions.

3. Upon packing of food additives, flavorings and technological aids, materials complying with the requirements of the technical regulations of the Customs Union on safety of materials in contact with food products must be applied.

4. Safety indicators of food additives (the content of toxic elements and microbiological indicators) and the purity level must comply with the requirements established by Supplement 28 hereto.

5. Safety indicators of complex food additives containing edible raw materials, except for microbiological indicators, must comply with the requirements established for the food products of mixed (multicomponent) content in the technical regulations of the Customs Union On Safety of Food Products and in the technical regulations of the Customs Union for selected food products.

6. Safety indicators of flavorings and the composition thereof must comply with the requirements established in Supplements 1 and 19 hereto.

7. Upon production of flavorings the following products may be used as raw materials:

1) flavoring substances in accordance with supplement 19 hereto;

2) natural sources of flavoring substances and/or flavoring preparations manufactured therefrom.

8. The following food flavorings may be produced for release into circulation:

1) consisting of flavoring substances in accordance with supplement 19 hereto;

2) consisting of flavoring preparations manufactured from the natural sources of flavoring substances;

3) smoke flavorings;

4) thermal technological flavorings;

5) consisting of flavoring precursors;

6) other flavorings (composed of components, except for the components listed above in subclauses 1), 2), 3), 4) and 5) hereof;

7) mixture of flavorings listed above.

9. Enzymatic preparations must comply with the following safety requirements:

1) the lead content must not exceed 5.0 mg/kg;

2) microbiological indicators:

– the quantity of mesophilic aerobic and optional-anaerobic microorganisms (QMA&OAMO), KOE/g, not over $5x10^4$ (for enzymatic preparations of vegetable, microbial (bacterial and fungal) origin), $1x10^4$ (for enzymatic preparations of animal origin, including milk-clotting preparations);

– Escherichia coli group bacteria (CGB, coliforms), in 0.1 g — shall not be allowed;

– pathogenic microorganisms, including salmonellae, in 25 g — shall not be allowed;

– E. coli, in 25 g — shall not be allowed;

3) viable forms of producers shall not be allowed;

4) enzymatic preparations of microbial (bacterial and fungal) origin must not have any antibiotic activity;

5) enzymatic preparations of fungal origin must not contain microtoxins (sterigmatocystin, aflatoxin B1, T-2 toxin, zearalenone and ochratoxin A).

10. For production of enzymatic preparations as sources and producers it shall be allowed to use organs and tissues of healthy farm animals, cultivated plants, as well as special non-pathogenic and non-toxigenic strains of microorganisms of bacteria and lower fungi in accordance with Supplement 26 hereto.

For activity standardization and stability increase of enzymatic preparations it shall be allowed to use food additives in composition thereof in accordance with Supplement 2 hereto.

11. For manufacturing of enzymatic preparations as immobilizing materials and solid carrying agents it shall be allowed to use technological aids in accordance with Supplement 27 hereto.

12. The activity of enzymes used as technological aids must not be detectible in the end food products.

13. The content of food additives, biologically active substances in flavorings and permanent residues of technological aids in food products must comply with the requirements established in Supplements 3-8, 10-18, 20-27 and 29 hereto, in technical regulations of the Customs Union On Safety of Food Products and in technical regulations of the Customs Union for selected food products.

14. The total food additives content in food products from all inflow sources must not exceed maximum allowable levels established hereby.

15. Food additives content in food products established hereby shall be controlled under allocation (under formulation) and (or) using analytical investigation methods.

16. Hygienic standards of food additives content in food products are established in Supplements 3-18 and 29 hereto.

17. The following restrictions and peculiarities of application of food additives upon production of selected food products shall be established hereby:

1) food additives (except for colouring agents and sweetening agents), application of which is regulated in accordance with TD established in Supplements 3, 6, 7 (except for carbon dioxide E290), 8, 12, 15, 16 and 17 hereto, shall be allowed to use for all food products, except for the following:

a) crude food products, honey, wines, fats of animal origin, cow milk butters, pasteurized and heat-treated milk and cream, natural mineral waters, coffee (except for the instant flavored coffee) and coffee extracts, non-flavored loose leaf tea, sugar, dry pasta (except for gluten-free and low-protein pasta), natural non-flavored buttermilk (except for heat-treated buttermilk);

b) food products in accordance with Supplement 18 hereto, for which a list of food additives used in accordance with TD and allowable levels of application thereof are established;

2) colouring agents may be applied as follows: for preservation of the initial appearance of a food product, the colour of which changes as a result of technological processing, storage, packaging, etc., for addition of colour to colourless food products and change of organoleptic attributes thereof. The maximum levels of flavorings in food products established in accordance with Supplements 10 and 11 hereto mean the basic colouring substance content of used commercial colouring preparations;

3) it shall not be allowed to use colouring agents upon production of food products in accordance with Supplement 9 hereto; the colouring agents, application of which is regulated in accordance with TD, shall be allowed to use for all food products, except for the food products established in Supplements 9 and 10 hereto;

4) for colouring food products it shall be allowed to use water-insoluble varnishes, the maximum colouring agents content in which must comply with the levels for soluble forms of coloring agents in accordance with Supplements 10 and 11 hereto;

5) for meat branding, as well as eggs and cheese labelling the following colouring agents shall be allowed: methyl violet (C.I. 42535 under the international classification of colouring agents), rhodamine C (C.I. 45170), acid fuchsin (C.I. 45685), as well as food colouring agents in accordance with Supplement 11 hereto;

6) for eggs colouring it shall be allowed to use only food colouring agents established in Supplement 11 hereto;

7) it shall not be allowed to use flour processing substances upon flour retail sale manufacturing (except for some special flour types: pancake flour, high-ratio flour, etc.);

8) it shall not be allowed to use conserving agents upon production of milk, cream butter, flour, bread (except for the bread packed for long-term storage), meat raw materials for production of food products;

9) sulphur dioxide content in food products in the amount of under 10 mg/kg (l) (upon the use of desulphitated raw materials or due to a secondary input) shall be assessed as residual quantities not having any conserving effect;

10) upon production of meat products nitrites must be applied only in as curing nitrite mixtures (solutions) or as part of complex food additives;

11) sweetening agents must be applied as follows: in food products with a reduced caloric value and without added sugars, in dietary products designated for persons who are recommended to limit (exclude) sugar consumption, in specific products with predetermined chemical composition, as well as for sugar replacement for the purpose of food products storage life increase.

18. The scope of application and maximum levels of flavorings shall be established by the manufacturer thereof in technical documents in accordance with the standards established hereby, taking into account the allowable content of food additives and biologically active substances in food products; the content of flavorings upon production of food products must not exceed the values established by the manufacturer of flavorings.

19. Allowable levels of biologically active substances content in food products contained in flavorings from vegetable raw materials (flavoring preparations) and/or in vegetable raw materials are established in Supplements 20 hereto.

20. Upon the use of flavoring substances of medicinal plants and (or) flavoring preparations from medicinal plants as natural sources the content thereof (in terms of dry raw materials or a biologically active substance contained therein) in 1 kg (l) of food products must not exceed the quantity having a drug-induced effect.

21. It shall not be allowed to use the following compounds as flavoring substances upon production of food products: agaric acid, beta-asarone, alloin, hypericin, capsaicin, quassin, coumarin, menthofuran, methyl eugenol (4-allyl-1,2-dimethphenol), pulegone, safrole (1-allyl-3,4-methylene dihydroxy benzene), hydrocyanic acid, thujone (alpha and beta), teucrin A, estragole (1-allyl-4-anisole).

22. Upon production of food products the application of natural sources of flavoring substances, as well as flavoring preparations and flavorings manufactured from them shall have the following limitations:

1) tetraploid form of Sedge Cane (Acorus Calamus L., CE 13) shall not be allowed upon production of food products and flavorings;

2) bitter quassia (Quassia Amara L., CE332) and Shining Picrasma (quassia) (Picrasma Excelsa (Sw.) Planch., CE 2092) shall be allowed in production of only non-alcoholic and alcoholic drinks and bakery products, quassin content shall be regulated in accordance with Supplement 20 hereto;

3) white agaric (Fomes Officinalis (Vill.Fr.) Ames or Laricifomes Officinalis (Vill.Fr.) Kotl. Et Pouz., CE2061a, CE359), Touch-and-Heal (Hypericum Perforatum L., CE234), Purple Germander (Teucrium Chamaedrys L., CE449) shall be allowed upon production of only alcoholic drinks. Teucrin A content shall be established in Supplement 20 hereto;

23. Hygienic standards of the application of technological aids shall be established in Supplements 21-27 hereto.

24. For production of food products as technological aids it shall be allowed to use food additives, as well, allowed for application in accordance with Supplement 2 hereto.

Article 8. REQUIREMENTS FOR THE PROCESSES OF PRODUCTION (MANUFACTURING), STORAGE, SHIPPING (TRANSPORTATION), REALIZATION AND DISPOSAL OF FOOD ADDITIVES, FLAVORINGS AND TECHNOLOGICAL AIDS

1. The processes of production (manufacturing), storage, shipping (transportation), realization and disposal of food additives, flavorings and technological aids must be complied with the requirements established by the technical regulations of the Customs Union On Safety of Food Products.

2. Flavorings containing biologically active substances specified in Supplement 20 hereto shall not be allowed for retail sale.

3. The following food additives shall not be allowed for retail sale:

1) acids and acidity regulators: sodium hydrocarbonate (E500ii, baking soda), citric acid (E330), carbon dioxide (E290);

2) colouring agents, including colouring agents for Easter eggs: azorubine (E122), anthocyanins (E163), sunset yellow FCF (E110), yellow quinolinic (E104), green S (E142), indicarmine (E132), carmine (E120), carotene and derivatives thereof (E160), ponseau 4R (E124), brilliant blue FCF (E133), patent blue V (E131), tartrazine (E102);

3) sweetening agents: aspartame (E951), acesulfame potassium (E950), aspartame acesulfame salt (E962), isomaltite (E953), xylite (E967), lactitol (E966), maltitol (E965), mannitol (E421), neohesperidin dihydrochalcone (E959), saccharin and its sodium, potassium, calcium salts, (E950), sorbitol (E420), stevia and stevioside (E960), sucralose (E955), thaumatin (E957), cyclamic acid and its sodium, calcium salts (E952), erythritol (E968).

4. Retail sale of other food additives (conserving agents: benzoic acid (E210), sodium benzoate (E211), potassium benzoate (E212), calcium benzoate (E213), sorbic acid (E200), sodium sorbate (E201), potassium sorbate (E202), calcium sorbate (E203); 9% aqueous solution (maximum) acetic acid (E260); flavor and taste enhancers: glutamic acid (E620), sodium glutamate (E621), potassium glutamate (E622), calcium glutamate (E629), guanylic acid (E626), sodium guanylate (E627), potassium guanylate (E628), calcium guanylate (E629), inosinic acid (E630), sodium inosinate (E631), potassium inosinate (E632), calcium inosinate (E633), 5'-calcium ribonucleotides (E634) and 5’-sodium ribonucleotides (E635)) shall be regulated by the legislation of the Customs Union member state.

Article 9. REQUIREMENTS FOR THE LABELLING OF FOOD ADDITIVES, FLAVORINGS AND TECHNOLOGICAL AIDS

1. Labelling of food additives, flavorings, technological aids, as well as food products containing food additives, flavorings and technological aids, must contain information provided for by the technical regulations of the Customs Union Food Products with Regard to the Labelling Thereof, taking into account the following additional requirements:

1) the name of a food additive must contain the wirds “food additive” (“complex food additive”) and (or) a functional class(es) of a food additive(s) and the name of a food additive (s) in accordance with the requirements of Supplement 2 hereto and (or) the food additive index in accordance with the International Numbering System (INS) or European Article Numbering (EAN);

2) the name of a flavoring (s) must contain the word (s) “flavoring (s)” (“flavoring substance” or “flavoring preparation” or ” smoke flavoring’ or “thermal technological flavoring” or “flavoring precursor”);

3) the name of a flavoring (s) may be added with the word “natural” if a flavoring contains only flavoring preparations and (or) natural flavoring substances produced from natural source materials. The use of food products indication in made-up names of natural flavorings, the taste and (flavor) of which are peculiar to these flavorings, shall be allowed only in the events that such

natural flavorings contain only flavoring substances and (or) natural flavoring preparations separated from those food additives;

4) the name of a technological aid (s) must contain the word ”technological aid” and the name of a technological aid (s) in accordance with the requirements of Supplements 21-27 hereto;

5) labelling of enzymatic preparations must additionally contain an indication of the enzyme (s) activity type (s), producer (s) microorganism (s) type (s) and origin source;

6) for food products containing enzymatic preparations, the activity type (s), producer (s) microorganism (s) type (s) of such preparations may not be indicated;

7) for food additives, flavorings, technological aids not designated for retail sale, the labelling must contain the words “not for retail sale”;

8) for table sweetening agents the labeling must contain an indication of the daily consumption safe dose;

9) for food products containing flavoring preparations the lablelling must contain an indication of the preparation type (extract, infusion, essential oil, oleoresins, etc.) or the words “natural flavoring”;

10) for food products containing a flavoring (s), the flavoring substances and (or) flavoring preparations included in the flavoring (s) may not indicated;

11) sulphur dioxide conserving agent may not be indicated in the labelling provided that its content in food products is less than 10 mg/kg (l) in terms of sulphur dioxide.

2. Labelling finishing methods of food additives, flavorings, technological aids designated for retail sale must comply with the requirements set by the technical regulations of the Customs Union Food Products with Regard to the Labelling Thereof as related to the labeling of food products placed in a transit pack.

Article 10. COMPLIANCE (CONFIRMATION) ASSESSMENT

1. Compliance of food additives, flavorings and technological aids hereto shall be ensured by fulfillment of the safety requirements hereof and fulfillment of the requirements of the technical regulations of the Customs Union On Safety of Food Products, as well as applicable technical regulations of the Customs Union.

2. Research (testing) and measuring methods shall be established in the standards in accordance with the List of Standards containing research (testing) rules and methods, including the sampling rules necessary for the application and fulfillment of the requirements hereof and carrying out assessment of compliance (confirmation) of products.

3. Food additives, flavorings and technological aids shall be subject to assessment of compliance (confirmation) in accordance with the technical regulations of the Customs Union On Safety of Food Products.

4. Upon assessment (confirmation) of compliance of food additives, flavorings and technological aids the following additional information shall be provided:

1) information about the composition of complex food additives (composition and indication of the composition of the rated food additives in accordance with Supplements 3-8, 10-18 and 29 hereto);

2) information about the composition of flavorings, with an indication of flavoring substances, flavoring preparations, carrying agents, as well as the content of rated biologically active substances in accordance with Supplement 20 hereto and rated food additives in accordance with Supplements 3-8, 10-18 and 29 hereto;

3) information about the use and composition of food additives, flavorings and technological aids of gene-modified organisms and components derived from GMO;

4) information about the use of nanomaterials and nanotechnology products.

5. Upon the assessment of compliance (confirmation) of enzymatic preparations the following additional information shall be provided:

1) information about the preparation origin source and characteristic thereof, including the basic and additional activity;

2) characteristic of the strain (s) of a microorganism (s), producer (s) of an enzyme (s):

a) taxonomic status (generic and specific strain name, number and original name; information about the lodging in a culture collection and about modifications);

b) toxigenicity and pathogenicity information (for the strains of generic representatives, among which there are opportunistic microorganisms);

c) information about the use of gene-modified microorganisms strains in enzymatic preparations production.

6. Upon the state registration of food additives, flavorings and new technological aids, the following information indicative of the safety of new products for human health shall be submitted in addition to the information established by parts 4-5 of this article:

1) for food additives and flavorings — characteristic of a substance (s), their (its) origin and chemical formula (s), composition, physicochemical properties, production process, basic substance content (purity level, impurity availability and content), technological effect achievement mechanism and possible products of interaction with food substances;

2) for flavorings produced from the natural sources of flavoring substances — used source part (parts), composition and content of the basic components, including biologically active components, the use for food or treatment purposes, dosages;

3) toxicological characteristics; for individual substances — metabolism in the animal body;

4) technological justification of the application of new food additives, flavorings and technological aids, advantages in comparison with already used food additives, flavorings and technological aids, a list of food products wherein it is proposed to use dosages necessary for technological effect achievement;

5) technological documentation containing the established safety indicators, methods of determination of a new food additive and technological aids (transmutation products thereof) or basic components and biologically active substances (if available).

7. The state control (supervision) for compliance with the requirements hereof shall be performed in the procedure established by the national legislation of the Customs Union member state.

Article 11. LABELLING BY THE UNIFIED SIGN OF PRODUCTS CIRCULATION ON THE CUSTOMS UNION MEMBER STATES MARKET

1. Food additives, flavorings and technological aids complying with the requirements hereof and having passed conformity assessment (confirmation) in accordance with article 10 hereof must be labelled by the unified sign of products circulation on the Customs Union member states market.

2. Labelling by the unified sign of products circulation on the Customs Union member states market shall be performed before the release of food additives, flavorings and technological aids into circulation on the Customs Union member states market.

3. The unified sign of products circulation on the Customs Union member states market shall be marked on packaging in any manner ensuring a legible and clear image within the overall expiration date of food additives, flavorings and technological aids.

Article 12. DISCLAIMER STATEMENT

1. Customs Union member states shall be obliged to undertake all measures in order to prevent the release of food additives, flavorings and technological aids not complying with the safety requirements hereof into circulation on the customs territory of the Customs Union, as well as the withdrawal from circulation thereof.

2. An authorized body of a Customs Union member state shall be obliged to notify authorized bodies of other Customs Union member states on the adopted decision, indicating the reasons for adoption of that decision and submitting evidence explaining the necessity for adoption of that measure.

Supplement 1
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Safety Requirements for Flavorings

1. Toxic elements content in flavorings must not exceed the following indicators:
lead — 5.0 mg/kg; cadmium — 1.0 mg/kg;
arsenic — 3.0 mg/kg; mercury — 1.0 mg/kg;

2. Smoke flavorings must comply with the following additional requirements:

1) benz(a)pyrene content must not exceed 2 mkg/kg (l);

2) benz(a)anthracene content must not exceed 20 mkg/kg (l).

3. In terms of microbiological indicators flavorings must comply with the following requirements:

Types of flavorings	QMA&OAMO, CFU/g, maximum	Mass of a product, wherein the following is not admitted, g		Moulds, CFU/g, maximum	Yeast, CFU/g, maximum	Notes
		Escherichia coli group bacteria (CGB) (coliforms)	Pathogenic bacteria, including salmonellae			
Liquid and paste-like water-based flavorings[1]	5×10^2	1.0	25	100		moulds and yeast in tote
Dry flavorings based on sugars, gums, salt and other products	5×10^3	0.1	25	100	100	
Dry flavorings based on starch and spices	5×10^5	0.01		500	100	for spices — sulphite-reducing clostridia shall not be allowed in 0.01 g

Note:
[1] — except for the water solutions containing ethyl alcohol or propylene glycol over 15%.

Supplement 2
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

List of Food Additives Allowed for the Application upon Production of Food Products

Index	Name of additives	Basic technological functions
E100	CURCUMIN	colouring agent
E101	RIBOFLAVINS: (i) Riboflavin), (ii) Riboflavin 5-phosphate sodium.	colouring agent
E102	TARTRAZINE	colouring agent
E104	QUINOLINE YELLOW	colouring agent
E110	SUNSET YELLOW FCF	colouring agent
E120	CARMINES	colouring agent
E122	AZORUBINE	colouring agent
E124	PONCEAU 4R	colouring agent
E129	ALLURA RED AC	colouring agent
E131	PATENT BLUE V	colouring agent
E132	INDIGOTINE	colouring agent
E133	BRILLIANT BLUE FCF	colouring agent
E140	CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins	colouring agent
E141	COPPER COMPLEXES OF CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS):(i) Copper complexes of chlorophylls, (ii) Copper complexes of chlorophyllins	colouring agent
E142	GREEN S	colouring agent
E143	FAST GREEN FCF	colouring agent
E150a	CARAMEL I — Plain	colouring agent
E150b	CARAMEL II — Caustic sulphite process	colouring agent
E150c	CARAMEL III — Ammonia process	colouring agent
E150d	CARAMEL IV — Ammonia-sulphite process	colouring agent
E151	BRILLIANT BLACK PN	colouring agent
E153	VEGETABLE CARBON	colouring agent
E155	BROWN HT	colouring agent
E160a	CAROTENES	colouring agent
E160b	ANNATO, BIXIN, NORBIXIN	colouring agent
E160c	PAPRIKA EXTRACT, CAPSANTHIN, CAPSORUBIN	colouring agent
E160d	LYCOPENE	colouring agent
E160e	BETA-APO-8'-CAROTENAl (C30)	colouring agent
E160f	BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID (C30) OF ETHYL ESTER	colouring agent
E161b	LUTEIN	colouring agent
E161g	CANTHAXANTHIN	colouring agent
E162	BEET RED	colouring agent
E163	ANTHOCYANINS	colouring agent
E170	CALCIUM CARBONATE	colouring agent (surface), free-flowing agent, stabilizing agent, carrying agent
E171	TITANIUM DIOXIDE	colouring agent
E172	IRON OXIDES AND HYDROXIDES	colouring agents
E174	SILVER	colouring agent
E175	GOLD	colouring agent
E181	TANNINS, FOOD GRADE	colouring agent, emulsifying agent, stabilizing agent
E200	SORBIC ACID	conserving agent
E201	SODIUM SORBATE	conserving agent

E202	POTASSIUM SORBATE	conserving agent
E203	CALCIUM SORBATE	conserving agent
E210	BENZOIC ACID	conserving agent
E211	SODIUM BENZOATE	conserving agent
E212	POTASSIUM BENZOATE	conserving agent
E213	CALCIUM BENZOATE	conserving agent
E214	ETHYL p-HYDROXYBENZOATE	conserving agent
E215	SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE	conserving agent
E218	METHYL p-HYDROXYBENZOATE	conserving agent
E219	SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE	conserving agent
E220	SULPHUR DIOXIDE	conserving agent, antioxi-dant
E221	SODIUM SULPHITE	conserving agent, antioxi-dant
E222	SODIUM HYDROGEN SULPHITE	conserving agent, antioxi-dant
E223	SODIUM METABISULPHITE	conserving agent, antioxi-dant
E224	POTASSIUM METABISULPHIT	conserving agent, antioxi-dant
E225	POTASSIUM SULPHITE	conserving agent, antioxi-dant
E226	CALCIUM SULPHITE	conserving agent, antioxi-dant
E227	CALCIUM HYDROGEN SULPHITE	conserving agent, antioxi-dant
E228	POTASSIUM HYDROGEN SULPHITE (BISULPHITE)	conserving agent, antioxi-dant
E230	DIPHENYL	conserving agent
E231	ORTO-PHENYLPHENOL	conserving agent
E232	SODIUM O-PHENYLPHENOL	conserving agent
E234	NISIN	conserving agent
E235	PIMARICIN, NATAMYCIN	conserving agent
E236	FORMIC ACID	conserving agent
E242	DIMETHYL DICARBONATE	conserving agent
E249	POTASSIUM NITRITE	conserving agent, colour fixative
E250	SODIUM NITRITE	conserving agent, colour fixative
E251	SODIUM NITRATE	conserving agent, colour fixative
E252	POTASSIUM NITRATE	conserving agent, colour fixative
E260	ACETIC ACID GLACIAL	conserving agent, acidity regulator
E261	POTASSIUM ACETATES: (i) Potassium acetate, (ii) Potassium diacetate.	conserving agent, acidity regulator
E262	SODIUM ACETATES: (i) Sodium acetate, (ii) Sodium diacetate.	conserving agent, acidity regulator
E263	CALCIUM ACETATES	conserving agent, stabiliz-ing agent, acidity regula-tor, carrying agent
E264	AMMONIUM ACETATE	acidity regulator
E265	DEHYDROACETIC ACID	conserving agent
E266	SODIUM DEHYDROACETATE	conserving agent
E270	LACTIC ACID, L-, D- and DL-	acidity regulator
E280	PROPIONIC ACID	conserving agent
E281	SODIUM PROPIONATE	conserving agent
E282	CALCIUM PROPIONATE	conserving agent
E283	POTASSIUM PROPIONATE	conserving agent
E290	CARBON DIOXIDE	acidity regulator, propel-lant, packaging gas
E296	MALIC ACID, DL-	acidity regulator

E297	FUMARIC ACID	acidity regulator
E300	ASCORBIC ASID, L-	antioxidant
E301	SODIUM ASCORBATE	antioxidant
E302	CALCIUM ASCORBATE	antioxidant
E303	POTASSIUM ASCORBATE	antioxidant
E304	(i) ASCORBYL PALMITATE (ii) ASCORBYL STEARATE	antioxidant
E306	MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE	antioxidant
E307	ALPHA-TOCOPHEROL	antioxidant
E308	SYNTETHIC GAMMA-TOCOPHEROL	antioxidant
E309	SYNTETHIC DELTA-TOCOPHEROL	antioxidant
E310	PROPYL GALLATE	antioxidant
E311	OCTYL GALLATE	antioxidant
E312	DODECYL GALLATE	antioxidant
E314	GUAIAC RESIN	antioxidant
E315	ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID	antioxidant
E316	SODIUM ISOASCORBATE	antioxidant
E319	TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE	antioxidant
E320	BUTYLATED HYDROXYANISOLE	antioxidant
E321	BUTYLATED HYDROXYTOLUENE, “IONOL”	antioxidant
E322	LECITHINS, PHOSPHATIDES	antioxidant, emulsifying agent
E325	SODIUM LACTATE	water-retaining agent, filling agent
E326	POTASSIUM LACTATE	acidity regulator
E327	CALCIUM LACTATE	acidity regulator, flour processing substance
E328	AMMONIUM LACTATE	acidity regulator, flour processing substance
E329	MAGNESIUM LACTATE, DL-	acidity regulator, flour processing substance
E330	CITRIC ACID	acidity regulator, antioxidant
E331	SODIUM CITRATES: (i) Sodium dihydrogen citrate, (ii) Disodium monohydrogen citrate, (iii) Trisodium citrate.	acidity regulator, emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E332	POTASSIUM CITRATES: (i) Potassium dihydrogen citrate, (ii) Tripotassium citrate.	acidity regulator, stabilizing agent, carrying agent
E333	CALCIUM CITRATES	acidity regulator, stabilizing agent
E334	TARTARIC ACID, L(+) —	acidity regulator, antioxidant
E335	SODIUM TARTRATES: (i) Monosodium tartrate, (ii) Disodium tartrate.	stabilizing agent
E336	POTASSIUM TARTRATES: (i) Monopotassium tartrate, (ii) Dipotassium tartrate.	stabilizing agent
E337	POTASSIUM SODIUM TARTRATE	stabilizing agent
E338	ORTHOPHOSPHORIC ACID	acidity regulator, antioxidant
E339	SODIUM PHOSPHATES: (i) Monosodium orthophosphate, (ii) Disodium orthophosphate, (iii) Trisodium orthophosphate.	acidity regulator, emulsifying agent, water-retaining agent, stabilizing agent, emulsifying salt
E340	POTASSIUM PHOSPHATES: (i) Monopotassium orthophosphate, (ii) Dipotassium orthophosphate, (iii) Tripotassium orthophosphate.	acidity regulator, emulsifying agent, water-retaining agent, stabilizing agent, emulsifying salt
E341	CALCIUM PHOSPHATES: (i) Monocalcium orthophosphate, (ii) Dicalcium orthophosphate, (iii) Tricalcium orthophosphate.	acidity regulator, flour processing substance, stabilizing agent, leavening agent, free-flowing agent, water-retaining agent,

		emulsifying salt, carrying agent
E342	AMMONIUM PHOSPHATES: (i) Monoammonium orthophosphate, (ii) Diammonium orthophosphate.	acidity regulator, flour processing substance
E343	MAGNESIUM PHOSPHATES: (i) Monomagnesium orthophosphate, (ii) Dimagnesium orthophosphate, (iii) Trimagnesium orthophosphate.	acidity regulator, free-flowing agent
E350	SODIUM MALATES: (i) Sodium hydrogen malate, (ii) Sodium malate.	acidity regulator, water-retaining agent, emulsifying agent, stabilizing agent, emulsifying salt
E351	POTASSIUM MALATES: (i) Potassium hydrogen malate, (ii) Potassium malate.	acidity regulator, water-retaining agent, emulsifying agent, stabilizing agent, emulsifying salt
E352	CALCIUM MALATES: (i) Calcium hydrogen malate, (ii) Calcium malate.	acidity regulator, water-retaining agent, emulsifying agent, stabilizing agent, emulsifying salt
E353	METATARTARIC ACID	acidity regulator
E354	CALCIUM TARTRATE	acidity regulator
E355	ADIPIC ACID	acidity regulator
E356	SODIUM ADIPATES	acidity regulator
E357	POTASSIUM ADIPATES	acidity regulator
E359	AMMONIUM ADIPATES	acidity regulator
E363	SUCCINIC ACID	acidity regulator
E365	SODIUM FUMARATES	acidity regulator
E380	AMMONIUM CITRATES	acidity regulator
E381	FERRIC AMMONIUM CITRATE	acidity regulator
E384	ISOPROPYL CITRATES	antioxidant, conserving agent
E385	CALCIUM DISODIUM EDTA	antioxidant, conserving agent
E386	DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE	antioxidant, conserving agent
E387	OXYSTEARIN	antioxidant,
E392	EXTRACTS OF ROSEMARY	antioxidant
E400	ALGINIC ACID	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E401	SODIUM ALGINATE	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E402	POTASSIUM ALGINATE	thickening agent, stabilizing agent
E403	AMMONIUM ALGINATE	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E404	CALCIUM ALGINATE	thickening agent, stabilizing agent, defoaming agent, carrying agent
E405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	thickening agent, emulsifying agent, carrying agent
E406	AGAR	thickening agent, jellifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E407	CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN	thickening agent, jellifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E407a	CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED	thickening agent, jellifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E409	ARABINOGALACTAN	thickening agent, jellifying agent, stabilizing agent
E410	CAROB BEAN GUM	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E412	GUAR GUM	thickening agent, stabiliz-

		ing agent, carrying agent
E413	TRAGACANTH GUM	thickening agent, stabilizing agent, emulsifying agent, carrying agent
E414	GUM ARABIC (ACACIA GUM)	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E415	XANTAN GUM	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E416	KARAYA GUM	thickening agent, stabilizing agent
E417	TARA GUM	thickening agent, stabilizing agent
E418	GELLAN GUM	thickening agent, stabilizing agent, jellifying agent
E420	SORBITOL (i) SORBITOL (ii) SORBITOL SYRUP	sweetening agent, water-retaining agent, emulsifying agent, carrying agent
E421	MANNITOL	sweetening agent, free-flowing agent, carrying agent
E422	GLYCEROL	water-retaining agent, thickening agent, carrying agent
E425	KONJAC (KONJAC FLOUR): (i) KONJAC GUM, (ii) KONJAC GLUCOMANNANE.	thickening agent
E426	SOYBEAN HEMICELLULOSE	thickening agent, stabilizing agent
E427	CASSIA GUM	thickening agent, stabilizing agent
E430	POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE	emulsifying agent
E431	POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE	emulsifying agent
E432	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE, TWEEN 20	emulsifying agent, carrying agent
E433	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE, TWEEN 80	emulsifying agent, carrying agent
E434	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE, TWEEN 40	emulsifying agent, carrying agent
E435	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE, TWEEN 60	emulsifying agent, carrying agent
E436	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE	emulsifying agent, carrying agent
E440	PECTINS	thickening agent, stabilizing agent, jellifying agent, carrying agent
E442	AMMONIUN SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (AMMONIUM PHOSPHATIDES)	emulsifying agent, carrying agent
E444	SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT	emulsifying agent, stabilizing agent
E445	GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN	emulsifying agent, stabilizing agent
E450	DIPHOSPHATES: (i) Disodium diphosphate, (ii) Trisodium diphosphate, (iii) Tetrasodium diphosphate; (iv) Dipotassium diphosphate, (v) Tetrapotassium diphosphate, (vi) Dicalcium diphosphate, (vii) Calcium dihydrogen diphosphate.	emulsifying agent, stabilizing agent, acidity regulator, leavening agent, water-retaining agent
E451	TRIPHOSPHATES: (i) Pentasodium triphosphate, (ii) Pentapotassium triphosphate.	acidity regulator
E452	POLYPHOSPHATES: (i) Sodium polyphosphate, (ii) Potassium polyphosphate, (iii) Sodiumcalcium polyphosphate,	emulsifying agent, stabilizing agent, water-retaining agent

	(iv) Calcium polyphosphates, (v) Ammonium polyphosphates.	
E459	BETA-CYCLODEXTRIN	stabilizing agent, carrying agent
E460	CELLULOSE: (i) Microcrystalline cellulose, (ii) Powdered cellulose.	emulsifying agent, free-flowing agent, carrying agent
E461	METHYL CELLULOSE	thickening agent, emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E462	ETHYL CELLULOSE	filling agent, carrying agent
E463	HYDROXYPROPYL CELLULOSE	thickening agent, emulsifying agent, stabilizing agent
E464	HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	thickening agent, emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E465	METHYL ETHYL CELLULOSE	thickening agent, emulsifying agent, stabilizing agent, foaming agent, carrying agent
E466	CARBOXYMETYL CELLULOSE SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE CELLULOSE GUM	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E467	ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE	emulsifying agent, thickening agent, stabilizing agent
E468	CROSCARAMELLOSE (CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE)	stabilizing agent, carrying agent
E469	ENZYMATICALLY HYDROLYSED CARBOXYMETYL CELLULOSE ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUM	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E470	SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC FATTY ACIDS (with base AI, Ca, Na, Mg, K and NH4)	emulsifying agent, stabilizing agent, free-flowing agent, carrying agent
E471	MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS	emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E472a	ESTERS ACETIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL	emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E472b	ESTERS LACTIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL	emulsifying agent, stabilizing agent,
E472c	CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E472d	TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS	emulsifying agent, stabilizing agent
E472e	DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent
E472f	MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	emulsifying agent, stabilizing agent,
E473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	emulsifying agent, carrying agent
E474	SUCROGLYCERIDES	emulsifying agent
E475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	emulsifying agent, carrying agent
E476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	emulsifying agent
E477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	emulsifying agent
E479	THERMALLY OXIDIZED SOYABEAN OIL WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS	emulsifying agent
E480	DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE	emulsifying agent, water-retaining agent

E481	SODIUM STEAROYL -2-LACTYLATE	emulsifying agent, stabilizing agent
E482	CALCIUM STEAROYL -2-LACTYLATE	emulsifying agent, stabilizing agent
E483	STEARYL TARTRATE	flour processing substance
E484	STEARYL CITRATE	emulsifying agent
E491	SORBITAN MONOSTEARATE, SPAN 60	emulsifying agent, carrying agent
E492	SORBITAN TRISTEARATE	emulsifying agent, carrying agent
E493	SORBITAN MONOLAURATE, SPAN 20	emulsifying agent, carrying agent
E494	SORBITAN MONOOLEATE, SPAN 80	emulsifying agent, carrying agent
E495	SORBITAN MONOPALMITATE, SPAN 40	emulsifying agent, carrying agent
E500	SODIUM CARBONATES: (i) Sodium carbonate, (ii) Sodium hydrogen carbonate, (iii) Sodium sesquicarbonate	acidity regulator, leavening agent, free-flowing agent
E501	POTASSIUM CARBONATES: (i) Potassium carbonate, (ii) Potassium hydrogen carbonate.	acidity regulator, stabilizing agent, carrying agent
E503	AMMONIUM CARBONATES: (i) Ammonium carbonate, (ii) Ammonium hydrogen carbonate.	acidity regulator, leavening agent
E504	MAGNESIUM CARBONATES: (i) Magnesium carbonate, (ii) Magnesium hydrogen carbonate.	acidity regulator, free-flowing agent, colour fixative, carrying agent
E507	HYDROCHLORIC ACID	acidity regulator
E508	POTASSIUM CHLORIDE	jellifying agent, carrying agent
E509	CALCIUM CHLORIDE	firming agent, carrying agent
E510	AMMONIUM CHLORIDE	flour processing substance
E511	MAGNESIUM CHLORIDE	firming agent, carrying agent
E513	SULPHURIC ACID	acidity regulator
E514	SODIUM SULPHATES	acidity regulator, carrying agent
E515	POTASSIUM SULPHATES	acidity regulator, carrying agent
E516	CALCIUM SULPHATE	flour processing substance, firming agent, carrying agent
E517	AMMONIUM SULPHATE	flour processing substance, stabilizing agent, carrying agent
E518	MAGNESIUM SULPHATE	firming agent
E520	ALUMINIUM SULPHATE	firming agent
E521	ALUMINIUM SODIUM SULPHATE, SODIUM ALUM	firming agent
E522	ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE, SODIUM ALUM	acidity regulator, stabilizing agent
E523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE, AMMONIA ALUM	stabilizing agent, firming agent
E524	SODIUM HYDROXIDE	acidity regulator
E525	POTASSIUM HYDROXIDE	acidity regulator
E526	CALCIUM HYDROXIDE	acidity regulator, firming agent
E527	AMMONIUM HYDROXIDE	acidity regulator
E528	MAGNESIUM HYDROXIDE	acidity regulator, colour fixative
E529	CALCIUM OXIDE	acidity regulator, flour processing substance
E530	MAGNESIUM OXIDE	free-flowing agent
E535	SODIUM FERROCYANIDE	free-flowing agent

E536	POTASSIUM FERROCYANIDE	free-flowing agent
E538	CALCIUM FERROCYANIDE	free-flowing agent
E541	SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC	acidity regulator, emulsifying agent
E542	BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	emulsifying agent, free-flowing agent, water-retaining agent
E551	SILICON DIOXIDE AMORPHOUS	free-flowing agent, carrying agent
E552	CALCIUM SILICATE	free-flowing agent, carrying agent
E553	MAGNESIUM SILICATES: (i) Magnesium silicate, (ii) Magnesium trisilicate, (iii) Talc	free-flowing agent
E554	SODIUM ALUMINOSILICATE	free-flowing agent
E555	POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE	free-flowing agent
E556	CALCIUM ALUMINIUM SILICATE	free-flowing agent
E558	BENTONITE	free-flowing agent, carrying agent
E559	ALUMINIUM SILICATE (KAOLIN)	free-flowing agent, carrying agent
E570	FATTY ACIDS	stabilizing agent, glazing agent, defoaming agent, carrying agent
E574	GLUCONIC ACID (D-)	acidity regulator, antioxidant, leavening agent
E575	GLUCONO DELTA-LACTONE	acidity regulator, antioxidant, leavening agent
E576	SODIUM GLUCONATE	acidity regulator, antioxidant
E577	POTASSIUM GLUCONATE	acidity regulator, antioxidant, carrying agent
E578	CALCIUM GLUCONATE	acidity regulator, firming agent
E579	FERROUS GLUCONATE	colour fixative
E580	MAGNESIUM GLUCONATE	acidity regulator, antioxidant, firming agent
E585	FERROUS LACTATE	colour fixative
E586	4-HEXYLRESORCINOL	antioxidant
E620	GLUTAMIC ACID, L(+) —	taste and flavor enhancer
E621	MONOSODIUM GLUTAMATE	taste and flavor enhancer
E622	MONOPOTASSIUM GLUTAMATE	taste and flavor enhancer
E623	CALCIUM GLUTAMATE	taste and flavor enhancer
E624	MONOAMMONIUM GLUTAMATE	taste and flavor enhancer
E625	MAGNESIUM GLUTAMATE	taste and flavor enhancer
E626	GUANYLIC ACID	taste and flavor enhancer
E627	DISODIUM 5'-GUANYLATE	taste and flavor enhancer
E628	DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE	taste and flavor enhancer
E629	CALCIUM 5'-GUANYLATE	taste and flavor enhancer
E630	INOSINIC ACID	taste and flavor enhancer
E631	DISODIUM 5'-INOSINATE	taste and flavor enhancer
E632	DIPOTASSIUM 5'-INOSINATE	taste and flavor enhancer
E633	CALCIUM 5'-INOSINATE	taste and flavor enhancer
E634	CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES	taste and flavor enhancer
E635	DISODIUM 5' -RIBONUCLEOTIDES	taste and flavor enhancer
E636	MALTOL	taste and flavor enhancer
E637	ETHYL MALTOL	taste and flavor enhancer
E640	GLYCINE AND ITS SODIUM SALT	taste and flavor enhancer, carrying agent
E650	ZINC ACETATE	taste and flavor enhancer
E900	POLYDIMETHYLSILOXANE	defoaming agent, emulsifying agent, free-flowing agent
E901	BEESWAX, WHITE AND YELLOW	glazing agent, carrying

		agent
E902	CANDELILLA WAX	glazing agent
E903	CARNAUBA WAX	glazing agent
E904	SHELLAC	glazing agent
E905c(i)	MICROCRYSTALLINE WAX	glazing agent
E905d	MINERAL OIL (HIGH VISCOSITY)	glazing agent
E905e	MINERAL OIL (MEDIUM AND LOW VISCOSITY, CLASS I)	glazing agent
E907	HYDROGENATED POLY-1-DECENE	glazing agent
E912	MONTANIC ACID ESTERS	glazing agent
E914	OXIDIZED POLYETHYLENE WAX	glazing agent
E920	CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS	flour processing substance
E927b	CARBAMIDE (UREA)	flour processing substance, taste and flavor enhancer
E928	BENZOYL PEROXIDE	flour processing substance, conserving agent
E 930	CALCIUM PEROXIDE	flour processing substance
E938	ARGON	propellant, packaging gas
E939	GELLIUM	propellant, packaging gas
E941	NITROGEN	propellant, packaging gas
E942	NITROUS OXIDE	propellant, packaging gas
E943a	BUTANE	propellant, packaging gas
E943b	ISOBUTANE	propellant, packaging gas
E944	PROPANE	propellant, packaging gas
E948	OXYGEN	propellant, packaging gas
E949	HYDROGEN	propellant, packaging gas
E950	ACESULFAME POTASSIUM	sweetening agent, taste and flavor enhancer
E951	ASPARTAME	sweetening agent, taste and flavor enhancer
E952	CYCLAMIC ACID and Na, Ca salts	sweetening agent
E953	ISOMALT, ISOMALTITOL	sweetening agent, free-flowing agent, filling agent, carrying agent, glazing agent
E954	SACCHARIN and Na, K, Ca salts	sweetening agent
E955	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTO-SUCROSE)	sweetening agent
E957	THAUMATIN	sweetening agent, taste and flavor enhancer
E959	NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE	sweetening agent, taste and flavor enhancer
E960	STEVIOL GLYCOSIDES	sweetening agent
E961	NEOTAME	sweetening agent, taste and flavor enhancer
E962	SALT OF ASPARTAME-ACESULFAME	sweetening agent
E965	MALTITOL AND MALTITOL SYRUP	sweetening agent, stabilizing agent, emulsifying agent, carrying agent
E966	LACTITOL	sweetening agent, carrying agent
E967	XYLITOL	sweetening agent, water-retaining agent, stabilizing agent, emulsifying agent
E968	ERYTHRITOL	sweetening agent, water-retaining agent, stabilizing agent
E999	QUILLAIA EXTRACTS	foaming agent
E1200	POLYDEXTROSES	stabilizing agent, thickening agent, water-retaining agent, carrying agent
E1201	POLYVINYLPYRROLIDONE	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent
E1202	POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE	colour fixative, stabilizing agent, carrying agent

E1203	POLYVINYL ALCOHOL	water-retaining agent, glazing agent
E1204	PULLULAN	glazing agent, thickening agent
E1400	DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW	stabilizing agent, thickening agent
E1401	ACID TREATED STARCH	stabilizing agent, thickening agent
E1402	ALKALINE TREATED STARCH	stabilizing agent, thickening agent
E1403	BLEACHED STARCH	stabilizing agent, thickening agent
E1404	OXIDIZED STARCH	emulsifying agent, thickening agent, carrying agent
E1405	STARCHES ENZYME-TREATED	thickening agent
E1410	MONOSTARCH PHOSPHATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent
E1412	DISTARCH PHOSPHATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent
E1413	PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent
E1414	ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	emulsifying agent, thickening agent, carrying agent
E1420	ACETYLATED STARCH	stabilizing agent, thickening agent
E1422	ACETYLATED DISTARCH ADIPATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent
E1440	HYDROXYPROPYL STARCH	emulsifying agent, thickening agent, carrying agent
E1442	HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent
E1450	STARCH SODIUM °CTENYL SUCCINATE	stabilizing agent, thickening agent, emulsifying agent, carrying agent
E1451	ACETILATED OXYDISED STARCH	emulsifying agent, thickening agent
E1452	STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE	stabilizing agent, glazing agent
E1503	CASTOR OIL	glazing agent, free-flowing agent, filling agent
E1505	TRIETHYL CITRATE	foaming agent, carrying agent
E1517	DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT)	water-retaining agent, carrying agent
E1518	TRIACETIN	water-retaining agent, carrying agent
E1519	BENZYL ALCOHOL	carrying agent
E1520	PROPYLENE GLYCOL	water-retaining agent, carrying agent
E1521	POLYETHYLENE GLYCOL	glazing agent, stabilizing agent, carrying agent
-	Dihydroquercetin	antioxidant
-	Quercetin	antioxidant
-	RED RICE	colouring agent
-	Glycyrrhiza sp. extract	stabilizing agent, foaming agent
-	Acantophyllum sp. extract	stabilizing agent, foaming agent
-	Stevia rebaudiana Bertoni, leaves powder and syrop therefrom, stevia extracts	sweetening agent
-	Sodium, potassium and calcium succinates	acidity regulators
-	Chitosan, chitosonium hydrochloride	filling agent, thickening

		agent, stabilizing agent

Supplement 3
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Free-Flowing Agents (Anti-Caking Agents)

Food Additive (index E)	Food Products	Maximum level in products
Amorphous silicon dioxide (E551), aluminum silicate (E559, kaolin), potassium aluminum silicate(E555), calcium aluminum silicate (E556), sodium aluminum silicate (E554) bentonite (E558), calcium silicate (E552), magnesium silicates (E553i, E553ii, E553iii) — separate or combined	Spices	30 g/kg
	Tightly foil-wrapped products	30 g/kg
	Dry powder-like products, including sugars	10g/kg 15 g/kg for powdered sugar
	Products in the form of tablets	in accordance with TD (in accordance with technical documentation)
	Biologically active food additives	in accordance with TD
	Cheeses and replacers thereof (hard, semi-hard, processed) cut and grated	10 g/kg
	Sugary confectionery, except for chocolate products (surface treatment)	in accordance with TD
	Rice (only 553iii)	in accordance with TD
	Sausages (surface treatment, only 553iii)	in accordance with TD
	Salt and salt replacers	10 g/kg
	Chewing gum(only E553iii)	in accordance with TD
	Flavorings (only E551)	50 g/kg
	See Supplement No. 12	
Salts of myristic, palmitic and stearic fatty acids (with base AI, Ca, Na, Mg, K and NH_4) (E470)	In accordance with TD	in accordance with TD
Isomaltitol, isomalt (E953)	In accordance with TD	in accordance with TD
Calcium carbonate (E170), magnesium carbonate (E504)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7	
Castor oil (E1503)	Cocoa products and chocolate products	350 mg/kg
	Sugary confectionery	500 mg/kg
	Chewing gum	2,1 g/kg
	Biologically active food additives	1 g/kg
	See Supplements No. 6 and 12	
Magnesium oxide (E530)	In accordance with TD	in accordance with TD
Polydimethylsiloxane (E900)	Specialty fats, vegetable oils designated for frying	10 mg/kg
	Preserved and pasteurized fruit and vegetables	10 mg/kg
	Jams, marmalade, jelly, fruit jelly and similar fruit-based products for spreading, including low-calorie products	10 mg/kg
	Sugary confectionery, except for chocolate	10 mg/kg
	Chewing gum	100 mg/kg
	Grain products produced by the extrusion technology	10 mg/kg
	Concentrated and preserved soups and broths	10 mg/kg

	Flavoring-based non-alcoholic beverages	10 mg/kg
	Wines, cider	10 mg/kg
	Thin dough, including for breading, for poultry and fish	10 mg/kg
	Flavorings	10 mg/kg
	See Supplements No. 12 and 15	
Potassium ferrocyanide (E536), calcium ferrocyanide (E538), sodium ferrocyanide (E535) — separate or combined	Salt and salt substitutes	20 mg/kg in terms of $K_4Fe(CN)_6$
Tricalcium phosphate (E341iii), trimagnesium phosphate (E343iii)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 5, № 7, № 12 and 15	
Ferrum ammonium citrate (E381)	Concentrates (liquid and powder-like) for non-alcoholic flavored water-based beverages	10 mg/kg

Supplement 4
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Antioxidants

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Ascorbic acid (E300), as well as salts and ethers thereof: potassium ascorbate (E303), calcium ascorbate (E302), sodium ascorbate (E301), ascorbyl palmitate (E304i), ascorbyl stearate (E304ii)	in accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 5, 17 and 18	
tert-Butylhydroquinone (E319, TBHQ)	See Butyl hydroxy anisole (E320, BHA)	
Butyl hydroxy anisole (E320, BHA), Buthylhydroxytoluene (E321, Ionol, BHT), tert-Butylhydroquinone (E319, TBHQ), Gallic acid esters (gallates): propyl gallate (E310), octyl gallate (E311), dodecyl gallate (E312) — separate or combined[1]	Rendered animal fats and vegetable oils to be used in high-temperature production of food products; Specialty fats, vegetable oils (except for the olive oil produced by pressing), designated for frying; Lard, beef, mutton, poultry, pork, fish and marine animal fat	BHA — 200 mg/kg, BHT — 100 mg/kg, TBHQ — 200 mg/kg, Gallates — 200 mg/kg (per product fat)
	Dried meat Dry mixtures (concentrates) for fruit cakes and cakes Grain-based dry breakfast cereals Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations Thermally preprocessed grains Technologically processed nuts	BHA — 200 mg/kg, TBHQ — 200 mg/kg Gallates — 200 mg/kg (per product fat)
	Seasonings and spices	BHA — 200 mg/kg, Gallates — 200 mg/kg (per product fat)
	Dried potatoes	BHA — 25 mg/kg, TBHQ — 25 mg/kg Gallates — 25 mg/kg
	Chewing gum Biologically active food additives	BHA — 400 mg/kg, BHT — 400 mg/kg TBHQ — 400 mg/kg Gallates — 400 mg/kg
	Essential oils	BHA — 1 g/kg TBHQ — 1 g/kg Gallates — 1 g/kg
	Flavorings (except for essential oils)	BHA — 200 mg/kg TBHQ — 200 mg/kg Gallates — 100 mg/kg
Buthylhydroxytoluene (E321, Ionol, BHT)	See Butyl hydroxy anisole (E320, BHA)	
Gallic acid esters (gallates): propyl gallate (E310), octyl gallate (E311), dodecyl gallate (E312)	See Butyl hydroxy anisole (E320, BHA)	
Guaiac resin (E314)	Fats and oils (vegetable and animal)	1 g/kg
	Chewing gum	1.5 g/kg
	Sauces based on vegetable oil	600 mg/kg

	formulations, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations	
4-Hexylresorcinol (E586)	Fresh and frozen crustaceans	2 mg/kg residual quantities in crustaceans meat
Gluconic acid (E574) and its gluconate salts (with base K (E577), Ca (E578), Mg (E580), Na (E576) and Glucono delta-lactone (E575)	in accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 5, 7 and 12	
Isoascorbic acid, erythorbic acid (E315), sodium isoascorbate (E316) — separate or combined, in terms of iso-ascorbic acid	Meat products from ground meat and filling, ham products, semi-preserved foods, preserves	500 mg/kg
	Fish and caviar semi-preserved foods, preserves, salted and dried fish, frozen red-skin fish	1.5 g/kg
	See Supplement No. 17	
Isopropyl citrates (E384)	Vegetable oils, specialty fats, milk fat replacers, rendered mixtures, cocoa butter equivalents, SOS cocoa butter improvers, POP cocoa butter substitutes, non-lauric untemperable cocoa butter substitutes, lauric untemperable cocoa butter substitutes, lard, salted pork fat, fish and marine animal fat	200 mg/kg
	Oil and butter vegetable, vegetable oil and butter, vegetable fat spreads (with milk fat)	100 mg/kg
	Meat and poultry (of slaughter and wild animals and poultry): fresh, ground meat; meat products (sliced, cut, ground) preserved (including salted) and dried without cooking	200 mg/kg
	Flavored non-alcoholic beverages, including specialized beverages	200 mg/kg
Quercetin, dihydroquercetin — separate or combined	Concentrated cream, powdered milk, processed cheeses, chocoloate	200 mg/kg per product fat
Lecithins (E322)	In accordance with TD	in accordance with TD
Citric acid (E330)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7	
Potassium lactate (E326), calcium lactate (E327), sodium lactate (E325)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 5 and 7	
Sulphurous acid (sulphur dioxide E220) and salts: potassium hydrogen sulphite (bisulphite) E228, calcium hydrogen sulphite E227, sodium hydrogen sulphite E222, potassium metabisulphite E224, sodium metabisulphite E223, potassium sulphite E225, calcium sulphite E226, sodium sulphite E221.	See Supplements No. 8	
Tocopherols: alpha-tocopherol (E307), synthetic gamma-tocopherol (E308), syn-	In accordance with TD	in accordance with TD

thetic delta-tocopherol (E309), mixed tocopherols concentrate (E306)		
Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate (E385, calcium disodium EDTA), disodium ethylene-diamine-tetraacetate (E386 disodium EDTA) — separate or combined	Spreads and margarines containing 41% fat and less	100 mg/kg
	Fish, crustaceans and mollusca, preserved and pasteurized	75 mg/kg
	Frozen crustaceans	75 mg/kg
	Beans, vegetables, mushrooms, artichokes, preserved and pasteurized	250 mg/kg
	Flavored non-alcoholic beverages, including specialized beverages	200 mg/l
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations	75mg/kg
Rosemary extracts (E392), in terms of the total of carnosol and carnosic acid	Vegetable oils (except for the olive oil), specialty fats, milk fat replacers, rendered mixtures, cocoa butter equivalents, SOS cocoa butter improvers, POP cocoa butter substitutes, non-lauric untemperable cocoa butter substitutes, lauric untemperable cocoa butter substitutes containing polyunsaturated fatty acids over 15 volume % of the total fatty acids designated for production of food products without cooking	30 mg/kg (per product fat)
	Lard, salted pork fat, fish and marine animal fat Rendered animal fats and vegetable oils to be used in production of thermally processed food products; Vegetable oils (except for the olive oil) designated for frying Dry breakfast cereals (snacks) based on cereal grains, potatoes or starch.	50 mg/kg (per product fat)
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations	100 mg/kg (per product fat)
	Rich bakery products	200 mg/kg (per product fat)
	Biologically active food additives	400 mg/kg
	Dried potatoes Egg products Chewing gum	200 mg/kg
	Seasonings and spices Processed nuts	200 mg/kg (per product fat)
	Soups and broths (concentrates)	50 mg/kg
	Dried meat	150 mg/kg
	Meat and fish products (except for the dried meat and dry (dried) sausages)	150 mg/kg (per product fat)
	Dry (dried) sausages	100 mg/kg
	Flavorings	1 g/kg
	Powdered milk for milk-based ice-cream production	30 mg/kg

Note:

[1] — For such antioxidants as butyl hydroxy anisole, buthylhydroxytoluene, tertiary butylhydroquinonea and gallates, the maximum levels upon the individual use thereof are specified; upon the combined use the maximum levels of separate antioxidants must be proportionally decreased, i.e. the total mass (expressed in %s of the maximum levels of separate antioxidants) must not exceed 100%.

Supplement 5
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Flour Processing Substances

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Sodium aluminium phosphate acidic (E541)	See Supplement No. 7	
Ascorbic acid (E300), as well as salts and ethers thereof: potassium ascorbate (E303), calcium ascorbate (E302), sodium ascorbate (E301), ascorbyl palmitate (E304i), ascorbyl stearate (E304ii)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 4, 17 and 18	
Glycerol (E422)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Calcium gluconate (E578), glucono delta-lactone (E575)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 4 and 7	
Lactic acid (E270) and its lactate salts: with base NH_4 (E328), K (E326), Ca (E327), Mg (E329), Na (325)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 4 and 7	
Calcium oxide (E529)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7	
Benzoyl peroxide (E928)	Flour	75 mg/kg
	Lactoserum (dry and liquid) and products therefrom except for the serum cheeses	100 mg/kg (l)
Calcium peroxide (E930)	Flour	50 mg/kg
Polyoxyethylene sorbitans (polyoxyethylene sorbitan esters of fatty acids, tweens): polyoxyethylene sorbitan (20) monolaurate (E432, tween 20), polyoxyethylene sorbitan (20) monooleate (E433, tween 80), polyoxyethylene sorbitan (20) monopalmitate (E434 tween 40), polyoxyethylene sorbitan (20) monostearate (E435, tween 60), polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (E436, tween 65)	See Supplement No. 15	
Propylene glycol alginate (E405)	See Supplement No. 15	
Sucroglycerides (E474), Sucrose esters of fatty acids (E473) — separate or combined	See Supplement No. 15	
Sorbitans, sorbitol esters of fatty acids, SPANs: sorbitan monostearate (E491, SPAN 60), sorbitan tristearate (E492, SPAN 65), sorbitan monolaurate (E493, SPAN 20), sorbitan monooleate (E494, SPAN 80), sorbitan monopalmitate (E495, SPAN 40)	See Supplement No.12 and 15	
Ammonium sulphates (E517), calcium sulphates (E516)	in accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7 and 12	

Potassium phosphates (E340), calcium phosphates (E341), magnesium phosphates (E343), sodium phosphates (E339), diphosphates (E450), triphosphates (E451), polyphosphates (E452)	See Supplements No. 3, 7, 12 and 15	
Ammonium chloride (E510)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement 7	
Cysteine and its salts — sodium and potassium hydrochlorides (E920)	Bakery and flour confectionery	in accordance with TD

Supplement 6
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Glazing Agents

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
White and yellow beeswax (E901), candelilla wax (E902), shellac (E904)	Fresh citrus fruit, melons, pineapples, peaches, pears, apples (surface treatment)	in accordance with TD
	Sweets, panned sweets, chocoloate, flour confectionery covered with chocoloate glaze	in accordance with TD
	Chewing gum	in accordance with TD
	Dry breakfast cereals (snacks), nuts	in accordance with TD
	Whole bean coffee	in accordance with TD
	Biologically active food additives	in accordance with TD
	Wafers — in milk-based cone ice-cream (only E901)	in accordance with TD
	Flavorings: flavored non-alcoholic beverages (only E901)	0.2 g/kg (in a ready-prepared product)
Carnauba wax (E903)	Fresh citrus fruit, melons, pineapples, peaches, pears, apples	200 mg/kg
	Sweets, panned sweets, chocoloate,	500 mg/kg
	Flour confectionery covered with chocoloate glaze	200 mg/kg
	Chewing gum	1.2 g/kg
	Dry breakfast cereals (snacks), nuts	200 mg/kg
	Whole bean coffee	200 mg/kg
	Biologically active food additives	200 mg/kg
Castor oil	See Supplement No. 3 and 12	
Starch aluminum °Ctenyl succinate (E1452)	See Supplement No. 15	
Microcrystalline wax (E905ci)	Sweets, panned sweets, nougat	in accordance with TD
	Chewing gum	20 g/kg
	Melon, mango, papaya, avocado	in accordance with TD
	Aged cheese crust	30 g/kg
	Surface treatment of fresh fruit and vegetables, mushrooms, beans, nuts and seeds	50 mg/kg
Mineral oil (high viscosity) E905d	Dried fruit	5 g/kg
	Cocoa products, chocolate products, including imitated products and chocolate substitutes	2 g/kg
	Sweets, panned sweets, nougat	2 g/kg
	Chewing gum	20 g/kg
	Decorative coatings and decorations (except for the fruit coatings and decorations)	2 g/kg
	Grain, including rice (whole, ground, cereal)	800 mg/kg
	Flour confectionery (baked goods)	3 g/kg
	Frozen meat and game poultry products (in one piece, cut or minced)	950 mg/kg
Mineral oil (medium and low viscosity, class I) 905e	Dried fruit	5 g/kg
	Confectionery	2 g/kg

	Bread and bakery products	3 g/kg
Polyvinyl alcohol (E1203)	Frozen fish (as part of glaze solutions)	in accordance with TD
	As part of films and coatings for surface treatment of sausage products, sausages, cheeses and coatings thererof	in accordance with TD
	Biologically active food additives in capsules and tablets	18 g/kg
Hydrogenated poly-1-decene (E907)	Sugary confectionery	2 g/kg
	Dried fruit	2 g/kg
Polyethylene glycol (1521)	Fresh fruit	in accordance with TD
	See Supplements No. 12 and 15	
Oxidized polyethylene wax (E914) Montanic (octacosanoic) acid esters (E912),	Fresh citrus fruit, melon, mango, papaya, avocado, pineapple	in accordance with TD
Pullulan (E1204)	Biologically active food additives in capsules and tablets	in accordance with TD
	Microsweets in the form of breath-freshening films	in accordance with TD

Supplement 7
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards for the Application of Acids and Acidity Regulators

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Adipic acid (E355) and its adipate salts: with base NH_4 (E359), K (E357), Na (E356) — separate or combined, in terms of the acid	Dry flavored desserts	1 g/kg
	Jelly-like desserts	6 g/kg
	Powder-like mixtures for production of beverages in the home conditions	10 g/kg
	Fillings, finishing coatings for rich bakery products and flour confectionery	2 g/kg
Sodium aluminium phosphate acidic (E541)	Flour confectionery (only for rich bakery products and sponge cakes)	1 g/kg in terms of aluminium
	See Supplement No. 5	
Tartaric acid (E334) and its tartrate salts: with base K (E336), Ca (E354), Na (E335), Na-K (E337)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 18	
Metatartaric acid (E353)	Wines	Under the formulations agreed upon with the authorized body
Ammonium hydroxide (E527)	In accordance with TD	in accordance with TD
Potassium hydroxide (E525)	In accordance with TD	in accordance with TD
Calcium hydroxide (E526)	In accordance with TD	in accordance with TD
Magnesium hydroxide (E528)	In accordance with TD	in accordance with TD
Sodium hydroxide (E524)	In accordance with TD	in accordance with TD
Gluconic acid (E574) and its gluconate salts: with base K (E577), Ca (E578), Mg (E580), Na (E576) и Glucono delta-lactone (E575)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 4, 5 and 12	
Ferrous gluconate (E579)	See Supplement No. 17	
Citric acid (E330) and its citrate salts: with base NH_4 (E380), K (E332), Ca (E333), Na (E331)	In accordance with TD	in accordance with TD
	No. 4, 12 and 18	
ferrum ammonium citrate (E381)	See Supplement No. 3	
Lactic acid (E270) and its lactate salts: with base NH_4 (E328), K (E326), Ca (E327), Mg (E329), Na (E325)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 4 and 5	

ferrous lactate (E585)	See Supplement No. 17	
Calcium oxide (E529)	In accordance with TD	in accordance with TD
Sulphuric acid (E513) and its sulphate salts: with base NH_4 (E517), K (E515), Ca (E516), Mg (E518), Na (E514)	See Supplement No. 5	
	In accordance with TD	in accordance with TD
sulphates: with base Al (E520), Al-NH_4 (E523), Al-K (E522), Al-Na (E521) — separate or combined in terms of aluminium	Egg white	30 mg/kg
	Sugar glazed (candied), crystallized and sugared fruit and vegetables	200 mg/kg
Hydrochloric acid (E507) and its salts: ammonium chloride (E510), potassium chloride (E508), calcium chloride (E509), magnesium chloride (E511)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 5 and 12	
Carbonic acid (carbon dioxide, E290) gas, liquid, solid and its salts: ammonium carbonates (E503), potassium carbonates (E501), calcium carbonate (E170), magnesium carbonates (E504), sodium carbonates (E500)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 3, 11, 12, 15 and 17	
Acetic acid (E260) and its acetate salts: with base NH_4 (E264), K (E261), Ca (E263), Na (E262)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 8, 12, and 15	
zinc acetate (E650)	See Supplement No. 16	
Phosphoric acid (E338) and food phosphates: potassium phosphates (E340), calcium phosphates (E341, E542), magnesium phosphates (E343), sodium phosphates (E339), diphosphates (E450), triphosphates (E451), polyphosphates (E452)	See Supplements No. 3, 5, 12 and 15	
Fumaric acid (E297), sodium fumarate (E365) — separate or combined in terms of fumaric acid	Wines	Under the formulations agreed upon with the authorized body
	Fillings, finishing coatings for rich bakery products and flour confectionery	2.5 g/kg
	Sugary confectionery	1 g/kg
	Desserts: jelly, fruit flavored, dry powder-like, dessert mixtures	4 g/kg
	Soluble powder-like fruit bases for beverages	1 g/kg
	Soluble products for production of flavored tea and herbal tea (infusion)	1 g/kg
	Chewing gum	2 g/kg
Malic acid (E296) and its malate salts: with base K (E351), Ca (E352), Na (E350)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 18	
Succinic acid (E363) and its succinate salts: with base K Ca Na — separate or combined, in terms of succinic acid	Desserts	6 g/kg
	Powder-like mixtures for production of non-alcoholic beverages in the home conditions;	3 g/kg
	Soups and broths (concentrates);	5 g/kg
	Vodka	100 mg/l

Supplement 8
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Conserving Agents

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Benzoic acid (E210) and its benzoate salts: with base sodium benzoate (E211), potassium benzoate (E212), calcium benzoate (E213) — separate or combined in terms of benzoic acid	Margarines, spreads, creams based on vegetable oil formulations with fat content of 60% and more	500 mg/kg
	Margarines, spreads, creams based on vegetable oil formulations with fat content of less than 60%	1 g/kg
	Black olives (olives) and products therefrom	500 mg/kg
	Boiled table beet	2 g/kg
	Tomato products (except for juice products)	1g/kg
	Jam, fruit jelly, jelly, marmalade with low sugar content and sugarless of paste-like consistency	500 mg/kg
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations	500 mg/kg
	Emulsified sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, dressings, mayonnaise sauces creams based on vegetable oil formulations with fat content of less than 60%	1 g/kg
	Non-emulsified sauces	1 g/kg
	Liquid egg products (egg white, egg yolk, whole egg)	5 g/kg
	Flavored non-alcoholic beverages	150 mg/kg
	Non-alcoholic beer in kegs (barrels)	200 mg/kg
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	200 mg/kg
	Jelly for aspics	500 mg/kg
	Liquid concentrates: tea, fruit, from herbal infusions	600 mg/kg
	Milk-based, thermally non-processed desserts	300 mg/l
	Marinated, salted or oiled vegetables (except for black olives)	2 g/kg
	Sugar glazed (candied) fruit and vegetables	1 g/kg
	Chewing gum	1.5 g/kg
	Fish semi-preserved foods, including caviar	2 g/kg
	Salted and dried fish	200 mg/kg
	Crustaceans and mollusca boiled	1 g/kg
	Ready-to-serve salads	1.5 g/kg
	Mustard	1 g/kg
	Spices and seasonings	1 g/kg
	Thin soups and broths, except for preserved soups and broths	500 mg/kg
	Food products of dietetic therapeutic and protective nutrition, (except for child products), dietetic mixtures for body weight reduction	1.5 g/kg
	Sugary confectionery, sweets, chocolate with filling	1.5 g/kg
	Dried fruit	800 mg/kg
	Decorative ornaments, including for rich bakery products, decorative coatings (not fruit), sweet sauces	1,500 mg/kg
	Surface treatment of sausage products, sausages,	in accordance

	cheeses and casings, as well as as part of films and coatings	with TD
	Dried meat products (surface treatment)	in accordance with TD
	Flavorings	1.5 g/kg
	Analogues of seaweed-based fish product	500 mg/kg
	Beer in kegs with added (over 0.5%) sugar and/or fruit juice or/and juice concentrate for the purpose of fermentation	200 mg/kg
	Biologically active food additives, liquid	2 g/kg
	Biologically active food additives, powder-like, containing preparations of vitamin A or vitamins A and D	1 g/kg (In ready-prepared products)
Dehydroacetic acid (E265), sodium dehydroacetate (E266) — separate or combined in terms of dehydroacetic acid	Surface treatment sausage products, sausages, cheeses and casings, as well as as part of films and coatings	5 mg/kg (residual quantity in a product)
Dimethyl dicarbonate (E242)	Flavoring-based non-alcoholic beverages, non-alcoholic wines, tea (weak) and herbal infusions, coffee, coffee substitutes and other hot grain beverages (except for cocoa)	250 mg/l residues shall not be admitted for processing
	Apple and pear cider, fruit wines, low-alcohol wines, wine-based beverages	250 mg/l residues shall not be admitted for processing
Diphenyl (biphenyl) — (E230)	Citrus fruit, surface treatment	70 mg/kg
Formic acid (E236)	Flavored non-alcoholic water-based beverages, including specialized beverages (performance, tonic, including energy, “electrolytic” beverages, etc.)	100 mg/l
	Emulsified sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces	200 mg/kg
Natamycin (pimaricin, delvocid) — (E235)	Surface treatment: raw smoked, as well as smoked and cooked cheeses and sausages	1 mg/dm^2 in the layer up to 5 mm deep
Nisin (E234)	Semolina or tapioca puddings and similar products	3 mg/kg
	Aged and processed cheeses	12.5 mg/kg
	Curd cheeses and cream cheeses (mascarpone type)	10 mg/kg
	Liquid egg products pasteurized (egg white, egg yolk, whole egg)	6.25 mg/l
Potassium nitrate (E252), sodium nitrate (E251) — separate or combined in terms of $NaNO_3$ (residual quantities)	Salted, boiled and smoked sausages and meat products; meat preserves	250 mg/kg
	Hard, semi-hard and soft cheeses	50 mg/kg
	Milk-based cheese substitutes;	50 mg/kg
	Salted and marinated herring and sprats	200 mg/kg (like NaNO2, including the resulting nitrite)
Potassium nitrite (E249), sodium nitrite (E250) — separate or combined in terms of NaNO2 (residual quantities)[1]	Raw smoked, salted smoke and dried sausages and meat products	50 mg/kg
	Boiled sausages and other boiled meat products	50 mg/kg
	Meat preserves	50 mg/kg
Methyl parasept (E218), Methyl parasept, sodium salt (E219), Ethyl parasept (E214), Ethyl parasept, sodium salt (E215) — parabens — separate or combined in terms of benzoic acid	Jellies covering meat products (boiled, salted, dried), purees	1 g/kg
	Dry breakfast cereals (snacks) based on cereal grains and potatoes, covered with nuts	300 mg/kg
	Sugary confectionery, sweets, chocolate with filling	300 mg/kg

	Dried meat products (surface treatment)	in accordance with TD
Propionic acid (E280) and its propionate salts: with base K (E283), Ca (E282), Na (E281) — separate or combined in terms of propionic acid	Cut bread (white and rye) prepacked for long-term storage	3 g/kg
	Bread of reduced caloric value, rich baked goods and flour confectionery, pita, prepacked	2 g/kg
	Bread (white) prepacked for long-term storage, paskha, Christmas Easter cakes	1 g/kg
	Cheese and cheese substitutes (for surface treatment)	in accordance with TD
Sulphurous acid (sulphur dioxide E220) and the salts: potassium hydrogen sulphite (bisulphite) E228, calcium hydrogen sulphite E227, sodium hydrogen sulphite E222, potassium metabisulphite E224, sodium metabisulphite E223, potassium sulphite E225, calcium sulphite E226, sodium sulphite E221 — separate or combined in terms of sulphur dioxide[2]	Dried cabbage	800 mg/kg
	Skinned potatoes (processing with browning inhibitors)	50 mg/kg
	Products from potatoes, including frozen; dry mashed potatoes	100 mg/kg
	Dried potatoes granulated (grits)	400 mg/kg
	Dried white vegetables	400 mg/kg
	Frozen white vegetables	50 mg/kg
	Grated onions, shallots, garlic (pulp)	300 mg/kg
	Sulfited substance tomato paste (dry substance content — 30%) (except for the tomato paste for production of juice products)	400 mg/kg
	Dried tomatoes	200 mg/kg
	Mushroom products, including frozen	50 mg/kg
	Dried mushrooms	100 mg/kg
	Marinated (vinegar), pickled or oiled vegetables and fruits (except for the black olives)	100 mg/kg
	Sugar glazed (candied), fruit, vegetables, candied fruits, angelica	100 mg/kg
	Jams, fruit jellies, jelly, marmalade with low sugar content and sugarless marmalade and other similar products	50 mg/kg
	Jams, jelly, fruit jelly, marmalade produced using sulfited fruits and berries	100 mg/kg
	Fruit fillings (fruit-based)	100 mg/kg
	Lemon juice based seasonings	200 mg/kg
	Lemon, sliced, pasteurized	250 mg/kg
	Restored (rehydrated) dried fruit, pasteurized	100 mg/kg
	Dried fruits: -apricots, peaches, grapes (raisins), plums, figs -bananas -apples and pears -other, including in-shell nuts	 2 g/kg 1 g/kg 600 mg/kg 500 mg/kg
	intermediate products (pulps) for industrial processing: -strawberries, raspberries -cherries -other berries and fruit	 2 g/kg 3 g/kg 1.5 g/kg
	Sugar, including white sugar (sand sugar), etc.	15 mg/kg
	High-glucose dry treacle	20 mg/kg
	Treacle and molasses	70 mg/kg
	Other sugars	40 mg/kg
	Sweets and sugary confectionery based on high-glucose treacle	50 mg/kg
	Dry sponge cake	50 mg/kg
	Starches (except for starches for child products);	50 mg/kg
	Dry breakfast cereals (snacks) based on grains and potatoes	50 mg/kg
	Sago, pearl barley	30 mg/kg
	Meat sausage products with vegetable or grain ingredients content of over 4%;	450 mg/kg

	Dried and salted fish	200 mg/kg
	Crustaceans and cephalopods: -fresh, frozen - fresh and frozen Penaeidae, Solenoceridae and Aristaeidae crustaceans -boiled	 150 mg/kg for the edible part 300 mg/kg for the edible part 50 mg/kg for the edible part;
	-crustaceans Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae boiled	270 mg/kg for the edible part
	Concentrates based on fruit juices containing at least 2.5% of barley water	350 mg/kg
	Other concentrates based on fruit juices or strained fruits	250 mg/kg
	Flavored non-alcoholic beverages based on fruit juices	20 mg/kg residual quantities from concentrates
	Non-alcoholic beverages containing high-glucose treacle (at least 235 g/l)	50 mg/kg
	Beer, including low-alcohol and non-alcoholic beer	20 mg/kg
	Beer of secondary fermentation in barrels	50 mg/kg
	Grape wines	300 mg/kg
	Fruit wines, including sparkling wines, cider; honey wines	200 mg/kg
	Non-alcoholic wines	200 mg/kg
	Vinegar produced by fermentation	170 mg/kg
	Mustard	250 mg/kg
	Fruit mustard	100 mg/kg
	Jellifying fruit extracts, liquid pectin (for realization to consumers)	800 mg/kg
	Gelatin	50 mg/kg
	Grated horseradish	800 mg/kg
	Fried ginger	150 mg/kg
	Dried coconuts	50 mg/kg
	Flavored syrups for milk shakes, ice-cream, syrups for thick pancakes, pancakes, Easter cakes, etc.	40 mg/kg
	Protein-based analogues of meat, fish and crab products	200 mg/kg
	Marinated nuts	50 mg/kg
	Vacuum-packed sweet corn	100 mg/kg
	Alcoholic beverages (distilled) containing whole pears	50 mg/kg
	Table grapes	10 mg/kg
	Fresh lychees	10 mg/kg for the edible part
	Blueberry (Vaccinium corybosum only)	10 mg/kg
	Cinnamon (Cinnamomum ceylanicum only)	150 mg/kg
	See Supplement No.4	
Sorbic acid (E200) and its sorbates salts: with base Na (E201), K (E202), Ca (E203) — separate or combined, in terms of sorbic acid	Fresh cheeses with fillings; sliced and pre-packed cheeses	1 g/kg
	Processed cheeses	2 g/kg
	Cheeses and replacers thereof (surface treatment)	in accordance with TD
	Curd products, paskha	1 g/kg
	Black olives (olives) and products therefrom	1 g/kg
	Mashed potatoes and frying slices	2 g/kg
	Preserved and pasteurized fruit and vegetable	1 g/kg

	products, including sauces, except for purees, mousses, stewed fruit, salads, juice products and similar products	
	Tomato products (except for juice products)	1 g/kg
	Dried fruit	1 g/kg
	Grain products produced by the extrusion technology	2 g/kg
	Bread, bakery and flour confectionery, including of reduced caloric value, prepacked, packed for long-term storage	2 g/kg
	Analogues of meat and fish products, crustacean and squid products; protein-based cheese substitutes	2 g/kg
	Dried, concentrated and frozen egg products	1 g/kg
	Liquid egg products (egg white, egg yolk, whole egg)	5 g/kg
	Spreads, margarines, emulsified sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, dressings, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations with fat content of 60% and over	1 g/l
	Spreads, margarines, emulsified sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, dressings, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations with fat content of less than 60%	2 g/l
	Non-emulsified sauces	1 g/kg
	Flavored non-alcoholic beverages	300 mg/l
	Flavored wine-based beverages	200 mg/l
	Ordinary, fruit, honey wines, cider, non-alcoholic wines	300 mg/kg
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	200 mg/kg
	Jelly for aspics	1 g/kg
	Flavored syrups for milk shakes, ice-cream, etc., syrups for thick pancakes, Easter cakes	1 g/kg
	Meat dumpling fillings (ravioli), trickled pastries	1 g/kg
	Surface treatment sausage products, sausages, cheeses and casings, as well as as part of films and coatings	in accordance with TD
	Thermally non-processed milk-based desserts;	300 mg/l
	Marinated, salted or oiled vegetables (except for black olives)	2 g/kg
	Sugar glazed (candied) fruit and vegetables	1 g/kg
	Jam, fruit jelly, jelly, marmalade with low sugar content and sugarless of paste-like consistency	1 g/kg
	Fruit and berry, as well as fruit and fatty fillings for flour confectionery	1 g/kg
	Chewing gum	1.5 g/kg
	Semi-preserved fish foods, including caviar	2 g/kg
	Salted and dried fish	200 mg/kg
	Boiled crustaceans and mollusca	2 g/kg
	Ready-to-serve salads	1.5 g/kg
	Mustard	1 g/kg
	Spices and seasonings	1 g/kg
	Food products of dietetic therapeutic and protective nutrition, (except for child products), dietetic mixtures for body weight reduction	1.5 g/kg
	Liquid concentrates: tea, fruit, from herbal infusions	600 mg/kg
	Jelly covering meat products (boiled, salted, dried); purees	1 g/kg
	Thin soups and broths, except for preserved soups and broths	500 mg/kg
	Dry breakfast cereals (snacks) based on cereal	1 g/kg

	grains and potatoes covered with nuts	
	Sugary confectionery, sweets, chocolate with filling	1.5 g/kg
	Dried meat products (surface treatment)	in accordance with TD
	Flavorings	1.5 g/kg
	Analogues of seaweed-based fish products	1 g/kg
	Beer in kegs with added (over 0.5%) sugar and/or fruit juice or and juice concentrate for the purpose of fermentation	200 mg/kg
	Fresh unpeeled citrus fruit (surface treatment)	20 mg/kg
	Biologically active food additives, liquid	2 g/kg
	Dry biologically active food additives, sources of vitamin A or vitamins A and D in various combinations	1 g/kg In ready-prepared products
Sorbic acid and sorbates (E200, E201, E202, E203) combined with benzoic acid and benzoates (E210, E211, E212, E213) — separate or combined, in terms of a relevant acid	Thermally non-processed milk-based desserts	300 mg/l
	Spreads, margarines, mayonnaises, creams based on vegetable oil formulations, emulsified sauces, dressings, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations with fat content of 60% and over	1 g/kg including benzoates not over 500 mg/kg
	Spreads, margarines, mayonnaises, creams based on vegetable oil formulations, emulsified sauces, dressings, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations with fat content of less than 60%	2 g/kg including benzoates not over 1 g/kg
	Marinated, salted or oiled vegetables (except for black olives)	2 g/kg
	Tomato products (except for juice products)	1 g/kg
	Black olives (olives) and products therefrom;	1 g/kg including benzoates not over 500 mg/kg
	Sugar glazed (candied) fruit and vegetables;	1 g/kg
	Jam, fruit jelly, jelly, marmalade with low sugar content and sugarless of paste-like consistency	1 g/kg including benzoates not over 500 mg/kg
	Chewing gum	1.5 g/kg
	Semi-preserved foods from fish, including caviar	2 g/kg
	Salted and dried fish	200 mg/kg
	Crustaceans and mollusca boiled	2 g/kg including benzoates not over 1 g/kg
	Emulsified sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, dressings, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations with fat content of 60% and over	1 g/kg including benzoates not over 500 mg/kg;
	Emulsified sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, dressings, creams based on vegetable oil formulations with fat content of less than 60%	2 g/kg including benzoates not over 1 g/kg;
	Non-emulsified sauces	1 g/kg
	Liquid egg products (egg white, egg yolk, whole egg)	5 g/kg
	Ready-to-serve salads	1.5 g/kg
	Mustard	1 g/kg
	Spices and seasonings	1 g/kg

	Food products of dietetic therapeutic and protective nutrition (except for child products), dietetic mixtures for body weight reduction	1.5 g/kg
	Flavored non-alcoholic beverages	400 mg/kg including sorbates not over 250 mg/kg, benzoates not over 150 mg/kg;
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	400 mg/kg including not over 200 mg/kg of each additive;
	Liquid concentrates: tea, fruit, from herbal infusions	600 mg/kg
	Thin soups and broths, except for preserved	500 mg/kg
	Sugary confectionery, sweets, chocolate with filling	1.5 g/kg
	Dried meat products (surface treatment)	in accordance with TD
	Flavorings	1.5 g/kg
	Beer in kegs with added (over 0.5%) sugar and (or) fruit juice or and juice concentrate for the purpose of fermentation	400 mg/kg
	Biologically active food additives, powder-like containing preparations of vitamin A or vitamins A and D	1 g/kg (In ready-prepared products)
	Biologically active food additives, liquid	2 g/kg
Sorbic acid and sorbates (E200, E201, E202, E203) combined with parabens (E214, E215, E218, E219) — separate or combined, in terms of sorbic and benzoic acids, respectively	Jelly covering meat products (boiled, salted, dried), purees	1 g/kg
	Dry breakfast cereals (snacks) based on cereal grains and potatoes covered with nuts	1 g/kg including parabens not over 300 mg/kg
	Sugary confectionery, sweets, chocolate with filling	1.5 g/kg Including parabens not over 300 mg/kg;
	Dried meat products (surface treatment)	in accordance with TD
Sorbic acid and sorbates (E200, E201, E202, E203) combined with benzoic acid and benzoates (E210, E211, E212, 213) and parabens (E214, E215, E218, E219) — separate or combined, in terms of sorbic and benzoic acids, respectively	Dried meat products (surface treatment)	in accordance with TD
	Sugary confectionery, sweets, chocolate with filling	1.5 g/kg Including parabens not over 300 mg/kg;
Acetic acid (E260) and its acetate salts: with base K (E261), Ca (E263), Na (E262)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7, 12, 15	
orto-Phenylphenol (E231), sodium o-Phenylphenol (E232) — separate or combined in terms of orto-Phenylphenol	Citrus fruit (surface treatment)	12 mg/kg

Note:

[1] — the maximum level of potassium and sodium nitrites in food products shall mean the residual quantity thereof which may be detected in products acquired in retail trade network. Upon simultaneous use of nitrates and nitrites as part of curing mixtures the maximum level of nitrites in such products shall include nitrites produced from nitrates, as well.

Supplement 9
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Food Products upon Production Whereof No Colouring Agents Are Allowed[1]

It shall not be allowed to use colouring agents upon production of the following food products:

1) non-processed food products;

2) pasteurized or heat-treated milk, non-flavored chocoloate milk;

3) non-flavored cultured milk products, buttermilk;

4) non-flavored preserved, concentrated and condensed milk and cream;

5) fresh, dried and preserved vegetables (except for the black olives), fruit, mushrooms, including purees and pastes;

6) eggs and egg products (colouring agents specified in Supplement 11 hereto shall not be allowed for colouring of paskha egg shells);

7) meat, poultry, game, fish, crustaceans, mollusca, whole or cut in pieces, or ground, including filling, without addition of other ingredients, raw;

8) flour, groats, starches;

9) fresh, dried, preserved fruit, vegetables, mushrooms (including pastes and purees); juice products (except for juice-containing beverages), pastes, purees;

10) tomato paste and sauce, preserved tomatoes;

11) sugar, glucose, fructose, lactose;

12) honey;

13) cocoa products, chocolate ingredients in confectionary and other products;

14) pasta;

15) roasted coffee, chicory, tea and extracts therefrom; tea, vegetable and fruit preparations for infusions and soluble mixtures thereof;

16) malt and malt beverages;

17) spices and mixtures therefrom;

18) table salt, salt substitutes;

19) bottled potable water;

20) wine, fruit alcohol, fruit alcoholic beverages and wine vinegar;

21) butter and fat of animal origin, straight-run and cold-pressed vegetable oils;

22) non-flavored aged and non-aged cheeses;

23) bread;

24) specific food products for nutrition of healthy and sick children of up to three years of age.

Note:
[1] — except for the events specified in supplements 10 and 11 hereto.

Supplement 10
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Food Products upon Production Whereof Definite Colouring Agents Are Allowed

Food products name	Food additive name	Maximum level in products
Malt bread	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
Beer, cider	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
Cow (dairy) butter, including with reduced fat content; rendered cow butter	Carotenes (E160a)	in accordance with TD
Margarines, specialty fats, milk fat replacers, cocoa butter equivalents, SOS cocoa butter improvers, POP cocoa butter substitutes, non-lauric untemperable cocoa butter substitutes, lauric untemperable cocoa butter substitutes	Annato (E160b, bixin, norbixin)	10 mg/kg[1]
	Carotenes (E160a)	25 mg/kg
	Curcumin (E100)	5 mg/kg (shall be determined by the total curcumin)
Vegetable oil and butter spreads, vegetable fat spreads, rendered vegetable oil and butter mixtures, rendered vegetable fat mixtures	Curcumin (E100)	10 mg/kg
	Riboflavins (E101 i, ii),	300 mg/kg
	Carmines (E120)	500 mg/kg
	Caramel (E150 b, c, d)	500 mg/kg
	Carotenes (E160a, i)	1000 mg/kg
	Carotenes (E160a, ii)	35 mg/kg
	Carotenes (E160a, iii)	
	beta-apo-8'-Carotenal (c30) (e160e)	
	beta-apo-8'-Carotenoic acid (c30) of ethyl ester (E160f)	
Flavored processed cheeses	Annato (E160b, bixin, norbixin)	100 mg/kg
Some types of cheeses produced under the formulations agreed upon with the authorized body	Annato (E160b, bixin, norbixin)	15 mg/kg[1]
	Annato (E160b, bixin, norbixin)	50 mg/kg[1]
	Carmines (E120)	125 mg/kg
	Anthocyanins (E163)	in accordance with TD
	Carotenes (E160a)	in accordance with TD
	Paprika extract, capsanthin, capsorubin (E160c)	in accordance with TD
	Vegetable carbon (E153)	in accordance with TD
	Chlorophyll (E140) and copper complexes thereof (E141 i, ii)	in accordance with TD
Vinegar	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
Whisky, grain and wine alcohol, rum, brandy	Caramel (E150 a, b, c, d)	In accordance with TI (technological instructions)
Flavored wines and flavored wine-based beverages produced under the formulations agreed upon with the authorized body	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
Bitter soda beverages and bitter wines produced under the formulations agreed upon with the authorized body	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
	Curcumin (E100), Riboflavins (E101 i, ii), Tartrazine (E102),	100 mg/l

	Ponseau 4R (E124), Azorubine (E122), Quinoline yellow (E104), Allura red AC (E129), Carmines (E120), Sunset yellow FCF (E110) — separate or combined	
Vinegar, pickled or oiled vegetables, except for olives	Anthocyanins (E163)	in accordance with TD
	Carotenes (E160a)	in accordance with TD
	Beet red (E162)	in accordance with TD
	Riboflavins (E101)	in accordance with TD
	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
	Chlorophylls, chlorophyllins (E140) and copper complexes thereof (E141)	in accordance with TD
Dry breakfast cereals from grains, extruded and inflated and (or) flavored with fruit	Annato (E160b, bixin, norbixin)	25 mg/kg[1]
	Carotenes (E160a)	in accordance with TD
	Paprika oleoresins (extracts) (E160c, capsanthin, capsorubin)	in accordance with TD
	Caramel (E150c)	in accordance with TD
	Anthocyanins (E163), Carmines (E120), Beet red (E162) — separate or combined	200 mg/kg
Jams, jelly, confitures, including with slices of fruit and other similar products of fruit processing, including low-calorie products	Anthocyanins (E163)	in accordance with TD
	Carotenes (E160a)	in accordance with TD
	Beet red (E162, betanin)	in accordance with TD
	Curcumin (E100)	in accordance with TD
	Paprika extract, capsanthin, capsorubin (E160c)	in accordance with TD
	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
	Chlorophylls and chlorophyllins (E140) and copper complexes thereof (E141)	in accordance with TD
	Sunset yellow FCF (E110), Quinoline yellow (E104), Green S (E142), Carmines (E120), Lycopene (E160d), Lutein (E161b), Ponseau 4R (E124) — separate or combined	100 mg/kg
Sausages, small sausage, boiled sausages, purees, boiled meat	Curcumin (E100)	20 mg/kg
	Carmines (E120)	100 mg/kg
	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
	Carotenes (E160a)	20 mg/kg
	Paprika extract, capsanthin, capsorubin (E160c)	10 mg/kg
	Beet red (E162, betanin)	in accordance with TD
	Red rice	in accordance with TD
Pork smoked and dried sausages, including with pepper (Chorizo and Salchichon types)	Carmines (E120)	200 mg/kg
	Ponseau 4R (E124)	250 mg kg
	Red rice	in accordance

		with TD
Sausages with grains and beans content of over 6%; ground meat products (urban meat) with grains, beans and vegetables content of over 4%	Allura red AC (E129)	25 mg/kg
	Carmines (E120)	100 mg/kg
	Caramel (E150 a, b, c, d)	in accordance with TD
Granulated dried potatoes, cereal	Curcumin (E100)	in accordance with TD
Green peas and purees therefrom, processed and preserved.	Brilliant blue FCF (E133)	20 mg/kg
	Green S (E142)	10 mg/kg
	Tartrazine (E102)	100 mg/kg

Note:
[1] — total carotenoids in terms of bixin or norbixin.

Supplement 11
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Regulations of the Application of Colouring Agents

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Azorubine (E122, Carmoisin), Allura red AC (E129), beta-apo-8'-Carotenal (C30) (E160e), beta-apo-8'-Carotenoic acid (c30) of ethyl ester (E160f), Sunset yellow FCF (E110), Quinoline yellow (E104), Green S (E142), Fast green FCF (143), Indigotine (E132), Carmine (E120, Cochineal), Brown HT (E155), Curcumin (E100), Lycopene (E160d), Lutein (E161b), Ponseau 4R (E124), Brilliant blue FCF (E133), Patent blue V (E131), Tartrazine (E102), Brilliant black PN (E151) — separate or combined	Flavored non-alcoholic beverages, juice-containing beverages[1]	100 mg/kg
	Alcoholic beverages, flavored wines and beverages based thereon, fruit wines (still and sparkling), cider	200 mg/kg
	Glazed fruit and vegetables	200 mg/kg
	Preserved (coloured) fruit	200 mg/kg
	Sugary confectionery[1]	300 mg/kg
	Chewing gum[1]	300 mg/kg
	Decorative coatings	500 mg/kg
	Rich bakery and flour confectionery[1]	200 mg/kg
	Milk-based ice-cream, fruit ice[1]	150 mg/kg
	Desserts, including milk and flavored desserts[1]	150 mg/kg
	Flavored processed cheeses	100 mg/kg
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, seasonings (dry and paste-like), pickles (small marinated vegetables), etc.	500 mg/kg
	Mustard	300 mg/kg
	Fish and crustacean pastes	100 mg/kg
	Crustaceans — boiled intermediate products	250 mg/kg
	Imitation salmon	500 mg/kg
	Surimi minced fish	500 mg/kg
	Fish caviar	300 mg/kg
	Smoked fish	100 mg/kg
	Dry snacks (snacks) based on potatoes, grains or starch, with spices: -extruded or gun-puffed spicy snacks -other spicy snack products, including nuts	 200 mg/kg 100 mg/kg
	Edible coatings of cheeses and sausages	in accordance with TD
	Dietetic total mixed food rations, including for body weight control	50 mg/kg
	Biologically active food additives:	
	-solid	300 mg/kg
	-liquid	100 mg/kg
	Soups	50 mg/kg
	Meat and fish analogues based on vegetable proteins	100 mg/kg
Annato extracts (E160b, bixin, norbixin)	Margarines, spreads and rendered mixtures, specialty fats, milk fat replacers, cocoa butter equivalents, SOS cocoa butter improvers, POP cocoa butter substitutes, non-lauric untemperable cocoa butter substitutes, lauric untemperable cocoa butter substitutes, dried fats	10 mg/kg[2]
	Food service ice, fruit ice, fruit ice-cream	20 mg/kg
	Decorative products and casings	20 mg/kg[2]
	Rich bakery and flour confectionery	10 mg/kg[2]

	Liqueurs and fortified beverages with alcohol content of less than 15 volume %	10 mg/kg[2]
	Cheeses	15 mg/kg[2]
	Desserts, including milk-based ice-cream	10 mg/kg
	Cheese coatings (edible)	20 mg/kg[2]
	Smoked fish	10 mg/kg[2]
	Dry snacks (snacks) based on potatoes, grains or starch, with spices -extruded or gun-puffed spicy snacks -other spicy snack products, including nuts	 200 mg/kg 100 mg/kg
	Dry breakfast cereals from grains, extruded and gun-puffed and (or) flavored with fruit,	25 mg/kg[2]
	Chewing gum	300 mg/kg
Anthocyanins (E163),	In accordance with TD[3]	in accordance with TD
Titanium dioxide (E171), Calcium carbonate (E170), Carotenes (E160a), Beet red (E162, betanin), Paprika extract, capsanthin, capsorubin (E160c), Iron oxides and hydroxides (E172), Riboflavin (E101), Caramel (E150a, E150в, E150c, E150d), Tannins, food grade (E181), Vegetable carbon (E153), Chlorophylls and chlorophyllins (E140), Copper complexes of chlorophylls and chloro-phyllins (E141)	See Supplements No. 3 and 7	
Canthaxanthin (E161g)	Strasbourg sausages	15 mg/kg
Red rice	Meat products	in accordance with TD
Sylver (E174), Gold (E175)	Sugary confectionery, chocoloate (surface of decorative ingredients of confectionary sets, cakes, etc.)	in accordance with TD
	Liqueurs, vodka	in accordance with TD

Note:

[1] — for non-alcoholic and juice-containing beverages, confectionary and bakery products, desserts, ice-cream and fruit ice the use of each of Azorubine (E122), Sunset Yellow FCF (E110), Brown HT (E155), Ponseau 4R (E124) colouring agents must not exceed 50 mg/kg.

[2] — total carotenoids in terms of bixin or norbixin.

[3] — it shall be allowed to use the specified colouring agents for productions of all food products except for the products specified in supplement 9, and as for the food products specified in supplement 10, colouring agents content shall be regulated.

Supplement 12
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Carrying Agents

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Agar (E406)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Alginic acid (E400) and its alginate salts: with base NH_4 (E403), K (E402), Ca (E404), Na (E401)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Aluminum silicate (E559, kaolin)	Colouring agents	5 g/100 g
	See Supplement No. 3	
Potassium aluminum silicate (E555)	Colouring agents titanium dioxide (E170) and iron oxides and hydrooxides (E171)	not over 90% as related to the colouring agent
Calcium acetates (E263)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7, 8, 15	
Benzyl alcohol (E1519) — in food products (from all sources) both ready-prepared, and restored in accordance with the manufacturer's instruction	Flavorings:	in accordance with TD
	-for liqueurs, flavored wines, flavored beverages and wine-based cocktails -for confectionary, including chocolate and bakery products	100 mg/l 250 mg/kg
Bentonite (E558)\	Colouring agents	5 g/100 g
	See Supplement No. 3	
Beeswax (E901)	Colouring agents	in accordance with TD
	See Supplement No. 6	
Glycerol (E422)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 5	
Glycine (E640) and its sodium salt	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 16	
Potassium gluconate (E577)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 4, 7	
Guar gum (E412)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Gym arabic (E414, acacia gum)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Diacetin (E1517, glyceryl diacetat)	See Triacetin (E1518)	
Silicon dioxide amorphous (E551)	Emulsifying agents, colouring agents	5 g/100 g
	Colouring agents titanium dioxide (E171) and iron oxides and hydroxides (E172)	not over 90% as related to the colouring agent
	See Supplement No. 3	

Fatty acids (E570)	Glazing agents for fruits	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Isomaltitol, isomalt (E953), xylitol (E967), lactitol (E966), maltitol and maltitol syrup (E965), mannitol (E421), sorbitol (E420), erythritol (E968)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 13 and 15	
Potassium, calcium and sodium salts of fatty acids (E470)	Glazing agents for fruits	in accordance with TD
	See Supplements No. 3 and 15	
Carob bean gum (E410)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Potassium carbonates (E501), calcium carbonate (E170), magnesium carbonates (E504)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 3, 7, 11, 15 and17	
Carrageenan (E407, E407a)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Castor oil (E1503)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 3 and 6	
Konjac, Konjac flour (E425), konjac gum (E425i), konjac glucomannane (E425ii)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Modified starches: acetylated starch (E1420), acetylated distarch adipate (E1422), acetylated distarch phosphate (E1414), acetylated oxidized starch (E1451), distarch phosphate (E1412), monostarch phosphate (E1410), oxidized starch (E1404), hydroxypropyl distarch phosphate (E1442), hydroxypropyl starch (E1440), phosphated distarch phosphate (E1413), starch sodium °Ctenyl succinate (E1450)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Xantan gum (E415)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Lecithins (E322)	Glazing agents for fruits Colouring agents and fat-soluble antioxidants	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Магниевые соли fatty acids (E470)	Colouring agents and fat-soluble antioxidants	in accordance with TD
	See Supplements No. 3 and 15	
Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	Glazing agents for fruits, Colouring agents and fat-soluble antioxidants	in accordance with TD
Pectins (E440)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Polydextroses (E1200)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Polyvinylpyrrolidone (E1201) Polyvinylpolypyrrolidone (E1202)	Sweetening agents	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Polydimethylsiloxane (E900)	Glazing agents for fruits	in accordance with TD

	See Supplements No. 3 and 15	
Polyoxyethylene sorbitans (polyoxyethylene sorbitan esters of fatty acids, tweens): polyoxyethylene sorbitan (20) monolaurate (E432, tween 20), polyoxyethylene sorbitan (20) monooleate (E433, tween 80), polyoxyethylene sorbitan (20) monopalmitate (E434, tween 40), polyoxyethylene sorbitan (20) monostearate (E435, tween 60), polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (E436, tween 65)	Colouring agents and fat-soluble antioxidants Glazing agents for fruits Defoaming agents	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Polyethylene glycol (E1521)	Table sweetening agents	10 g/kg
	See Supplements No. 6 and 15	
Propylene glycol (E1520, propane-1,2-diol)	Antioxidants Colouring agents Emulsifying agents Enzymatic preparations	1 g/kg in food products
	See Triacetin (E1518)	
Propylene glycol alginate (E405)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Calcium silicate (E552)	Emulsifying agents, colouring agents	5 g/100 g
	Colouring agents titanium dioxide (E171) and iron oxides and hydroxides (E172)	not over 90% as related to the colouring agent
	See Supplement No. 3	
Sorbitans, fatty acid esters of sorbitol, (E491-E495, SPANs): sorbitan monostearate (E491, SPAN 60), sorbitan tristearate (E492, SPAN 65), sorbitan monolaurate (E493, SPAN 20), sorbitan monooleate (E494, SPAN 80), sorbitan monopalmitate (E495, SPAN 40)	Colouring agents Defoaming agents Glazing agents for fruits	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Ammonium sulphates (E517), potassium sulphates (E515), calcium sulphates (E516), sodium sulphates (E514)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 5 and 7	
Talc (E553iii)	Colouring agents	5 g/100 g
	See Supplement No. 3	
Tragacanth (E413)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Triacetin (E1518, glyceryl triacetate), Diacetin (E1517, glyceryl diacetat), Triethyl citrate (E1505), Propylene glycol (E1520 propane-1,2-diol) — separate or combined in food products (from all sources) both ready-prepared and restored in accordance with the manufacturer's instruction	flavorings: -for food products -for beverages except for cream liquor (for propylene glycol E1520)	in accordance with TD 3 g/kg 1 g/l.
Triethyl citrate (E1505)	See Triacetin (E1518)	
	See Supplement No. 15	
Ammoniun salts of phosphatidic acid (E442, ammonium phosphatides)	Antioxidants	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
Calcium phosphates (E341)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 3, № 5, № 7 and 15	
Potassium chloride (E508), calcium chloride (E509),	In accordance with TD	in accordance with TD

magnesium chloride (E511)	See Supplement No. 7	
Cellulose (E460): microcrystalline cellulose (E460i), powdered cellulose (E460ii) Modified cellulose: hydroxypropyl methyl cellulose (E464), hydroxypropyl cellulose (E463), carboxymetyl cellulose, sodium carboxy-methyl cellulose, cellulose gum (E466), enzymated carboxymetyl cellulose, enzy-mated cellulose gum (E469), methul cellulose (E461), methul ethyl cellulose (E465) этилcellulose (E462)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	
crosscaramellose (cross-linked sodium car-boxymethyl cellulose), E468	Sweetening agents	in accordance with TD
beta-Cyclodextrin (E459)	In accordance with TD	1 g/kg
	See Supplement No. 15	
Potassium citrates (E332), sodium citrates (E331)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 4 and 7	
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glyc-erol (E472e) Acetic and fatty acid esters of glycerol (E472a) Polyglycerol esters of fatty acids (E475) Sucrose esters of fatty acids (E473) Citric acid esters of mono — diglycerides (E472c)	Colouring agents and fat-soluble antioxidants	in accordance with TD
	See Supplement No. 15	

Supplement 13
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Sweetening Agents

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Aspartame (E951)	Flavored water-based non-alcoholic beverages, beverages with juice; nectars, juice-containing beverages; beverages based on milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	600 mg/kg
	Flavored desserts based on water, grains, fruit, vegetables, milk, eggs and fat — without addition of sugar or of reduced caloric value	1 g/kg
	Snacks: flavored, ready-prepared, packed dry spicy products based on starch and nuts	500 mg/kg
	Confectionery without addition of sugar	1 g/kg
	Confectionery of reduced caloric value or without addition of sugar: -based on starch -based on cocoa, dried fruit	 2 g/kg 2 g/kg
	Soft spreads, margarines	1 g/kg
	Chewing gum without addition of sugar	5.5 g/kg
	Ice-cream (except for cream and milk ice-cream), fruit ice — of reduced caloric value or without addition of sugar	800 mg/kg
	Preserved and pasteurized fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	1 g/kg
	Jams, preserves, jelly, fruit jelly of reduced caloric value	1 g/kg
	Products derived from fruit and vegetables of reduced caloric value	1 g/kg
	Fruit and vegetable sweet and sour semi-preserved foods	300 mg/kg
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, mustard, grated horseradish	350 mg/kg
	Sweet and sour semi-preserved foods from fish, fish marinades, crustaceans and mollusca	300 mg/kg
	Rich bakery and flour confectionery for dietetic nutrition	1,7 g/kg
	Dry breakfast cereals from grains with dietary fibers content of over 15% or boltings content of at least 20% of reduced caloric value or without addition of sugar	1 g /kg
	Soups of reduced caloric value	110 mg/l
	Apple and pear cider	600 mg/l
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	600 mg/l
	Beverages containing a mixture of non-alcoholic beverages and beer or cider, wines, alcoholic beverages	600 mg/l
	Non-alcoholic beer or beer with alcohol content of not over 1.2 volume %; other types of special beer	600 mg/l
	Freshening (breath-freshening) microsweets (tablets, pastilles) without addition of sugar	6 g/kg

	Beer of reduced caloric value	25 mg/l
	Dietetic products, including for body weight reduction	800 mg/kg
	Biologically active food additives:	
	-liquid	600 mg/kg
	-solid	2 g/kg
	-vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	5.5 g/kg
Salt of aspartame-acesulfame (E962) — the maximum content level in a product: potassium acesulfame — AC, aspartame — AS[1]	Flavored non-alcoholic water-based beverages, beverages with juice; nectars, juice-containing beverages; beverages based on milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	350 mg AC/l
	Flavored desserts based on water, grains, fruit, vegetables, milk, eggs and fat — without addition of sugar or of reduced caloric value	350 mg AC/kg
	Snacks: flavored, ready-prepared, packed dry spicy products based on starch and nuts	500 mg AC/kg
	Confectionery without addition of sugar	500 mg AC/kg
	Confectionery of reduced caloric value or without addition of sugar: -based on starch -based on cocoa, dried fruit	 1 g AC/kg 500 mg AC/kg
	Soft spreads and margarines	1 g AS/kg
	Chewing gum without addition of sugar	2 g AC/kg
	Ice-cream (except for cream and milk ice-cream), fruit ice — of reduced caloric value or without addition of sugar	800 mg AS/kg
	Preserved and pasteurized fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	350 mg AC/kg
	Jams, preserves, jelly, fruit jelly of reduced caloric value	1 g AS/kg
	Products derived from fruit and vegetables of reduced caloric value	350 mg AC/kg
	Fruit and vegetable sweet and sour semi-preserved foods	200 mg AC/kg
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, mustard, grated horseradish	350 mg AS/kg
	Sweet and sour semi-preserved foods from fish, fish marinades, crustaceans and mollusca	200 mg AC/kg
	Dry breakfast cereals from grains with dietary fibers content of over 15% or boltings content of at least 20% of reduced caloric value or without addition of sugar	1 g AS/kg
	Soups of reduced caloric value	110 mg AS/l
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	350 mg AC/l
	Apple and pear cider	350 mg AC/l
	Beverages containing a mixture of non-alcoholic beverages and beer or cider (apple, pear cider), wines, alcoholic beverages	350 mg AC/l
	Non-alcoholic beer or with alcohol content of not over 1.2 volume %; other types of special beer	350 mg AC/l
	Beer of reduced caloric value	25 mg AS/l
	Freshening (breath and throat freshening) microsweets (tablets, pastilles) without addition of sugar	2.5 g AC/kg
	Rich bakery and flour confectionery for dietetic nutrition	1 g AC/kg
	Dietetic products, including for body weight reduction	450 mg AC/kg
	Biologically active food additives:	

	-liquid -solid -vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	350 mg AC/kg 500 mg AC/kg 2 g AC/kg
Acesulfame potassium (E950)	Flavored non-alcoholic water-based beverages, beverages with juice; nectars, juice-containing beverages; beverages based on milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	350 mg/kg
	Flavored desserts based on water, grains, fruit, vegetables, milk, eggs and fat — without addition of sugar or of reduced caloric value	350 mg/kg
	Snacks: flavored, ready-prepared, packed dry spicy products based on starch and nuts	350 mg/kg
	Confectionery without addition of sugar	500 mg/kg
	Confectionery of reduced caloric value or without addition of sugar: -based on starch -based on cocoa, dried fruit	 1 g/kg 500 mg/kg
	Soft spreads and margarines	1 g/kg
	Chewing gum without addition of sugar	2 g/kg
	Ice-cream (except for cream and milk ice-cream), fruit ice of reduced caloric value or without addition of sugar	800 mg/kg
	Preserved and pasteurized fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	350 mg/kg
	Jams, preserves, jelly, fruit jelly of reduced caloric value	1 g/kg
	Products derived from fruit and vegetables of reduced caloric value	350 mg/kg
	Fruit and vegetable sweet and sour semi-preserved foods	200 mg/kg
	Sweet and sour semi-preserved foods from fish, fish marinades, crustaceans and mollusca	200 mg/kg
	Rich bakery and flour confectionery for dietetic nutrition	1 g/kg
	Dry breakfast cereals from grains with dietary fibers content of over 15% or boltings content of at least 20%, of reduced caloric value or without addition of sugar	1.2 g/kg
	Soups of reduced caloric value	110 mg/l
	Apple and pear cider	350 mg/l
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	350 mg/kg
	Beverages containing a mixture of non-alcoholic beverages and beer or cider, wines and alcoholic beverages	350 mg/kg
	Non-alcoholic beer or with alcohol content of not over 1.2 volume %; other types of special beer	350 mg /l
	Freshening (breath-freshening) microsweets (tablets, pastilles) without addition of sugar	2.5 g/kg
	Ice-cream wafers and cones without addition of sugar	2 g/kg
	Sweets in the form of tablets of reduced caloric value	500 mg/kg
	Beer of reduced caloric value	25 mg/l
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, mustard, grated horseradish	350 mg/kg
	Dietetic products, including for body weight reduction	450 mg/kg
	Biologically active food additives:	

	-liquid	350 mg/kg
	-solid	500mg/kg
	-vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	2 g/kg
Polyatomic alcohols — polyols: maltitol and maltitol syrup (E965), isomaltitol (E953), mannitol (E421), sorbitol (E420), xylitol (E967), lactitol (E966), erythritol (E 968)	Desserts and similar products: flavored water-based, based on milk and milk products, based on products derived from fruit and vegetables, grains, eggs, fat — of reduced caloric value or without addition of sugar	In accordance with TD
	Dry breakfast cereals based on products derived from grains — of reduced caloric value or without addition of sugar	In accordance with TD
	Ice-cream (except for cream and milk ice-cream), fruit ice — of reduced caloric value or without addition of sugar	In accordance with TD
	Jam, preserves, fruit jelly, jelly products, glazed sugar fruit, fruit products (except for the products designated for production of beverages based on fruit and juice) — of reduced caloric value or without addition of sugar	In accordance with TD
	Confectionery: sweets including caramel, cocoa products without addition of sugar Confectionery based on dried fruit and starch of reduced caloric value or without addition of sugar	In accordance with TD
	Rich bakery and flour confectionery of reduced caloric value or without addition of sugar	In accordance with TD
	Chewing gum	In accordance with TD
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, mustard, grated horseradish	In accordance with TD
	Solid dietetic products and biologically active food additives	In accordance with TD
Neohesperidine dihydrochalcone (E959)	Flavored water-based non-alcoholic beverages, beverages with juice; nectars, juice-containing beverages; beverages based on milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	30 mg/kg
	Flavored desserts based on water, grains, fruit, vegetables, milk, eggs and fat without addition of sugar or of reduced caloric value	50 mg/kg
	Snacks: flavored, ready-prepared, packed dry spicy products based on starch and nuts	50 mg/kg
	Confectionery without addition of sugar	100 mg/kg
	Confectionery of reduced caloric value or without addition of sugar:	
	-based on starch	150 mg/kg
	-based on cocoa, dried fruit	100 mg/kg
	Soft spreads and margarines	50 mg/kg
	Chewing gum without addition of sugar	400 mg/kg
	Freshening (breath-freshening) microsweets (tablets, pastilles) without addition of sugar	400 mg/kg
	Ice-cream (except for cream and milk ice-cream), fruit ice of reduced caloric value or without addition of sugar	50 mg/kg
	Preserved and pasteurized fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	50 mg/kg
	Jams, preserves, jelly, fruit jelly of reduced caloric value	50 mg/kg
	Products derived from fruit and vegetables of reduced caloric value	50 mg/kg
	Fruit and vegetable sweet and sour semi-preserved foods	100 mg/kg
	Sweet and sour semi-preserved foods from fish, fish marinades, crustaceans and mollusca	30 mg/kg

	Rich bakery and flour confectionery for dietetic nutrition	150 mg/kg
	Dry breakfast cereals from grains with dietary fibers content of over 15% or boltings content of at least 20%, of reduced caloric value or without addition of sugar	50 mg/kg
	Soups of reduced caloric value	50 mg/kg
	Apple and pear cider	20 mg/l
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	30 mg/kg
	Beverages containing a mixture of non-alcoholic beverages and beer or cider, wines, alcoholic beverages	30 mg/kg
	Non-alcoholic beer or with alcohol content of not over 1.2 volume %; other types of special beer	10 mg/l
	Ice-cream wafers and cones without addition of sugar	50 mg/kg
	Beer of reduced caloric value	10 mg/kg
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, mustard, grated horseradish	50 mg/kg
	Dietetic products, including for body weight reduction	100 mg/kg
Neotame (E961)	Biologically active food additives: -liquid -solid -vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets. Flavored non-alcoholic beverages based on water, fruit juices, milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	 50 mg/kg 100 mg/kg 400 mg/kg 20 mg/kg
	Flavored desserts based on water, grains, fruit, vegetables, milk, eggs and fat, without addition of sugar or of reduced caloric value	32 mg/kg
	Snacks: flavored, ready-prepared, packed dry spicy products based on starch and nuts	18 mg/kg
	Sweets in the form of tablets (pastilles) of reduced caloric value	15 mg/kg
	Confectionery without addition of sugar	32 mg/kg
	Confectionery of reduced caloric value or without addition of sugar: based on starch	65 mg/kg
	based on cocoa, dried fruit	65 mg/kg
	Soft spreads and margarines	32 mg/kg
	Chewing gum without addition of sugar	250 mg/kg
	Ice-cream (except for cream and milk ice-cream), fruit ice — of reduced caloric value or without addition of sugar	26 mg/kg
	Ice-cream wafers and cones without addition of sugar (cream and milk ice-cream)	60 mg/kg
	Preserved and pasteurized fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	32 mg/kg
	Jams, preserves, jelly, fruit jelly of reduced caloric value	32 mg/kg
	Products derived from fruit and vegetables of reduced caloric value	32 mg/kg
	Fruit and vegetable sweet and sour semi-preserved foods	10 mg/kg
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, mustard, grated horseradish	12 mg/kg
	Sweet and sour semi-preserved foods from fish, fish marinades, crustaceans and mollusca	10 mg/kg
	Dry breakfast cereals from grains with dietary fi-	32 mg/kg

	bers content of over 15% or boltings content of at least 20% of reduced caloric value or without addition of sugar	
	Soups of reduced caloric value	5 mg/l
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	20 mg/l
	Apple and pear cider	20 mg/l
	Beverages containing a mixture of non-alcoholic beverages and beer or cider (apple, pear cider), wines, alcoholic beverages	20 mg/l
	Non-alcoholic beer or with alcohol content of not over 1.2 volume %; other types of special beer	20 mg/l
	Beer of reduced caloric value	1 mg/l
	Freshening (breath-freshening) microsweets (tablets, pastilles) without addition of sugar	200 mg/kg
	Highly-flavored (throat) pastilles without addition of sugar	65 mg/kg
	Rich bakery and flour confectionery for dietetic nutrition	55 mg/kg
	Dietetic products for body weight reduction	26 mg/kg
	Dietetic products, including for body weight reduction	32 mg/kg
	Biologically active food additives:	
	liquid	20 mg/kg
	solid	60 mg/kg
	vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	185 mg/kg
	Table sweetening agents	In accordance with TI
Saccarin and its Na, K, Ca salts (E954) — separate or combined in terms of saccarin	Flavored non-alcoholic water-based beverages, beverages with juice; nectars, juice-containing beverages; beverages based on milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	80 mg/kg
	Flavored desserts based on water, grains, fruit, vegetables, milk, eggs and fat without addition of sugar or of reduced caloric value	100 mg/kg
	Snacks: flavored, ready-prepared, packed dry spicy products based on starch and nuts	100 mg/kg
	Confectionery without addition of sugar	500 mg/kg
	Confectionery of reduced caloric value or without addition of sugar:	
	-based on starch	300 mg/kg
	-based on cocoa, dried fruit	500 mg/kg
	Soft spreads and margarines	200 mg/kg
	Chewing gum without addition of sugar	1.2 g/kg
	Ice-cream (except for cream and milk ice-cream), fruit ice of reduced caloric value or without addition of sugar	100 mg/kg
	Preserved and pasteurized fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	200 mg/kg
	Jams, preserves, jelly, fruit jelly of reduced caloric value	200 mg/kg
	Products derived from fruit and vegetables of reduced caloric value	200 mg/kg
	Fruit and vegetable sweet and sour semi-preserved foods	160 mg/kg
	Sweet and sour semi-preserved foods from fish, fish marinades, crustaceans and mollusca	160 mg/kg
	Rich bakery and flour confectionery for dietetic nutrition	170 mg/kg
	Dry breakfast cereals from grains with dietary fibers content of over 15% or boltings content of at least 20%, of reduced caloric value or without addition of sugar	100 mg/kg
	Soups of reduced caloric value	110 mg/kg

	Apple and pear cider	80 mg/l
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	80 mg/kg
	Beverages containing a mixture of non-alcoholic beverages and beer or cider, wines, alcoholic beverages	80 mg/kg
	Non-alcoholic beer or with alcohol content of not over 1.2 volume %; other types of special beer	80 mg/l
	Cooling (breath-freshening) microsweets (tablets, pastilles) without addition of sugar	3 g/kg
	Ice-cream wafers and cones without addition of sugar	800 mg/kg
	Mustard	320 mg/kg
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations	160 mg/kg
	Mustard, grated horseradish	320 mg/kg
	Dietetic products, including for body weight reduction	240 mg/kg
	Biologically active food additives:	
	-liquid	80 mg/kg
	-solid	500 mg/kg
	-vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	1.2 g/kg
Steviol glycosides (E960), stevia, leaves powder and syrup therefrom, stevia extracts	Flavored non-alcoholic water-based beverages, beverages with juice; nectars, juice-containing beverages; beverages based on milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value; alcoholic beverages, bakery products and confectionery, fruit filling agents, cultured milk products, ice-cream, preserved fruit and berries, sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations	In accordance with TD
Sucralose (E955, trichlorogalactosucrose)	Flavored non-alcoholic water-based beverages, beverages with juice; nectars, juice-containing beverages; beverages based on milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	300 mg/kg
	Flavored desserts based on water, grains, fruit, vegetables, milk, eggs and fat, without addition of sugar or of reduced caloric value	400 mg/kg
	Snacks: flavored, ready-prepared, packed dry spicy products based on starch and nuts	200 mg/kg
	Confectionery in the form of tablets (pastilles) of reduced caloric value	200 mg/kg
	Confectionery without addition of sugar	1 g/kg
	Confectionery of reduced caloric value or without addition of sugar: based on starch based on cocoa, dried fruit	 1 g/kg 800 mg/kg
	Soft spreads and margarines	400 mg/kg
	Chewing gum without addition of sugar	3 g/kg
	Ice-cream (except for cream and milk ice-cream), fruit ice — of reduced caloric value or without addition of sugar	320 mg/kg
	Ice-cream wafers and cones without addition of sugar (cream and milk ice-cream)	800 mg/kg
	Preserved and pasteurized fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	400 mg/kg
	Jams, preserves, jelly, fruit jelly of reduced caloric value	400 mg/kg
	Products derived from fruit and vegetables of reduced caloric value	400 mg/kg
	Fruit and vegetable sweet and sour semi-preserved	180 mg/kg

	foods	
	Sauces, sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations	450 mg/kg
	Mustard, grated horseradish	320 mg/kg
	Mustard	140 mg/kg
	Sweet and sour semi-preserved foods from fish, fish marinades, crustaceans and mollusca	120 mg/kg
	Dry breakfast cereals from grains with dietary fibers content of over 15% or boltings content of at least 20%, of reduced caloric value or without addition of sugar	400 mg/kg
	Soups of reduced caloric value	45 mg/l
	Alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	250 mg/l
	Apple and pear cider	50 mg/l
	Beverages containing a mixture of non-alcoholic beverages and beer or cider (apple, pear cider), wines, alcoholic beverages	250 mg/l
	Non-alcoholic beer or with alcohol content of not over 1.2 volume %; other types of special beer	250 mg/l
	Beer of reduced caloric value	10 mg/l
	Freshening (breath-freshening) microsweets (tablets, pastilles) without addition of sugar	2.4 g/kg
	Rich bakery and flour confectionery for dietetic nutrition	700 mg/kg
	Dietetic products including for body weight reduction	320 mg/kg
	Dietetic products for therapeutic nutrition	400 mg/kg
	Biologically active food additives: liquid solid vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	 240 mg/kg 800 mg/kg 2.4 g/kg
Thaumatin (E957)	Confectionery without addition of sugar	50 mg/kg
	Confectionery based on cocoa and dried fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	50 mg/kg
	Chewing gum without addition of sugar	50 mg/kg
	Ice-cream (except for milk and cream ice-cream), fruit ice of reduced caloric value or without addition of sugar	50 mg/kg
	Biologically active food additives: vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	400 mg/kg
Cyclamic acid and its salts: sodium and calcium cyclamates (E952) — separate or combined in terms of the acid	Flavored non-alcoholic beverages based on water, fruit juices, milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	250 mg/kg
	Flavored desserts based on water, grain, fruit, vegetables, milk, eggs and fat — without addition of sugar or of reduced caloric value	250 mg/kg
	Soft spreads and margarines	500 mg/kg
	Preserved and pasteurized fruit of reduced caloric value or without addition of sugar	1 g/kg
	Jams, preserves, fruit jelly of reduced caloric value	1 g/kg
	Products derived from fruit and vegetables of reduced caloric value	250 mg/kg
	Rich bakery and flour confectionery for dietetic nutrition	1,6 g/kg
	Beverages containing a mixture of non-alcoholic beverages and beer or cider, wines, alcoholic beverages	250 mg/kg
	Dietetic products including for body weight reduction	400 mg/kg
	Biologically active food additives:	
	-liquid	400 mg/kg

	-solid	500 mg/kg
	-vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	1.25 g/kg

Note:

[1] — the maximum level of the salt of aspartame-acesulfame (E962) in products is established in accordance with the content of aspartame (AS) or acesulfame potassium (AC) therein; when using the salt of aspartame-acesulfame (E962) upon production of food products, separately or combined with aspartame (E951) and (or) acesulfame potassium (E950), the maximum level of separate sweetening agents (E950 and (or) E951) must not exceed the standards established therefor.

Supplement 14
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Propellants and Packaging Gases

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Nitrogen (E941) Argon (E938) Hydrogen (E949) Gellium (E939) Nitrous oxide (E 942) Oxygen (E948) Carbon dioxide (E290)	In accordance with TD	in accordance with TD
Butane (E943a) Isobutane (E943b) Propane (E944)	For vegetable oil sprays (only for industrial use) For water-based emulsion sprays	in accordance with TD

Supplement 15
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Stabilizing Agents, Emulsifying Agents, Filling Agents and Thickening Agents

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Agar (E406)	In accordance with TD[1]	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Acacia gum	See gym arabic	
Arabinogalactan (E409)	In accordance with TD[1]	in accordance with TD
Alginic acid (E400) and its salts: ammonium alginate (E403), potassium alginate (E402), calcium alginate (E404), sodium alginate (E401)	In accordance with TD[1]	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Calcium acetates (E263)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplements No. 7, 8, 12	
Gellan gum (E418)	In accordance with TD[1]	in accordance with TD
Soybean hemicellulose (E426)	Milk-containing beverages	5 g/l
	Biologically active food additives	1.5 g/l (kg)
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, including emulsified creams	30 g/l
	Prepacked rich bakery products	10 g/kg
	Prepacked, ready-prepared eastern noodles	10 g/kg
	Prepacked, ready-prepared rice	10 g/kg
	Prepacked technologically processed potato and rice products, including chilled, frozen and dried products	10 g/kg
	Dry, concentrated and frozen egg products	10 g/kg
	Jellied confectionery, except for jelly in mini-packages	10 g/kg
Guar gum (E412)	In accordance with TD[1, 2]	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Gym arabic (E414)	In accordance with TD[1]	in accordance with TD
Dioctyl sodium sulphosuccinate (E480)	Dry mixtures for beverages and desserts containing fumaric acid	10 mg/kg for a ready-to-serve beverage, 15 mg/kg for a ready-to-serve dessert
Fatty acids (E570)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	

Salts of myristic, palmitic and stearic fatty acids (with base AI, Ca, Na, Mg, K and NH_4 (E470)	See Supplement No. 3 and 12	
Isomaltitol, isomalt (E953), xylitol (E967), lactitol (E966), maltitol and maltitol syrup (E965). mannitol (E421), sorbitol (E420), erythritol (E968)	In accordance with TD[3]	in accordance with TD
	Food products except for non-alcoholic beverages	In accordance with TI
	Frozen fish, crustaceans, mollusca and cephalopods	In accordance with TI
	Liqueurs	In accordance with TI
	See Supplements No. 12 and 13	
Carob bean gum (E410)	In accordance with TD[1, 2]	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Cassia gum (E427)	Food service ice, fruit ice, fruit ice-cream; Fermented milk products, except for non-flavored milk products containing living fermented microorganisms; Milk-based desserts, including ice-cream and similar products Fillings, glazes and coatings for rich bakery products and desserts; Processed cheeses; Sauces and seasonings for salads; Soups and broths (concentrates)	2.5 g/kg
	Thermally processed meat products	1.5 g/kg
Karaya gum (E416)	Dry breakfast cereals from grains and potatoes	5 g/kg
	Nuts coatings	10 g/kg
	Fillings, glazes, finishing coatings for rich bakery products and flour confectionery	5 g/kg
	Desserts	6 g/kg
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, including emulsified creams	10 g/kg
	Egg liqueurs	10 g/kg
	Chewing gum	5 g/kg
	Biologically active food additives	in accordance with TD
	Flavorings	50 g/kg
Potassium carbonate (E501)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7 and 12	
Carrageenan and its NH_4, K and Na salts, including furcellaran (E407), carrageenan pes-processed EUCHEMA seaweed (E407a)	In accordance with TD[1]	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Quillaia extracts (E999)	Flavored non-alcoholic beverages, cider	200 mg/l in terms of an anhydrous extract
Konjac, Konjac flour (E425), konjac gum (E425i), konjac glucomannane (E425ii)	In accordance with TD[1, 2]	10 g/kg
	See Supplement No. 12	
Modified starches:	In accordance with TD	in accordance

Dextrins, starch, thermally processed, white and yellow (E1400), acetylated distarch adipate (E1422), acetylated distarch phosphate (E1414), distarch phosphate hydroxypropyl (E1442), distarch phosphate (E1412), distarch phosphate phosphated (E1413), acetylated starch (E1420), acetilated oxydised starch (E1451), acid treated starch (E1401), starches enzyme-treated (E1405), alkaline treated starch (1402), oxidized starch (1404), hydroxypropyl starch (E1440), bleached starch (1403), starch and starch sodium °Ctenyl succinate (E1450), monostarch phosphate (E1410)		with TD
	See Supplement No. 12	
starch and starch aliminium °Ctenyl succinate (E1452)	Incapsulated vitamin preparations	35 g/kg
Xantan gum (E415)	In accordance with TD[1, 2]	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Lecithins (E322)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Soap root (Acantophyllum sp.) extract (water)	Confectionery	in accordance with TD
Pectins (E440)	In accordance with TD[1]	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Polyvinylpyrrolidone (E1201), polyvinylpolypyrrolidone (E1202)	See Supplement No. 12	
Polydextroses (E1200)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Polydimethylsiloxane (E900)	See Supplement No. 3 and 12	
Polyoxyethylene sorbitans (polyoxyethylene sorbitan esters of fatty acids, tweens): polyoxyethylene sorbitan (20) monolaurate (E432, tween 20), polyoxyethylene sorbitan (20) monooleate (E433, tween 80), polyoxyethylene sorbitan (20) monopalmitate (E434 tween 40), polyoxyethylene sorbitan (20) monostearate (E435, tween 60), polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (E436, tween 65) — separate or combined	Milk and cream replacers	5 g/kg
	Fatty emulsions for bakery products	10 g/kg
	Ice-cream (except for full-cream ice, milk and cream ice-cream), fruit ice	1 g/kg
	Desserts	3 g/kg
	Rich bakery and flour confectionery	3 g/kg
	Sugary confectionery	1 g/kg
	Chewing gum	5 g/kg
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, including emulsified creams	5 g/kg
	Soups and broths	1 g/kg
	Dietetic products, including for body weight reduction	1 g/kg
	Biologically active food additives	in accordance with TD
	Flavorings, except for liquid smoke flavorings and flavorings based on oleoresins of spices	10 g/kg
	Food products containing liquid smoke flavorings and flavorings based on oleoresins of spices	1 g/kg
	Decorative ornaments, including for rich bakery products, decorative coatings (not fruit coatings), sweet sauces	3 g/kg
Polyoxyethylene (8) stearate (E430), polyoxyethylene (40) stearate (E431)	Wine	in accordance with TD
Polyethylene glycol (E1521)	Non-alcoholic beverages, including specialized	1 g/kg

	beverages	
	Chewing gum	20 g/kg
	Biologically active food additives in capsules and tablets	10 g/kg
	See Supplement No. 6 and 12	
Propylene glycol alginate (E405)	Fatty emulsion products	3 g/kg
	Ice-cream (except for full-cream ice, milk and cream ice-cream), fruit ice	3 g/kg
	Fruit products and vegetables, except for juice products	5 g/kg
	Sugary confectionery	1.5 g/kg
	Chewing gum	5 g/kg
	Rich bakery and flour confectionery	2 g/kg
	Dry breakfast cereals (snacks) based on grain and potatoes	3 g/kg
	Flavored non-alcoholic beverages	300 mg/l
	Beer, cider	100 mg/l
	Emulsion liqueurs	10 g/kg
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, including emulsified creams	8 g/kg
	Fillings, glazes, decorative coatings for rich bakery products and flour confectionery and desserts	5 g/kg
	Dietetic products, including for body weight reduction	1.2 g/kg
	Biologically active food additives	1 g/kg
	See Supplement No. 12	
Sucroglycerides (E474), sucrose esters of fatty acids (E473) — separate or combined	Sterilized cream	5 g/kg
	Milk-based beverages	5 g/l
	Cream replacers	5 g/kg
	Meat products, thermally processed	5 g/kg in terms of fat
	Fatty emulsions for bakery products and flour confectionery	10 g/kg
	Ice-cream (except for full-cream ice, milk and cream ice-cream), fruit ice	5 g/kg
	Fresh fruits, surface treatment	in accordance with TD
	Sugary confectionery	5 g/kg
	Desserts	5 g/kg
	Beverage whiteners	20 g/kg
	Rich bakery and flour confectionery	10 g/kg
	Chewing gum	10 g/kg
	Non-alcoholic beverages based on coconuts, almonds and anise apples	5 g/kg
	Alcoholic beverages except for wines and beer	5 g/kg
	Powders for preparation of hot beverages	10 g/kg
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, including emulsified creams	10 g/kg
	Soups and broths	2 g/kg
	Weak preserved coffee	1 g/l
	Biologically active food additives	in accordance with TD
	Dietetic products, including for body weight reduction	5 g/kg
	See Supplement No. 5 and 12	
Sucrose acetate isobutyrate (E444, SAIB)	Flavored cloudy non-alcoholic beverages	300 mg/l
	Fruit and (or) vegetable juice-containing beverages	300 mg/l
	Flavored cloudy alcoholic beverages with alcohol content of less than 15 volume %	300 mg/l
Licorice root (Glycyrrhiza sp.) extract	Confectionery	in accordance

		with TD
Sorbitans, fatty acid esters of sorbitol, SPANs: sorbitan monostearate (E491, SPAN 60), sorbitan tristearate (E492, SPAN 65), sorbitan monolaurate (E493, SPAN 20), sorbitan monooleate (E494, SPAN 80), sorbitan monopalmitate (E495, SPAN 40), separate or combined	Milk and cream replacers	5 g/kg
	Fatty emulsions	10 g/kg
	Ice-cream (except for full-cream ice, milk and cream ice-cream), fruit ice (only E492)	500 mg/kg
	Rich bakery and flour confectionery	10 g/kg
	Sugary confectionery	5 g/kg
	Sweets based on cocoa, chocoloate (only E492)	10 g/kg
	Chewing gum	5 g/kg
	Jelly fruit jelly (only E493)	25 mg/kg
	Desserts	5 g/kg
	Wines (only E491)	5 g/kg
	Liquid concentrates of tea, fruit and herbal waters	500 mg/kg
	Beverage whiteners	5 g/kg
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, including emulsified creams	5 g/kg
	Fillings, glazes, decorative coatings for rich bakery products and confectionary	5 g/kg
	Bakery yeast	in accordance with TD
	Dietetic products, including for body weight reduction	5 g/kg
	Biologically active food additives	in accordance with TD
	See Supplement No. 5 and 12	
Stearyl tartrate (E483), stearyl citrate (E484) — separate or combined	Rich bakery and flour confectionery	4 g/kg
	Desserts	5 g/kg
	See Supplement No. 5	
Sodium stearoyl-2-lactylate (E481), Calcium stearoyl-2-lactylate (E482), separate or combined	Fatty emulsions	10 g/kg
	Bread (special varieties)	3 g/kg
	Bakery and flour confectionery	5 g/kg
	Chewing gum	2 g/kg
	Instant rice	4 g/kg
	Sugary confectionery	5 g/kg
	Desserts	5 g/kg
	Dry breakfast cereals (snacks) based on grains and potatoes	5 g/kg
	Cut or ground meat preserves	4 g/kg
	Powders for preparation of hot beverages	2 g/kg
	Emulsified liqueurs, alcoholic beverages of strength less than 15%	8 g/kg
	Fruit mustard	2 g/kg
	Food products of dietetic therapeutic and protective nutrition, including for body weight reduction	2 g/kg
	See Supplement No. 5	
Tannins, food grade (E181)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 11	
Tara gum (E417)	In accordance with TD	in accordance with TD
Sodium tartrates (E335), potassium tartrates (E336), potassium sodium tartrates (E337)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7	
Thermally oxidized soyabean oil with mono- and diglycerides of fatty acids, TOSOM (E479)	Fatty emulsion products, frying and cooking fats	5 g/kg
Tragacanth (E413)	In accordance with TD[1]	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Triacetin (E1518, glyceryl triacetate)	Chewing gum	in accordance with TD

	See Supplement No. 12	
Triethyl citrate (E1505)	Dry egg white	in accordance with TD
	Biologically active food additives in capsules and tablets	3.5 g/kg
	See Supplement No. 12	
Ammoniun salts of phosphatidic acid — (ammonium phosphatides, E442)	Cocoa and chocoloate	10 g/kg
	Sweets based on cocoa	10 g/kg
Phosphoric acid (E338) and food phosphates: Phosphates: with base NH_4 (E 342), K (E340), Ca (E341, 542), Mg (E343), Na (E339), Diphosphates (E450), Triphosphates (E451), Polyphosphates (E452) — added phosphate, separate or combined in terms of P_2O_5	Heat-treated milk	1 g/l
	Concentrated milk with dry substances content of less than 28%	1 g/l
	Concentrated milk with dry substances content of over 28%	1.5 g/l
	Dry milk and dry skim milk	2.5 g/l
	Pasteurized heat-treated cream	5 g/l
	Whipped cream and replacers thereof based on vegetable fat	5 g/l
	Young cheeses (except for Mozzarella cheese)	2 g/kg
	Processed cheeses and replacers thereof	20 g/kg
	Chocoloate and barley milk-based beverages	2 g/kg
	Sour cream butter	2 g/kg
	Spreads and margarines	5 g/kg
	Ice-cream (except for full-cream ice, milk and cream ice-cream), fruit ice	1 g/kg
	Desserts, including milk-based desserts (ice-cream)	3 g/kg
	Desserts, dry powder-like mixtures	7 g/kg
	Fruit products, glazed fruit	800 mg/kg
	Products derived from potatoes, including frozen, chilled and dried products	5 g/kg
	Processed potato products, including frozen, chilled and dried products, as well as frozen pre-fried potatoes	5 g/kg
	Bakery and flour confectionary	20 g/kg
	Sugary confectionery	5 g/kg
	Powdered sugar	10 g/kg
	Chewing gum	in accordance with TD
	Flour	2.5 g/kg
	Flour-based dry mixtures with addition of sugar, leavening agents for baking of fruit cakes, cakes, pancakes, etc.	20 g/kg
	Pasta: noodles	2 g/kg
	Thin dough	12 g/kg
	Grain products produced by the extrusion technology, dry breakfast cereals	5 g/kg
	Dry, powder-like food products	10 g/kg
	Special food products	5 g/kg
	Meat products, except for non-processed products and meat filling	3 g of added phosphate for 1 kg of meat raw materials 8 g of the total (added + natural) phosphate for 1 kg of meat raw materials
	Frozen non-processed fish fillet	5 g/kg added phosphate 10 g/kg of the total (added + natu-

		ral phosphate)
	Frozen mollusca and crustaceans (processed and non-processed)	5 g of added phosphate for 1 kg crustacean raw materials 10 g of the total (added + natural) phosphate for 1 kg of crustacean raw materials
	Surimi fish fillet	1 g/kg
	Fish and shrimp pastes	5 g/kg
	Frozen fish filling and products therefrom	5 g of added phosphate for 1 kg of fish raw materials 10 g of the total (added + natural) phosphate for 1 kg of fish raw materials
	Crustacean preserves	1 g of added phosphate for 1 kg of crustacean raw materials
	Liquid egg products (melange, egg white, egg yolk)	10 g/kg
	Sauces based on vegetable oil formulations, mayonnaises, mayonnaise sauces, creams based on vegetable oil formulations, including emulsified creams	5 g/kg
	Soups and broths (concentrates)	3 g/kg
	Cloud emulsions for beverages	30 g/l
	Special beverages for sportsmen, artificially mineralized non-alcoholic beverages	500 mg/l
	Beverages based on vegetable proteins	20 g/l
	Alcoholic beverages (except for wines and beer)	1 g/l
	Tea and dry instant herbal teas	2 g/kg
	Salt and salt substitutes	10 g/kg
	Syrups (decorative coatings) flavored for milk shakes, ice-cream, syrups for thick pancakes, pancakes, Easter cakes	3 g/kg
	Glazes for meat and vegetable products	4 g/kg
	Biologically active food additives	in accordance with TD
	Flavored non-alcoholic beverages	700 mg/l
	Flavorings	40 g/kg
	Serum protein for production of performance beverages	4 g/kg
Furcellaran	See Carrageenan	
Chitosan, chitosonium hydrochloride	In accordance with TD	in accordance with TD
Cellulose:	In accordance with TD	in accordance

microcrystalline cellulose (E460i), powdered cellulose (E460ii) Modified cellulose: hydroxypropyl methyl cellulose (E464), hydroxypropyl cellulose (E463), carboxymetyl cellulose (CMC), sodium carboxymetyl cellulose, cellulose gum (E466), fermented carboxymetyl cellulose, fermented cellulose gum (E469), methul cellulose (E461), methul ethyl cellulose (E465), ethyl hydroxyethyl cellulose (E467), ethyl cellulose (E462)		with TD
	See Supplements No. 12	
croscaramellose (cross-linked carboxymetyl cellulose sodium salt), E468	Biologically active food additives of hard consistency	30 g/kg
	See Supplement No. 12	
beta-Cyclodextrin (E459)	Food products in tablets (tablet forms)	in accordance with TD
	Chewing gum	20 g/kg
	Flavored non-alcoholic beverages, including specialized beverages	500 mg/kg
	Snacks (dry breakfast cereals) based on grains, potatoes and other vegetables and greens	500 mg/kg
	Incapsulated flavorings: -in flavored teas and flavored powder-like soluble beverages (ready-prepared or restored in accordance with the manufacturer's instruction) -in flavored snacks, dry breakfast cereals (ready-prepared or restored in accordance with the manufacturer's instruction)	500 mg/kg
	See Supplements No. 6 and 12	
Potassium citrates (E332), calcium citrates (E333), sodium citrates (E331)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7	
Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol (E472f), diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol (E472e), citric and fatty acid esters of glycerol (E472c), lactic and fatty acid esters of glycerol (E472b), acetic and fatty acid esters of glycerol (E472a), tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E472d)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Glycerol esters of wood resin (E445)	Flavored cloudy non-alcoholic beverages	100 mg/kg
	Fruit and (or) vegetable juice-containing beverages	100 mg/kg
	Citrus fruits, surface treatment	50 mg/kg
	Cloudy alcoholic beverages	100 mg/kg
Polyglycerol esters of wood resin (E475)	Milk and cream replacers	5 g/kg
	Fatty emulsions	5 g/kg
	Sugary confectionery	2 g/kg
	Chewing gum	5 g/kg
	Bakery and flour confectionery	10 g/kg
	Desserts	2 g/kg
	Egg products	1 g/kg
	Beverage whiteners	500 mg/kg
	Emulsified liqueurs	5 g/kg

	Granulated breakfast cereals from grains	10 g/kg
	Dietetic products, including for body weight control	5 g/kg
	Biologically active food additives	in accordance with TD
	See Supplement No. 12	
Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid (Polyglycerol polyricinoleate, E476)	Spreads and margarines with fat content of 41% and lower	4 g/kg
	Dressings, seasonings	4 g/kg
	Jellied desserts	4 g/kg
	Sugary confectionery based on cocoa and chocoloate, chocoloate glaze	5 g/kg
Propylene glycol esters of fatty acids (E477)	Milk and cream replacers	5 g/kg
	Fatty emulsions for bakery products and flour confectionery	10 g/kg
	Ice-cream (except for full-cream ice, milk and cream ice-cream), fruit ice	3 g/kg
	Beverage whiteners	1 g/kg
	Desserts	5 g/kg
	Sugary confectionery	5 g/kg
	Rich bakery products and confectionery	5 g/kg
	Whipped decorative dessert coatings, except for milk and cream coatings	30 g/kg
	Dietetic products, including for body weight reduction	1 g/kg
Sucrose esters of fatty acids (E473)	See Sucroglycerides (E 474)	
Fatty acid esters of sorbitol, SPANs (E491-E495)	See Sorbitans	

Note:

[1] — for agar (E406), alginic acid and its alginate salts (E400-E404), arabinogalactan (E409), pectines (E440), for guar gum (E412), carob bean gum (E410), konjac gym (E425, 425i, E425ii) gym arabic (E414), carrageenan (E407, E407a), xantan gum (E415), tragacanth gym (413), tara gum (E417), gellan gum (E418) — except for production of jelly in minipackages (portion jelly) and jelly sweets;

[2] — for guar gum (E412), carob bean gum (E410), konjac gym (E425, 425i, E425ii), xantan gum (E415) and tara gum (E417) — except for production of ready-prepared dry (dried) food products which may be restored upon ingestion;

[3] — upon the use not as sweetening agents — for food products except for non-alcoholic beverages and food products specified in subclause a of clause 16).

Supplement 16
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Taste and Flavor Enhancers

Food additive (index E)	Food products	Maximum level in products
Aspartame (E951)[1]	Chewing gum with sugar	2.5 g/kg
	See Supplement No. 13	
Acesulfame potassium (E950)[1]	Chewing gum with sugar	800 mg/kg
	See Supplement No. 13	
Zinc acetate (E650)	Chewing gum	1 g/kg
Glycine and its sodium salt (E640)	In accordance with TD	in accordance with TD
Glutamic acid (E620) and its glutamate salts: with base NH_4 (E624), K (E622), Ca (E623), Mg (E625), Na (E621) — separate or combined in terms of glutamic acid	Food products	10 g/kg
	Seasonings and spices	in accordance with TD
Guanylic acid (E626), potassium guanylate (E628), calcium guanylate (E629), sodium guanylate (E627), inosinic acid (E630) potassium inosinate (E632), calcium inosinate (E633), sodium inosinate (E631), calcium 5-ribonucleotides (E634), disodium 5-ribonucleotides (E635) — separate or combined, for guanylates and inosinates — in terms of a relevant acid	Food products	500 mg/kg
	Seasonings and spices	in accordance with TD
Carbamide (E927b, urea)	Chewing gum without addition of sugar	30 g/kg
Maltol (E636), ethyl maltol (E637)	Flavorings	in accordance with TD
Neohesperidine dihydrochalcone (E959)[1]	Chewing gum with sugar	150 mg/kg
	Spreads and margarines	5 mg/kg
	Meat products	5 mg/kg
	Fruit jelly (fruit jelly)	5 mg/kg
	Vegetable proteins	5 mg/kg
	See Supplement No. 13	
Neotame (E961)	Flavored non-alcoholic beverages based on water, fruit juices, milk and milk products without addition of sugar or of reduced caloric value	2 mg/l
	Snacks: flavored and ready-prepared, packed, dry, spicy starch-containing products and nuts with coating;	2 mg/l
	Confectionery based on starch of reduced caloric value or without addition of sugar;	3 mg/l
	Breath-freshening microsweets without addition of sugar;	3 mg/l
	Flavored pastilles throat without addition of sugar;	3 mg/l
	Chewing gum with sugar;	3 mg/l

	Jams, jelly and fruit jellies of reduced caloric value	2 mg/l
	Sauces	2 mg/l
	Biologically active food additives (liquid and powder-like); Biologically active food additives: vitamins and mineral substances in the form of syrups and chewable tablets	2 mg/l
Thaumatin (E957)[1]	Chewing gum with sugar	10 mg/kg
	Desserts	5 mg/kg
	Flavored non-alcoholic beverages	0.5 mg/l
	See Supplement No. 13	

Note:

[1] — The use of aspartame, potassium acesulfame, heohesperedine dihydrochalcone, neotame and thaumatin only as a taste and flavor enhancer; in the event of combined use of those food additives upon chewing gum production the maximum levels thereof must be proportionally reduced, i.e. the total mass (expressed in %s of maximum levels of separate substances) must constitute not over 100%.

Supplement 17
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Colour Fixatives (Stabilizing Agents)

Food additive (index E)	**Food products**	**Maximum level in products**
Ascorbic acid (E300) and its ascorbate salts: with base K (E303), Ca (E302), Na (E301)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 4 and 5	
Magnesium hydroxide (E528), magnesium carbonate (E504)	In accordance with TD	in accordance with TD
	See Supplement No. 7	
Isoascorbic acid, erythorbic acid (E315), sodium isoascorbate (E316)	Non-alcoholic and alcoholic beverages	in accordance with TD
	See Supplement No. 4	
Potassium nitrate (E252), sodium nitrate (E251)	See Supplement No. 8	
Potassium nitrite (E249), sodium nitrite (E250)	See Supplement No. 8	
Ferrous lactate (E585), ferrous gluconate (E579)	Black olives (for the purpose of black discoloration by oxidation)	150 mg/kg in terms of Fe

Supplement 18
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Food Products for Which Both a List of Food Additives Used in Accordance with TD and Allowable Levels of Application Thereof Are Established

Food products	Food additive (index E)	Maximum level in products
Cocoa and chocolate products	Citric acid (E330)	5 g/kg
	Lecithins, phosphatides (E322)	in accordance with TD
	Tartaric acid (E334)	5 g/kg
	Glycerol (422)	in accordance with TD
	Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	in accordance with TD
	Citric and fatty acid esters of glycerol (E472c)	in accordance with TD
	Calcium carbonate (E170) Sodium carbonates (E500) Potassium carbonates (E501) Ammonium carbonates (E503) Magnesium carbonates (E504) Sodium hydroxide (E524) Potassium hydroxide (E525) Calcium hydroxide (E526) Ammonium hydroxide (E527) Magnesium hydroxide (E528) Magnesium oxide (E530)	70 g/kg from a dry fat-free substance in terms of calcium carbonates
	Gym arabic (E414) Pectins (E440) (only upon the use as a glazing agent)	in accordance with TD
Fruit juices	Citric acid (E330)	3 g/l
	Ascorbic acid (E300)	in accordance with TD
	Malic acid (E296) — pineapple juice	3 g/l
	Tartaric acid (E334)	4 g/l
	Pectins (E440) — pineapple juice and passion-fruit vine juice	3 g/l
	Calcium carbonate (E170) and Potassium tartrates (E336) — grape juice	in accordance with TD
Nectars	Citric acid (E330)	5 g/l
	Ascorbic acid (E300)	in accordance with TD
	Lactic acid (E270)	5 g/l
	Tartaric acid (E334)	4 g/l
	Pectins (E440) — for pineapple nectar and passionfruit vine nectar	3 g/l
Jams and jelly, fruit jellies and other similar spreads, including low-calorie	Pectins (E440) Lactic acid (E270) Malic acid (E296) Ascorbic acid (E300) Calcium lactate (E327) Citric acid (E330) Sodium citrates (E331) Calcium citrates (E333) Tartaric acid (E334) Sodium tartrates (E335)	in accordance with TD

	Sodium malates (E350)	
	Alginic acid (E400) Sodium alginate (E401) Potassium alginate (E402) Ammonium alginate (E403) Calcium alginate (E404) Agar (E406) Carrageenan and its sodium, potassium and ammonium salts, including furcellaran (E407) Carob bean gum (E410) Guar gum (E412) Xantan gum (E415) Gellan gum (E418)	10 g/kg separate or combined
	Mono- and diglycerides of fatty acids (E471) Calcium chloride (E509) Sodium hydroxide (E524)	in accordance with TD
Fruit stewed fruit	Sodium citrates (E331) Potassium citrates (E332) Pectin (E440) — except for apple stewed fruit Calcium chloride (E509)	in accordance with TD
Powdered milk	Sodium ascorbate (E301) Ascorbic acid (E300) Ascorbyl palmitate (E304i) Ascorbyl stearate (E304ii) Lecithins, phosphatides (E322) Sodium citrates (E331) Potassium citrates (E332) Carrageenan and its sodium, potassium and ammonium salts, including furcellaran (E407) Sodium carbonates (E500) Potassium carbonates (E501) Calcium chloride (E509)	in accordance with TD
Pasteurized cream	Sodium alginate (E401) Potassium alginate (E402) Carrageenan and its sodium, potassium and ammonium salts, including furcellaran (E407) Carboxymetyl cellulose sodium salt (E466) Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	in accordance with TD
Non-processed fruit and vegetables: frozen, ready-prepared chilled packed, packed peeled potatoes	Ascorbic acid (E300) Sodium ascorbate (E301) Calcium ascorbate (E302) Citric acid (E330) Malic acid (E296) — only for peeled potatoes	in accordance with TD
Non-processed fish, crustaceans and mollusca, including frozen fish, crustaceans and mollusca	Calcium citrates (E333)	in accordance with TD
Instant rice	Mono- and diglycerides of fatty acids (E471) Acetic and fatty acid esters of glycerol (E472a)	in accordance with TD
Non-emulsified vegetable and animal oils and fats (except for vegetable oils produced by pressing, and olive oil)	Lactic acid (E270) Ascorbic acid (E300) Ascorbyl palmitate (E304i) Ascorbyl stearate (E304ii) Mixed tocopherols concentrate (E306) Alpha-tocopherol (E307) Synthetic gamma-tocopherol (E308) Synthetic delta-tocopherol (E309)	in accordance with TD
	Lecithins (322)	30 g/l
	Citric acid (E330) Sodium citrates (E331) Potassium citrates (E332) Calcium citrates (E333)	in accordance with TD
	Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	10 g/l
	Citric and fatty acid esters of glycerol (E472c)	in accordance with TD
Refined olive oil, including olive fertilizer oil	Alpha-tocopherol (E307)	200 mg/kg
Aged cheeses, including cut and grated cheeses	Calcium carbonate (E170) Magnesium carbonates (E504) Calcium chloride (E509)	in accordance with TD

	Glucono delta-lactone (E575) Cellulose (460) — for cut and grated aged cheeses Sodium hydrogen carbonate (E500ii) — only for cultured milk cheeses	
Serum cheeses	Acetic acid (E260) Lactic acid (E270) Citric acid (E330) Powder-like cellulose (E460ii) — only for grated and cut cheese Glucono delta-lactone (E575)	in accordance with TD
Preserved and pasteurized fruit and vegetables	Acetic acid (E260) Potassium acetates (E261) Sodium acetates (E262) Calcium acetates (E263) Malic acid (E296) Ascorbic acid (E300) Sodium ascorbate (E301) Calcium ascorbate (E302) Lactic acid (E270) Sodium lactate (E325) Potassium lactate (E326) Calcium lactate (E327) Citric acid (E330) Sodium citrates (E331) Potassium citrates (E332) Calcium citrates (E333) Tartaric acid (E334) Sodium tartrates (E335) Potassium tartrates (E336) Potassium sodium tartrate (E337) Calcium chloride (E509) Glucono delta-lactone (E575)	in accordance with TD
Raw minced meat and meat filling, packed	Potassium acetates (E261) Sodium acetates (E262) Ascorbic acid (E300) Sodium ascorbate (E301) Calcium ascorbate (E302) Sodium lactate (E325) Potassium lactate (E326) Citric acid (E330) Sodium citrates (E331) Potassium citrates (E332) Calcium citrates (E333)	in accordance with TD
Bread	Acetic acid (E260) Potassium acetates (E261) Sodium acetates (E262) Calcium acetates (E263) Ascorbic acid (E300) Sodium ascorbate (E301) Calcium ascorbate (E302) Ascorbyl palmitate (E304i) Ascorbyl stearate (E304ii) Lecithins, phosphatides (E322) Lactic acid (E270) Sodium lactate (E325) Potassium lactate (E326) Calcium lactate (E327) Mono- and diglycerides of fatty acids (E471) Acetic and fatty acid esters of glycerol (E472a) Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E472d) Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol (E472e) Mixed tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol (E472f)	in accordance with TD
Fresh pasta	Lactic acid (E270)	in accordance

	Ascorbic acid (E300) Sodium ascorbate (E301) Lecithins, phosphatides (E322) Citric acid (E330) Tartaric acid (E334) Mono- and diglycerides of fatty acids (E471) Glucono delta-lactone (E575)	with TD
Soft wheat pasta	Lactic acid (E270) Ascorbic acid (E300) Sodium ascorbate (E301) Lecithins, phosphatides (E322) Citric acid (E330) Tartaric acid (E334) Mono- and diglycerides of fatty acids (E471) Glucono delta-lactone (E575)	in accordance with TD
	Guar gum (E412) Xantan gum (E415)	7.5 g/kg of flour separate or combined
	Dextrins (E1400)	30 g/kg of flour
	Sodium citrates (E331)	1 g/kg of flour
Beer	Lactic acid (E270) Ascorbic acid (E300) Sodium ascorbate (E301) Citric acid (E330) Gym arabic (E414)	in accordance with TD
Cultured cream butter	Sodium carbonates (E500)	in accordance with TD
Goat milk, processed by ultra-high temperature	Sodium citrates (E331)	4 g/l
Chestnuts in syrup	Carob bean gum (E410) Guar gum (E412) Xantan gum (E415)	in accordance with TD
Non-flavored fermented cream products, containing fermented living microorganisms, or substituting products thereof with fat content of under 20%	Agar (E406) Carrageenan (E407) Carob bean gum (E410) Guar gum (E412) Xantan gum (E415) Pectins (E440) Cellulose (E460) Carboxymetyl cellulose (E466) Mono- and diglycerides of fatty acids (E471) Oxidized starch (E1404) Monostarch phosphate (E1410) Distarch phosphate (E1412) Phosphated distarch phosphate (E1413) Acetylated distarch phosphate (E1414) Acetylated starch (E1420) Acetylated distarch adipate (E1422) Hydroxypropyl starch (E1440) Distarch phosphate hydroxypropyl (E1442) Starch sodium °Ctenyl succinate (E1450) Acetilated oxydised starch (E1451)	in accordance with TD

Supplement 19
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

List of Flavoring Chemical Substances Allowed for the Application upon Production of Food Flavorings

Ru No.[1]	FEMA No.[2]	CE No.[3]	CAS	Russian name	English name	Synonyms; systematic name
01.001	2633	491	138-86-3	Лимонен	Limonene	1,8(9)-p-Menthadiene; p-Mentha-1,8-diene; 1-Methyl-4-isopropenyl-1-cyclohexene; Di-pentene; Carvene; Cinene; Cit-
01.002	2356	620	99-87-6	1-Изопропил-4-метилбензол	1-Isopropyl-4-methylbenzene	p-Cymene; Cymene; p-methyl-isopropylbenzene; 4-isopropyl-1-methylbenzene; Cymol; 4-Methyl-1-isopropylbenzene; 1-Methyl-4-isopropylbenzene;
01.003	2903	2114	127-91-3	Пин-2(10)-ен	Pin-2(10)-ene	beta-Pinene; 6,6-Dimethyl-2-
01.004	2902	2113	80-56-8	Пин-2(3)-ен	Pin-2(3)-ene	alpha-Pinene; 2,6,6-Trimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-2-ene
01.005	3046	2115	586-62-9	Терпинолен	Terpinolene	p-Menth-1,4(8)-diene; 1-Methyl-4-isopropylidene-1-cyclohexene; 1,4(8)-Terpadiene; p-Mentha-
01.006	2856	2117	99-83-2	альфа-Фелландрен	alpha-Phellandrene	Phellandrene; 2-Methyl-5-isopropyl-1,3-cyclohexadiene; 4-isopropyl-1-methyl-1,5-cyclohexadiene; p-Mentha-1,5-
01.007	2252	2118	87-44-5	бета-Кариофиллен	beta-Caryophyllene	Caryophyllene; 2-Methylene-6,10,10-trimethylbicyclo-[7,2,0]-undec-5-ene;4,11,11-Trimethyl-8-methylene-
01.008	2762	2197	123-35-3	Мирцен	Myrcene	7-Methyl-3-methylene-1,6-octadiene;7-Methyl-3-
01.009	2229	2227	79-92-5	Камфен	Camphene	3,3-Dimethyl-2-methylenenorcamphene; 2,2-Dimethyl-3-
01.010	3144	2260	1195-32-0	1-Изопропенил-4-метилбензол	1-Isopropenyl-4-methylbenzene	4,alpha-Dimethylstyrene; p-Isopropenyl toluene; 1-Methyl-4-isopropenyl ben-zene; 2-p-tolyl propene;
01.011	3186	2292	644-08-6	4-Метил-1,1'-бифенил	4-Methyl-1,1'-biphenyl	p-Methyldiphenyl; p-Methylphenylbenzene; Phenyl-p-tolyl;p-Phenyl-toluene;
01.013	3129	10978	92-52-4	Бифенил	Biphenyl	Diphenyl; Phenylbenzene;
01.014	3193	11009	90-12-0	1-Метилнафталин	1-Methylnaphthalene	alpha-Methylnaphthalene;
01.015	3233	11022	100-42-5	Винилбензол	Vinylbenzene	Styrene; Vinylbenzol; Phe-nylethene; Phenylethylene;

01.016	3331	10979	495-62-5	1,4(8),12-Бисаболатриен	1,4(8),12-Bisabolatriene	gamma Bisabolene; gamma-Bisabolene; 1-Methyl-4-(1,5-dimethyl-1,4-hexadienyl)-1-cyclohexene; 6-Methyl-2-(4-methylcyclohex-3-enylidene)hept-5-
01.017	3443	11030	4630-07-3	Валенсен	Valencene	1,2,3,5,6,7,8a-Octahydro-1,8a-dimethyl-7-isopropenyl naptha-lene;1,2-Dimethyl-9-isopropylene-bicyclo[4.4.0]dec-5-ene
01.018	3539	11015	13877-91-3	бета-Оцимен	beta-Ocimene	trans-beta-ocimene; 1,3,6-octatriene,3,7-dimethyl-; 3,7-Dimethylocta-1,3(trans),6-triene
01.019	3558	11023	99-86-5	альфа-Терпинен	alpha-Terpinene	1-Methyl-4-isopropyl-1,3-cyclohexadiene; p-Mentha-1,3-
01.020	3559	11025	99-85-4	гамма-Терпинен	gamma-Terpinene	1-Methyl-4-isopropyl-1,4-cyclohexadiene; Moslene; Crith-mene;p-Mentha-1,4-diene
01.021		10982	29350-73-0	дельта-Кадинен	delta-Cadinene	alpha-, beta-, gamma, epsilon, delta-Cadiene; 2,3,4,7,8,10-hexahydro-1,6-dimethyl-4-
01.022		10985	469-61-4	альфа-Цедрен	alpha-Cedrene	2,6,6,8-Tetramethyl-tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undec-8-ene
01.023		11003	3691-12-1	1(5),11-Гваядиен	1(5),11-Guaiadiene	1,4-Dimethyl-7-isopropenyl-delta-9,10-octahydroazulene; al-pha-Guaiene;2,8-Dimethyl-5-isopropenyl-bicyclo[5.3.0] dec-
01.024		11931	5208-59-3	бета-Бурбонен	beta-Bourbonene	2-Methyl-8-methylene-5-isopropyl-
01.029	3821	10983	13466-78-9	дельта-3-Карен	delta-3-Carene	3-Carene; Isodiprene; d-3-Carene; Car-3-ene; 4,7,7-Trimethyl-3-norcarene;3,7,7-Trimethylbicyclo[4,1,0]hept-3-ene; 3,7,7-trimethyl-bicyclo-[4.1.0] hept-3-ene
01.030		10989	13744-15-5	бета-Кубебен	beta-Cubebene	10-Methyl-4-methylene-7-isopropyl-
01.036		11847	101-81-5	Дифенилметан	Diphenylmethane	Benzylbenzene; Phenylbenzyl; 1,1'-methylenebis-benzene;
01.037		10992	112-41-4	Додец-1-ен	Dodec-1-ene	1-Dodecene; Dodecylene;
01.039		10996	20307-84-0	дельта-Элемен	delta-Elemene	3-Isopropenyl-1-isopropyl-4-methyl-4-vinylcyclohex-1-ene
01.040	3839	10998	502-61-4	альфа-Фарнезен	alpha-Farnesene	1,3,6,10-Dodecatetraene, 3,7,11-trimethyl (alpha-isomer); 3,7,11-
01.041	3839	10999	18794-84-8	бета-Фарнезен	beta-Farnesene	3,7,11-Trimethyl-1,3,6,10-dodecatetraene; 2,6,10-Trimethyl-2,6,9,11-dodecatetrene; 7,11-Dimethyl-3-methylene-1,6,10-
01.043		11004	6753-98-6	3,7,10-Гумулатриен	3,7,10-Humulatriene	alpha-Humulene; alpha-Caryophyllene;1,5,5,8-Tetramethylcycloundeca-3,7,10-triene
01.045	2633	491	5989-27-5	d-Лимонен	d-Limonene	p-Mentha-1,8-diene
01.046	2633	491	5989-54-8	l-Лимонен	l-Limonene	Levo-Limonene;
01.051		11010	91-57-6	2-Метилантранилат	2-Methylnaphthalene	Beta-methyl naphtalenes; beta-methylnaphthalene;

01.052		11011	10208-80-7	альфа-Мууролен	alpha-Muurolene	2,8-Dimethylene-5-isopropyl-bicyclo[4.4.0]decane
01.053		11014	91-20-3	Нафталин	Naphthalene	Naphthene; Champhor tar;
01.055		11017	555-10-2	бета-Фелландрен	beta-Phellandrene	p-Mentha-1(7),2-diene
01.059		11018	3387-41-5	4(10)-Туйен	4(10)-Thujene	4-Methylene-1-isopropyl-bicyclo[3.1.0]hexane
01.061	3795		16356-11-9	Ундека-1,3,5-триен	Undeca-1,3,5-triene	
01.065	2856	2117	4221-98-1	(R)-5-(1-Метилэтил)-2-метил-1,3-циклогексадиен	(R)-5-(1-Methylethyl)-2-methyl-1,3-cyclohexadiene	
01.070	4293		111-66-0	1-Октен	1-Octene	
02.001	2179	49	78-83-1	2-Метилпропан-1-ол	2-Methylpropan-1-ol	Isobutanol; Isopropyl carbinol;
02.002	2928	50	71-23-8	Пропан-1-ол	Propan-1-ol	Propylic alcohol;
02.003	2057	51	123-51-3	Изопентанол	Isopentanol	Isoamyl alcohol; Isopentyl alcohol; Amyl iso alcohol; 3-Methyl-1-butanol; Pentyl iso alcohol; Isobutyl carbinol; 3-Methylbutan-1-
02.004	2178	52	71-36-3	Бутан-1-ол	Butan-1-ol	Propyl carbinol; Hydroxybutane;Butyric alcohol;
02.005	2567	53	111-27-3	Гексан-1-ол	Hexan-1-ol	Alcohol C-6; n-Hexyl alcohol; Caproic alcohol; Amyl carbinol;
02.006	2800	54	111-87-5	Октан-1-ол	Octan-1-ol	Alcohol C-8; n-Octyl alcohol; Heptyl carbinol; Caprylic alcohol; Capryl alcohol; pri.-Octyl
02.007	2789	55	143-08-8	Нонан-1-ол	Nonan-1-ol	Alcohol C-9; Pelargonic alcohol;Nonanol; Octyl carbinol; Pelargonic alcohol; n-Nonyl
02.008	2617	56	112-53-8	Додекан-1-ол	Dodecan-1-ol	Alcohol C-12; Lauryl alcohol; Lauricalcohol; Dodecyl alcohol; 1-Dodecanol; Undecyl carbinol;
02.009	2554	57	36653-82-4	Гексадекан-1-ол	Hexadecan-1-ol	Cetyl alcohol; Alcohol C-16; n-hexadecyl alcohol; Palmityl alco-
02.010	2137	58	100-51-6	Бензиловый спирт	Benzyl alcohol	alpha-Hydroxytoluene; Phenylcarbinol; Phenylmethanol; Phenylmethyl alcohol;
02.011	2309	59	106-22-9	Цитронеллол	Citronellol	3,7-Dimethyloct-6-en-1-ol
02.012	2507	60	106-24-1	Гераниол	Geraniol	2,6-Dimethyl-2,6-octadien-8-ol; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ol; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dien-
02.013	2635	61	78-70-6	Линалоол	Linalool	2,6-Dimethyl-octadien-2,7-ol-6; 2,6-Dimethyl-2,7-octadien-6-ol; Linalol; Licareol; Coriandrol; 3,7-Dimethylocta-1,6-
02.014	3045	62	98-55-5	альфа-Терпинеол	alpha-Terpineol	alpha-Terpineol; 1-Methyl-4-isopropyl-1-cyclohexen-8-ol; alpha-Terpilenol; Terpineol schlechthin.; p-Menth-1-en-8-ol

02.015	2665	63	89-78-1	Ментол	Menthol	2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol; Hexahydrothymol; 5-Methyl-2-isopropylhexahydrophenol; 5-Methyl-2-isopropylcyclohexanol;
02.016	2157	64	507-70-0	Борнеол	Borneol	Camphol; Baros; d-Camphanol; 2-Hydroxycamphane; 2-Camphanol; Bornyl alcohol; Borneocamphor; 1,7,7-Trimethyl-
02.017	2294	65	104-54-1	Коричный спирт	Cinnamyl alcohol	Cinnamic alcohol; gamma-Phenylallylalcohol; 3-Phenyl-2-propen-1-ol; 2-Propen-1-ol,-3-phenyl; 3-Phenylprop-2-enol
02.018	2772	67	7212-44-4	Неролидол	Nerolidol	3,7,11-Trimethyl-1,6,10-dodecatrien-3-ol; Peruviol; Dodecatrien; Melaleucol; 3,7,11-Trimethyl-1,6(cis),10-dodecatrien-
02.019	2858	68	60-12-8	2-Фенилэтан-1-ол	2-Phenylethan-1-ol	Phenethyl alcohol; beta-Phenethyl alcohol; 1-Phenyl-2-ethanol; 2-Phenylethyl alcohol;
02.020	2562	69	2305-21-7	Гекс-2-ен-1-ол	Hex-2-en-1-ol	2-Hexenol; 3-Propylallyl alcohol;
02.021	2548	70	111-70-6	Гептан-1-ол	Heptan-1-ol	Heptyl alcohol; Alcohol C-7;Hydroxyheptane; Enanthyl alcohol; Enanthic alcohol; pri.Heptyl alcohol; Hexyl car-
02.022	2801	71	123-96-6	Октан-2-ол	Octan-2-ol	Octyl alcohol sec.; Methyl hexyl carbinol; Capryl alcohol sec.; Hexyl methyl carbinol;
02.023	2805	72	3391-86-4	Окт-1-ен-3-ол	Oct-1-en-3-ol	Amyl vinyl carbinol; (Amylvinylcarbinol); Matsutake alcohol; Matsuka alcohol; n-Pentyl vinyl carbinol;
02.024	2365	73	112-30-1	Декан-1-ол	Decan-1-ol	Alcohol C-10; n-Decyl alcohol; Nonylacarbinol; Decylic alcohol; Capric
02.026	2391	75	106-21-8	3,7-Диметилоктан-1-ол	3,7-Dimethyloctan-1-ol	Tetrahydrogeraniol; Dihydrocitro-
02.027	2980	76	6812-78-8	Родинол	Rhodinol	alpha-Citronellol; 2,6-Dimethyl-1-octen-8-ol; 3,7-Dimethyloct-7-
02.028	3060	77	78-69-3	3,7-Диметилоктан-3-ол	3,7-Dimethyloctan-3-ol	Tetrahydrolinalool; Tetrahydrolinalol;1-Ethyl-1,5-dimethyl hexanol;
02.029	2478	78	4602-84-0	3,7,11-Триметилдодека-2,6,10-триен-1-ол	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trien-1-ol	Farnesol; 2,6,10-Trimethyl-2,6,10-dodecatrien-12-ol;
02.030	2065	79	101-85-9	альфа-Пентилкоричный спирт	alpha-Pentylcinnamyl alcohol	n-Amyl cinnamic alcohol; 2-Amyl-3-phenyl-2-propen-1-ol; 2-Benzylidene-heptanol; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enol
02.031	2885	80	122-97-4	3-Фенилпропан-1-ол	3-Phenylpropan-1-ol	Benzylethyl alcohol; Hydrocinnamylalcohol; Phenylpropyl alcohol; Dihydrocinnamyl alcohol;
02.033	2884	82	93-54-9	1-Фенилпропан-1-ол	1-Phenylpropan-1-ol	Phenyl ethyl carbinol; 1-Phenylpropyl alcohol; alpha-Ethylbenzyl alcohol; Ethyl phenyl carbinol;

02.034	2953	83	705-73-7	1-Фенилпентан-2-ол	1-Phenylpentan-2-ol	alpha-Propylphenethyl alcohol; Benzylpropyl carbinol; Benzylbutyl alcohol; Benzylpropyl carbinol; n-Propyl benzylcarbinol;
02.035	2393	84	100-86-7	2-Метил-1-фенилпропан-2-ол	2-Methyl-1-phenylpropan-2-ol	2-Benzyl-2-propanol; 2-Hydroxy-2-methyl-1-phenylpropanone; Benzyl di-methyl carbinol;
02.036	2879	85	2344-70-9	4-Фенилбутан-2-ол	4-Phenylbutan-2-ol	Phenylethyl methyl carbinol; Methyl 2-phenylethyl carbinol;
02.037	2883	86	10415-87-9	3-Метил-1-фенилпентан-3-ол	3-Methyl-1-phenylpentan-3-ol	Phenylethyl methyl ethyl carbinol; 3-Methyl-1-phenyl-3-pentanol;
02.038	2480	87	1632-73-1	Фенхол	Fenchyl alcohol	2-Fenchanol; alpha-Fenchol; 1,3,3-Trimethyl-2-norbornanol; 1,3,3-Trimethylbicyclo-2,2,1-heptan-2-ol;1,3,3-trimethyl-bicyclo{2.2.1]heptan-2-ol
02.039	2933	88	536-60-7	4-Изопропилбензиловый спирт	4-Isopropylbenzyl alcohol	Cuminol; p-Cymen-7-ol; Cuminylalcohol; Cuminic alcohol; p-Cymen-7-ol;
02.040	2056	514	71-41-0	Пентан-1-ол	Pentan-1-ol	Amyl alcohol; Pentyl alcohol; n-Butyl carbinol;
02.041		515	75-85-4	2-Метилбутан-2-ол	2-Methylbutan-2-ol	t-Amylalcohol;
02.042	3242	530	1197-01-9	2-(4-Метилфенил)пропан-2-ол	2-(4-Methylphenyl)propan-2-ol	p-Cymen-8-ol; p-alpha-alpha-Trimethylbenzyl alcohol; 2-p-Tolyl-2-propanol; 8-Hydroxy p-cymene; Dimethyl p-Tolyl carbinol;
02.043		543	97-95-0	2-Этилбутан-1-ол	2-Ethylbutan-1-ol	
02.044	3547	544	589-82-2	Гептан-3-ол	Heptan-3-ol	n-Butyl ethyl carbinol; Ethyl butyl carbinol;
02.045	3288	554	543-49-7	Гептан-2-ол	Heptan-2-ol	2-Hydroxyheptane; Amyl methyl carbinol; sec-Heptyl alcohol; Methyl amyl carbinol;
02.047	2586	559	107-74-4	3,7-Диметилоктан-1,7-диол	3,7-Dimethyloctane-1,7-diol	Hydroxycitronellol; 7-Hydoxy-3,7-dimethyloctan-1-ol; Hydroxydihydrocitronellol;
02.049	2780	589	7786-44-9	Нона-2,6-диен-1-ол	Nona-2,6-dien-1-ol	Nonadienol; Violet leaf alcohol;
02.050		665	20273-24-9	Пент-2-ен-1-ол	Pent-2-en-1-ol	
02.051	3618	674	10521-91-2	5-Фенилпентан-1-ол	5-Phenylpentan-1-ol	Phenylamyl alcohol;
02.052		698	75-65-0	2-Метилпропан-2-ол	2-Methylpropan-2-ol	1,1-Dimethylethanol; tert. Butanol;1,1-Dimethyl ethanol
02.054		701	80-53-5	п-Ментан-1,8-диол	p-Menthane-1,8-diol	Terpin hydrate; 4-Hydroxy-alpha,alpha,4-trimethyl cyclohexane methanol; dipentene glycol;
02.055	3324	702	3452-97-9	3,5,5-Триметилгексан-1-ол	3,5,5-Trimethylhexan-1-ol	Trimethylhexyl alcohol; Isononanol;

02.056	2563	750	928-96-1	Гекс-3(цис)-ен-1-ол	Hex-3(cis)-en-1-ol	Leaf alcohol; beta-gamma-hexenol;cis-3-hexenol; Blatteralkohol; Hex-3-en-1-ol;
02.057	3097	751	112-42-5	Ундекан-1-ол	Undecan-1-ol	Alcohol C-11, undecylic; Undecyl alcohol; Decyl carbinol; 1-Hendecanol;
02.058	2770	2018	106-25-2	Нерол	Nerol	Nerolol; Neraniol; Nerosol; Cis-3,7-Dimethyl-2,6,octadien-1-ol; Allerol; cis-2,6-Dimethyl-2,6-octadien-8-ol; Nerodol; Neraniol; 3,7-Dimethyl-2(cis),6-octadien-1-ol
02.059	2158	2020	124-76-5	Изоборнеол	Isoborneol	Isocamphol; Borneol(iso); (iso)-Camphol; Isobornyl alcohol; (exo)-2-Camphanol; (exo)-2-Bornanol; Bornan-2-ol; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]heptan-2-ol
02.060	2664	2024	536-59-4	п-Мента-1,8-диен-7-ол	p-Mentha-1,8-dien-7-ol	Perilla alcohol; Perillyl alcohol; 1-Hydroxymethyl-4-isopropenyl-1-cyclohexene; Dihydrocuminic alcohol;
02.061	2379	2025	619-01-2	Дигидрокарвео л	Dihydrocarveol	8-p-Menthen-2-ol; 6-Methyl-3-isopropenylcyclohexanol; p-Menth-8-en-2-ol
02.062	2247	2027	99-48-9	Карвеол	Carveol	p-Mentha-6,8-dien-2-ol; 1-Methyl-4-isopropenyl-6-cyclohexen-2-ol; p-Mentha-1,8-dien-2-ol
02.063	2666	2028	2216-52-6	d-Неоментол	d-Neomenthol	2-Propyl-iso-5-Methylcyclohexanol; 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol; 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol [1S-(1alpha,2alpha,5beta)]-
02.064	2685	2030	98-85-1	1-Фенилэтан-1-ол	1-Phenylethan-1-ol	alpha-Methylbenzyl alcohol; Methylphenyl carbinol; Methylphenylcarbinol; Styrallyl alcohol; 1-Phenyl-1-hydroxyethane;
02.065	2208	2031	7779-78-4	4-Метил-1-фенилпентан-2-ол	4-Methyl-1-phenylpentan-2-ol	Benzyl isobutyl carbinol; alpha-Isobutylphenethyl alcohol; 2-Methylpropyl benzyl carbinol; 4-Methyl-1-phenyl-2-pentanol;
02.066	2880	2032	17488-65-2	4-Фенилбут-3-ен-2-ол	4-Phenylbut-3-en-2-ol	Methyl styryl carbinol; alpha-Methylcinnamyl alcohol;
02.067	2962	2033	89-79-2	Изопулегол	Isopulegol	1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-3-ol; p-Menth-8(9)-en-3-ol; p-Menth-8-en-3-ol
02.070		2138	108-93-0	Циклогексанол	Cyclohexanol	Hexalin; Hexahydrophenol; Hydroxy cyclohexane;
02.071	3562	2228	499-69-4	п-Ментан-2-ол	p-Menthan-2-ol	Hexahydrocarvacrol; 3-Isopropyl-6-methylcyclohexanol; Carvomenthol; 1-Methyl-4-isopropyl-2-cyclohexanol;
02.072	2248	2229	562-74-3	4-Терпинеол	4-Terpinenol	4-Carvomenthenol; 1-Methyl-4-isopropylcyclohex-1-en-4-ol; 1-p-Menthen-4-ol; Origanol; 1-Methyl-4-isopropyl; p-Menth-1-en-4-ol
02.073	2732	2257	1123-85-9	2-Фенилпропан-1-ол	2-Phenylpropan-1-ol	Hydratropic alcohol; Hydratropyl alcohol; 2-Phenylpropyl alcohol;
02.074	3430	2295	6126-50-7	Гекс-4-ен-1-ол	Hex-4-en-1-ol	
02.075		2296	18675-34-8	нео-Дигидрокарвеол	neo-Dihydrocarveol	p-Menth-8-en-2-ol

02.076	3998	2346	137-32-6	2-Метилбутан-1-ол	2-Methylbutan-1-ol	
02.077		2349	584-02-1	Пентан-3-ол	Pentan-3-ol	Diethyl carbinol;
02.078	2419	11891	64-17-5	Этанол	Ethanol	Methyl carbinol; Punctilious (USI);Absolute alc.; Anhydrous alc.; Dehydrated alc.; Ethyl hydrate; Ethyl hydroxide;
02.079	2929		67-63-0	Изопропанол	Isopropanol	Isopropyl alcohol; Propan-2-ol;Isopropanol; Dimethyl carbinol; Propyl iso alcohol; Propanol(iso); Petrohol;sec-Propyl alcohol;
02.080	3139	10197	536-50-5	1-(п-Толил)этан-1-ол	1-(p-Tolyl)ethan-1-ol	p-alpha-Dimethylbenzyl alcohol; p-Tolyl methyl carbinol; 1-p-Tolyl-1-ethanol; 4-Toluene; p-Tolyl methyl carbinol; 1-(4-Methylphenyl)ethan-1-ol
02.081	3140	11719	108-82-7	2,6-Диметилгептан-4-ол	2,6-Dimethylheptan-4-ol	Di-isobutyl carbinol; Diisobutyl carbinol;
02.082	3151	11763	104-76-7	2-Этилгексан-1-ол	2-Ethylhexan-1-ol	2-Ethylhexyl alcohol;
02.083	3179	10248	491-04-3	п-Мент-1-ен-3-ол	p-Menth-1-en-3-ol	Piperitol;
02.085	3239	10309	546-79-2	Сабинен гидрат	Sabinene hydrate	Sabinenehydrate; Thujan-4-ol; 1-Isopropyl-4-methylbicyclo[3.1.0]hexan-4-ol
02.086	3246	11826	1653-30-1	Ундекан-2-ол	Undecan-2-ol	sec-Undecylic alcohol; Methyl nonyl carbinol;
02.087	3315	11803	628-99-9	Нонан-2-ол	Nonan-2-ol	Methyl-n-Heptyl carbinol; sec-n-Nonanol; Methyl heptyl carbinol;
02.088	3316	11696	6032-29-7	Пентан-2-ол	Pentan-2-ol	sec-Amyl alcohol; alpha-Methylbutanol; Methyl n-propyl carbinol; Methyl n-Propyl carbinol; Propylmethyl carbinol;
02.089	3351	11775	623-37-0	Гексан-3-ол	Hexan-3-ol	Ethyl propyl carbinol;
02.090	3379	10292	31502-14-4	Нон-2(транс)-ен-1-ол	Non-2(trans)-en-1-ol	
02.091	3439	10285	515-00-4	Миртенол	Myrtenol	6,6-Dimethyl-2-oxomethylbicyclo[1,3,3]-hept-2-ene;10-Hydroxy-2-pinene; 2-pinen-10-ol;2-Hydroxymethyl-6,6-dimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-2-ene
02.092	3446	10195	57069-86-0	Дегидродигидроионол	Dehydrodihydroionol	alpha,2,6,6-Tetramethyl-1,3-cyclohexadien-1-propanol; 4-(2,6,6-Trimethyl-1,3-cyclohexadienyl)-butan-2-ol
02.093	3465	10294	35854-86-5	Нон-6-ен-1-ол	Non-6-en-1-ol	Cis-6-Nonenol;
02.094	3467	10296	20125-84-2	Окт-3-ен-1-ол	Oct-3-en-1-ol	cis-3-Octenol;
02.095	3491	10208	18368-91-7	2-Этилфенхол	2-Ethylfenchol	2-Ethyl-1,3,3-trimethyl-2-norbornanol;2-Ethyl-1,3,3-trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol
02.096	3563	10252	586-82-3	1-Терпинеол	1-Terpinenol	4-Isopropyl-1-methyl-3-cyclohexen-1-ol; 1-Methyl-4-isopropyl-3-cyclohexen-1-ol; p-Menthen-1-ol, p-3-Methenol-1; p-Menth-3-en-1-ol

02.097	3564	10254	138-87-4	бета-Терпинеол	beta-Terpineol	1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-1-ol; 4-Isopropenyl-1-methyl-1-cyclohexanol; p-Menth-8(10)-en-1-ol
02.098	3581	11715	589-98-0	Октан-3-ол	Octan-3-ol	Ethyl n-amyl carbinol; amylethylcarbinol; d-n-octanol; Amyl ethyl carbinol;
02.099	3584	11717	616-25-1	Пент-1-ен-3-ол	Pent-1-en-3-ol	B-Pentenol; Vinyl ethyl carbinol; Ethyl vinyl carbinol;
02.100	3587	10303	5947-36-4	Пинокарвеол	Pinocarveol	2(10)-Pinen-3-ol; 6,6-Dimethyl-3-hydroxy-2-methylenebicyclo[3.1.1]-heptane; 2(10)-Pinenol-3; 3-Hydroxy-6,6-dimethyl-2-methylene-bicyclo[3.1.1]heptane
02.101	3594	10304	473-67-6	Пин-2-ен-4-ол	Pin-2-en-4-ol	Verbenol; 4-Hydroxy-2,6,6-trimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene; d-Verbenol; 2-Pinenol-4; 4,6,6-Trimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-3-en-2-one
02.102	3602		76649-14-4	Окт-3-ен-2-ол	Oct-3-en-2-ol	trans-3-Octen-2-ol;
02.103	3605	10194	1565-81-7	Декан-3-ол	Decan-3-ol	Heptyl ethyl carbinol; Ethyl heptyl carbinol;
02.104	3608	10220	4798-44-1	Гекс-1-ен-3-ол	Hex-1-en-3-ol	1-Vinyl butan-1-ol; Vinyl propyl carbinol; Propyl vinyl carbinol;
02.105	3624		25312-34-9	4-(2,6,6-Триметил-2-циклогексенил) бут-3-ен-2-ол	4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol	alpha-Ionol;
02.106	3625		22029-76-1	4-(2,2,6-Триметил-1-циклогексенил) бут-3-ен-2-ол	4-(2,2,6-Trimethyl-1-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol	beta-Ionol;
02.107	3627		3293-47-8	Дигидро-бета-ионол	Dihydro-beta-ionol	ß-Dihydroionol; 4-(2,2,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)-butan-2-ol
02.108	3629	10281	103-05-9	2-Метил-4-фенилбутан-2-ол	2-Methyl-4-phenylbutan-2-ol	Phenylethyl dimethyl carbinol; 1,1-Dimethyl-3-phenyl-1-propanol; Dimethyl phenylethyl carbinol;
02.109	3647	11795	556-82-1	3-Метилбут-2-ен-1-ол	3-Methylbut-2-en-1-ol	Prenol;
02.110	3663		36806-46-9	2,6-Диметилгепт-6-ен-1-ол	2,6-Dimethylhept-6-en-1-ol	
02.111	3703		598-75-4	3-Метилбутан-2-ол	3-Methylbutan-2-ol	Methyl isopropyl carbinol; Isopropyl methyl carbinol;
02.112	3720	10292	41453-56-9	Нон-2(цис)-ен-1-ол	Non-2(cis)-en-1-ol	z-2-Nonen-1-ol;
02.113	3722		64275-73-6	Окт-5(цис)-ен-1-ол	Oct-5(cis)-en-1-ol	z-5-Octen-1-ol;
02.114	3741		1901-38-8	2-(2,2,3-Триметилцикл опент-3-енил)этан-1-ол	2-(2,2,3-Trimethylcyclopent-3-enyl)ethan-1-ol	alpha-Campholenic alcohol; 2-(2,3,3-trimethylcyclopent-3-en-1-yl)ethanol;
02.115	3762	10275	589-35-5	3-Метилпентан-1-ол	3-Methylpentan-1-ol	2-Ethyl-4-butanol;

02.119		10189	28231-03-0	Цедренол	Cedrenol	2,6,6-Trimethyl-tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undec-8-en-8-yl methanol
02.120		10190	77-53-2	Цедрол	Cedrol	Cedarwood oil alcohols; Octahydro-3,6,8,8-tetramethyl-1H-3a,7-methanoazulen-6-ol; 8ßH-cedran-8-ol;2,6,6,8-Tetramethyl-tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undecan-8-ol
02.121		11735	78-92-2	Бутан-2-ол	Butan-2-ol	2-Hydroxybutane; Butylene hydrate;Methyl Ethyl carbinol; sec-ButylAlcohol;
02.122		10239	3269-90-7	п-Мента-1,8(10)-диен-9-ол	p-Mentha-1,8(10)-dien-9-ol	p-Mentha-1,8-dien-10-ol;
02.123		11794	115-18-4	2-Метилбут-3-ен-2-ол	2-Methylbut-3-en-2-ol	
02.124		10264	1569-60-4	6-Метилгепт-5-ен-2-ол	6-Methylhept-5-en-2-ol	
02.125		10319	112-43-6	Ундец-10-ен-1-ол	Undec-10-en-1-ol	Undecen-1-ol; Alcohol C-11; Undecylenic alcohol;
02.126		10314	112-72-1	Тетрадекан-1-ол	Tetradecan-1-ol	Myristic alcohol; Myristyl alcohol; Alcohol C-14;
02.128	2099	66	105-13-5	п-Анисовый спирт	p-Anisyl alcohol	Anisic alcohol; Anise alcohol; 4-Methoxybenzyl alcohol
02.133		10181	513-85-9	Бутан-2,3-диол	Butane-2,3-diol	2,3-Butylene glycol; Dimethyl ethylene glycol;
02.135		10193	96-41-3	Циклопентанол	Cyclopentanol	Cyclopentyl alcohol;
02.136	3824		51100-54-0	Дец-1-ен-3-ол	Dec-1-en-3-ol	
02.137		11750	22104-80-9	Дец-2-ен-1-ол	Dec-2-en-1-ol	
02.139	3911	11748	18409-21-7	Дека-2,4-диен-1-ол	Deca-2,4-dien-1-ol	
02.141	3938		128-50-7	2-(6,6-Диметилбицикло[3.1.1]гепт-2-ен-2-ил)этан-1-ол	2-(6,6-Dimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-en-2-yl)ethan-1-ol	Nopol; 6,6-Dimethyl-2-norpinene-2-ethanol; 2-Hydroxyethyl-6,6-dimethyl-bicyclo[3,1,1]-hept-2-ene;
02.146	3830	10202	29957-43-5	3,7-Диметилокта-1,5,7-триен-3-ол	3,7-Dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol	
02.148		11760	10203-28-8	Додекан-2-ол	Dodecan-2-ol	
02.149		10205	639-99-6	Элемол	Elemol	2-(4-Methyl-3-isopropylene-4-vinylcyclohexyl) propan-2-ol
02.152		10219	10606-47-0	Гепт-3-ен-1-ол	Hept-3-en-1-ol	
02.153	4127		33467-79-7	Транс-2, транс-4 гептадиен-1-ол	2,4-Heptadien-1-ol, (2E, 4E) -;	Trans-2-trans-4-heptadien-1-ol,2,4-Heptadien-1-ol, (E, E) -; (2E,4E)-Heptadienol; (E, E)-Hepta-2,4-dien-1-ol
02.155	4129	10218	4938-52-7	1-Гептен-3-ол	1-Hepten-3-ol	

02.156	3924	69	928-94-9	Гекс-2(цис)-ен-1-ол	Hex-2(cis)-en-1-ol	2-Hexenol;
02.157	2562	69	2305-21-7	Гекс-2(транс)-ен-1-ол	Hex-2(trans)-en-1-ol	2-Hexenol;
02.159	2563	750	544-12-7	Гекс-3-ен-1-ол	Hex-3-en-1-ol	Leaf alcohol; beta-gamma-hexenol;cis-3-hexenol;
02.162	3922		111-28-4	Гекса-2,4-диен-1-ол	Hexa-2,4-dien-1-ol	Sorbic alcohol; 1-Hydroxy-2,4-hexadiene; Sorbyl alcohol;
02.165	3987		623-05-2	4-Гидроксибензиловый спирт	4-Hydroxybenzyl alcohol	(4-Hydroxyphenyl) methanol; p-(Hydroxymethyl) phenol; p-Hydroxybenzyl alcohol; 4-Hydroxybenzene methanol;
02.166		10226	501-94-0	2-(4-Гидроксифенил)этан-1-ол	2-(4-Hydroxyphenyl)ethan-1-ol	4-Hydroxyphenethyl alcohol; 4-Hydroxy-benzeneethanol;
02.168		10233	505-32-8	Изофитол	Isophytol	3,7,11,15-Tetramethylhexadec-1-en-3-ol
02.174	4178	10258	4675-87-0	2-Метилбут-2-ен-1-ол	2-Methylbut-2-en-1-ol	
02.175		10259	4516-90-9	2-Метилбут-3-ен-1-ол	2-Methylbut-3-en-1-ol	
02.176		10260	763-32-6	3-Метилбут-3-ен-1-ол	3-Methylbut-3-en-1-ol	
02.177		10266	617-29-8	2-Метилгексан-3-ол	2-Methylhexan-3-ol	
02.180		10278	626-89-1	4-Метилпентан-1-ол	4-Methylpentan-1-ol	Isohexanol;
02.181		10274	590-36-3	2-Метилпентан-2-ол	2-Methylpentan-2-ol	2-Methyl-2-pentanol;
02.182		10276	565-60-6	3-Метилпентан-2-ол	3-Methylpentan-2-ol	
02.183		10279	108-11-2	4-Метилпентан-2-ол	4-Methylpentan-2-ol	Methylamyl alcohol; sec-Hexyl alcohol; Methyl isobutyl carbinol;
02.184		10277	77-74-7	3-Метилпентан-3-ол	3-Methylpentan-3-ol	
02.187		10291	21964-44-3	Нон-1-ен-3-ол	Non-1-en-3-ol	n-Hexyl vinyl carbinol;
02.188	3951	11802	62488-56-6	Нона-2,4-диен-1-ол	Nona-2,4-dien-1-ol	
02.189	3885	10289	76649-25-7	Нона-3,6-диен-1-ол	Nona-3,6-dien-1-ol	
02.190		10290	624-51-1	Нонан-3-ол	Nonan-3-ol	Hexyl ethyl carbinol; 3-Nonanol; Ethyl n-Hexyl carbinol;
02.192	3887	11804	22104-78-5	Окт-2-ен-1-ол	Oct-2-en-1-ol	
02.193	3888		4798-61-2	Окт-2-ен-4-ол	Oct-2-en-4-ol	2-Octen-4-ol;

02.197		10173	41199-19-3	1,2,3,4,4a,5,6,7-Октагидро-2,5,5-триметилнафталин-2-ол	1,2,3,4,4a,5,6,7-Octahydro-2,5,5-trimethylnaphthalen-2-ol	Ambrinol; 2,5,5-Trimethyl-2-hydroxyoctalin;
02.203		11704	617-94-7	2-Фенилпропан-2-ол	2-Phenylpropan-2-ol	Dimethyl phenyl carbinol; Phenyl Isopropanol; Phenyldimethylcarbinol; Benzenemethanol;
02.204	4196	10302	150-86-7	Фитол	Phytol	3,7,11,15-Tetramethylhexadec-2-en-1-ol
02.205		10306	495-76-1	Пипероniловый спирт	Piperonyl alcohol	Helioalcohol; 1,3-Benzodioxole-5-methanol; 3,4-Methylenedioxybenzyl alcohol
02.206		10311	515-03-7	Склареол	Sclareol	Labd-14-ene-8,13-diol; 4,6,10,10-Tetramethyl-5-(3,3-dimethylpent-4-enyl)-bicyclo[4.4.0]decan-4-ol
02.207	4079		21653-20-3	Туйиловый спирт	Thujyl alcohol	Bicyclo[3.1.0] hexan-3-ol, 4-methyl-1-(1-methyl-ethyl)-, (1S, 3S, 4R, 5R)-; 3-Thujanol, (1S, 3S, 4R, 5R)-(-) -; Bicyclo[3.1.0] hexan-3-ol, 4-methyl-1-(1-methyl-ethyl)-, [1S-(1.alpha.,3.alpha., 4.alpha., 5.alpha.)] -; (-)-3-Neoisothujanol; (-)-Thujol; 3-Neoisothujanol, (-) -; Thujol, (-) -
02.209	3962		116-02-9	3,3,5-Триметилциклогексан-1-ол	3,3,5-Trimethylcyclohexan-1-ol	Cyclonol; Homomenthol;
02.210	4068		37617-03-1	2-Ундецен-1-ол	2-Undecen-1-ol	1-Hydroxy-2-undecene; trans-2-Undecenol
02.213	3737	690	498-00-0	Ванилиновый спирт	Vanillyl alcohol	4-Hydroxy-3-methoxybenzyl alcohol
02.214		10321	89-88-3	Ветиверол	Vetiverol	Vetivenol; Vetivol; 2-Hydroxymethyl-6-methyl-9-(1-methylene-ethyl)-bicyclo[5.3.0]decane and 2-Hydroxymethylisoprop-5-enyl-tricyclo[6.2.1.0(3.7)]undecane
02.216	3006	74	77-42-9	12-бета-Сантален-14-ол	12-beta-Santalen-14-ol	beta-Santalol;
02.217	3006	74	115-71-9	12-альфа-Сантален-14-ол	12-alpha-Santalen-14-ol	alpha-Santalol;
02.218	2665	63	1490-04-6	DL-Ментол	DL-Menthol	
02.222		10298	39161-19-8	3-Пентенол-1	3-Pentenol-1	
02.224	3784		87061-04-9	3-(1-Ментокси)пропан-1,2-диол	3-(1-Menthoxy)propane-1,2-diol	
02.226		67	142-50-7	[S-(цис)]-3,7,11-Триметил-1,6,10-додекатриен-3-ол	[S-(cis)]-3,7,11-Trimethyl-1,6,10-dodecatrien-3-ol	Nerolidol
02.229	2309	59	7540-51-4	(-)-3,7-Диметил-6-октан-1-ол	(-)-3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol	

02.231	2780	589	28069-72-9	транс-2, цис-6-Нонадиен-1-ол	tr-2, cis-6-Nonadien-1-ol	
02.234	4049	10293	10340-23-5	3-Нонен-1-ол	3-Nonen-1-ol	
02.242		10182	111-76-2	2-Бутоксиэтан-1-ол	2-Butoxyethan-1-ol	Ethylene glycol monobutyl ether;
02.243	3884		56805-23-3	(E)-3-(Z)-6-Нонадиен-1-ол	(E)-3-(Z)-6-Nonadien-1-ol	
03.001	2465	182	470-82-6	1,8-Цинеол	1,8-Cineole	Eucalyptol; 1,8-oxido-p-menthane;1,3,3-Trimethyl-2-oxabicyclo[2.2.2]octane; 1,8-Epoxy-p-menthane
03.003	2144	521	539-30-0	Бензилэтиловый эфир	Benzyl ethyl ether	Ethyl benzyl ether;
03.004	2371	11856	103-50-4	Дибензиловыйэфир	Dibenzyl ether	Benzyl ether; Benzyl oxide;
03.005	3131	10911	2679-87-0	2-Бутил этиловый эфир	2-Butyl ethyl ether	Ether, sec-butyl ethyl; Ethyl sec-butyl ether;
03.006	3198	11812	3558-60-9	2-Метоксиэтил бензол	2-Methoxyethyl benzene	Methyl phenethyl ether; Phenethyl methyl ether; Phenylethylmethylether;
03.007	3658	11225	470-67-7	1,4-Цинеол	1,4-Cineole	1,4-Epoxy-p-menthane
03.010	2139	520	588-67-0	Бензилбутиловый эфир	Benzyl butyl ether	
03.011		10910	538-86-3	Бензилметиловый эфир	Benzyl methyl ether	
03.019	3777		22094-00-4	Пренил этиловый эфир	Prenyl ethyl ether	Ethyl 3-methylbut-2-enyl ether; 1-Ethoxy-3-methylbut-2-ene
03.023	4069		1608-72-6	1-Этоксиэтилацетат	1-Ethoxyethylacetate	
04.002	2922	170	94-86-0	6-Этоксипроп-3-енилфенол	6-Ethoxyprop-3-enylphenol	1-Ethoxy-2-hydroxy-4-propenylbenzene; 5-Propenylguaethol;3-Propenyl-6-ethoxyphenol; Hydroxymethyl anethole;
04.003	2467	171	97-53-0	Эвгенол	Eugenol	4-Allylguaiacol; 2-Methoxy-4-prop-2-enylphenol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-allylbenzene; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propenylbenzen; 4-Allyl-2-methoxyphenol
04.004	2468	172	97-54-1	Изоэвгенол	Isoeugenol	4-Propenylguaiacol; 2-methoxy-4-propenylphenol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propen-1-ylbenzene; 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenol
04.005	2532	173	90-05-1	2-Метоксифенол	2-Methoxyphenol	Guaiacol; o-Methylcatechol; 1-Hydroxy-2-methoxybenzene; o-Methoxyphenol; 1-Oxy-2-methoxybenzene;
04.006	3066	174	89-83-8	Тимол	Thymol	1-Methyl-3-hydroxy-4-isopropylbenzene; 3-Hydroxy-p-Cymene; alpha-Cymophenol; 2-Isopropyl-5-methylphenol

04.007	2671	175	93-51-6	2-Метокси-4-метилфенол	2-Methoxy-4-methylphenol	4-Methylguaiacol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-methylbenzene; 3-Methoxy-4-hydroxytoluene; Creosol;
04.008	2436	176	2785-89-9	4-Этилгваякол	4-Ethylguaiacol	1-Hydroxy-2-methoxy-4-ethylbenzene;2-Methoxy-2-ethylphenol; Homocreosol; 4-Ethyl-2-methoxyphenol
04.009	2675	177	7786-61-0	2-Метокси-4-винилфенол	2-Methoxy-4-vinylphenol	Vinyl guaiacol; 4-Hydroxy-3-methoxystyrene; p-Vinylcatechol-O-methyl ether; p-Vinylguaiacol;
04.010	2086	183	4180-23-8	1-Метокси-4-(проп-1(транс)-енил)бензол	1-Methoxy-4-(prop-1(trans)-enyl)benzene	trans-Anetole; Isoestragole; 1-Methoxy-4-propenylbenzene; 1-Propene, 1-(4-methoxyphenyl; 4-Methoxy-1-propenylbenzene; Anise camphor;
04.013	2476	186	93-16-3	1,2-Диметокси-4-(проп-1-енил)бензол	1,2-Dimethoxy-4-(prop-1-enyl)benzene	Methyl isoeugenol; 1,2-Dimethoxy-4-propenylbenzene; 4-Propenylveratrole;1,2-Dimethoxy-4-propen;
04.014	2680	187	578-58-5	1-Метокси-2-метилбензол	1-Methoxy-2-methylbenzene	o-Methylanisole; o-Cresyl methyl ether; 2-Methoxy toluene; o-Methoxytoluene; methyl o-Tolyl ether;
04.015	2681	188	104-93-8	1-Метокси-4-метилбензол	1-Methoxy-4-methylbenzene	p-Methylanisole; o-Methyl-p-Cresol;4-Methoxytoluene; Methyl p-tolyl ether; p-Cresyl methyl ether; p-Methoxytoluene;
04.016	2385	189	151-10-0	1,3-Диметоксибензол	1,3-Dimethoxybenzene	m-Dimethoxybenzene; Resorcinol di-methyl ether; Dimethyl resorcinol;
04.017	2472	190	7784-67-0	1-Этокси-2-метокси-4-(проп-1-енил)бензол	1-Ethoxy-2-methoxy-4-(prop-1-enyl)benzene	Ethyl isoeugenyl ether; 1-Ethoxy-2-methoxy-4-benzene; 2-Ethoxy-5-propenylanisole; Ethyl isoeugenol;
04.018	3698	522	120-11-6	Бензил изоэвгениловый эфир	Benzyl isoeugenyl ether	Benzyl isoeugenol; Isoeugenyl ben-zylether; Benzyl 2-methoxy-4-propenylphenyl ether; 1-Benzyloxy-2-methoxy-4-propenylbenzene; Benzyl2-methoxy-4-prop-1-enylphenyl ether
04.019	3595	537	95-87-4	2,5-Диметилфенол	2,5-Dimethylphenol	1-Hydroxy-2,5-dimethylbenzene;
04.020		538	108-68-9	3,5-Диметилфенол	3,5-Dimethylphenol	
04.021		549	620-17-7	3-Этилфенол	3-Ethylphenol	
04.022	3156	550	123-07-9	4-Этилфенол	4-Ethylphenol	4-Hydroxyethylbenzene;
04.026	3530	617	108-39-4	3-Метилфенол	3-Methylphenol	m-Cresol; 1-Hydroxy-3-methylbenzene; 1-Methyl-3-hydroxybenzene; m-Methylphenol;
04.027	3480	618	95-48-7	2-Метилфенол	2-Methylphenol	o-Cresol; 1-Hydroxy-2-methylbenzene;2-Hydroxy-1-methylbenzene; o-Cresylic acid; o-Hydroxytoluene; o-Methylphenol;
04.028	2337	619	106-44-5	4-Метилфенол	4-Methylphenol	p-Cresol; 4-Hydroxytoluene; 1-Methyl-4-hydroxybenzene; 1-Hydroxy-4-methylbenzene; 4-Cresol; p-Cresylic acid;

04.029		680	120-80-9	Бензол-1,2-диол	Benzene-1,2-diol	Catechol;
04.031	2245	2055	499-75-2	Карвакрол	Carvacrol	2-p-Cymenol; 2-Hydroxy-p-cymenol;2-Cyclohexen-1-one, 6-methyl-3-(1-methylethyl)-; 2-Hydroxy-p-Cymene;2-Methyl-5-isopropylphenol; 5-Isopropyl-2-methylphenol
04.032	2097	2056	100-66-3	Анизол	Anisole	Methyl phenyl ether; Phenyl methyl ether; Methoxybenzene
04.033	2768	2058	93-18-5	бета-Нафтил этиловый эфир	beta-Naphthyl ethyl ether	2-Ethoxynaphthalene; Ethyl 2-naphthyl ether; Ethyl beta-Naphthyl ether; Nerolin; Nerolin II;
04.034	2386	2059	150-78-7	1,4-Диметоксибензол	1,4-Dimethoxybenzene	p-Dimetoxybenzene; Hydroquinonedi-methyl ether; Dimethylhydroquinone; Dimethyl hydroquinone; 4-Methoxyphenyl methyl ether;
04.035	3667	2201	101-84-8	Дифениловыйэфир	Diphenyl ether	Diphenyl oxide; Phenyl ether;
04.036	3137	2233	91-10-1	2,6-Диметоксифенол	2,6-Dimethoxyphenol	2-Hydroxy-1,3-dimethoxybenzene; Py-rogallol dimethyl ether; Syringol;
04.037	3695	2258	622-62-8	4-Этоксифенол	4-Ethoxyphenol	Hydroquinone monoethyl ether; 1-Ethoxy-4-hydroxybenzene; p-Ethoxyphenol;
04.038	2246	11840	4732-13-2	Карвакрил этиловый эфир	Carvacryl ethyl ether	2-Ethoxy-p-Cymene; Ethyl carvacryl ether; 2-Ethoxy-4-isopropyl-1-methylbenzene
04.039	2930	11835	104-45-0	1-Метокси-4-пропилбензол	1-Methoxy-4-propylbenzene	p-Propylanisole; Dihydroanethole; p-n-Propyl anisole; 4-Propylmethoxybenzene;
04.040	3138	11228	6380-23-0	1,2-Диметокси-4-винилбензол	1,2-Dimethoxy-4-vinylbenzene	3,4-Dimethoxystyrene;
04.041	3223	11811	108-95-2	Фенол	Phenol	Carbolic acid; Hydroxyben-zene;Benzenol; Phenyl hydroxide;
04.042	3249	11261	576-26-1	2,6-Диметилфенол	2,6-Dimethylphenol	2,6-Xylenol; 2-Hydroxy-1,3-dimethylbenzene;
04.043	3436	11245	1076-56-8	1-Изопропил-2-метокси-4-метилбензол	1-Isopropyl-2-methoxy-4-methylbenzene	Thymol methyl ether; 3-Methoxy-p-cymene; 3-Methoxy-para-Cymene; Thymol methylether;
04.044	3461	11234	88-69-7	2-Изопропилфенол	2-Isopropylphenol	Phenol, 2-(1-methylethyl)-, 1-Hydroxy-1-isopropylbenzene; o-Cumenol; o-Isopropylphenol;
04.045	3485	11905	20920-83-6	2-(Этоксиметил)фенол	2-(Ethoxy-methyl)phenol	
04.046	3522	11908	644-35-9	2-Пропилфенол	2-Propylphenol	1-(2-Hydroxyphenyl)propane;
04.047	3589	11250	108-46-3	Бензол-1,3-диол	Benzene-1,3-diol	Resorcinol; 1,3-Dihydroxybenzene;m-Dihydroxybenzene;
04.048	3596	11262	95-65-8	3,4-Диметилфенол	3,4-Dimethylphenol	3,4-Xylenol; 1-Hydroxy-3,4-dimethylbenzene;

04.049	3598		2785-87-7	2-Метокси-4-пропилфенол	2-Methoxy-4-propylphenol	4-Propyl-ortho-Methoxyphenol; 4-Propylguaicol; 5-Propyl-ortho-Hydroxyanisole; Dihydroeugenol;
04.050	3649		645-56-7	4-Пропилфенол	4-Propylphenol	
04.051	3655	11214	6627-88-9	4-Аллил-2,6-диметоксифено л	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	Phenol, 2,6-dimethoxy-4-(2-propenyl)-; 4-Allylsyringol; 4-Methoxyeugenol;
04.052	3671	11231	14059-92-8	4-Этил-2,6-Диметоксифенол	4-Ethyl-2,6-dimethoxyphenol	4-Ethylsyringol;
04.053	3704		6638-05-7	4-Метил-2,6-диметоксифено л	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	4-Methylsyringol; 2,6-Dimethoxy-p-cresol;
04.054	3719	11886	2173-57-1	Изобутил бета-нафтиловый	Isobutyl beta-naphthyl ether	2-Isobutoxynaphthalene; Fragarol; 2-Methylpropyl beta-naphthyl ether
04.055	3728		20675-95-0	2,6-Диметокси-4-проп-1-енилфенол	2,6-Dimethoxy-4-prop-1-enylphenol	4-Propenylsyringol; 6-Methoxyisoeugenol;
04.056	3729		6766-82-1	2,6-Диметокси-4-пропилфенол	2,6-Dimethoxy-4-propylphenol	4-Propylsyringol;
04.057	3739	11257	2628-17-3	4-Винилфенол	4-Vinylphenol	4-Ethenylphenol; 4-Hydroxystyrene;
04.058	4075	11218	501-92-8	4-Аллилфенол	4-Allylphenol	p-Allylphenol;
04.059		11224	6379-73-3	Карвакрил метиловый эфир	Carvacryl methyl ether	5-Isopropyl-2-methylmethoxy-benzene; 4-Isopropyl-2-methoxy-1-methylbenzene
04.061		11229	28343-22-8	2,6-Диметокси-4-винилфенол	2,6-Dimethoxy-4-vinylphenol	
04.062	3799	10320	91-16-7	1,2-Диметоксибензол	1,2-Dimethoxybenzene	Veratrole; o-Dimethyoxybenzene;
04.063	3828		6738-23-4	1,3-Диметил-4-метоксибензол	1,3-Dimethyl-4-methoxybenzene	2,4-Dimethyl-1-methoxybenzene;
04.064	3918		98-54-4	4-(1,1-Диметилэтил)фенол	4-(1,1-Di-methylethyl)phenol	4-tert-Butylphenol; 1-Hydroxy-4-tert-butylbenzene; Ucar butylphenol;
04.065		11258	526-75-0	2,3-Диметилфенол	2,3-Dimethylphenol	2,3-Xylenol; 1-Hydroxy-2,3-dimethylbenzene;
04.066		11259	105-67-9	2,4-Диметилфенол	2,4-Dimethylphenol	2,4-Xylenol; 1-Hydroxy-2,4-Dimethylbenzene; 4,6-Dimethylphenol;
04.070		11232	90-00-6	2-Этилфенол	2-Ethylphenol	Phlorol; 1-ethyl-2-hydroxybenzene;
04.077		11241	150-76-5	4-Метоксифенол	4-Methoxyphenol	p-Hydroxyanisole; Hydroquinone monomethyl ether;
04.085	3963		2416-94-6	2,3,6-Триметилфенол	2,3,6-Trimethylphenol	3-Hydropseudocumene;

04.088	2086	183	104-46-1	1-Метокси-4-(1-пропенил)бензол	1-Methoxy-4-(1-propenyl)benzene	Anethole; p-propylanisole; Isoestragole; p-propylphenyl methyl ether; Propenylanisole;
04.093	3796		82654-98-6	Бутил ванилиновый эфир	Butyl vanillyl ether	4-(Butoxymethyl)-2-methoxyphenol; Butyl 4-hydroxy-3-methoxybenzyl ether
04.094	3815		13184-86-6	Этил 4-Гидрокси-3-метоксибензиловый эфир+D437	Ethyl 4-hydroxy-3-methoxybenzyl ether	Ethyl 4-hydroxy-3-methoxybenzyl ether
05.001	2003	89	75-07-0	Ацетальдегид	Acetaldehyde	Ethanal; Acetic aldehyde;
05.002	2923	90	123-38-6	Пропаналь	Propanal	Propion aldehyde; Propyl aldehyde;Methylacetaldehyd; Propan-1-al; Aldehyde c-3;
05.003	2219	91	123-72-8	Бутаналь	Butanal	n-Butyraldehyde; Butyl aldehyde; Butyric aldehyde; n-Butanal; Butan-1-al; n-Butyl aldehyde;
05.004	2220	92	78-84-2	2-Метилпропаналь	2-Methylpropanal	Isobutanal; Isobutyraldehyde; Butyraldehyde(iso); Butyl isoaldehyde; Isobutyric aldehyde; Isobutyl aldehyde; Butyric iso aldehyde;
05.005	3098	93	110-62-3	Пентаналь	Pentanal	Valeraldehyde; n-Valeric aldehyde; Amyl aldehyde; Valeric aldehyde; Valeral; Pentan-1-al; Aldehyde c-5;
05.006	2692	94	590-86-3	3-Метилбутаналь	3-Methylbutanal	Isovaleraldehyde; 3-Methylbutylaldehyde; Isoamyl aldehyde; Amyl iso aldehyde; Isovaleric aldehyde; Isovaleraldehyde; Isovaleral;
05.007	2426	95	97-96-1	2-Этилбутаналь	2-Ethylbutanal	2-Ethylbutyraldehyde; Diethyl acetaldehyde;
05.008	2557	96	66-25-1	Гексаналь	Hexanal	Aldehyde C-6; Hexaldehyde; Hexoicaldehyde; Caproic aldehyde; Caproaldehyde; n-Hexaldehyde;
05.009	2797	97	124-13-0	Октаналь	Octanal	Aldehyde C-8; Octyl aldehyde; Caprylic aldehyde; Caprylaldehyde; Octylaldehyde; n-Octylaldehyde;
05.010	2362	98	112-31-2	Деканаль	Decanal	Aldehyde C-10; Decyl aldehyde; Capraldehyde; Capric aldehyde; n-Decyl aldehyde;
05.011	2615	99	112-31-2	Додеканаль	Dodecanal	Aldehyde C-12; Lauric aldehyde; Lauryl Aldehyde; n-dodecylic aldehyde; Duodecylic aldehyde; Lauraldehyde; Dodecan-1-al;
05.012	2583	100	107-75-5	3,7-Диметил-7-гидроксиоктаналь	3,7-Dimethyl-7-hydroxyoctanal	Hydroxycitronellal; 7-hydroxy-3,7-dimethyloctan-1-al; Laurine; Citronellalhydrate;
05.013	2127	101	100-52-7	Бензальдегид	Benzaldehyde	Benzene methylal; Benzene carbonal; Benzoic aldehyde; Benzene carboxaldehyde;

05.014	2286	102	104-55-2	Коричный альдегид	Cinnamaldehyde	Cinnamic aldehyde; Phenylacrolein; Cinnamal; 3-Phenylpropenal; 3-Phenyl-2-propen-1-al; ß-Phenylacrolein; 3-Phenylprop-2-enal
05.015	2670	103	123-11-5	4-Метоксибензальдегид	4-Methoxybenzaldehyde	p-Anisaldehyde; aubepine; Anisic aldehyde; Aubepine liquid;
05.016	2911	104	120-57-0	Пиперональ	Piperonal	Heliotropine; Piperonyl aldehyde; Diooxymethylene protocatechuic aldehyde; 3,4-Methylenedioxybenzaldehyde
05.017	3109	106	120-14-9	Вератровый альдегид	Veratraldehyde	O-Methyl vanillin; p-Veratricaldehyde; Dimethyl ether protocatechualdehyde; 3,4-Dimethoxybenzenecarbonal; 3,4-Dimethoxybenzaldehyde
05.018	3107	107	121-33-5	Ванилин	Vanillin	Methyl protocatechuic aldehyde; Protocatechualdehyde-3-methylether; Vanillic aldehyde; Methylprotocatechuic aldehyde; 4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyde
05.019	2464	108	121-32-4	Этилванилин	Ethyl vanillin	Bourbonal; Ethyl protal; 3-Ethoxyprotocatechualdehyde; 3-Ethoxy-4-hydroxybenzaldehyde
05.020	2303	109	5392-40-5	Цитраль	Citral	Lemarome; Geranial; 3,7-Dimethyl-2,6-octadienal; Neral; 3,7-Dimethylocta-2,6-dienal
05.021	2307	110	106-23-0	Цитронеллаль	Citronellal	3,7-Dimethyl-6-octenal; Rhodinal; 3,7-Dimethyloct-6-enal
05.022	2341	111	122-03-2	4-Изопропилбензальдегид	4-Isopropylbenzaldehyde	Cuminaldehyde; p-isopropylbenzaldehyde; Cuminic aldehyde; Cuminal; Cumaldehyde; p-Propyl iso benzaldehyde;
05.023	2390	112	7779-07-9	2,6-Диметилоктаналь	2,6-Dimethyloctanal	Isodecylaldehyde; Decylaldehyde(iso);
05.024	2727	113	7786-29-0	2-Метилоктаналь	2-Methyloctanal	Methylhexylacetaldehyde; Methyl hexyl acetaldehyde;
05.025	2782	114	124-19-6	Нонаналь	Nonanal	Pelargonic aldehyde; Aldehyde C-9; Pelargonaldehyde; Pelargonic aldehyde; Nonanoic aldehyde;
05.026	3068	115	529-20-4	о-Толилальдегид	o-Tolualdehyde	2-Methylbenzaldehyde
05.027	3068	115	1334-78-7	Толилальдегид	Tolualdehyde	Toluic aldehyde (mixed 2,3,4); 2-,3-and 4-Methylbenzaldehyde
05.028	3068	115	620-23-5	м-Толилальдегид	m-Tolualdehyde	3-Methylbenzaldehyde
05.029	3068	115	104-87-0	п-Толилальдегид	p-Tolualdehyde	4-Methylbenzaldehyde
05.030	2874	116	122-78-1	Фенилацетальдегид	Phenylacetaldehyde	alpha-Toluic aldehyde; alpha-Tolualdehyde; Hyacinthin; Phenylacetic aldehyde; Benzylcarboxyaldehyde; 1-Oxo-2-phenylethane;

05.031	2540	117	111-71-7	Гептаналь	Heptanal	Aldehyde C-7; n-Heptaldehyde; Heptyl aldehyde; Heptaldehyde; Enanthaldehyde; Enanthal; Aldehyde Heptan-1-alc-7;
05.032	2763	118	124-25-4	Тетрадеканаль	Tetradecanal	Myristaldehyde; Aldehyde C-14; Myristic aldehyde; Tetradecyl aldehyde; Aldehyde c-14 (Myristic); Tetradecan-1-al;
05.033	2438	120	10031-88-6	2-Этилгепт-2-еналь	2-Ethylhept-2-enal	2-Ethyl-3-butylacrolein;
05.034	3092	121	112-44-7	Ундеканаль	Undecanal	Undecanoic aldehyde; Undecylic aldehyde; Hendecanal; Aldehyde c-11 undecylic; n-Undecylaldehyde; Undecan-1-al;
05.035	3095	122	112-45-8	Ундец-10-еналь	Undec-10-enal	Undecylenic aldehyde (mixed isomers); Undecenal; Intreleven aldehyde; Aldehyde C-11;
05.036	3094	123	143-14-6	Ундец-9-еналь	Undec-9-enal	Undecylenic aldehyde; Hendecen-9-al; Aldehyde C-11 undecylenic; 9-undecylenic aldehyde;
05.037	2402	124	4826-62-4	2-Додеценаль	2-Dodecenal	3-Nonylacrolein; dodec-2-enal;
05.038	2886	126	93-53-8	2-Фенилпропаналь	2-Phenylpropanal	2-Phenylpropionaldehyde; Hydratropaldehyde; alpha-Methyltolualdehyde; alpha-Methylphenylacetaldehyde; alpha-Phenylpropionaldehyde;
05.039	2191	127	7492-44-6	альфа-Бутилкоричный альдегид	alpha-Butylcinnamaldehyde	2-Benzylidene hexanal; Butyl cinnamic aldehyde; alpha-Butyl-beta-phenylacrolein; 2-Butyl-3-phenylprop-2-enal
05.040	2061	128	122-40-7	альфа-Пентилкоричный альдегид	alpha-Pentylcinnamaldehyde	alpha-Amylcinnamaldehyde; Amylcinnamic aldehyde; alpha-amyl-beta-phenyl-acrolein; 2-Benzylidene heptanal; alpha-Pentyl-cinnamaldehyde; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enal
05.041	2569	129	101-86-0	альфа-Гексилкоричный альдегид	alpha-Hexylcinnamaldehyde	2-Benzylidene-octanal; alpha-n-Hexylcinnamic aldehyde; alpha-n-Hexyl-beta-phenyl acrolein; 2-Benzylideneoctanal
05.042	3071	130	104-09-6	п-Толилацетальдегид	p-Tolylacetaldehyde	4-Methylphenylacetaldehyde
05.043	3078	131	99-72-9	2-(п-Толил)пропионовый альдегид	2-(p-Tolyl)propionaldehyde	p-methyl-alpha-Methylphenylacetaldehyde; p-methylhydratropaldehyde; 2-(4-Methylphenyl)propanal
05.044	2954	132	4395-92-0	п-Изопропилфенилацетальдегид	p-Isopropyl phenylacetaldehyde	Cumylacetaldehyde; 2-(p-Isopropylphenyl)acetaldehyde; Cortexal; Cumylaldehyde; p-Cumen-7-carboxaldehyde; p-Propylphenylacetaldehyde;

05.045	2743	133	103-95-7	3-(п-Куменил)-2-метилпропионовый альдегид	3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionaldehyde	Cyclamen aldehyde; p-Isopropyl-alpha-methylhydrocinnamaldehyde; Cyclamal; Cyclaviol; Cyclasal; alpha-Methyl-p-isopropylhydrocinnamaldehyde; 2-Methyl-3-(4-isopropylphenyl)propanal
05.046	2737	134	40654-82-8	2-Метил-4-фенилмасляный альдегид	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2-Methyl-4-phenylbutanal;
05.047	3984	558	123-08-0	4-Гидроксибензальдегид	4-Hydroxybenzaldehyde	p-Hydroxybenzaldehyde;
05.048	3181	571	1504-74-1	2-Метоксикоричный альдегид	2-Methoxycinnamaldehyde	beta-o-Methoxyphenyl acrolein; 3-o-Methoxyphenyl-2-propenal; 3-(2-Methoxyphenyl)prop-2-enal
05.049	2691	575	96-17-3	2-Метилмасляный альдегид	2-Methylbutyraldehyde	2-Methylbutanal; Methyl ethylacetaldehyde; alpha-Methyl butyraldehyde; 2-Methylbutanal-1;
05.050	2697	578	101-39-3	альфа-Метилкоричный альдегид	alpha-Methylcinnamaldehyde	2-Methylcinnamaldehyde; alpha-methylcinnamic aldehyde; alpha-Methylcinnimal; alpha-Methyl cinnamic aldehyde; 2-Methyl-3-phenylprop-2-enal
05.051	3182	584	65405-67-6	3-(4-Метоксифенил)-2-метилпроп-2-еналь	3-(4-Methoxyphenyl)-2-methylprop-2-enal	alpha-Methyl-p-methoxycinnamaldehyde; 3-(p-Methoxyphenyl)-2-methyl-2-propenal;
05.052	2748	587	41496-43-9	2-Метил-3-(п-толил)пропионовы	2-Methyl-3-(p-tolyl)propionaldehyde	2-Methyl-3-(4-methylphenyl)propanal;
05.053	4010	594	123-63-7	2,4,6-Триметил-1,3,5-триоксан	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxane	Paraldehyde; Paracetaldehyde;
05.055	3004	605	90-02-8	Салициловый альдегид	Salicylaldehyde	Salicylic aldehyde; o-Hydroxybenzaldehyde; Salicylal; 2-Hydroxybenzaldehyde
05.056	2413	626	10031-82-0	4-Этоксибензальдегид	4-Ethoxybenzaldehyde	Homoanisaldehyde;
05.057	3429	640	142-83-6	Гекса-2(транс),4(транс)-диеналь	Hexa-2(trans),4(trans)-dienal	2-Propylene acrolein; Sorbic aldehyde; Hexa-2,4-dienal;
05.058	3377	659	557-48-2	Нона-2(транс),6(цис)-диеналь	Nona-2(trans),6(cis)-dienal	2,6-Nonadienal; Cucumber aldehyde; Nona-2,6-dienal;
05.059	3580	661	2277-19-2	Нон-6(цис)-еналь	Non-6(cis)-enal	cis-6-Nonen-1-al; Non-6-enal;
05.060	3215	663	2363-89-5	Окт-2-еналь	Oct-2-enal	alpha-Amylacrolein; 2-Pentyl acrolein;
05.061		664	63826-25-5	Окт-6-еналь	Oct-6-enal	
05.062	3224	670	4411-89-6	2-Фенилкротоновый альдегид	2-Phenylcrotonaldehyde	2-Phenyl-but-2-en-1-al; 2-Phenylbut-2(trans)-enal
05.064	3638	685	13552-96-0	Тридека-2(транс),4(цис),7(цис)-триеналь	Trideca-2(trans),4(cis),7(cis)-trienal	Trideca-2,4,7-trienal;

05.066		703	120-25-2	4-Этокси-3-метоксибензальдегид	4-Ethoxy-3-methoxybenzaldehyde	Vanillin ethyl ether;
05.068	3756	705	4748-78-1	4-Этилбензальдегид	4-Ethylbenzaldehyde	p-Ethylbenzaldehyde;
05.069	3413	706	123-15-9	2-Метилпентаналь	2-Methylpentanal	2-Methylvaleraldehyde;
05.070	3165	730	2463-63-0	2-Гептеналь	2-Heptenal	3-Butylacrolein; ß-Butylacrolein; Hept-2-enal; Trans-Hept-2-enal;
05.071	3212	732	6750-03-4	Нона-2,4-диеналь	Nona-2,4-dienal	
05.072	3213	733	18829-56-6	транс-2-Ноненаль	trans-2-Nonenal	3-Hexyl-2-propenal; Non-2-enal; 3 or ß-hexyl acrolein; Heptyliceneacetaldehyde;
05.073	2560	748	6728-26-3	Гекс-2(транс)-еналь	Hex-2(trans)-enal	ß-Propylacrolein; Leaf aldehyde; trans-hex-2-enal;
05.074	2389	2006	106-72-9	2,6-Диметилгепт-5-еналь	2,6-Dimethylhept-5-enal	Melonal; 2,6-Dimethyl-2-hepten-7-al;
05.075	2561	2008	6789-80-6	Гекс-3(цис)-еналь	Hex-3(cis)-enal	cis-beta, gamma-Hexylenic aldehyde; Hex-3-enal;
05.076	2366	2009	3913-71-1	Дец-2-еналь	Dec-2-enal	Decenaldehyde; 3-Heptylacrolein;Decylenic aldehyde; Dec-2-enal; 2-Decen-1-al;
05.077	2749	2010	110-41-8	2-Метилундеканаль	2-Methylundecanal	Methyl nonyl acetaldehyde; Aldehyde C-12; MNA; 2-Methylhendecanal; Methyl nonyl acetaldehyde;
05.078	3082	2011	7774-82-5	Тридец-2-еналь	Tridec-2-enal	3-Decylacrolein;
05.079	2310	2012	7492-67-3	Цитронеллилоксиацетальдегид	Citronellyl oxyacetaldehyde	Citronelloxyacetaldehyde; 6,10-Dimethyl-3-oxa-9-undecenal; 6,10-Dimethyl-3-oxaundec-9-enal
05.080	2887	2013	104-53-0	3-Фенилпропаналь	3-Phenylpropanal	3-Phenylpropionaldehyde; Hydrocinnamaldehyde; Phenylpropyl aldehyde; Benzyl acetaldehyde; beta-Phenyl propionaldehyde;
05.081	3135	2120	2363-88-4	2,4-Декадиеналь	2,4-Decadienal	Deca-2,4-dienal;
05.082		2121	13553-09-8	Додека-3,6-диеналь	Dodeca-3,6-dienal	
05.084	3164	729	4313-03-5	Гепта-2,4-диеналь	Hepta-2,4-dienal	
05.085	3289	2124	6728-31-0	Гепт-4-еналь	Hept-4-enal	cis-4-Hepten-1-al; cis-4-Ethylidenebutyraldehyde; n-Propylidenebutyraldehyde;
05.090	3194	2129	623-36-9	2-Метилпент-2-еналь	2-Methylpent-2-enal	alpha-Methyl-beta-ethyl acrolein; 2,4-Dimethylcrotonaldehyde;
05.091	3697	2130	698-27-1	2-Гидрокси-4-метилбензальдегид	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	4-Methylsalicylaldehyde; 4-Methylsalicylic aldehyde; 2,4-Cresotaldehyde;

05.094	2957	2261	7775-00-0	3-(4-Изопропилфенил)пропионовый альдегид	3-(4-Isopropyl-phenyl)propionaldehyde	Cuminyl acetaldehyde; Cuminyla-cetaldehyde; p-Cymylpropanal; p-isopropylhydrocinnamaldehyde; p-propylhydrocinnamaldehyde;
05.095	3407	2281	497-03-0	2-Метилкротоновый альдегид	2-Methylcrotonaldehyde	2-Methylbut-2(trans)-enal
05.096	3264	2297	30390-50-2	4-Деценаль	4-Decenal	Decenaldehyde, Dec-4-enal (cis);
05.097	2738	135	2439-44-3	3-Метил-2-фенилбутиральдегид	3-Methyl-2-phenylbutyraldehyd e	3-Methyl-2-phenylbutanal; alpha-Isopropylphenylacetaldehyde; alpha-iso-propyl phenylacetaldehyde;
05.098	3178	10347	29548-14-9	п-Мент-1-ен-9-аль	p-Menth-1-en-9-al	Carvomenthenal;
05.099	3199	10365	21834-92-4	5-Метил-2-фенилгекс-2-еналь	5-Methyl-2-phenylhex-2-enal	2-Phenyl-5-methyl-2-hexenal;
05.100	3200	10366	26643-91-4	4-Метил-2-фенилпент-2-еналь	4-Methyl-2-phenylpent-2-enal	
05.101	3217	11695	764-40-9	Пента-2,4-диеналь	Penta-2,4-dienal	
05.102	3218	10375	764-39-6	Пент-2-еналь	Pent-2-enal	3-Ethylacrolein;
05.103	3318	10378	939-21-9	3-Фенилпент-4-еналь	3-Phenylpent-4-enal	beta-Vinylhydrocinnamaldehyde; 3-Phenyl-3-vinylpropionaldehyde;
05.104	3389	10383	116-26-7	2,6,6-Триметилциклогекса-1,3-диен-1-карбальдегид	2,6,6-Trimethylcy-clohexa-1,3-diene-1-carbaldehyde	Safranal; Dehydro-ß-Cyclocitral; 1,1,3-Trimethyl-2-formylcyclohexa-2,4-diene;
05.105	3392	10324	25409-08-9	2-Бутилбут-2-еналь	2-Butylbut-2-enal	2-Ethylidinehexanal; 2-Ethylidene hexanal;
05.106	3395	10379	564-94-3	Миртеналь	Myrtenal	Pin-2-en-10-al; Benihinal; 2-Formyl-6,6-dimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-2-ene
05.107	3406	10361	35158-25-9	2-Изопропил-5-метилгекс-2-еналь	2-Isopropyl-5-methylhex-2-enal	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal;
05.108	3422	10385	13162-46-4	Ундека-2,4-диеналь	Undeca-2,4-dienal	
05.109	3423	11827	2463-77-6	2-Ундеценаль	2-Undecenal	2-Undecen-1-al;
05.110	3427		15764-16-6	2,4-Диметилбензальдегид	2,4-Dimethylbenzaldehyde	2,4-Xylylaldehyde; 1-Formyl-2,4-dimethylbenzene;
05.111	3466	10371	56767-18-1	Окта-2(транс),6(транс)-диеналь	Octa-2(trans),6(trans)-dienal	
05.112	3474	10338	472-66-2	2,6,6-Триметилциклогекс-1-ен-1-ацетальдегид	2,6,6-Trimethylcy-clohex-1-en-1-acetaldehyde	beta-Homocyclocitral;
05.113	3496	10337	4634-89-3	Гекс-4-еналь	Hex-4-enal	

05.114	3510	10364	5362-56-1	4-Метилпент-2-еналь	4-Methylpent-2-enal	
05.115	3519	10377	24401-36-3	2-Фенилпент-4-еналь	2-Phenylpent-4-enal	
05.116	3524	10384	5435-64-3	3,5,5-Триметилгексаналь	3,5,5-Trimethylhexanal	Isononylaldehyde; tert-Butylisopentanal;
05.117	3557	11788	2111-75-3	п-Мента-1,8-диен-7-аль	p-Mentha-1,8-dien-7-al	Perilla aldehyde; 4-Isopropenyl-1-cyclohexene-1-carboxaldehyde; Perillaldehyde;
05.118	3567	11919	1963-36-6	4-Метоксикоричный альдегид	4-Methoxycinnamaldehyde	3-4-Methoxyphenyl-2-propenal; 3-(4-Methoxyphenyl)prop-2-enal
05.119	3592	10325	4501-58-0	2,2,3-Триметилциклопент-3-ен-1-илацетальдегид	2,2,3-Trimethylcyclopent-3-en-1-yl acetaldehyde	alpha-Campholenic aldehyde; (2,3,3-Trimethylcyclopent-3-en-1-yl-2)acetaldehyde;
05.120	3637		21662-13-5	Додека-2,6-диеналь	Dodeca-2,6-dienal	
05.121	3639	2133	432-25-7	2,6,6-Триметил-1-циклогексен-1-карбоксальдегид	2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-carboxaldehyde	1-Cyclohexene-1-carboxaldehyde,2,6,6-trimethyl-
05.122	3640	10352	1504-75-2	п-Метилкоричный альдегид	p-Methylcinnamaldehyde	3-p-Tolylpropenal; 3-p-Methylphenyl propenal; 3-(4-Methylphenyl)prop-2-enal
05.123	3645		55253-28-6	5-Изопентил-2-метилциклопентанкарбоксальдегид	5-Isopropenyl-2-methylcyclopentane carboxaldehyde	Photocitral A; Cis-2-Methyl-cis-5-isopropenylcyclopentan-1-carboxaldehyde; 5-(1-Methylene-ethyl)-2-methylcyclopentanecarboxaldehyde
05.124	3646	10354	107-86-8	3-Метилкротоновый альдегид	3-Methylcrotonaldehyde	3-Methyl but-2-enal; Prenal; Senecialdehyde; 3-Methylbut-2(trans)-enal
05.125	3670	11758	21662-16-8	Додека-2,4-диеналь	Dodeca-2,4-dienal	E,E-2,4-Dodecadienal;
05.126	3711	10363	49576-57-0	2-Метилокт-2-еналь	2-Methyloct-2-enal	
05.127	3721	11805	30361-28-5	Окта-2(транс),4(транс)-диеналь	Octa-2(trans),4(trans)-dienal	E,E-2,4-Octadienal;
05.128	3749		41547-22-2	Окт-5(цис)-еналь	Oct-5(cis)-enal	(Z)-5-Octenal;
05.129		10350	135-02-4	2-Метоксибензальдегид	2-Methoxybenzaldehyde	o-methoxybenzaldehyde; o-Anisaldehyde;
05.130	3141	10380	17909-77-2	альфа-Синенсаль	alpha-Sinensal	2,6-Dimethyl-10-methylene-2,6,11-dodecatrienal; 2,6-Dimethyl-10-methylene dodeca-2,6,11-trienal
05.134	2748	587	41496-43-9	2-Метил-3-толилпропионовый альдегид (смесь о, м, п-)	2-Methyl-3-tolylpropionaldehyde (mixed o,m,p-)	2-Methyl-3-tolyl propanal; 2-Methyl-3-(2,3 or 4-methylphenyl)propanal

05.137	3264	2297	21662-09-9	Дец-4(цис)-еналь	Dec-4(cis)-enal	
05.139	3912		39770-05-3	Дец-9-еналь	Dec-9-enal	
05.140	3135	2120	25152-84-5	Дека-2(транс),4(транс)-диеналь	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	2,4-Decadienal; Deca-2,4-dienal; Heptenyl acrolein;
05.142		10328	139-85-5	3,4-Дигидроксибензальдегид	3,4-Dihydroxybenzaldehyde	
05.144	2402	124	20407-84-5	Додец-2(транс)-еналь	Dodec-2(trans)-enal	
05.147		10331	123-05-7	2-Этилгексаналь	2-Ethylhexanal	2-Ethyl hexaldehyde; Butyl ethyl acetaldehyde; Alpha-Ethylcaproaldehyde;
05.148	4019		19317-11-4	3,7,11-Триметил-2,6,10-додекатриеналь	3,7,11-Trimethyl-2,6,10-dodecatrienal	3,7,11-Trimethyl dodecatrien-2,6,10-al-1; Farnesal; Farnesone
05.150	3165	730	18829-55-5	Гепт-2(транс)-еналь	Hept-2(trans)-enal	(E)-2-hepten-1-al; 2-Heptenal; beta-Butyl acrolein; trans-hept-2-en-1-al;
05.152		10336	629-80-1	Гексадеканаль	Hexadecanal	
05.153		10340	134-96-3	4-Гидрокси-3,5-диметоксибензальдегид	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	
05.154		10341	4206-58-0	4-Гидрокси-3,5-диметоксикоричный альдегид	4-Hydroxy-3,5-dimethoxycinnamaldehyde	Sinapaldehyde; 3-(4-Hydroxy-3,5-dimethoxyphenyl)prop-2-enal
05.155		10342	458-36-6	4-Гидрокси-3-метоксикоричный альдегид	4-Hydroxy-3-methoxycinnamaldehyde	3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)prop-2-enal
05.158		10351	591-31-1	3-Метоксибензальдегид	3-Methoxybenzaldehyde	
05.166		10369	1119-16-0	4-Метилпентаналь	4-Methylpentanal	4-Methylvaleraldehyde;
05.169	4005		75853-49-5	12-Метилтридеканаль	12-Methyltridecanal	
05.170	2303	109	106-26-3	Нераль	Neral	3,7-Dimethyl-2(cis),6-octadienal
05.171	3213	733	2463-53-8	Нон-2-еналь	Non-2-enal	beta-Hexylacrolein; alpha-Nonenyl aldehyde; Nonylenic aldehyde;
05.172	3766		17587-33-6	Нона-2(транс),6(транс)-диеналь	Nona-2(trans),6(trans)-dienal	
05.173	4187		57018-53-8	Нона-2,4,6-триеналь	Nona-2,4,6-trienal	
05.174	4262		2100-17-	4-Пентеналь	4-Pentenal	4-Pentenal

			6			
05.178		10381	60066-88-8	бета-Синенсаль	beta-Sinensal	2,6-Dimethyl-10-methylene dodeca-2,6,11-trienal
05.179	4209		51534-36-2	(Е)Тетрадец-2еналь	(E)-Tetradec-2-enal	
05.182	3639	10326	432-24-6	2,6,6-Триметилцикл огекс-2-ен-1-карбоксальдегид	2,6,6-Trimethylcyclo-hex-2-ene-1-carboxaldehyde	beta-Cyclocitral;
05.184	3423	11827	53448-07-0	Ундец-2(транс)-еналь	Undec-2(trans)-enal	
05.186	3721	11805	5577-44-6	2,4-Октадиеналь	2,4-Octadienal	
05.188	2303	109	141-27-5	транс-3;7-Диметилокта-2,6-диеналь	trans-3;7-Dimethylocta-2,6-dienal	Geranial;
05.189	2560	748	505-57-7	2-Гексеналь	2-Hexenal	
05.190	3215	663	2548-87-0	транс-2-Октеналь	trans-2-Octenal	
05.191	2366	2009	3913-81-3	транс-2-Деценаль	trans-2-Decenal	
05.192	3923		4440-65-7	3-Гексеналь	3-Hexenal	
05.194	3212	732	5910-87-2	транс-2, транс-4-Нонадиеналь	tr-2, tr-4-Nonadienal	
05.195	3082	2011	7069-41-2	транс-2-Тридеценаль	trans-2-Tridecenal	
05.196	3422	10385	30361-29-6	транс-2, транс-4-Ундекадиеналь	tr-2, tr-4-Undecadienal	
05.203	4059		5090-41-5	9-Октадиеналь	9-Octadecenal	Olealdehyde; Elialdehyde; Octadecenyl aldehyde; Oleic Aldehyde
05.208	4066		169054-69-7	(Z)-8-Тетрадеценаль	(Z)-8-Tetradecenal	(Z)-Tetradec-8-enal; 8-Tetradecenal, (Z)-
06.001	2002	35	105-57-7	1,1-Диэтоксиэтан	1,1-Diethoxyethane	Diethyl acetal; Acetaldehyde diethyl acetal; Ethylidine diethyl ether; 1,1-Diethoxyethane.;
06.002	2129	36	1319-88-6	5-Гидрокси-2-фенил-1,3-диоксан	5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxane	Benzaldehyde glyceryl acetal; 5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan; 2-Phenyl-m-dioxan-5-ol; 4-Hydroxy methyl-2-phenyl-1,3-dioxolan; Benzalglycerin;
06.003	2128	37	1125-88-8	альфа, альфа-Диметокситолуол	alpha, alpha-Dimethoxytoluene	Benzaldehyde dimethyl acetal; 1,1-Dimethoxy phenyl methane;
06.004	2304	38	7492-66-2	Диэтилацеталь цитраля	Citral diethyl acetal	3,7-Dimethyl-2,6-octadienal diethy-lacetal; 1,1-Diethoxy-3,7-dimethyl-2,6-octadiene; 1,1-Diethoxy-3,7-dimethylocta-2,6-diene
06.005	2305	39	7549-37-3	Диметилацеталь цитраля	Citral dimethyl acetal	3,7-Dimethyl-2,6-octadienal di-methylacetal; 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyl-2,6-octadiene; 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethylocta-2,6-diene

06.006	2876	40	101-48-4	1,1-Диметокси-2-фенилэтан	1,1-Dimethoxy-2-phenylethane	alpha-Tolyl aldehyde dimethyl acetal; Phenylacetaldehyde dimethyl acetal;
06.007	2877	41	29895-73-6	Глицерил ацеталь фенилацетальдегида	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	5-Hydroxy-2-benzyl-1,3-dioxan; 5-Hydroxymethyl-2-benzyl-1,3-dioxolane; 2-Benzyl-4-hydroxy-1,3-dioxane and 2-Benzyl-4-hydroxymethyl-1,3-dioxolane (mixture)
06.008	2798	42	10022-28-3	1,1-Диметоксиоктан	1,1-Dimethoxyoctane	Octanal dimethyl acetal; C-8-dimethylacetal; Caprylaldehyde dimethyl acetal; Octaldehyde dimethyl acetal; Resedyl acetal;
06.009	2363	43	7779-41-1	10,10-Диметоксидекан	10,10-Dimethoxydecane	Decanal dimethyl acetal; Decylaldehyde DMA; Aldehyde C-10 dimethylacetal; 1,1-Dimethoxydecane; Decylaldehyde dimethyl acetal;
06.010	2584	44	7779-94-4	1,1-Диэтокси-3,7-диметилоктан-7-ол	1,1-Diethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol	Hydroxycitronellal diethyl acetal; 1,1-Diethoxy-3,7-dimethyl-7-octanol; 8,8-Diethoxy-2,6-dimethyl-2-octanol; 7-Hydroxy-1,1-diethoxy-3,7-dimethyl octane;
06.011	2585	45	141-92-4	1,1-Диметокси-3,7-диметилоктан-7-ол	1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol	Hydroxycitronellal dimethyl acetal;8,8-Dimethoxy-2,6-dimethyl-2-octanol; 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyl-7-octanol;
06.012	3067	46	1333-09-1	Глицерил ацеталь толуацетальдегида	Tolualdehyde glyceryl acetal	2-(o-,m-,p-Cresyl)-5-hydroxydioxan;2-(methylphenyl)-1,3-dioxan-5-ol; 2-5-hydroxymethyldioxolane; 2-(2,3 and 4-Methylphenyl)-5-hydroxy-1,3-dioxane and 2-(2,3 and 4-Methylphenyl)-5-hydroxymethyl-1,3-dioxolane(mixture)
06.013	2062	47	91-87-2	Диметилацеталь альфа-пентилкоричного альдегида	alpha-Pentylcinnamaldehyde dimethyl acetal	alpha-n-Amyl-beta-phenylacroleindimethylacetal;1,1-Dimethoxy-2-amyl-3-phenyl-2-propene; 1,1-Dimethoxy-2-pentyl-3-phenylprop-2-ene
06.014	2287	48	5660-60-6	Этиленгликоль ацеталь коричного альдегида	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2-Styryl-m-dioxolane; 2-Styryl-1,3-dioxolane; Cinnamic aldehyde ethylene glycol acetal; 2-(2-Phenylethylene)-1,3-dioxolane
06.015	3426	510	534-15-6	1,1-Диметоксиэтан	1,1-Dimethoxyethane	Acetaldehyde dimethyl acetal; Dimethylacetal; Ethylidene dimethyl ether;
06.016	2004	511	7493-57-4	1-Фенилэтокси-1-пропоксиэтан	1-Phenylethoxy-1-propoxy ethane	Acetaldehyde phenethyl propyl acetal;[2-(1-Propoxyethoxy)ethyl]benzene; 1-Phenethoxy-1-propoxyethane; Propyl phenethyl acetal; Benzene, 2-(1-propoxyethoxy)ethyl; Acetal R; Pepital;
06.017		517	774-48-1	(Диэтоксиметил)бензол	(Diethoxy-methyl)benzene	Benzaldehyde diethyl acetal; 1,1-Diethoxyphenyl methane; Phenyl diethoxy methane; 1,1-Diethoxytoluene;
06.019	2148	523	7492-39-9	1-Бензилокси-1-(2-метоксиэтокси)этан	1-Benzyloxy-1-(2-methoxyeth-oxy)ethane	Acetaldehyde benzyl methoxyethyl acetal; Acetaldehyde benzyl ß-methoxyethyl acetal; 1-Benzoyl-1-(2-methoxyethoxy)ethane;

06.020		531	34764-02-8	1,1-Диэтоксидекан	1,1-Diethoxydecane	Decanal diethyl acetal; Decan-1-al diethyl acetal; Decylic aldehyde diethylacetal;
06.021		553	688-82-4	1,1-Диэтоксигептан	1,1-Diethoxyheptane	Heptanal diethyl acetal; Oenanthal diethyl acetal;
06.023		557	3658-93-3	1,1-Диэтоксигексан	1,1-Diethoxyhexane	Hexanal diethyl acetal; Hexyl aldehyde diethyl acetal;
06.024	3384	595	68345-22-2	1,1-Ди-изобутокси-2-фенилэтан	1,1-Di-isobutoxy-2-phenylethane	Phenylacetaldehyde di-isobutyl acetal;1,1-Di(2-methylpropoxy)-2-phenylethane
06.025	3378	660	67674-36-6	1,1-Диэтоксинона-2,6-диен	1,1-Diethoxynona-2,6-diene	Nonadienyl diethyl acetal;
06.027	2875	669	5468-06-4	4,5-Диметил-2-бензил-1,3-диоксолан	4,5-Dimethyl-2-benzyl-1,3-dioxolan	Phenylacetaldehyde 2,3-butylene glycol acetal;
06.028	2541	2015	10032-05-0	1,1-Диметоксигептан	1,1-Dimethoxyheptane	Heptanal dimethyl acetal; Aldehyde C-7 dimethyl acetal; Heptaldehyde dimethylacetal; Enanthal dimethyl acetal;
06.029	2542	2016	72854-42-3	Глицерилацеталь гептаналя (смесь 1,2 и 1,3 ацеталей)	Heptanal glyceryl acetal (mixed 1,2 and 1,3 acetals)	2-Hexyl-4-hydroxymethyl-1,3-dioxolan + 2-Hexyl-5-hydroxy-1,3-dioxane; 2-Hexyl-4-hydroxy-1,3-dioxane;
06.030	2888	2017	90-87-9	1,1-Диметокси-2-фенилпропан	1,1-Dimethoxy-2-phenylpropane	Phenylpropanal dimethyl acetal;Hydratropic aldehyde dimethyl acetal;2-Phenylpropionaldehyde dimethyl acetal;
06.031	4047	2135	54306-00-2	1,1-Диэтоксигекс-2-ен	1,1-Diethoxyhex-2-ene	2-Hexenal diethyl acetal;
06.032	2130	2226	2568-25-4	4-Метил-2-фенил-1,3-диоксолан	4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolane	Benzaldehyde propylene glycol acetal;4-Methyl-2-phenyl-m-dioxolane; 4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolan; Benzaldehyde propylene glycol cyclic acetal;
06.033		2341	871-22-7	1,1-Дибутоксиэтан	1,1-Dibutoxyethane	Acetaldehyde dibutyl acetal;
06.034		2342	105-82-8	1,1-Дипропоксиэтан	1,1-Dipropoxyethane	n-Propyl acetal; Dipropyl acetal; Acetaldehyde dipropyl acetal;
06.035		2343	10444-50-5	Пропиленгликоль ацетальцитраля	Citral propylene glycol acetal	2-(2,6-Dimethylhepta-1,5-dienyl)-4-methyl-1,3-dioxalane
06.036	3125	10007	64577-91-9	1-Бутокси-1-(2-фенилэтокси)этан	1-Butoxy-1-(2-phenylethoxy)ethane	Acetaldehyde butyl phenethyl acetal;2-Butoxy-2-phenylethoxy-ethane;
06.037	3349	10011	18492-65-4	1,1-Диэтокси-гепт-4-ен (цис и	1,1-Diethoxyhept-4-ene (cis and trans)	4-Heptenal diethyl acetal;
06.038	3381	10029	5436-21-5	4,4-Диметоксибутан-2-он	4,4-Dimethoxybutan-2-one	Acetylacetaldehyde dimethyl acetal; 3-Oxobutanal dimethyl acetal; 3-Ketobutyraldehyde, dimethyl acetal;

06.039	3534		67715-79-1	1,2-Ди((1'-этокси)-этокси)пропан	1,2-Di((1'-ethoxy)-ethoxy)propane	4,6,9-Trimethyl-3,5,8,10-tetraoxadodecane; 3,5,8,10-tetraoxadecane, 4,6,9-trimethyl-;
06.040	3593	11930	67715-82-6	1,2,3-Трис([1'-этокси]-этокси)пропан	1,2,3-Tris([1'-ethoxy]-ethoxy)propane	3,5,9,11-Tetraoxatridecane,7-(1-ethoxyethoxy)-4,10-dimethyl-;
06.041		10055		1-Изобутокси-1-этокси-2-метилпропан	1-Isobutoxy-1-ethoxy-2-methylpropane	Isobutanal ethyl isobutyl acetal; 2-Methylpropanal ethyl isobutyl acetal;1-Ethoxy-2-methyl-1-(2-methylpropoxy)propane
06.042		10057		1-Изобутокси-1-этокси-3-метилбутан	1-Isobutoxy-1-ethoxy-3-methylbutane	Isovaleraldehyde ethyl isobutyl acetal;3-Methylbutanal ethyl isobutyl acetal;1-Ethoxy-3-methyl-1-(2-methylpropoxy)butane
06.043		10038		1-Изоамилокси-1-этоксипропан	1-Isoamyloxy-1-ethoxypropane	Propanal ethyl 3-methylbutyl acetal; 1-Ethoxy-1-(2-methylpropoxy)ethane
06.044		10058		1-Изобутокси-1-этоксипропан	1-Isobutoxy-1-ethoxypropane	Propanal ethyl isobutyl acetal; 1-Ethoxy-1-(2-methylpropoxy)propane
06.045		10061		1-Изобутокси-1-изопентилокси-2-метилпропан	1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-2-methylpropane	Isobutanal isobutyl isoamyl acetal; 2-Methylpropanal isobutyl 3-methylbutyl acetal; 2-Methyl-1-(3-methylbutoxy)-1-(2-methylpropoxy)propane
06.046		10060		1-Изобутокси-1-изопентилокси-3-метилбутан	1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-3-methylbutane	Isovaleraldehyde isoamyl isobutylacetal; 3-Methylbutanal isobutyl 3-methylbutyl acetal; 3-Methyl-1-(3-methylbutoxy)-1-(2-methylpropoxy)butane
06.047		10065		1-Изопентилокси-1-пропоксиэтан	1-Isopentyloxy-1-propoxyethane	Acetaldehyde 3-methylbutyl propyl acetal; 1-(3-Methylbutoxy)-1-propoxyethane
06.048		10066		1-Изопентилокси-1-пропоксипропан	1-Isopentyloxy-1-propoxypropane	Propanal 3-methylbutyl propyl acetal;1-(3-Methylbutoxy)-1-propoxypropane
06.050		10003	57006-87-8	1-Бутокси-1-этоксиэтан	1-Butoxy-1-ethoxyethane	Acetaldehyde butyl ethyl acetal;
06.052		10025	13262-24-3	1,1-Ди-изобутокси-2-метилпропан	1,1-Di-isobutoxy-2-methylpropane	Isobutanal di-isobutyl acetal; 2-Methylpropanal diisobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)-2-methylpropane
06.053		10023	5669-09-0	1,1-Ди-изобутоксиэтан	1,1-Di-isobutoxyethane	Acetaldehyde di-isobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)ethane
06.054		10026	13262-27-6	1,1-Ди-изобутоксипентан	1,1-Di-isobutoxypentane	Valeraldehyde di-isobutyl acetal; Pentanal diisobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)pentane
06.055		10028	13002-09-0	1,1-Ди-изопентилоксиэтан	1,1-Di-isopentyloxyethane	Acetaldehyde di-isoamyl acetal; Acetaldehyde di(3-methylbutyl) acetal;1,1-Di(3-methylbutoxy)ethane

06.057		10013	3658-94-4	1,1-Диэтокси-2-метилбутан	1,1-Diethoxy-2-methylbutane	2-Methylbutanal diethyl acetal;
06.058		10015	1741-41-9	1,1-Диэтокси-2-метилпропан	1,1-Diethoxy-2-methylpropane	Isobutanal diethyl acetal; 2-Methylpropanal diethyl acetal;
06.059		10014	3842-03-3	1,1-Диэтокси-3-метилбутан	1,1-Diethoxy-3-methylbutane	Isovaleraldehyde diethyl acetal; 3-Methylbutanal diethyl acetal;
06.061		10009	3658-95-5	1,1-Диэтоксибутан	1,1-Diethoxybutane	Butanal diethyl acetal;
06.064		10012	462-95-3	Диэтоксиметан	Diethoxymethane	Formaldehyde diethyl acetal;
06.065		10016	54815-13-3	1,1-Диэтоксинонан	1,1-Diethoxynonane	Nonanal diethyl acetal;
06.067		10017	3658-79-5	1,1-Диэтоксипентан	1,1-Diethoxypentane	Valeraldehyde diethyl acetal; Pentanal diethyl acetal;
06.069		10018	4744-08-5	1,1-Диэтоксипропан	1,1-Diethoxypropane	Propanal diethyl acetal;
06.071		10022	5405-58-3	1,1-Дигексилоксиэтан	1,1-Dihexyloxyethane	Acetaldehyde dihexyl acetal;
06.072	4098		18318-83-7	1,1-Диметокси-транс-2-гексен	1,1-Dimethoxy-trans-2-hexene	1,1-Dimethoxy-E-2-hexene; 2-Hexene, 1,1-dimethoxy-, (2E) -; 2-Hexenal, dimethyl acetal, (E) -; 2-Hexene, 1,1-dimethoxy-, (E) -; (E)-2-Hexenal dimethyl acetal; trans-2-Hexenal dimethyl acetal
06.074		10031	109-87-5	Диметоксиметан	Dimethoxymethane	Formaldehyde dimethyl acetal; Methylal;
06.077	4099		3390-12-3	2,4-Диметил-1,3-диоксолан	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolane	1,3- Dioxolane, 2,4- dimethyl-; Acetaldehyde cyclic propylene glycol acetal; Propylene acetal
06.079		10040	13602-09-0	1-Этокси-1-(2-метилбутокси)этан	1-Ethoxy-1-(2-methylbutoxy)ethane	Acetaldehyde ethyl 2-methylbutyl acetal;
06.080		10049	2556-10-7	1-Этокси-1-(2-фенилэтокси)этан	1-Ethoxy-1-(2-phenylethoxy)ethane	Acetaldehyde ethyl 2-phenylethyl acetal;
06.081	3775	10034	28069-74-1	1-Этокси-1-(3-гексенилкоси)этан	1-Ethoxy-1-(3-hexenyloxy)ethane	Ethyl cis-3-hexenyl acetal; Acetaldehyde ethyl 3-hexenyl acetal;
06.082		11948	54484-73-0	1-Этокси-1-гексилоксиэтан	1-Ethoxy-1-hexyloxyethane	Acetaldehyde ethyl hexyl acetal; 1-(1-Ethoxyethoxy) hexane;
06.083		10037	13442-90-5	1-Этокси-1-изопентилоксиэтан	1-Ethoxy-1-isopentyloxyethane	Acetaldehyde ethyl 3-methylbutyl acetal; 1-Ethoxy-1-(3-methylbutoxy)ethane
06.084		10039	10471-14-4	1-Этокси-1-метоксиэтан	1-Ethoxy-1-methoxyethane	Acetaldehyde ethyl methyl acetal;
06.085		10046	59184-43-9	1-Этокси-1-пентилоксиэтан	1-Ethoxy-1-pentyloxyethane	Acetaldehyde ethyl amyl acetal; Acetaldehyde ethyl pentyl acetal;
06.086		10050	20680-10-8	1-Этокси-1-пропоксиэтан	1-Ethoxy-1-propoxyethane	Acetaldehyde ethyl propyl acetal;

06.089	4048		6454-22-4	2-Гексил-4,5-диметил-1,3-диоксолан	2-Hexyl-4,5-dimethyl-1,3-dioxolane	1,3-Dioxolane,2-hexyl-4,5-dimethyl-; Heptanal 2,3-butandiol acetal
06.091		10054	6986-51-2	1-Изобутокси-1-этоксиэтан	1-Isobutoxy-1-ethoxyethane	Acetaldehyde ethyl isobutyl acetal
06.092		10059	75048-15-6	1-Изобутокси-1-изопентилоксиэтан	1-Isobutoxy-1-isopentyloxyethane	Acetaldehyde isobutyl isoamyl acetal; Acetaldehyde isobutyl 3-methylbutyl acetal; 1-(3-Methylbutoxy)-1-(2-methylpropoxy)ethane
06.094	3630		1599-49-1	4-Метил-2-пентил-1,3-диоксолан	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane	
06.096		10903	122-51-0	Триэтоксиметан	Triethoxymethane	Triethyl orthoformate; Ethyl orthoformate;
06.097		10075	7789-92-6	1,1,3-Триэтоксипропан	1,1,3-Triethoxypropane	3-Ethoxypropanal diethyl acetal;
06.098	3441	11423	1193-11-9	2,2,4-Триметил-1,3-диоксолан	2,2,4-Trimethyl-1,3-dioxolane	
06.100		10032	13002-08-9	Ацетальдегидадипентилацеталь	Acetaldehyde dipentyl acetal	
06.102		2016	1708-36-7	2-Гексил-5-гидрокси-1,3-диоксан	2-Hexyl-5-hydroxy-1,3-dioxane	
06.104	3905		68527-74-2	Пропиленгликольацетальванилина	Vanillin propylene glycol acetal	4-methyl-2-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)-1,3-dioxolane;
06.105		10070	13285-51-3	3-Метил-1,1-ди-изопентилоксибутан	3-Methyl-1,1-di-isopentyloxybutane	Isovaleraldehyde di-isoamyl acetal; 3-Methylbutanal di(3-methylbutyl) acetal; 3-Methyl-1,1-di(3-methylbutoxy)butane
06.106		10071	13112-63-5	2-Метил-1,1-ди-изопентилоксипропан	2-Methyl-1,1-di-isopentyloxypropane	2-Methyl-1,1-di(3-methylbutoxy)propane
06.107		10068	13548-84-0	1-(2-Метилбутокси)-1-изопентилоксиэтан	1-(2-Methylbutoxy)-1-isopentyloxyethane	Methylbutyl acetal; 1-(2-Methylbutoxy)-1-(3-methylbutoxy)ethane
06.120	3808		67785-70-0	1,2-ГлицерокетальDL-Ментона	DL-Menthone-1,2-glycerol ketal	
06.123		10004		1-Бутокси-1-изопентилоксиэтан	1-Butoxy-1-isopentyloxyethane	Acetaldehyde butyl isoamyl acetal; 1-Butoxy-1-(3-methylbutoxy)ethane
06.124		10024		1,1-Ди-изобутокси-3-метилбутан	1,1-Di-isobutoxy-3-methylbutane	Isovaleraldehyde di-isobutyl acetal; 3-Methylbutanal diisobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)-3-methylbutane
06.125		10027		1,1-Ди-изобутоксипропан	1,1-Di-isobutoxypropane	Propanal di-isobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)propane
06.127		10036		1-Этокси-1-изопентилоксипропан	1-Ethoxy-1-isopentyloxypropane	Butanal ethyl isoamyl acetal; Butanal ethyl 3-methylbutyl acetal; 1-Ethoxy-1-(3-methylbutoxy)propane

06.128		10045		1-Этокси-1-пентилоксибутан	1-Ethoxy-1-pentyloxybutane	Butanal ethyl amyl acetal;
06.129		10043		1-Этокси-2-метил-1-изопентилоксипропан	1-Ethoxy-2-methyl-1-isopentyloxypropan e	Isobutanal ethyl isoamyl acetal; 2-Methylpropanal ethyl 3-methylbutyl acetal; 1-Ethoxy-2-methyl-1-(3-methylbutoxy)butane
06.130		10044		1-Этокси-2-метил-1-пропоксипропан	1-Ethoxy-2-methyl-1-propoxypropane	Isobutanal ethyl propyl acetal; 2-Methylpropanal ethyl propyl acetal;
06.131		10042		1-Этокси-3-метил-1-изопентилоксибутан	1-Ethoxy-3-methyl-1-isopentyloxybutane	Isovaleraldehyde ethyl isoamyl acetal;3-Methylbutanal ethyl 3-methylbutyl acetal; 1-Ethoxy-3-methyl-1-(3-methylbutoxy)butane
06.132	4023		63253-24-7	Бутан-2,3-диолацеталь ванилина (смесь стерео изомеров)	Vanillin butan-2,3-diol acetal (mixture of stereo isomers)	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal;
07.001	2969	105	78-98-8	2-Оксопропаналь	2-Oxopropanal	Pyruvaldehyde; 2-Ketopropionaldehyde; Acetylformaldehyde; Methyl glyoxal; Pyruvic aldehyde; Propan-2-on-1-al;
07.002	2544	136	110-43-0	Гептан-2-он	Heptan-2-one	Ketone C-7; Methyl amyl ketone; Amyl methyl ketone;
07.003	2545	137	106-35-4	Гептан-3-он	Heptan-3-one	Ethyl butyl ketone; Butyl ethyl ketone;
07.004	2009	138	98-86-2	Ацетофенон	Acetophenone	Methyl phenyl ketone; Acetylbenzene; Acetylbenzol; Benzoylmethide; Phenyl methyl ketone;
07.005	3124	139	122-48-5	Ванилил ацетон	Vanillyl acetone	Zingerone; 3-Methoxy-4-hydroxy-benzylacetone; 2-Ethyl methyl ketone;3-Methoxy-4-methoxybenzylacetone; Vanillylacetone; 4-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)butan-2-one
07.007	2594	141	127-41-3	альфа-Ионон	alpha-Ionone	4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-one
07.008	2595	142	14901-07-6	бета-Ионон	beta-Ionone	ß-Irisone; 4-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-one; ß-Cyclocitrylideneacetone; 4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-3-en-2-one
07.009	2711	143	7779-30-8	Метил-альфа-ионон	Methyl-alpha-ionone	alpha-Cetone; 5-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-4-penten-3-one; Raldeine; alpha,Cyclocitrylidenemethyl ethyl ketone; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-enyl)pent-1-en-3-one
07.010	2712	144	127-43-5	Метил-бета-ионон	Methyl-beta-ionone	5-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-4-penten-3-one; Raldeine; ß-Cyclocitrylidenebutanone, ß-Methylionone; ß-Iraldeine; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)pent-1-en-3-one

07.011	2597	145	79-69-6	4-(2,5,6,6-Тетраметил-2-циклогексенил)-3-бутен-2-он	4-(2,5,6,6-Tetramethyl-2-cyclohexenyl)-3-buten-2-one	alpha-Irone; 6-Methylionone;4(2,5,6,6-Tetramethyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-one;
07.012	2249	146	99-49-0	Карвон	Carvone	Carvol; 1-Methyl-4-isopropenyl-6-cyclohexen-2-one; p-Mentha-1,8-dien-2-one
07.013	2723	147	93-08-3	Метил 2-нафтил кетон	Methyl 2-naphthyl ketone	2-Acetonaphthone; 2-acetylnapthalene; oranger crystals; beta-methyl naphthyl ketone; beta-Acetonaphthone;
07.014	2656	148	118-71-8	Мальтол	Maltol	Veltol (Pfizer); Corps praline; 4H-Pyran-4-one, 3-hydroxy-2-methyl; 3-Hydroxy-2-methyl-(1,4-pyran); 2-Methyl pyromeconic acid; 3-Hydroxy-2-methyl-4-pyrone
07.015	2707	149	110-93-0	6-Метилгепт-5-ен-2-он	6-Methylhept-5-en-2-one	Methyl heptenone; 2-Methyl-2-hepten-6-one; 2-Methylheptenone; Methyl hexenyl ketone;
07.016	3093	150	112-12-9	Ундекан-2-он	Undecan-2-one	Methyl nonyl ketone; 2-hendecanone; Undecanone-2; Methyl nonyl ketone;2-Hendecanone; 2-Oxoundecane; Nonyl methyl ketone;
07.017	2731	151	108-10-1	4-Метилпентан-2-он	4-Methylpentan-2-one	Methyl isobutyl ketone; Isobutylmethyl ketone; Isopropylacetone; Isohexanone; Hexone;
07.018	2558	152	3848-24-6	Гексан-2,3-дион	Hexan-2,3-dione	Methyl propyl diketone; Acetyl butyryl; Acetyl-n-butyryl;
07.019	2802	153	111-13-7	Октан-2-он	Octan-2-one	Methyl hexyl ketone; n-Hexyl methylketone; Hexyl methyl ketone; Octan-2-one;
07.020	2785	154	821-55-6	Нонан-2-он	Nonan-2-one	Methyl heptyl ketone;
07.021	3090	155	7493-59-6	Ундека-2,3-дион	Undeca-2,3-dione	Acetyl nonanyl; Acetyl nonanoyl; Acetyl pelargonyl;
07.022	2677	156	122-00-9	4-Метилацетофенон	4-Methylacetophenone	p-Methylacetophenone; Methyl p-tolyl ketone; 1-Acetyl-4-methylbenzene; 1-methyl-4-acetyl benzene;
07.023	2387	157	89-74-7	2,4-Диметилацетофенон	2,4-Dimethylacetophenone	Acetyl-m-Xylene; methyl 2,4-Dimethylphenyl ketone;
07.024	2881	158	122-57-6	4-Фенилбут-3-ен-2-он	4-Phenylbut-3-en-2-one	Benzylidene acetone; Cinnamyl methyl ketone; Methyl styryl ketone; Acetocinnamone; Benzalacetone;
07.025	2740	159	5349-62-2	4-Метил-1-фенилпентан-2-он	4-Methyl-1-phenylpentan-2-one	Benzyl isobutyl ketone; Isobutyl benzyl ketone;
07.026	3074	160	7774-79-0	4-(п-Толил)бутан-2-он	4-(p-Tolyl)butan-2-one	4-(4-Methylphenyl)butan-2-one
07.027	2734	161	1901-26-4	3-Метил-4-фенилбут-3-ен-2-он	3-Methyl-4-phenylbut-3-en-2-one	Benzylidene methyl acetone; 1-Methyl-1-benzylideneacetone; 3-Benzylidene-2-butanone; alpha-Methyl-alpha-Benzalacetone;

07.028	2132	162	119-53-9	Бензоин	Benzoin	Benzoyl phenyl carbinol; alpha-Hydroxy-alpha-phenylacetophenone;2-Hydroxy-1,2-diphenylethane; 2-Hydroxy-2-phenylacetophenone
07.029	2672	163	104-20-1	4-(4-Метоксифенил) бутан-2-он	4-(4-Methoxy-phenyl)butan-2-one	Anisyl acetone; p-methoxyphenylbutanone; 2-Butanone,4-(4-methoxyphenyl)-; Raspberry ketone, methyl ether; methyl oxanone; p-Methoxybenzylacetone;
07.030	2673	164	104-27-8	1-(4-Метоксифенил) пент-1-ен-3-он	1-(4-Methoxyphenyl)pent-1-en-3-one	Ethone; alpha-Methylanisalacetone; Alpha-Methyl anisylidene acetone; p-Methoxystyryl ethyl ketone;
07.031	2701	165	55418-52-5	Пиперонил ацетон	Piperonyl acetone	2-Butanone, 4-(1,3-benzodioxol-5-yl); Dulcinyl; Heliotropyl acetone; 4-(3,4-Methylenedioxyphenyl)butan-2-one
07.032	2134	166	119-61-9	Бензофенон	Benzophenone	Benzoylbenzene; Diphenyl ketone; Di-phenylmethanone; Alpha-Oxodiphenylmethane;
07.033	3552	167	11050-62-7	Изожасмон	Isojasmone	2-Hexyl-cyclopent-2-en-1-one and 2-Hexylidene cyclopentanone
07.034	2573	167	17373-89-6	2-Гексилиденцик лопентан-1-он	2-Hexylidenecyclope ntan-1-one	alpha-Hexylidenecyclopentanone;
07.035	3061	168	17369-60-7	Тетраметил этилциклогексе-нон (смесь изо-меров)	Tetramethyl ethylcy-clohexenone (mixture ofisomers)	
07.036	2714	169	127-51-5	альфа-Изометил ионон	alpha-Isomethyl ionone	4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-methyl-3-buten-2-one; Methyl-gamma-Ionone; Isomethylionone; Gamma-Methylionone; 4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-enyl)-3-methylpent-3-en-2-one
07.038	2005	570	100-06-1	4-Метоксиацето фенон	4-Methoxyacetophen one	Acetanisole; p-Acetylanisole; 4-Acetylanisole;
07.039	2804	592	7786-52-9	Октан-3-он-1-ол	Octan-3-on-1-ol	3-Oxo-1-octanol; Caproylethanoate; Hexanoylethanoate; Methylol methyl amyl ketone; 1-hydroxyoctan-3-on;
07.040	3469	599	93-55-0	1-Фенилпропан-1-он	1-Phenylpropan-1-one	Propiophenone; Phenyl ethyl ketone; Propionylbenzene;
07.041	4151	650	79-89-0	бета-Изометилионон	beta-Isomethylionone	Isomethyl beta-ionone; 3-Methyl-4-(2,6,6-trimethylcyclohex-1-enyl)but-3-en-2-one
07.042	2927	651	645-13-6	4-Изопропилацет офенон	4-Isopropylacetophen one	Methyl p-isopropylphenyl ketone; p-Acetylcumene; p-Propylacetophenone;
07.044	3417	666	625-33-2	Пент-3-ен-2-он	Pent-3-en-2-one	

07.045	3473	686	2408-37-9	2,2,6-Триметилциклогексанон	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	
07.046	3738	691	1080-12-2	Ванилиден ацетон	Vanillylidene acetone	Methyl-3-methoxy-4-hydroxystyryl ketone; Dihydrozingerone; 4-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)but-3-en-2-one
07.047	3487	692	4940-11-8	Этилмальтол	Ethyl maltol	Veltol-Plus; 2-Ethylpyromeconic acid;3-Hydroxy-2-ethyl-4-pyrone; 2-Ethyl-3-ol-4H-pyran-4-one; 2-Ethyl-3-hydroxy-4-pyrone
07.048	3352	718	2497-21-4	4-Гексен-3-он	4-Hexen-3-one	2-Hexen-4-one; Hex-2-en-4-one; Propylene ethyl ketone;
07.049	3760	719	103-13-9	1-(4-Метоксифенил)-4-метилпент-1-ен-3-он	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methylpent-1-en-3-one	Methoxystyryl isopropyl ketone; Isopropyl 4-methyloxystyryl ketone;
07.050	3326	737	67-64-1	Ацетон	Acetone	Propan-2-one; Dimethyl ketone; 2-Oxopropane; ß-Ketopropane; Pyroacetic ether;
07.051	2008	749	513-86-0	3-Гидроксибутан-2-он	3-Hydroxybutan-2-one	Acetoin; AMC; Acetyl methyl carbinol; 2,3-Butanolone; Dimethylketol; 3-Hydroxy-2-butanone; Gamma-hydroxy-beta-oxobutane;
07.052	2370	752	431-03-8	Диацетил	Diacetyl	Dimethyl diketone; Biacetyl; 2,3-diketobutane; 2,3-Butanedione; Dimethylglyoxal; Butane-2,3-dione
07.053	2170	753	78-93-3	Бутан-2-он	Butan-2-one	Ethyl methyl ketone; Methyl ethyl ketone; Ketone C-4;
07.054	2842	754	107-87-9	Пентан-2-он	Pentan-2-one	Ethyl acetone; Methyl propyl ketone; Propyl methyl ketone; Pentane-2-one;
07.055	2588	755	5471-51-2	4-(п-Гидроксифенил)бутан-2-он	4-(p-Hydroxy-phenyl)butan-2-one	p-Hydroxybenzyl acetone; oxyphenalon; Frambinone; 1-p-Hydroxyphenyl-3-butanone; p-Hydrobenzylacetone; p-Hydroxybenzylacetone;
07.056	2700	758	80-71-7	3-Метилциклопентан-1,2-дион	3-Methylcyclopentan-1,2-dione	2-Hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-one; Methylcyclopentenolone; 3-Methylcyclepentane-1,2-dione; cyclotene; Corylone; 3-Methyl-2-cyclopenten-2-ol-1-one;

07.057	3152	759	21835-01-8	3-Этилциклопентан-1,2-дион	3-Ethylcyclopentan-1,2-dione	2-Hydroxy-3-ethyl-2-cyclopenten-1-one; Ethyl cyclopentenolone; Ethyl cyclopentalone; 3-Ethyl-2-cyclopenten-2-ol-1-one;
07.058	2546	2034	123-19-3	Гептан-4-он	Heptan-4-one	Dipropyl ketone; Butyrone;
07.059	2667	2035	10458-14-7	п-Ментан-3-он	p-Menthan-3-one	2-Isopropyl-5-methylcyclohexanone;4-Isopropyl-1-methylcyclohexan-3-one;
07.060	2841	2039	600-14-6	Пентан-2,3-дион	Pentan-2,3-dione	Acetyl propionyl;
07.061	2033	2040	79-78-7	Аллил альфа-ионон	Allyl alpha-ionone	1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexene-1-yl)-1,6-heptadien-3-one; Allyl cyclocitrylideneacetone; alpha-AllylononeS; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-enyl)-1,6-heptadien-3-one
07.062	2803	2042	106-68-3	Октан-3-он	Octan-3-one	Ethyl amyl ketone; Amyl ethyl ketone;
07.063	2730	2043	7493-58-5	4-Метилпентан-2,3-дион	4-Methylpentan-2,3-dione	Acetyl isobutyryl;
07.064	2543	2044	96-04-8	Гептан-2,3-дион	Heptan-2,3-dione	Acetyl pentanoyl; Acetyl valeryl; Valeryl acetyl;
07.065	2587	2045	496-77-5	5-Гидроксиоктан-4-он	5-Hydroxyoctan-4-one	Butyroin; 5-Octanol-4-one;
07.067	2964	2051	29606-79-9	Изопулегон	Isopulegone	1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-3-one; 1-Methyl-4-isopropenyl-3-cyclohexanone; 1-Isopropyl-4-methyl-2-cyclohexanone; p-Menth-8-en-3-one
07.069	3059	2053	4433-36-7	Тетрагидро-псевдо-ионон	Tetrahydro-pseudo-ionone	6,10-Dimethyl-9-undecen-2-one; Dihydrogeranylacetone; 6,10-Dimethylundec-9-en-2-one
07.070	2146	2140	7492-37-7	3-Бензилгептан-4-он	3-Benzylheptan-4-one	
07.071		2141	5455-24-3	Октан-4,5-дион	Octane-4,5-dione	Dibutyryl;
07.072		2143	624-42-0	6-Метилгептан-3-он	6-Methylheptan-3-one	Isoamyl ethyl ketone;
07.075	3268	2234	13494-06-9	3,4-Диметилцикло пентан-1,2-дион	3,4-Dimethylcyclopentan-1,2-dione	2-Hydroxy-3,4-dimethyl-2-cyclopenten-1-one;
07.076	3269	2235	13494-07-0	3,5-Диметилцикло пентан-1,2-дион	3,5-Dimethylcyclopentan-1,2-dione	

07.077	3168	2255	4437-51-8	Гексан-3,4-дион	Hexan-3,4-dione	Dipropionyl; 3,4-Dioxohexane; Diethyl-alpha,beta-di-ketone;
07.078	3460	2259	491-07-6	d,l-Изоментон	d,l-Isomenthone	Cis-1-Methyl-4-isopropyl-3-cyclohexanone; cis-para-Menthan-3-one; cis-p-Menthan-3-one
07.079	3226	2275	579-07-7	1-Фенилпропан-1,2-дион	1-Phenylpropan-1,2-dione	Acetyl benzoyl; Methyl phenyl diketone; Methyl phenyl glyoxal; Phenyl methyl diketone;
07.080	3305	2311	3008-43-3	3-Метилциклогексан-1,2-дион	3-Methylcyclohexan-1,2-dione	3-Methyl-1,2-cyclohexanedione; 2-Methyl-3,4-cyclohexanedione;
07.081	3515	2312	4312-99-6	Окт-1-ен-3-он	Oct-1-en-3-one	Vinyl amyl ketone; Amyl vinyl ketone;
07.082	3603	2313	4643-27-0	Окт-2-ен-4-он	Oct-2-en-4-one	Butyl propenyl ketone; Propenyl butyl ketone;
07.083	3243	2340	23726-92-3	бета-Дамаскон	beta-Damascone	1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-1-one
07.084		2350	96-22-0	Пентан-3-он	Pentan-3-one	Dimethyl acetone; Diethyl ketone; Di-methylacetone; Propione; Methacetone;
07.086	2397	11839	102-04-5	1,3-Дифенилпропан-2-он	1,3-Diphenylpropan-2-one	Dibenzyl ketone; Alpha, alpha-Diphenylketone; Benzyl ketone;
07.087	2674	11836	122-84-9	4-Метоксифенил ацетон	4-Methoxyphenylacetone	Anisyl methyl ketone; 3-(4-Methoxyphenyl)propan-2-one; p-Methoxyphenylacetone; Anisketone; Anisic ketone;
07.088	2713	11852	7784-98-7	Метил-дельта-ионон	Methyl-delta-ionone	5-(2,6,6-Trimethyl-3-cyclohexen-1-yl)-4-penten-3-one; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-3-enyl)pent-1-en-3-one
07.089	3166	11164	4674-50-4	Нуткатон	Nootkatone	5,6-Dimethyl-8-isopropenylbicyclo[4.4.0]dec-1-en-3-one; 4,4a,5,6,7,8-Hexahydro-6-isopropenyl-4,4a-dimethyl-2(3H)-naphthalene; 4,4a,5,6,7,8-Hexahydro-4,4a-dimethyl-6-(1-methylene-ethyl)-2(3H)-naphthalenone
07.090	3173	11102	5077-67-8	1-Гидроксибутан-2-он	1-Hydroxybutan-2-one	2-Oxo-1-butanol; Propionyl cabinol; Ethyl hydroxymethyl ketone; 1-Butanol-2-one;
07.091	3175		79-76-5	гамма-Ионон	gamma-Ionone	4-(2,2-Dimethyl-6-methylene-cyclohexyl)-3-buten-2-one; 4-(2-Methylene-6,6-dimethylcyclohexyl)-3-buten-2-one; 4-(2,2-Dimethyl-6-methylenecyclohexyl)but-3-en-2-one

07.092	3176	11128	499-70-7	п-Ментан-2-он	p-Menthan-2-one	Carvomenthone; Tetrahydromenthone; Tetrahydrocarvone;
07.093	3190	11148	13706-86-0	5-Метилгексан-2,3-дион	5-Methylhexan-2,3-dione	2-Methyl-4,5-hexanedione; Acetyl isovaleryl; Isobutyl methyl diketone; Isobutyl methyl glyoxal;
07.094	3196	11786	488-10-8	3-Метил-2-(пент-2(цис)-енил)циклопент-2-ен-1-он	3-Methyl-2-(pent-2(cis)-enyl)cyclopent-2-en-1-one	cis-Jasmone;
07.095	3261	11044	14765-30-1	2-(втор-Бутил)циклогексанон	2-(sec-Butyl)cyclohexanone	2-But-2-ylcyclohexanone; 2-(1-Methylpropyl)cyclohexanone
07.096	3290	11097	589-38-8	Гексан-3-он	Hexan-3-one	Ethyl propyl ketone;
07.097	3292	11113	59191-78-5	3-(Гидроксиметил) октан-2-он	3-(Hydroxymethyl)octan-2-one	
07.098	3360	11134	1193-18-6	3-Метилциклогекс-2-ен-1-он	3-Methylcyclohex-2-en-1-one	1-Methyl-1-cyclohexenone-3;
07.099	3363	11143	1604-28-0	6-Метилгепта-3,5-диен-2-он	6-Methylhepta-3,5-dien-2-one	2-methyl-hepta-2,4-dien-6-one; Methyl-heptadienone;
07.100	3365	11150	3240-09-3	5-Метилгекс-5-ен-2-он	5-Methylhex-5-en-2-one	2-Methylallylacetone; 2-Methyl-1-hexen-5-one; 2-Methyl-allyl-acetone;
07.101	3368	11853	141-79-7	4-Метилпент-3-ен-2-он	4-Methylpent-3-en-2-one	Mesityl oxide; Methyl isobutenyl ketone; Isopropylideneacetone;
07.102	3382	11179	1629-58-9	Пент-1-ен-3-он	Pent-1-en-3-one	Ethyl vinyl ketone;
07.103	3388	11194	593-08-8	Тридекан-2-он	Tridecan-2-one	Methyl undecyl ketone; Hendecyl methyl ketone;
07.104	3399	11093	4643-25-8	Гепт-2-ен-4-он	Hept-2-en-4-one	
07.105	3400	11094	1119-44-4	Гепт-3-ен-2-он	Hept-3-en-2-one	Methyl pentenyl ketone; Butylidene acetone; n-Butylideneacetone;
07.106	3409	11149	5166-53-0	5-Метилгекс-3-ен-2-он	5-Methylhex-3-en-2-one	Isobutylidene acetone;
07.107	3416	11170	1669-44-9	Окт-3-ен-2-он	Oct-3-en-2-one	
07.108	3420	11197	23696-85-7	бета-Дамасценон	beta-Damascenone	4-(2,6,6-trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)-but-2-en-4-one; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)but-2-en-1-one
07.109	3421	11200	1125-21-9	2,6,6-Триметилциклогекс-2-ен-1,4-дион	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1,4-dione	3,5,5-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione; 2-Cyclohexenedione-1,4, 3,5,5-trimethyl-;
07.110	3425	11744	542-46-1	Циклогептадец-9-ен-1-он	Cycloheptadec-9-en-1-one	Civettone; Civetone;

07.111	3434	11135	541-91-3	3-Метилциклопентадекан-1-он	3-Methylcyclopentadecan-1-one	Muscone; Methylexaltone;
07.112	3435	11137	2758-18-1	3-Метил-2-циклопентен-1-он	3-Methyl-2-cyclopenten-1-one	1-Methyl-1-cyclopenten-3-one;
07.113	3440	11160	925-78-0	Нонан-3-он	Nonan-3-one	Ethyl hexyl ketone;
07.114	3442	11206	762-29-8	6,10,14-Триметилпентадека-5,9,13-триен-2-он	6,10,14-Trimethylpentadeca-5,9,13-trien-2-one	Farnesyl acetone; 2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one; 6,10,14-Trimethyl-5,9,13-pentadecatrien-2-one;
07.115	3447	11057	20483-36-7	3,4-Дегидро дигидро-бета-ионон	3,4-Dehydrodihydro-beta-ionone	Dehydrodihydroionone; 4-(2,6,6-trimethylcyclohexadien-1-yl)-2-butanone; 4-(2,6,6-Trimethyl-1,3-cyclohexadienyl)butan-2-one
07.116	3449	11062	43219-68-7	1-(1,4-Диметилцикло гекс-3-ен-1-ил)этан-1-он	1-(1,4-Dimethylcyclohex-3-en-1-yl)ethan-1-one	4-Acetyl-1,4-dimethylcyclohex-1-ene;
07.117	3453	11077	42348-12-9	3-Этил-2-гидрокси-4-метилциклопент-2-ен-1-он	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one	3-Ethyl-4-methylcyclotene; Ethylcyclopentenolone; 3-Ethyl-2-cyclopenten-2-ol-1-one;
07.118	3454	11078	53263-58-4	5-Этил-2-гидрокси-3-метилциклопент-2-ен-1-он	5-Ethyl-2-hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-one	5-Ethyl-3-methylcyclotene;
07.119	3458	11046	10316-66-2	2-Гидроксицикло гекс-2-ен-1-он	2-Hydroxycyclohex-2-en-1-one	Cyclohexane-1,2-dione;
07.120	3459	11198	4883-60-7	2-Гидрокси-3,5,5-триметилцикло гекс-2-ен-1-он	2-Hydroxy-3,5,5-trimethylcyclohex-2-en-1-one	3,5,5-Trimethylcyclohexane-1,2-dione;3,5,5-Trimethyl-1,2-cyclohexanedione;
07.121	3532	11751	10519-33-2	Дец-3-ен-2-он	Dec-3-en-2-one	Heptylidene acetone; Oenanthylidene acetone; Enanthylidene acetone;
07.122	3537	11914	108-83-8	2,6-Диметилгептан-4-он	2,6-Dimethylheptan-4-one	Diisobutyl ketone; Isobutyl ketone; iso-Nonanone; Isovalerone;
07.123	3542	11088	3796-70-1	Геранилацетон	Geranylacetone	alpha,beta-dihydropseudoionone; 6,10-Dimethyl-5(trans),9-undecadien-2-one
07.124	3548	11784	118-93-4	2-Гидроксиацето фенон	2-Hydroxyacetophenone	Ethanone, 1-(2-hydroxyphenyl)-; o-acetylphenol;
07.125	3550	11115	3142-66-3	3-Гидроксипентан-2-он	3-Hydroxypentan-2-one	Acetyl ethyl barbonol;
07.126	3553	11918	78-59-1	3,5,5-Триметилцикл огекс-2-ен-1-он	3,5,5-Trimethylcyclohex-2-en-1-one	Isophorone; Isoacetopherone;

07.127	3560	11189	491-09-8	п-Мента-1,4(8)-диен-3-он	p-Mentha-1,4(8)-dien-3-one	Piperitenone; 4-Isopropylidene-1-methyl-1-cyclohexen-3-one;
07.128	3565	11703	7764-50-3	Дигидрокарвон	Dihydrocarvone	Cis-Dihydrocarvone; cis-Menthen-8(9)-one(2); 1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-2-one; p-Menth-8(10)-en-2-one
07.129	3577		3720-16-9	3-Метил-5-пропилциклогекс-2-ен-1-он	3-Methyl-5-propylcyclohex-2-en-1-one	1-Methyl-5-n-propyl-1-cyclohexen-3-one;
07.130	3622		57378-68-4	дельта-Дамаскон	delta-Damascone	1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-3-enyl)but-2-en-1-one
07.131	3626	11060	17283-81-7	Дигидро-бета-Ионон	Dihydro-beta-ionone	4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)butan-2-one; 4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)butan-2-one
07.132	3628	11059	31499-72-6	Дигидро-альфа-ионон	Dihydro-alpha-ionone	4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-enyl)butan-2-one
07.133	3653		13171-00-1	4-Ацетил-6-терт-бутил-1,1-диметилиден	4-Acetyl-6-t-butyl-1,1-dimethylindane	Celestolide; 4-Acetyl-1,1-dimethyl-6-tert-butylindane; Acetyl-6-tert-butyl-2,3-dihydro-1,1-dimethylindane
07.134	3659	11053	43052-87-5	альфа-Дамаскон	alpha-Damascone	4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)-2-butene-4-one; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-enyl)but-2-en-1-one
07.135	3662	11884	28631-86-9	2,4-Дигидроксиацетофенон	2,4-Dihydroxyacetophenone	1-Ethanone;
07.136	3715		34545-88-5	4,4a,5,6-Тетрагидро-7-метилнафталин-2(3H)-он	4,4a,5,6-Tetrahydro-7-methylnapthalen-2(3H)-one	
07.137	3724	11808	2345-28-0	Пентадекан-2-он	Pentadecan-2-one	Methyl tridecyl ketone;
07.138	3725		63759-55-7	2-Пентилбут-1-ен-3-он	2-Pentylbut-1-en-3-one	3-Methylene-2-octanone; 3-Methyleneoctan-2-one
07.139	3761		81925-81-7	5-Метилгепт-2-ен-4-он	5-Methylhept-2-en-4-one	2-Hepten-4-one, 5-methyl;
07.140	3763		1128-08-1	3-Метил-2-пентилцикло-пент-2-ен-1-он	3-Methyl-2-pentylcyclopent-2-en-1-one	Dihydrojasmone; 2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one; 3-Methyl-2-(n-pentanyl)-2-cyclopentene-1-one;
07.142		11035	498-02-2	Ацетованилон	Acetovanillone	4-Hydroxy-3-methoxyacetophenone
07.146	2249	146	2244-16-8	d-Карвон	d-Carvone	d-p-Mentha-1,8-dien-2-one
07.147	2249	146	6485-40-1	l-Карвон	l-Carvone	l-p-Mentha-1,8-dien-2-one

07.148	3909	11047	108-94-1	Циклогексанон	Cyclohexanone	Cyclohexyl ketone; Hexanon; Keto-hexamethylene;
07.149	3910	11050	120-92-3	Циклопентанон	Cyclopentanone	Ketocyclopentane; Ketopentamethyl-ene;
07.150		11055	693-54-9	Декан-2-он	Decan-2-one	
07.151	3966	11056	928-80-3	Декан-3-он	Decan-3-one	
07.153	3776		20489-53-6	1,10-Дигидронуткатон	1,10-Dihydronootkatone	1,2,6-Trimethyl-9-isopropylene-bicyclo[4.4.0]decan-4-one
07.154		11106	5650-43-1	1-(3,5-Диметокси-4-гидроксифенил)пропан-1-он	1-(3,5-Dimethoxy-4-hydroxy-phenyl)propan-1-one	Propiosyringone; 3,5-Dimethoxy-4-hydroxypropiophenone;
07.157		11068	1604-34-8	6,10-Диметилундекан-2-он	6,10-Dimethylundecan-2-one	
07.158		11069	6175-49-1	Додекан-2-он	Dodecan-2-one	
07.159	2479	551	4695-62-9	d-Фенхон	d-Fenchone	d-1,3,3-Trimethyl-2-norbornanone;1,3,3-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-one
07.160		11089	2922-51-2	Гептадекан-2-он	Heptadecan-2-one	Methyl pentadecyl ketone;
07.164		11105	2478-38-8	4-Гидрокси-3,5-диметоксиацетофенон	4-Hydroxy-3,5-dimethoxyacetophe-none	Acetosyringone;
07.167		11108	4984-85-4	4-Гидроксигексан-3-он	4-Hydroxyhexan-3-one	
07.168	4143		490-03-9	(+/-)-2-Гидрокси пиперитон	(+/-)-2-Hydroxypiperitone	Piperitone, 2-hydroxy-; Diosphenol; Buccocamphor; 2-Hydroxy-6-isopropyl-3-methyl-2-cyclohexen-1-one
07.169		11101	116-09-6	1-Гидроксипропан-2-он	1-Hydroxypropan-2-one	Hydroxyacetone; Acetyl carbinol;
07.170	4144	11202	23267-57-4	бета-Ионон эпоксид	beta-Ionone epoxide	4-(1,2-Epoxy-2,6,6-trimethylcyclohexyl)but-3-en-2-one
07.171	4198	11125	18358-53-7	Изопинокамфон	Isopinocamphone	2,6,6-Trimethyl-bicyclo[3.1.1]cycloheptan-3-one
07.172	3939	11127	500-02-7	4-Изопропилциклогекс-2-ен-1-он	4-Isopropylcyclohex-2-en-1-one	Cryptone; Crypton; 4-Isopropylcyclohex-2-enone; DL-Kryptone;
07.175	2910	2052	89-81-6	п-Мент-1-ен-3-он	p-Menth-1-en-3-one	Piperitone; alpha-Piperitone; 1-Methyl-4-isopropyl-1-cyclohexen-3-one;
07.176	2667	2035	89-80-5	транс-Ментон	trans-Menthone	trans-p-Menthan-3-one
07.177	3868		33046-81-0	7-Метил-3-октенон-2	7-Methyl-3-octenone-2	trans-7-Methyl-3-octen-2-one;

07.178		11131	563-80-4	3-Метилбутан-2-он	3-Methylbutan-2-one	3-Methyl-1-butenol-2; Methyl isopropyl ketone;
07.179	3946		583-60-8	2-Метилциклогексанон	2-Methylcyclohexa-none	Methyl anone;
07.180	3947		591-24-2	3-Метилциклогексанон	3-Methylcyclohexa-none	
07.181		11146	928-68-7	6-Метилгептан-2-он	6-Methylheptan-2-one	
07.184	4057		113486-29-6	3-Метилнона-2,4-дион	3-Methylnona-2,4-dione	3-Methyl-2,4-nonanedione
07.185		11157	565-61-7	3-Метилпентан-2-он	3-Methylpentan-2-one	
07.187		11162	32064-72-5	Нон-2-ен-4-он	Non-2-en-4-one	
07.188	3955	11163	14309-57-0	Нон-3-ен-2-он	Non-3-en-2-one	
07.189		11161	4485-09-0	Нонан-4-он	Nonan-4-one	
07.194		11182	2550-26-7	4-Фенилбутан-2-он	4-Phenylbutan-2-one	
07.195		11042	103-79-7	1-Фенилпропан-2-он	1-Phenylpropan-2-one	Benzyl methyl ketone;
07.196		11186	80-57-9	Пин-2-ен-4-он	Pin-2-en-4-one	Verbenone; 4,6,6-Trimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-3-en-2-one
07.198		11191	141-10-6	Псевдо-ионон	Pseudo-ionone	6,10-Dimethylundeca-3,5,9-trien-2-one
07.199		11192	2345-27-9	Тетрадекан-2-он	Tetradecan-2-one	
07.205		11205	502-69-2	6,10,14-Триметилпентадекан-2-он	6,10,14-Trimethylpenta-decan-2-one	Hexahydrofarnesyl acetone;
07.215	2230	140	464-49-3	(1R)-1,7,7-Триметилбицикло[2.2.1]гептан-2-он	(1R)-1,7,7-Trimethylbicy-clo[2.2.1]heptan-2-one	d-Camphor;
07.219	3196	11786	6261-18-3	транс-3-Метил-2-(2-пентенил)-2-циклопентен-1-он	trans-3-Methyl-2-(2-pentenyl)-2-cyclopenten-1-one	trans-Jasmone;
07.224	3243	2340	23726-91-2	транс-1-(2,6,6-Триметил-1-циклогексен-1-ил)бут-2-ен-1-он	tr-1-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-one	
07.225	3659	11053	23726-94-5	цис-1-(2,6,6-Триметил-2-циклогексен-1-ил)бут-2-ен-1-он	cis-1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-one	cis-alpha-Damascone;
07.236		11171	22610-86-2	5-Октен-2-он	5-Octen-2-one	
07.238	4139		37160-77-3	3-Гидрокси-2-октанон	3-Hydroxy-2-octanone	2-Octanone, 3-hydroxy-

07.240	4000		13019-20-0	2-Метилгептан-3-он	2-Methylheptan-3-one	
07.242	4052		5355-63-5	3-Гидрокси-4-фенилбутан-2-он	3-Hydroxy-4-phenylbutan-2-one	2-Butanone, 3-hydroxy-4-phenyl-
07.244	4001		20859-10-3	транс-6-Метил-3-гептен-2-он	trans-6-Methyl-3-hepten-2-one	
07.247	4008		30086-02-3	Октадиен-2-он/3.5-(E,E)	Octadien-2-one/3.5-(E,E)	
07.248	4060		585-25-1	2,3-Октандион	2,3-OCTANEDIONE	Octan-2,3-dione
07.249	4022		927-49-1	Ундекан-6-он	Undecan-6-one	
07.251	4316		577-16-2	2-Метилацетофенон	2-Methylacetophenone	
08.001	2487	1	64-18-6	Муравьиная кислота	Formic acid	Methanoic acid;
08.002	2006	2	64-19-7	Уксусная кислота	Acetic acid	Ethanoic acid; Ethylic acid; Methanecarboxilic acid;
08.003	2924	3	79-09-4	Пропионовая кислота	Propionic acid	Methylacetic acid; Ethylformic acid;
08.004	2611	4	598-82-3	Молочная кислота	Lactic acid	alpha-Hydroxypropanoic acid; 2-Hydroxypropanoic acid
08.005	2221	5	107-92-6	Масляная кислота	Butyric acid	Ethylacetic acid; Butanoic acid; 1-Propanecarboxylic acid;
08.006	2222	6	79-31-2	2-Метилпропионовая кислота	2-Methylpropionic acid	Isobutyric acid; Isopropylformic acid; Butyric iso acid;
08.007	3101	7	109-52-4	Валериановая кислота	Valeric acid	Pentanoic acid; Propylacetic acid; Valerianic acid; 1-Butanecarboxilic acid;
08.008	3102	8	503-74-2	3-Метилмасляная кислота	3-Methylbutyric acid	Isopentanoic acid; beta-Methylbutyric acid; Delphinic acid; Active valeric acid; ß-Methylbutyric acid;
08.009	2559	9	142-62-1	Гексановая кислота	Hexanoic acid	Caproic acid; Hexoic acid; 2-Butylacetic acid; Pentylformic acid;
08.010	2799	10	124-07-2	Октановая кислота	Octanoic acid	Caprylic acid; Octoic acid; C-8;Octylic acid; 1-Heptanecarboxilic acid;
08.011	2364	11	334-48-5	Декановая кислота	Decanoic acid	Capric acid; Decylic acid; 1-Nonanecarboxylic acid;
08.012	2614	12	143-07-7	Додекановая кислота	Dodecanoic acid	Lauric acid; Dodecoic acid; Laurostearic acid;
08.013	2815	13	112-80-1	Олеиновая кислота	Oleic acid	Oleinic acid; trans-Elaidic acid; Octadec-9-enoic acid

08.014	2832	14	57-10-3	Гексадекановая кислота	Hexadecanoic acid	Palmitic acid; Hexadecylic acid; Cetylic acid; 1-Pentadecanecarbocylic acid;
08.015	3035	15	57-11-4	Октадекановая кислота	Octadecanoic acid	Stearic acid; Octadecylic acid;
08.016	2764	16	544-63-8	Тетрадекановая кислота	Tetradecanoic acid	Myristic acid; Crodacid;
08.017	2655	17	6915-15-7	Яблочная кислота	l-Malic acid	2-Hydroxy-1,4-butanedioic acid; Hydroxysuccinic acid:; 2-Hydroxybutane-1,4-dioic acid
08.018	3044	18	133-37-9	Винная кислота	Tartaric acid	Racemic acid; 2,3-Dihydroxysuccinic acid; 2,3-Dihydroxybutanedioic acid
08.019	2970	19	127-17-3	Пировиноградная кислота	Pyruvic acid	2-Ketopropionic acid; Acetylformic acid; Alpha-Ketopropionoc acid; Pyroracemic acid; 2-Oxopropanoic acid
08.021	2131	21	65-85-0	Бензойная кислота	Benzoic acid	Benzenecarboxylic acid; Phenylformic acid; Dracylic acid; Carboxybenzene; Phenyl carboxylic acid;
08.022	2288	22	621-82-9	Коричная кислота	Cinnamic acid	tert-beta-Phenylacrylic acid; 3-Phenyl-2-propenoic acid; ß-Phenylacrylic acid;3-Phenylacrylic acid; 3-Phenylprop-2-enoic acid
08.023	2627	23	123-76-2	4-Оксовалериановая кислота	4-Oxovaleric acid	Laevulinic acid; Acetopropionic acid; Laevulic acid; Levulinic acid; 4-Oxopentanoic acid; 3-Acetylpropionic acid;
08.024		24	110-15-6	Янтарная кислота	Succinic acid	Butan-1,4-dioic acid; 1,2-Ethanedicarboxylic acid; Butanedioic acid
08.025	2488	25	110-17-8	Фумаровая кислота	Fumaric acid	Allomalenic acid; Boletic acid; tr-Butenedionic acid; tr-1,2-ethylenedicarboxylic acid; But-2(trans)-enedioic acid
08.026	2011	26	124-04-9	Адипиновая кислота	Adipic acid	1,4-Butanedicarboxylic acid; Hexanedioic acid
08.028	3348	28	111-14-8	Гептановая кислота	Heptanoic acid	n-Heptanoic; Enanthic; n-Heptylic; n-Heptoic acid; Oenanthic; Oenanthic acid; n-Heptanoic acid; Enanthic acid;
08.029	2784	29	112-05-0	Нонановая кислота	Nonanoic acid	Pelargonic acid; Octane-1-carboxylic acid; Nonylic acid; Nonoic acid;

08.031	2754	31	97-61-0	2-Метилвалериановая кислота	2-Methylvaleric acid	2-Methylpentanoic acid; Methylpropylacetic acid;
08.032	2889	32	501-52-0	3-Фенилпропионовая кислота	3-Phenylpropionic acid	Benzylacetic acid; Hydrocinnamic acid; ß-Phenylpropionic acid; Dihydrocinnamic acid;
08.033	2010	33	499-12-7	Проп-1-ен-1,2,3-трикарбоновая кислота	Prop-1-ene-1,2,3-tricarboxylic acid	Aconitic acid; Achilleic acid; Equisetic acid; Citridic acid; 2-Carboxyglutaconic acid;
08.034	2347	34	5292-21-7	Циклогексилуксусная кислота	Cyclohexylacetic acid	Cyclohexaneacetic acid;
08.035	3191	582	4536-23-6	2-Метилгексановая кислота	2-Methylhexanoic acid	2-Methylcaproic acid; 2-Butylpropanoic acid; Hexana-2-carboxylic acid;
08.036	3142	616	502-47-6	Цитронелловая кислота	Citronellic acid	Rhodinolic acid; Rhodinic acid; 3,7-Dimethyloct-6-enoic acid
08.037	3891	653	328-50-7	2-Оксоглутаровая кислота	2-Oxoglutaric acid	alpha-Ketoglutaric acid; 2-Oxo-1,5-pentanedioic acid; 2-Ketoglutaric acid;2-Oxopentanedioic acid
08.038	2878	672	103-82-2	Фенилуксусная кислота	Phenylacetic acid	alpha-Toluic acid; Benzylcarboxylic acid;
08.039	3247	689	112-38-9	Ундец-10-еновая кислота	Undec-10-enoic acid	Undecylenic acid; 10-Hendecenoic acid;
08.040	3986	693	99-96-7	4-Гидроксибензойная кислота	4-Hydroxybenzoic acid	p-Hydroxybenzoic acid;
08.041	3380	694	60-33-3	Октадека-9,12-диеновая	Octadeca-9,12-dienoic acid	Linoleic acid; Linoleic and Linolenic acids;
08.042	3245	696	112-37-8	Ундекановая кислота	Undecanoic acid	n-Undecoic acid; n-Undecylic acid; Hendecanoic acid;
08.043	3988	697	121-34-6	Ванилиновая кислота	Vanillic acid	4-Hydroxy-3-methoxy-benzoic acid; 4-Hydroxy-3-methoxybenzoic acid
08.044	3143	744	21016-46-6	2,4-Диметилпент-2-еновая	2,4-Dimethylpent-2-enoic acid	
08.045	2429	2001	88-09-5	2-Этилмасляная кислота	2-Ethylbutyric acid	alpha-Ethylbutyric acid; Diethylacetic acid;
08.046	2695	2002	116-53-0	2-Метилмасляная кислота	2-Methylbutyric acid	Methylethyl acetic acid; Butane-2-carboxylic acid;
08.047	2706	2003	1188-02-9	2-Метилгептановая кислота	2-Methylheptanoic acid	2-Methyloenanthic acid; Methylamylacetic acid; Isocaprylic acid; Isooctanoic acid;
08.048	2843	2004	591-80-0	Пент-4-еноваякислота	Pent-4-enoic acid	Allyl acetic acid;
08.049	2872	2005	122-59-8	Феноксиуксусная кислота	Phenoxyacetic acid	Glycollic acid phenyl ether; Phenoxyethanoic acid; o-Phenylglycolic acid;

08.050	3170	2256	4219-24-3	Гекс-3-еноваякислота	Hex-3-enoic acid	
08.051	3869	2262	759-05-7	3-Метил-2-оксомасляная кислота	3-Methyl-2-oxobutyric acid	2-Oxoisovaleric acid; Dimethylpyruvic acid;
08.052	3871	2263	816-66-0	4-Метил-2-оксовалериановая кислота	4-Methyl-2-oxovaleric acid	2-Keto-4-methyl-pentanoic acid; 4-Methyl-2-oxopentanoic acid; alpha-Ketoisocaproic acid; Isopropyl pyruvic acid;
08.053		2264	141-82-2	Малоновая кислота	Malonic acid	Methanedicarboxylic acid; Propane dioic acid; Propan 1,3-dioic acid; Propanedioic acid
08.054	3169	11777	13419-69-7	Гекс-2(транс)-еновая кислота	Hex-2(trans)-enoic acid	ß-Propylacrylic acid; 3-Propylacrylic acid;
08.055	3195	11680	3142-72-1	2-Метил-2-пентеновая кислота	2-Methyl-2-pentenoic acid	3-Ethyl-2-methylacrylic acid; 2-Pentene-2-carboxylic acid; 2-Propylidinepropionic acid;
08.056	3437	10149	105-43-1	3-Метилвалериановая кислота	3-Methylvaleric acid	Sec-butyl acetic acid; 2-Methyl-butane-1-carboxylic acid; ß-Methylvaleric acid;
08.057	3463	10150	646-07-1	4-Метилвалериановая кислота	4-Methylvaleric acid	Isohexanoic acid; Isocaproic acid; 4-Methyl pentanoic acid;
08.058	3464	10147	37674-63-8	2-Метилпент-3-еновая кислота	2-Methylpent-3-enoic acid	
08.059	3511	10148	1575-74-2	2-Метилпент-4-еновая кислота	2-Methylpent-4-enoic acid	
08.060	3531	11911	98-89-5	Циклогексанкарбоновая кислота	Cyclohexanecarboxylic acid	
08.061	3572	10142	628-46-6	5-Метилгексановая кислота	5-Methylhexanoic acid	Isoheptanoic acid; Isovenanthic acid; Isoamyl acetic acid;
08.062	3574	11925	45019-28-1	4-Метилнонановая кислота	4-Methylnonanoic acid	4-Methylpelargonic acid;
08.063	3575	11926	54947-74-9	4-Метилоктановая кислота	4-Methyloctanoic acid	
08.064	3599	10168	80-59-1	2-Метилкротоновая кислота	2-Methylcrotonic acid	Tiglic acid; 2-Methyl crotonic acid; 2-Methyl-2-butenoic acid; trans-2,3-Dimethyl-acrylic acid; Methylbut-2(trans)-enoic acid
08.065	3660	10090	14436-32-9	Дец-9-еноваякислота	Dec-9-enoic acid	
08.066	3723		600-18-0	2-Оксомаслянная кислота	2-Oxobutyric acid	Ketobutyric acid; Alpha-Ketobutyric acid;

08.067	3731		71298-42-5	1,2,5,6-Тетрагидрокуминовая кислота	1,2,5,6-Tetrahydrocuminic acid	4-Isopropyl-3-cyclohexene-1-carboxylic acid; 3-Cyclohexene-1-carboxylic acid, 4-(1-methylethyl)-,(±)-; 1-(4-Isopropylcyclohex-3-enyl)carboxylic acid
08.068	3742		72881-27-7	Дец-(5-и 6)-енновая кислота	Dec-(5-and 6)-enoic acid	
08.070	3187	10138	541-47-9	3-Метилкротоновая кислота	3-Methylcrotonic acid	3,3-Dimethyl-acrylic acid; 3-Methyl-but-2-enoic acid; ß,ß-Dimethylacrylic acid; Senecioic acid; 3-Methylbut-2(trans)-enoic acid
08.071	3945	10077	100-09-4	п-Анисовая кислота	p-Anisic acid	4-Anisic acid; Draconic acid; p-Methoxybenzoic acid; 4-Methoxybenzoic acid
08.072	3908	10080	3724-65-0	Бут-2-еноваякислота (цис и транс)	But-2-enoic acid(cis and trans)	Crotonic acid (trans) + isoCrotonic ac-id(cis);
08.073	3913	10087	3913-85-7	Дес-2-еноваякислота	Dec-2-enoic acid	2-Decenoic acid;
08.074		10088	15469-77-9	Дец-3-еноваякислота	Dec-3-enoic acid	3-decenoic acid;
08.075	3914	10089	26303-90-2	Дец-4-еноваякислота	Dec-4-enoic acid	4-Decenoic acid;
08.076	3798		89-86-1	2,4-Дигидроксибензойная кислота	2,4-Dihydroxybenzoic acid	
08.079	3800		16493-80-4	4-Этилоктановая кислота	4-Ethyloctanoic acid	
08.080		10170	149-91-7	Галловая кислота	Gallic acid	3,4,5-Trihydroxybenzoic acid; 3,4,5-trihydroxybenzoic acid
08.081	4121	10094	459-80-3	Гераниевая кислота	Geranic acid	3,7-Dimethyl-2(trans),6-octadienoic acid; 3,7-dimethylocta-2,6-dienoic acid; 3,7-dimethyl-2(trans),6-Octadienoic acid
08.083		10102	18999-28-5	Гепт-2-еноваякислота	Hept-2-enoic acid	
08.085	3921		110-44-1	Гекса-2,4-диеновая кислота	Hexa-2,4-dienoic acid	
08.086	3843		1113-60-6	3-Гидрокси-2-оксопропионовая кислота	3-Hydroxy-2-oxopropionic acid	Propanoic acid, 3-hydroxy-2-oxo-; 3-Hydroxy-2-oxopropanoic acid;
08.087		10111	530-57-4	4-Гидрокси-3,5-диметоксибензойная кислота	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzoic acid	Syringic acid;
08.089		10113	1135-24-6	4-Гидрокси-3-метоксикоричная кислота	4-Hydroxy-3-methoxycinnamic acid	Ferulic acid; 3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)prop-2-enoic acid

08.090		10118	498-36-2	2-Гидрокси-4-метилвалериановая кислота	2-Hydroxy-4-methylvaleric acid	
08.092	3944		586-38-9	3-Метоксибензойная кислота	3-Methoxybenzoic acid	m-Anisic acid; 3-Anisic acid;
08.093	3870	10146	39748-49-7	3-Метил-2-оксовалериановая кислота	3-Methyl-2-oxovaleric acid	Methyl ethyl pyruvic acid; Sodium 3-methyl-2-oxopentanoic acid;
08.099	4180		10321-71-8	(E,Z) 4-Метилпент-2-еновая кислота	(E,Z)-4-Methylpent-2-enoic acid	4- Methyl- 2- pentenoic acid
08.101	3954	10153	3760-11-0	Нон-2-еноваякислота	Non-2-enoic acid	
08.102		10154	4124-88-3	Нон-3-еноваякислота	Non-3-enoic acid	
08.103		10079	123-99-9	Нонандикарбоновая кислота	Nonanedioic acid	Azelaic acid;
08.107	4193	10163	13991-37-2	Пент-2-еноваякислота	Pent-2-enoic acid	
08.108		10164	492-37-5	2-Фенилпропионовая кислота	2-Phenylpropionic acid	hydratropic-acid-;
08.109	3892		156-06-9	3-Фенилпировиноградная кислота	3-Phenylpyruvic acid	3-Phenyl-2-oxopropanoic acid; 3-Oxo-3-phenylpropanaoic acid
08.112	3985	10165	69-72-7	Салициловая кислота	Salicylic acid	2-Hydroxybenzoic acid; 2-Hydroxy-benzoic acid
08.113	3277	24	150-90-3	Янтарнойкислоты динатриевая соль	Succinic acid, disodium salt	
08.114	3957	10156	1871-67-6	2-Октеновая кислота	2-Octenoic acid	trans-2-Octenoic acid; Oct-2-enoic acid
08.119	3169	11777	1191-04-4	2-Гексеноваякислот	2-Hexenoic acid	
08.120	3599	10168	13201-46-2	2-Метил-2-бутеновая кислота	2-Methyl-2-butenoic acid	
08.123	3920		10352-88-2	транс-2-Гептеновая кислота	trans-2-Heptenoic acid	
09.001	2414	191	141-78-6	Этил ацетат	Ethyl acetate	Acetic ether;
09.002	2925	192	109-60-4	Пропил ацетат	Propyl acetate	Propyl ethanoate;
09.003	2926	193	108-21-4	Изопропил ацетат	Isopropyl acetate	Propyl iso acetate;
09.004	2174	194	123-86-4	Бутил ацетат	Butyl acetate	Butyl ethanoate;

09.005	2175	195	110-19-0	Изобутил ацетат	Isobutyl acetate	Butyl iso acetate; 2-Methyl-1-propyl acetate; Iso-butyl acetate; 2-Methylpropyl acetate
09.006	2565	196	142-92-7	Гексил ацетат	Hexyl acetate	Hexyl ethanoate; 1-Acetoxy-hexane;
09.007	2806	197	112-14-1	Октил ацетат	Octyl acetate	Acetate C-8; n-Octanyl acetate; 2-Ethyl hexyl acetate; Octyl ethanoate;
09.008	2788	198	143-13-5	Нонил ацетат	Nonyl acetate	Acetate C-9; Pelargonyl acetate; Nonyl ethanoate;
09.009	2367	199	112-17-4	Децил ацетат	Decyl acetate	Acetate C-10; Decyl ethanoate; Decanyl acetate; 1-Acetoxydecane; Acetic acid decyl ester; Decanol acetate;
09.010	2616	200	112-66-3	Додецил ацетат	Dodecyl acetate	Lauryl acetate; Acetate C-12; Dodecanyl acetate; Lauryl ethanoate; Dodecanyl ethanoate;
09.011	2509	201	105-87-3	Геранил ацетат	Geranyl acetate	Geraniol acetate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl acetate; 2,6-Dimethyl-2,6-octadiene-8-yl acetate;3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl acetate
09.012	2311	202	150-84-5	Цитронеллил ацетат	Citronellyl acetate	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl acetate; 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl ethanoate; 3,7-Dimethyloct-6-enyl acetate
09.013	2636	203	115-95-7	Диналил ацетат	Linalyl acetate	Bergamol; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl acetate; Licareol acetate; Linalool acetate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl acetate
09.014	2135	204	140-11-4	Бензил ацетат	Benzyl acetate	Benzyl ethanoate;
09.015	3047	205	80-26-2	альфа-Терпинил ацетат	alpha-Terpinyl acetate	3-Cyclohexene-1-methanol, alpha,alpha, 4-trimethyl, acetate; p-Menth-1-en-8-yl acetate
09.016	2668	206	29066-34-0	Ментил ацетат	Menthyl acetate	l-p-Menth-3-yl acetate; Mentholacetate; 1-Isopropyl-4-methylcyclohex-2-yl acetate; (1-alpha,2-beta,5-alpha)-2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl acetate
09.017	2159	207	76-49-3	Борнил ацетат	Bornyl acetate	Borneol acetate; 2-Camphanyl acetate; Bornyl ethanoate; l-Bornyl acetate; d-Bornyl acetate; Bornyl acetic ether;1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]hept-2-yl acetate

09.018	2293	208	103-54-8	Циннамил ацетат	Cinnamyl acetate	3-Phenyl-2-propen-1-yl acetate; 3-Phenylallyl acetate; 3-Phenylprop-2-enyl acetate
09.019	2098	209	104-21-2	п-Анилил ацетат	p-Anisyl acetate	Benzenemethanol, 4-methoxy-, acetate; Anisyl alcohol, acetate; Benzylalcohol, p-Methoxy, acetate; 4-Methoxybenzyl acetate
09.020	2469	210	93-28-7	Эвгенил ацетат	Eugenyl acetate	Eugenol acetate; Aceteugenol; 2-Methoxy-4-phenyl acetate; Acetyl eugenol; 4-Allyl-2-methoxyphenyl acetate
09.021		211	628-63-7	Пентил ацетат	Pentyl acetate	Amyl acetate;
09.022	2547	212	112-06-1	Гептил ацетат	Heptyl acetate	Acetate C-7; Heptanyl acetate; Heptyl ethanoate;
09.023	2676	213	79-20-9	Метил ацетат	Methyl acetate	Methyl ethanoate;
09.024	2055	214	123-92-2	Изопентил ацетат	Isopentyl acetate	Isoamyl acetate; beta-Methyl butyl acetate; Amyl acetate common; Amyl iso acetate; Isoamyl ethanoate; 3-Methylbutyl acetate
09.025	2425	215	10031-87-5	2-Этилбутилацета	2-Ethylbutyl acetate	beta-Ethylbutyl acetate;
09.026	2064	216	7493-78-9	альфа-Пентилциннам ил ацетат	alpha-Pentylcinnamyl acetate	alpha-n-Amyl-beta-phenylacryl acetate; alpha-Pentylcinnamyl acetate; Floxin acetate; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enyl acetate
09.027	2349	217	622-45-7	Циклогексилаце тат	Cyclohexyl acetate	Cyclohexane acetate;
09.028	2348	218	21722-83-8	2-Циклогексилэт ил ацетат	2-Cyclohexylethyl acetate	Cyclohexane ethyl acetate; Ethylcyclohexyl acetate; Hexahydrophenyl ethyl acetate;
09.029	2735	219	103-07-1	1,1-Диметил-3-фенилпропил ацетат	1,1-Dimethyl-3-phenylpropyl acetate	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate;1,1-Dimethyl-3-phenylpropan-1-yl acetate; 2-Methyl-4-phenyl-2-butyl acetate;
09.030	2470	220	93-29-8	2-Метокси-4-(проп-1-енил)фенил ацетат	2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl acetate	Isoeugenyl acetate; Isoeugenol acetate;2-Methoxy-4-propenyl phenyl acetate; Acetisoeugenol;
09.031	2857	221	103-45-7	Фенетил ацетат	Phenethyl acetate	2-Phenylethyl acetate; Benzyl carbinyl acetate;
09.032	2890	222	122-72-5	3-Фенилпропил ацетат	3-Phenylpropyl acetate	Phenylpropyl acetate; 3-phenyl-1-propyl acetate; Hydrocinnamyl acetate; beta-Phenylpropyl acetate;
09.033	2981	223	141-11-7	Родинил ацетат	Rhodinyl acetate	alpha-Citronellyl acetate; 3,7-Dimethyloct-7-enyl acetate

09.034	3007	224	1323-00-8	Санталил ацетат	Santalyl acetate	alpha-Santalol, acetate; ß-Santalol, acetate;
09.035	3108	225	881-68-5	Ванилил ацетат	Vanillyl acetate	Acetyl vanillin; Benzaldehyde, 4-(acetyloxy)-3-methoxy-; 3-Methoxy-4-acetoxybenzaldehyde; 4-Acetoxy-3-methoxybenzaldehyde
09.036	3073	226	140-39-6	п-Толил ацетат	p-Tolyl acetate	p-Cresyl acetate; 4-methylbenzoic acid methyl ester; Acetyl p-Cresol; p-Tolyl ethanoate; p-Cresylic acetate; 4-Methylphenyl acetate
09.037	2418	245	140-88-5	Этил акрилат	Ethyl acrylate	Ethyl propenoate; Ethyl prop-2-enoate
09.038	2693	263	623-42-7	Метил бутират	Methyl butyrate	Methyl butanoate;
09.039	2427	264	105-54-4	Этил бутират	Ethyl butyrate	Ethyl n-butanoate; Butyric ether; Ethyl butanoate;
09.040	2934	266	105-66-8	Пропил бутират	Propyl butyrate	Propyl butanoate;
09.041	2935	267	638-11-9	Изопропил бутират	Isopropyl butyrate	Propyl iso butyrate; Propyl iso butanoate; Isopropyl butanoate;
09.042	2186	268	109-21-7	Бутил бутират	Butyl butyrate	Butyl butanoate;
09.043	2187	269	539-90-2	Изобутил бутират	Isobutyl butyrate	Butyl iso butyrate; 2-Methyl-1-propyl butyrate; Isobutyl butanoate; 2-Methylpropyl butanoate
09.044	2059	270	540-18-1	Пентил бутират	Pentyl butyrate	Amyl butyrate; Amyl butanoate;
09.045	2568	271	2639-63-6	Гексил бутират	Hexyl butyrate	n-Hexyl n-butanoate; Hexyl butanoate;
09.046	2807	272	110-39-4	Октил бутират	Octyl butyrate	Octyl butanoate;
09.047	2368	273	5454-09-1	Децил бутират	Decyl butyrate	Decyl butanoate; 1-Butyroxy decane;
09.048	2512	274	106-29-6	Геранил бутират	Geranyl butyrate	trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl butanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl butanoate
09.049	2312	275	141-16-2	Цитронеллил бутират	Citronellyl butyrate	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl butyrate;3,7-Dimethyloct-6-enyl butanoate
09.050	2639	276	78-36-4	Линалил бутират	Linalyl butyrate	3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl butyrate; Linalyl n-butyrate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl butanoate
09.051	2140	277	103-37-7	Бензил бутират	Benzyl butyrate	Benzyl n-butyrate; Benzyl n-butanoate; Benzyl butanoate;

09.052	3049	278	2153-28-8	Терпинил бутират	Terpinyl butyrate	p-Menth-1-en-8-yl butyrate; p-Menth-1-en-8-ol butyrate; p-Menth-1-en-8-yl butanoate
09.053	2296	279	103-61-7	Циннамил бутират	Cinnamyl butyrate	Phenylpropenyl-n-butyrate; 3-Phenyl-2-propen-1-yl butanoate; Butyric acid,3-phenyl-2-propen-1-yl ester; 3-Phenylprop-2-enyl butanoate
09.054	2021	280	2051-78-7	Аллил бутират	Allyl butyrate	Allyl-n-butyrate; Vinyl carbinyl butyrate; 2-Propen-1-yl butanoate; Allyl butanoate;
09.055	2060	282	106-27-4	3-Метилбутил бутират	3-Methylbutyl butyrate	Isoamyl butyrate; Isoamyl n-butyrate;
09.057	2891	285	80866-83-7	2-Фенилпропил бутират	2-Phenylpropyl butyrate	alpha-Phenylpropyl alcohol, butyric ester; beta-methylphenethyl butyrate; Hydratropyl butyrate;
09.058	2100	286	6963-56-0	п-Анисилбутират	p-Anisyl butyrate	Benzyl alcohol, p-methoxy, butyrate; Butyric acid, p-methoxybenzyl ester; 4-Methoxybenzyl butanoate
09.059	2432	309	110-38-3	Этил деканоат	Ethyl decanoate	Ethyl caprate; Ethyl decylate; Ethyl caprinate;
09.060	2439	310	123-66-0	Этил гексаноат	Ethyl hexanoate	Ethyl caproate; Capronic ether absolute; Ethyl capronate;
09.061	2949	311	626-77-7	Пропил гексаноат	Propyl hexanoate	Propyl caproate;
09.062	2950	312	2311-46-8	Изопропил гексаноат	Isopropyl hexanoate	Propyl iso hexanoate; Propyl iso Hexylate; Isopropyl capronate; Isopropyl caproate;
09.063	2201	313	626-82-4	Бутил гексаноат	Butyl hexanoate	Butyl caproate;
09.064	2202	314	105-79-3	Изобутил гексаноат	Isobutyl hexanoate	Isobutyl caproate; Butyl iso hexanoate; Butyl iso caproate; 2-Methylpropyl hexanoate
09.065	2074	315	540-07-8	Пентил гексаноат	Pentyl hexanoate	Amyl hexanoate; Amyl caproate; Pentyl caproate;
09.066	2572	316	6378-65-0	Гексил гексаноат	Hexyl hexanoate	Hexyl caproate;
09.067	2515	317	10032-02-7	Геранил гексаноат	Geranyl hexanoate	Geranyl caproate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl hexanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl n-hexanoate
09.068	2643	318	7779-23-9	Линалил гексаноат	Linalyl hexanoate	3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl hexanoate; Linalyl caproate; Linalyl hexoate; Linelyl hexylate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl hexanoate

09.069	2708	319	106-70-7	Метил гексаноат	Methyl hexanoate	Methyl caproate;
09.070	2075	320	2198-61-0	3-Метилбутил гексаноат	3-Methylbutyl hexanoate	Isoamyl hexanoate; Isoamyl caproate; Isopentyl n-hexanoate; Pentyl iso hexanoate; Pentyl iso caproate; Isopentyl hexanoate;
09.071	2896	321	6281-40-9	3-Фенилпропил гексаноат	3-Phenylpropyl hexanoate	Hydrocinnamyl hexanoate; Hydrocinnamylcaproate; 3-Phenylpropyl caproate;
09.072	2434	339	109-94-4	Этил формат	Ethyl formate	Ethyl methanoate; Formic ether;
09.073	2943	340	110-74-7	Пропил формат	Propyl formate	Propyl methanoate;
09.074	2552	341	112-23-2	Гептил формат	Heptyl formate	n-Heptyl methanoate; Heptyl methanoate;
09.075	2809	342	112-32-3	Октил формат	Octyl formate	Octyl mehtanoate;
09.076	2514	343	105-86-2	Геранил формат	Geranyl formate	trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl formate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl-methanoate; Geranyl methanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl formate
09.077	2145	344	104-57-4	Бензил формат	Benzyl formate	Formic acid benzyl ester; Benzyl methanoate;
09.078	2314	345	105-85-1	Цитронеллил формат	Citronellyl formate	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl formate;3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl methanoate;3,7-Dimethyloct-6-enyl formate
09.079	2984	346	141-09-3	Родинил формат	Rhodinyl formate	alpha-Citronellyl formate; 3,7-Dimethyloct-7-enyl formate
09.080	2642	347	115-99-1	Линалил формат	Linalyl formate	3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl formate; Linalool formate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl formate
09.081	3052	348	2153-26-6	альфа-Терпинил формат	alpha-Terpinyl formate	p-Menth-1-en-8-yl formate;
09.082	2161	349	7492-41-3	Борнил формат	Bornyl formate	Bornyl methanoate; Borneol formate; d-Bornyl formate; endo-2-Bornanyl formate; 2-Camphanyl formate; l-Bornyl formate; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]hept-2-yl formate
09.083	2864	350	104-62-1	Фенетил формат	Phenethyl formate	2-Phenylethyl formate; 2-Phenylethyl methanoate; Benzylcarbinyl formate; Benzylcarbinyl methanoate;

09.084	2895	351	104-64-3	3-Фенилпропил формат	3-Phenylpropyl formate	Phenylpropyl formate; Hydrocinnamyl formate; Hydrocinnamyl methanoate; beta-Phenylpropyl formate;
09.085	2299	352	104-65-4	Циннамил формат	Cinnamyl formate	3-Phenyl-2-propen-1-yl formate; 3-Phenylallyl formate; Cinnamyl methanoate; 3-Phenylprop-2-enyl formate
09.086	2395	353	10058-43-2	2-Метил-1-фенил-2-пропил формат	2-Methyl-1-phenyl-2-propyl formate	alpha,alpha-dimethylphenethyl formate; 2-Benzyl-2-propyl formate; Benzyl dimethyl carbinyl formate; Dimethyl benzyl carbinyl formate;
09.087	2101	354	122-91-8	п-Анисилформат	p-Anisyl formate	Anisyl alcohol, formate; Anisyl methanoate; p-Methoxybenzyl methanoate; Benzenemethanol, 4-methoxy-, formate; 4-Methoxybenzyl formate
09.088	2473	355	10031-96-6	4-Эвгенил формат	4-Eugenyl formate	Eugenol formate; 4-Allyl-2-methoxyphenyl formate
09.089	2474	356	7774-96-1	Изоэвгенил формат	Isoeugenyl formate	4-Methoxy-4-phenyl formate; 2-Methoxy-4-propenylphenyl formate; 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl formate
09.090	2066	357	7493-79-0	альфа-Пентилциннамил формат	alpha-Pentylcinnamyl formate	alpha-n-Amyl-phenylacryl formate; alpha-Pentylcinnamyl formate; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enyl formate
09.091	2199	363	5454-28-4	Бутилгептаноат	Butyl heptanoate	Butyl heptylate; Butyl oenanthate;
09.092	2200	364	7779-80-8	Изобутил гептаноат	Isobutyl heptanoate	Isobutyl heptylate; Butyl iso heptanoat; Isobutyl heptoate; 2-Methyl-1-propyl heptanoate; 2-Methylpropyl heptanoate
09.093	2437	365	106-30-9	Этил гептаноат	Ethyl heptanoate	Ethyl heptylate; Ethyl heptoate; Ethyl oenanthate; Oenanthic ester;
09.094	2810	366	5132-75-2	Октилгептаноат	Octyl heptanoate	Octyl heptylate; Octyl oenanthate;
09.095	2948	367	7778-87-2	Пропил гептаноат	Propyl heptanoate	Propyl heptylate; Propyl heptoate; Propyl oenanthate;
09.096	2705	368	106-73-0	Метил гептаноат	Methyl heptanoate	Methyl heptoate; Methyl oenanthate;
09.097	2031	369	142-19-8	Аллил гептаноат	Allyl heptanoate	Allyl heptylate; Allyl heptoate; Allyl enanthate; Allyl oenanthate;
09.098	2073	370	7493-82-5	Пентил гептаноат	Pentyl heptanoate	Amyl heptanoate; Amyl heptylate; Amyl heptoate; Amyl oenanthate;

09.099	2441	375	106-33-2	Этил додеканоат	Ethyl dodecanoate	Ethyl laurate; Ethyl dodecylate;
09.100	2206	376	106-18-3	Бутил додеканоат	Butyl dodecanoate	Butyl laurate; Butyl dodecylate;
09.101	2715	377	111-82-0	Метилдодеканоат	Methyldodecanoate	Methyl laurate; Methyl dodecylate;
09.102	3076	378	10024-57-4	п-Толил додеканоат	p-Tolyl dodecanoate	p-Cresyl dodecanoate; p-Cresyl laurate; p-Methylphenyl dodecanoate; 4-Methylphenyl dodecanoate
09.103	2077	379	6309-51-9	3-Метилбутил додеканоат	3-Methylbutyl dodecanoate	Isoamyl laurate; Isoamyl dodenanoate; Amyl iso laurate; Pentyl iso laurate; Isopentyl laurate;
09.104	2445	385	124-06-1	Этилтетрадеканоат	Ethyl tetradecanoate	Ethyl myristate;
09.105	3556	386	110-27-0	Изопропил тетрадеканоат	Isopropyl tetradecanoate	Isopropyl myristate;
09.106	2722	387	124-10-7	Метил тетрадеканоат	Methyl tetradecanoate	Methyl myristate;
09.107	2447	388	123-29-5	Этил нонаноат	Ethyl nonanoate	Ethyl pelargonate; Ethyl nonylate;
09.108	2724	389	1731-84-6	Метил нонаноат	Methyl nonanoate	Methyl nonylate; Methyl pelargonate;
09.109	2036	390	7493-72-3	Аллил нонаноат	Allyl nonanoate	2-Propenyl nonanoate; Allyl pelargonate; Allyl nonylate; 2-Propenyl pelargonate;
09.110	2078	391	7779-70-6	3-Метилбутил нонаноат	3-Methylbutyl nonanoate	Isoamyl pelargonate; Pentyl iso nononoate; Isopentyl nonanoate; Amyl iso nonanoate; Isopentyl nonylate; Isoamyl nonylate;
09.111	2449	392	106-32-1	Этил октаноат	Ethyl octanoate	Ethyl caprylate; Ethyl octylate;
09.112	2079	393	638-25-5	Пентил октаноат	Pentyl octanoate	Amyl octanoate; Amyl caprylate; Amyl octylate; Pentyl octylate;
09.113	2575	394	1117-55-1	Гексил октаноат	Hexyl octanoate	Hexyl caprylate; Hexyl octylate;
09.114	2811	395	2306-88-9	Октил октаноат	Octyl octanoate	Octyl octylate;
09.115	2790	396	7786-48-3	Нонил октаноат	Nonyl octanoate	Nonyl octylate;
09.116	2644	397	10024-64-3	Линалил октаноат	Linalyl octanoate	3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl octanoate; Linalyl caprylate; Linalyl octoate; Linalyl octylate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl octanoate
09.117	2728	398	111-11-5	Метил октаноат	Methyl octanoate	Methyl octylate;

09.118	2553	399	4265-97-8	Гептилоктаноат	Heptyl octanoate	Heptyl caprylate;
09.119	2037	400	4230-97-1	Аллил октаноат	Allyl octanoate	Allyl caprylate; 2-Propenyl octanoate;2-Propenyl octylate; Allyl octylate;
09.120	2080	401	2035-99-6	3-Метилбутил октаноат	3-Methylbutyl octanoate	Isoamyl octanoate; Isopentyl octanoate; Pentyl iso octanoate; Isoamylcaprylate; Isopentyl octylate;
09.121	2456	402	105-37-3	Этил пропионат	Ethyl propionate	Ethyl propanoate; Propionic ether;
09.122	2958	403	106-36-5	Пропил пропионат	Propyl propionate	Propyl propanoate; n-Propyl propionate;
09.123	2959	404	637-78-5	Изопропилпропионат	Isopropylpropionate	Propyl iso propionate;
09.124	2211	405	590-01-2	Бутил пропионат	Butyl propionate	Butyl propanoate;
09.125	2212	406	540-42-1	Изобутил пропионат	Isobutyl propionate	Butyl iso propionate; Isobutyl propanoate; 2-Methylpropyl propanoate
09.126	2813	407	142-60-9	Октилпропионат	Octyl propionate	Octyl propanoate;
09.127	2369	408	5454-19-3	Децил пропионат	Decyl propionate	Decyl propanoate; 1-Propionoxy decane;
09.128	2517	409	105-90-8	Геранил пропионат	Geranyl propionate	trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl propanoate; 2,6-Dimethyl octadien-6-yl-8-n-propionate; 3,7-Dimethyllocta-2(trans), 6-dienyl propanoate
09.129	2316	410	141-14-0	Цитронеллил пропионат	Citronellyl propionate	3,7-Dimethyloct-6-enyl propanoate
09.130	2645	411	144-39-8	Линалил пропионат	Linalyl propionate	3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl propanoate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl propionate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl propanoate
09.131	2163	412	2756-56-1	Изоборнил пропионат	Isobornyl propionate	1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl propanoate
09.132	2150	413	122-63-4	Бензил пропионат	Benzyl propionate	Benzyl propanoate; Benzylpropanoate;
09.133	2301	414	103-56-0	Циннамил пропионат	Cinnamyl propionate	3-Phenyl-2-propen-1-yl propanoate; gamma-Phenylallyl propionate; 3-Phenylprop-2-enyl propanoate
09.134	2742	415	554-12-1	Метил пропионат	Methyl propionate	Methyl propanoate;
09.135		416	624-54-4	Пентил пропионат	Pentyl propionate	Pentyl propanoate; Amyl propionate;

09.136	2082	417	105-68-0	3-Метилбутил пропионат	3-Methylbutyl propionate	Isoamyl propionate; Isopentyl propionate; Isopentyl propanate; Isoamyl propanoate;
09.137	2867	418	122-70-3	Фенетил пропионат	Phenethyl propionate	Phenylethyl propionate; 2-Phenylethyl propanoate; Benzylcarbinyl propionate;
09.138	2897	419	122-74-7	3-Фенилпропил пропионат	3-Phenylpropyl propionate	Phenylpropyl propionate; Hydrocinnamyl propionate; beta-Phenylpropyl propanoate; 3-Phenylpropyl propanoate;
09.139	2576	420	2445-76-3	Гексил пропионат	Hexyl propionate	Hexyl propanoate;
09.140	2354	421	6222-35-1	Циклогексил пропионат	Cyclohexyl propionate	
09.141	2986	422	105-89-5	Родинил пропионат	Rhodinyl propionate	alpha-Citronellyl propionate; 3,7-Dimethyloct-7-enyl propanoate
09.142	3053	423	80-27-3	Терпинил пропионат	Terpinyl propionate	p-Menthanyl propionate (mixed isomers -according to FEMA); p-Menth-1-en-8-yl propionate; p-Menth-1-en-8-yl propanoate
09.143	2251	424	97-45-0	Карвил пропионат	Carvyl propionate	l-Carveol propionate; p-Mentha-6,8-dien-2-yl propionate; p-Mentha-6,8-dien-2-yl propanoate
09.144	2689	425	120-45-6	1-Фенетил пропионат	1-Phenethyl propionate	alpha-Methylbenzyl propionate; 1-Phenyl-1-ethyl propionate; Methyl phenylcarbinyl propionate;
09.145	2102	426	7549-33-9	п-Анисилпропионат	p-Anisyl propionate	Benzenemethanol, 4-methoxy-, propionate; 4-Methoxybenzyl propanoate
09.146	2044	441	7493-76-7	Аллил ундец-10-еноат	Allyl undec-10-enoate	Allyl undecylenate; 2-Propenyl 10-undecenoate; Allyl hendecenoate; Allyl undecylenoate.;
09.147	2462	465	539-82-2	Этил валерат	Ethyl valerate	Ethyl pentanoate; Ethyl valerianate;
09.148	2217	466	591-68-4	Бутил валерат	Butyl valerate	Butyl valerianate; Butyl pentanoate;
09.149		467	2173-56-0	Пентил валерат	Pentyl valerate	Amyl pentanoate; Amyl valerate;
09.150	4123	468	10402-47-8	Геранил валерат	Geranyl valerate	Geranyl pentanoate; 2,6-Dimethyl-2,6-octadiene-8-yl pentanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl pentanoate
09.151	2317	469	7540-53-6	Цитронеллил валерат	Citronellyl valerate	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl pentanoate;3,7-Dimethyloct-6-enyl pentanoate

09.152		470	10361-39-4	Бензил валерат	Benzyl valerate	Benzyl valeriate; Benzyl pentanoate; Phenyl methyl pentanoate;
09.153	2164	471	7549-41-9	Борнил валерат	Bornyl valerate	Bornyl pentanoate; Bornyl valerianate; Bornyl n-pentanoate; endo-2-Camphanyl valerate; endo-2-Bornyl valerate; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]hept-2-yl pentanoate
09.154	4156	472	89-47-4	Ментил валерат	Menthyl valerate	Menthyl pentanoate; p-Menthan-3-yl pentanoate
09.156	2726	479	111-80-8	Метил 2-нониноат	Methyl 2-nonynoate	Methyl octine carbonate; Methyl octyne carbonate;
09.157	2448	480	10031-92-2	Этил 2-нониноат	Ethyl 2-nonynoate	Ethyl octyine carbonate; Ethyl octyne carboxylate; Ethyl non-2-ynoate; Ethyl hexyl propiolate;
09.158	2729	481	111-12-6	Метил 2-октиноат	Methyl 2-octynoate	Methyl heptine carbonate; Methyl heptyne carbonate; Methyl oct-2-ynoate; Methyl pentylpropiolate;
09.159	2068	497	638-49-3	Пентил формат	Pentyl formate	Amyl formate; Amyl formiat; Amyl methanoate; n-Pentyl methanoate;
09.160	2353	498	4351-54-6	Циклогексилформат	Cyclohexyl formate	
09.161	2570	499	629-33-4	Гексил формат	Hexyl formate	n-Hexyl formate; Hexyl methanoate; Formic acid hexyl ester;
09.162	2069	500	110-45-2	3-Метилбутил формат	3-Methylbutyl formate	Isoamyl formate; Isopentyl formate; Amyl iso formate; Pentyl iso formate; Isopentyl methanoate; Amyl iso methanoate; Isoamyl methanoate;
09.163	2196	501	592-84-7	Бутил формат	Butyl formate	Butyl methanoate;
09.164	2197	502	542-55-2	Изобутил формат	Isobutyl formate	Tetryl formate; Butyl iso formate; Isobutyl methanoate; 2-Methyl-1-propyl formate; 2-Methylpropyl formate
09.165	2944	503	625-55-8	Изопропил формат	Isopropyl formate	Propyl iso formate; Propyl iso-Methanoate; Isopropyl methanoate;
09.166	2549	504	5870-93-9	Гептил бутират	Heptyl butyrate	Heptyl butanoate;
09.167	2774	505	999-40-6	Нерил бутират	Neryl butyrate	cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl butanoate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl butanoate
09.168	2861	506	103-52-6	Фенетил бутират	Phenethyl butyrate	beta-Phenethyl n-butanoate; 2-Phenylethyl butanoate; 2-Phenylethyl butyrate; Benzylcarbinyl butyrate;

09.169	2777	509	105-91-9	Нерил пропионат	Neryl propionate	cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl propionate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl propanoate
09.171		527	77-54-3	Цедрил ацетат	Cedryl acetate	2,6,6,8-Tetramethyl-tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undecan-8-yl acetate
09.174	3687	552	613-70-7	2-Метоксифенил ацетат	2-Methoxyphenyl acetate	Guaiacyl acetate; 1-Acetoxy-2-methoxybenzene; Acetyl guaiacol; o-Methoxyphenyl acetate;
09.176	2162	565	1200-67-5	Изоборнил формат	Isobornyl formate	Isobornyl methanoate; exo-2-bornyl formate; exo-2-Camphanyl formate;1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl formate
09.177	2678	572	7149-29-3	2-Метилаллил бутират	2-Methylallyl butyrate	2-Methyl-2-propen-1-yl butyrate; 2-Methylallyl butanoate; Isopropenyl carbinyl-n-butyrate; Methylallyl butyrate; 2-Methylprop-2-enyl butanoate
09.178	2684	573	93-92-5	1-Фенетил ацетат	1-Phenethyl acetate	Styrallyl acetate; alpha-Phenylethyl acetate; methyl phenylcarbinyl acetate; sec-Phenylethyl acetate; 1-Phenylethyl acetate
09.179	2688	574	7775-38-4	1-Фенетил формат	1-Phenethyl formate	alpha-Methylbenzyl formate; 1-Phenyl-1-ethyl formate; Alpha-Methylbenzyl methanoate;
09.180		581	112-39-0	Метилгексадеканоат	Methylhexadecanoate	Methyl palmitate;
09.181	2709	583	13894-63-8	Метил гекс-2-еноат	Methyl hex-2-enoate	Methyl ß-Propylacrylate;
09.182	2752	588	624-24-8	Метил валерат	Methyl valerate	Methyl pentanoate; Methyl valerianate;
09.185		607	592-20-1	2-Оксопропилацета	2-Oxopropylacetate	Acetonyl acetate;
09.186	3526	608	4906-24-5	втор-Бутан-3-онил ацетат	sec-Butan-3-onyl acetate	2-Acetoxy-3-butanone; AMC acetate; Acetoin acetate; Acetyl methyl carbinyl acetate; 2-Butanon-3-yl acetate; 1-Methyl-2-oxopropyl acetate
09.188		611	5933-87-9	Пентилдеканоат	Pentyl decanoate	Amyl caprate; Amyl caprinate;
09.189	2424	628	10031-86-4	1-Фенилпропил бутират	1-Phenylpropyl butyrate	alpha-Ethylbenzyl butyrate; Ethyl phenyl carbinyl butyrate; 1-Phenyl-1-propyl butyrate; alpha-Phenylpropyl butyrate;
09.191	3342		2396-83-0	Этил гекс-3-еноат	Ethyl hex-3-enoate	

09.192	2450	633	111-62-6	Этил олеат	Ethyl oleate	Ethyl cis-9-Octadecenoate; Ethyl octadec-9-enoate
09.193	2451	634	628-97-7	Этил гексадеканоат	Ethyl hexadecanoate	Ethyl palmitate; Ethyl cetylate;
09.194	2459	635	2396-84-1	Этил гекса-2,4-диеноат	Ethyl hexa-2,4-dienoate	Ethyl sorbate; Ethyl 2,4-hexadienoate;
09.196	2564	643	10094-40-3	Гекс-2-енил ацетат	Hex-2-enyl acetate	trans-2-Hexenyl acetate; 2-Hexen-1-yl acetate; 2-Hexenyl ethanoate;
09.197	3171	644	3681-71-8	Гекс-3(цис)-енил ацетат	Hex-3(cis)-enyl acetate	cis-3-Hexen-1-yl acetate; cis-3-hexenyl acetate; cis-3-Hexenyl ethanoate;
09.198		648	2050-09-1	Изопентил валерат	Isopentyl valerate	Isoamyl pentanoate; 3-Methylbutyl pentanoate
09.200	2882	671	10415-88-0	1-Метил-3-фенилпропил ацетат	1-Methyl-3-phenylpropyl acetate	Methyl phenyl ethyl carbinyl acetate;4-Phenyl-2-butyl acetate; Phenylethyl methyl carbinyl acetate;
09.201		673	7460-74-4	Фенетилвалерат	Phenethyl valerate	Phenethyl pentanoate;
09.202		679	141-06-0	Пропилвалерат	Propyl valerate	Propyl pentanoate; Propyl valerate;
09.204		711	544-35-4	Этил октадека-9,12-диеноат	Ethyl octadeca-9,12-dienoate	Ethyl linoleate;
09.205		712	1191-41-9	Этил октадека-9,12,15-триеноат	Ethyl octadeca-9,12,15-trienoate	Ethyl linolenate;
09.208		741	142-77-8	Бутил олеат	Butyl oleate	Butyl octadec-9-enoate
09.209		742	589-75-3	Бутил октаноат	Butyl octanoate	Butyl caprylate;
09.210	3490	745	111-61-5	Этилоктадеканоат	Ethyl octadecanoate	Ethyl stearate;
09.211	2223	747	60-01-5	Глицерил трибутират	Glyceryl tributyrate	Tributyrin; Glycerol tributyrate; Butyrin;
09.212	2776	2060	2142-94-1	Нерил формат	Neryl formate	cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl formate; cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl methanoate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl formate
09.213	2773	2061	141-12-8	Нерил ацетат	Neryl acetate	cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl acetate; cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl ethanoate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl acetate
09.214	3096	2062	112-19-6	Ундец-10-енил ацетат	Undec-10-enyl acetate	Acetate C-11; 10-Hendecyl acetate; Undecylenic acetate; Undecenyl acetate;
09.215	2250	2063	97-42-7	Карвил ацетат	Carvyl acetate	Carveyl acetate; p-Mentha-6,8-dien-2-yl acetate; p-Mentha-6,8-dien-2-yl acetate

09.216	2380	2064	20777-49-5	Дигидрокарвил ацетат	Dihydrocarvyl acetate	6-Methyl-3-(1-methylvinyl)cyclohexyl acetate; Dihydrocarveyl acetate; 8-p-Menthen-2-yl acetate; 6-Methyl-3-isopropenylcyclohexenyl acetate; p-Menth-8-en-2-yl acetate
09.218	2160	2066	125-12-2	Изоборнил ацетат	Isobornyl acetate	Bornyl iso acetate; exo-2-Camphanyl acetate; Isobornyl ethanoate; exo-2-Bornyl acetate; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl acetate
09.219	2965	2067	57576-09-7	Изопулегил ацетат	Isopulegyl acetate	5-Methyl-2-isopropenylcyclohexyl acetate; Pulegol iso acetate; 1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-3-yl acetate;p-Menth-8-en-3-yl acetate
09.220	2912	2068	326-61-4	Пиперонил ацетат	Piperonyl acetate	Heliotropyl acetate; 3,4-Methylene dioxybenzyl acetate; 1,3-Benzodioxole-5-methanol,acetate; 3,4-Methylenedioxybenzyl acetate
09.225	2783	2075	1322-17-4	1,3-Нонандиол ацетат	1,3-Nonanediol acetate	1,3-Nonanediol acetate (mixed esters); Acetoxy nonyl acetate (mixed esters); Jasmonyl; Nonan-1,3-diyl acetate
09.227	2392	2077	151-05-3	1,1-Диметил-2-фенетил ацетат	1,1-Dimethyl-2-phenethyl acetate	2-Methyl-1-phenyl-2-propyl acetate; Benzyl dimethyl carbinyl acetate; Dimethylbenzyl carbinyl acetate;
09.228	3072	2078	533-18-6	о-Толилацетат	o-Tolyl acetate	Acetyl o-Cresol; o-Cresol acetate; o-Cresyl acetate; o-Cresylic acetate; 2-Methylphenyl acetate
09.230	2351	2082	1551-44-6	Циклогексилбутират	Cyclohexylbutyrate	Cyclohexyl butanoate;
09.231	2686	2083	3460-44-4	1-Фенетил бутират	1-Phenethyl butyrate	alpha-Methylbenzyl butyrate; Methyl phenyl carbinyl butyrate; Styrallyl butyrate; 1-Phenyl-1-ethyl butanoate;1-Phenylethyl butyrate
09.232	2394	2084	10094-34-5	1,1-Диметил-2-фенетил бутират	1,1-Dimethyl-2-phenethyl butyrate	2-Methyl-1-phenyl-2-propyl butyrate; Benzyl dimethyl carbinyl butyrate; alpha,alpha-dimethylphenethyl butyrate;
09.233	2040	2094	2408-20-0	Аллил пропионат	Allyl propionate	2-Propenyl propanoate; Allyl propanoate;
09.234	2725	2099	111-79-5	Метил нон-2-еноат	Methyl non-2-enoate	Methyl nonylenate; Methyl nonylenoate;
09.235	2194	2100	7492-45-7	Бутил дец-2-еноат	Butyl dec-2-enoate	

09.236	2750	2101	5760-50-9	Метил ундец-9-еноат	Methyl undec-9-enoate	Methyl undecylenate;
09.237	2461	10634	692-86-4	Этил ундец-10-еноат	Ethyl undec-10-enoate	Ethyl undecylenate;
09.238	2216	2103	109-42-2	Бутил ундец-10-еноат	Butyl undec-10-enoate	Butyl undecylenate;
09.239	2751	2111	10522-18-6	Метил 2-ундециноат	Methyl 2-undecynoate	Methyl decyne carbonate; Methyl decine carbonate; Methyl undec-2-ynoate; Methyl octyl propiolate;
09.240	3353	2153	33467-73-1	Гекс-3(цис)-енил формат	Hex-3(cis)-enyl formate	beta,gamma-Hexenyl methanoate; (Z)-3-hexenol formate; Leaf alcohol formate; 3-Hexenyl methanoate;
09.244	2032	2181	123-68-2	Аллил гексаноат	Allyl hexanoate	Allyl caproate; 2-Propenyl hexanoate;
09.246	2214	2189	123-95-5	Бутилоктадеканоат	Butyloctadecanoate	Butyl stearate;
09.247	4072	2222	20474-93-5	Аллилкротоноат	Allyl crotonate	Allyl but-2(trans)-enoate
09.248	3486	2244	623-70-1	Этил транс-2-бутеноат	Ethyl trans-2-butenoate	Ethyl crotonate;
09.249	3197	2276	68922-11-2	1-Метил-2-фенетил	1-Methyl-2-phenethyl butyrate	1-Phenyl-2-propyl butyrate; alpha-Methylphenethyl butyrate;
09.250		2303	10588-10-0	Изобутил валерат	Isobutyl valerate	Isobutyl pentanoate; 2-Methylpropyl pentanoate
09.251		2304	110-42-9	Метилдеканоат	Methyl decanoate	
09.253		2308	528-79-0	2-Изопропил-5-метилфенил ацетат	2-Isopropyl-5-methylphenyl acetate	Thymyl acetate; Acetyl thymol;
09.254	3583	2347	4864-61-3	3-Октил ацетат	3-Octyl acetate	1-Ethyl hexyl acetate; n-Amyl ethyl carbinyl acetate; 1-Ethylhexyl acetate
09.256		2351	6513-03-7	Пропилнонаноат	Propyl nonanoate	Propyl pelargonate;
09.258	2524	2525	3891-59-6	Глюкозы пентаацетат	Glucose pentaacetate	1,2,3,4,6-Pentaacetyl-alpha-d-Glucose;1,2,3,4,6-Pentaacetyl-beta-d-Glucose;alpha-Pentaacetyl-dextro-Glucose;1,2,3,4,6-Pentaacetyl-alpha-d-glucose and 1,2,3,4,6-pentaacetyl-beta-d-glucose
09.260	3148	10574	3025-30-7	Этилдека-2(цис),4(транс)-диеноат	Ethyldeca-2(cis),4(trans)-dienoate	Ethyl (2E,4Z)-decadienoate;
09.261	3221	10882	6290-37-5	2-Фенетил гексаноат	2-Phenethyl hexanoate	2-Phenylethyl caproate; 2-Phenylethyl hexanoate; Benzylcarbinyl caproate; Benzylcarbinyl hexanoate;
09.262	3222	10884	5457-70-5	Фенетил октаноат	Phenethyl octanoate	2-Phenylethyl caprylate; Benzylcarbinyl octanoate;
09.263	3286	10657	139-45-7	Глицерил трипропионат	Glyceryl tripropionate	Propionic acid, triglyceride; Tripropionin;

09.264	3332	10525	84642-61-5	втор-Бутан-3-онил бутират	sec-Butan-3-onyl butyrate	Acetoyl butyrate; AMC butyrate; 1-Methyl-2-oxopropyl butanoate
09.265	3344	10619	34495-71-1	Этил окт-4-еноат	Ethyl oct-4-enoate	
09.266	3354	10688	19089-92-0	Гексил 2-бутеноат	Hexyl 2-butenoate	
09.267	3364	10801	2396-78-3	Метил гекс-3-еноат	Methyl hex-3-enoate	O-Hexylhexanolide;
09.268	3367	10834	21063-71-8	Метил окт-4(цис)-еноат	Methyl oct-4(cis)-enoate	
09.269	3390	11769	13851-11-1	Фенхил ацетат	Fenchyl acetate	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate;1,3,3-trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-yl acetate
09.270	3402	11859	16491-36-4	Гекс-3-енил бутират	Hex-3-enyl butyrate	ß,gamma-Hexenyl n-butyrate; cis-3-Hexenyl-butanoate;
09.271	3403	11779	31501-11-8	Гекс-3-енил гексаноат	Hex-3-enyl hexanoate	3-Hexenyl caproate; cis-3-Hexenyl caproate;
09.272	3405	10858	72928-52-0	Миртенил формат	Myrtenyl formate	2-Pinen-10-ol formate; (6,6-Dimethylbicyclo[3.3.1]hept-2-en-2-yl)methyl formate
09.273	3432	10706	589-66-2	Изобутилкротоноат	Isobutyl crotonate	2-Methylpropyl but-2(trans)-enoate
09.274	3492	10633	627-90-7	Этил ундеканоат	Ethyl undecanoate	Ethyl undecylate, Ethyl hendecanoate;
09.275	3493	10662	1576-77-8	Гепт-3(транс)-енил ацетат	Hept-3(trans)-enyl acetate	
09.276	3516	11906	3913-80-2	Окт-2-енилацетат	Oct-2-enyl acetate	2-Octen-1-ol,acetate,(E)-;
09.277	3517	11907	84642-60-4	Окт-2(транс)-енил бутират	Oct-2(trans)-enyl butyrate	trans-2-Octenyl butyrate;
09.278	3561	10742	15111-96-3	п-Мента-1,8-диен-7-ил ацетат	p-Mentha-1,8-dien-7-yl acetate	Perilla acetate; Perrilyl acetate; Perillyl acetate; Acetic acid, perillyl ester; Menthadien-7-carbinyl acetate;
09.280	3579	11927	67715-81-5	Нонан-1,4-диил диацетат	Nonane-1,4-diyl diacetate	Nonanediol-1,4 acetate;
09.281	3582	11716	2442-10-6	Окт-1-ен-3-ил ацетат	Oct-1-en-3-yl acetate	Octenyl acetate; Amyl vinyl carbinyl acetate; 3-Acetoxyoctene; Amyl crotonyl acetate; Pentyl crotonyl acetate; 1-Vinylhexyl acetate
09.282	3612		16491-54-6	Окт-1-ен-3-илбутират	Oct-1-en-3-ylbutyrate	1-Vinylhexyl butyrate
09.283	3641	10577	7367-88-6	Этил дец-2-еноат	Ethyl dec-2-enoate	
09.284	3642	10578	76649-16-6	Этил дец-4-еноат	Ethyl dec-4-enoate	
09.285	3643	10617	7367-82-0	Этил окт-2(транс)-еноат	Ethyl oct-2(trans)-enoate	

09.286	3644	10762	624-41-9	2-Метилбутил ацетат	2-Methylbutyl acetate	
09.287	3648	10889	28316-62-3	Пропил дека-2,4-диеноат	Propyl deca-2,4-dienoate	
09.288	3652		3572-06-3	4-(4-Ацетоксифенил)бутан-2-он	4-(4-Acetoxy-phenyl)butan-2-one	
09.289	3657		36789-59-0	альфа-Камфолен ацетат	alpha-Campholene acetate	1-Acetoxy-2-(2,2,3)-trimethyl-3-cyclopentenyl ethane; 2-(2,2,3-Trimethylcyclopent-3-enyl)ethyl acetate
09.290	3682		69925-33-3	Этил окта-4,7-диеноат	Ethyl octa-4,7-dienoate	Ethyl Z 4,7-octadienoate;
09.291	3689		61444-38-0	Гекс-3-енил гекс-3-еноат	Hex-3-enyl hex-3-enoate	Z-3-Hexenyl Z-3-hexenoate;
09.292	3692		33855-57-1	Гексил 2-гексеноат	Hexyl 2-hexenoate	Hexyl E-2-hexenoate;
09.293	3701		52789-73-8	1-Ацетокси-1-ацетилциклогексан	1-Acetoxy-1-acetylcyclohexane	Methyl 1-acetoxycyclohexyl; 1-Acetylcyclohexyl acetate;
09.294	3702		17373-93-2	2-Метилбензилацет	2-Methylbenzylacetate	
09.298	3710		13481-87-3	Метил нон-3-еноат	Methyl non-3-enoate	
09.299	3712	11800	7367-81-9	Метил окт-2(транс)-еноат	Methyl oct-2(trans)-enoate	Methyl E-2-octenoate;
09.300	3714		689-89-4	Метил гекса-2,4-диеноат	Methyl hexa-2,4-dienoate	Methyl sorbate; Methyl 2,4-hexadienoate; Methyl E,E-2,4Hexadienoate;
09.301	3733		59558-23-5	п-Толил октаноат	p-Tolyl octanoate	o-Cresyl octanoate; p-Methylphenyl octanoate; p-Cresyl caprylate; 4-Methylphenyl octanoate
09.302	3765	10887	1079-01-2	Миртенил ацетат	Myrtenyl acetate	2-Pinen-10-ol acetate; (6,6-Dimethylbicyclo[3.3.1]hept-2-en-2-yl)methyl acetate
09.303	4126	10664	253596-70-2	Гепт-2-енил изовалерат	Hept-2-enyl isovalerate	Hept-2-enyl 3-methylbutanoate
09.304		10806		втор-Гептил изовалерат	sec-Heptyl isovalerate	1-Methylhexyl 3-methylbutanoate
09.305	3844	10702	22030-19-9	бета-Ионил ацетат	beta-Ionyl acetate	beta-Ionol acetate; 3-Buten-2-ol, 4-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-, acetate; 4-(2,2,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-3-en-2-yl acetate
09.306		10752		2-Метоксицинна мил ацетат	2-Methoxycinnamyl acetate	3-(2-Methoxyphenyl)prop-2-enyl acetate
09.307		10766	нет CAS	2-Метилбутил додеканоат	2-Methylbutyl dodecanoate	

09.312	2041	2182	7493-75-6	Аллил гекса-2,4-диеноат	Allyl hexa-2,4-dienoate	Allyl Sorbate;
09.313		10523	56423-40-6	Бензил 2-метилбутират	Benzyl 2-methylbutyrate	
09.316	4026	10521	6938-45-0	Бензилгексаноат	Benzyl hexanoate	
09.319	3907		13109-70-1	Борнил бутират	Bornyl butyrate	Bornyl butanoate; Butyric acid, 2-bornyl ester; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-yl butanoate
09.323		10527	105-46-4	втор-Бутил ацетат	sec-Butyl acetate	But-2-yl acetate; 1-Methylpropyl acetate
09.325		10528	819-97-6	втор-Бутил бутират	sec-Butyl butyrate	But-2-yl butyrate; 1-Methylpropyl butanoate
09.326		10529	28369-24-6	Бутил дека-2,4-диеноат	Butyl deca-2,4-dienoate	
09.327		10530	30673-36-0	Бутил деканоат	Butyl decanoate	Butyl caprate;
09.328		10532	589-40-2	втор-Бутил формат	sec-Butyl formate	But-2-yl formate; 1-Methylpropyl formate
09.332		10533	820-00-8	втор-Бутил гексаноат	sec-Butyl hexanoate	But-2-yl caproate; 2-Butyl hexanoate;1-Methylpropyl hexanoate
09.335		10536	57403-32-4	Бутил окт-2-еноат	Butyl oct-2-enoate	
09.345		10555	818-04-2	Ди-изопентил сукцинат	Di-isopentyl succinate	Di-isoamyl succinate; Di(3-methylbutyl) succinate; Di-(3-Methylbutyl)butanedioate
09.351		10551	141-05-9	Диэтил малеат	Diethyl maleate	2-Butenedioic acid diethyl ester; Ethyl maleate; Diethyl but-2(cis)-enedioate
09.352		10549	624-17-9	Диэтилнонандиоат	Diethylnonanedioate	Diethyl azelate;
09.355		10859	20777-49-5	нео-Дигидрокарвил ацетат	neo-Dihydrocarvyl acetate	p-Menth-8(9)-en-2-yl acetate
09.358		10899	20780-49-8	3,7-Диметилоктил ацетат	3,7-Dimethyloctyl acetate	Tetrahydrogeranyl acetate;
09.365		10610	638-10-8	Этил 3-метилкротоноат	Ethyl 3-methylcrotonate	Ethyl senecioate; Ethyl 3-methylbut-2(trans)-enoate
09.368		10615	6849-18-9	Этил 4-метилпент-3-еноат	Ethyl 4-methylpent-3-enoate	
09.370		10579	67233-91-4	Этил дец-9-еноат	Ethyl dec-9-enoate	
09.371	3832	10576	78417-28-4	Этил дека-2,4,7-триеноат	Ethyl deca-2,4,7-trienoate	Ethyl deca-2,4,7-trienoate; 2,4,7-Decatrienoic acid, ethyl ester;
09.372		10584	28290-90-6	Этил додец-2-еноат	Ethyl dodec-2-enoate	
09.377		10618	1117-65-3	Этил окт-3-еноат	Ethyl oct-3-enoate	

09.379		10623	2445-93-4	Этил пент-2-еноат	Ethyl pent-2-enoate	
09.380		10622	41114-00-5	Этилпентадеканоат	Ethylpentadecanoate	
09.382	4122		68705-63-5	(Е) -Геранил 2-метилбутират	(E)-Geranyl 2-methylbutyrate	Butanoic acid, 2- methyl-, (2E)- 3,7- dimethyl- 2,6-octadienyl ester; Butanoic acid, 2- methyl-, 3,7- dimethyl- 2,6- octadienyl ester, (E) -; Geranyl 2- methylbutanoate
09.383	4044	11829	7785-33-3	Геранил 2-метилкротоноат	Geranyl 2-methylcrotonate	Geranyl tiglate; 3,7-Dimethyl-2(trans),6-octadienyl 2-methylbut-2(trans)-enoate
09.385		10661	16939-73-4	Гепт-2-енилацетат	Hept-2-enyl acetate	
09.387		10668	50862-12-9	Гептил 2-метилбутират	Heptyl 2-methylbutyrate	
09.388		10802	5921-82-4	втор-Гептилацетат	sec-Heptyl acetate	1-Methylhexyl acetate
09.390		10666	6976-72-3	Гептилгексаноат	Heptyl hexanoate	
09.391		10805	6624-58-4	втор-Гептилгексаноат	sec-Heptylhexanoate	1-Methylhexyl hexanoate
09.392		10667	56423-43-9	Гептилизовалерат	Heptyl isovalerate	Heptyl 3-methylbutanoate
09.394	2564	643	2497-18-9	Гекс-2(транс)-енил ацетат	Hex-2(trans)-enyl acetate	trans-2-Hexenyl acetate; 2-Hexen-1-yl acetate;
09.395	3932	11830	53398-80-4	Гекс-2(транс)-енил пропионат	Hex-2(trans)-enyl propionate	2-Hexenyl propanoate; (E)-Hex-2-enyl propionate; trans-2-Hexenyl propionate;
09.396	3926		53398-83-7	Гекс-2-енилбутират	Hex-2-enyl butyrate	
09.397	3927	11858	53398-78-0	Гекс-2-енил формат	Hex-2-enyl formate	(E)-Hex-2-enyl formate; trans-2-Hexenyl formate;
09.398	3983		16630-55-0	3-(Метилтио)пропил ацетат	3-(Methylthio)propyl acetate	Hexanoic acid, (2E)-2-hexenyl ester;trans-2-Hexenyl caproate; trans-2-Hexenyl hexanoate '(E)-2-Hexenyl hexanoate
09.399	3930		35154-45-1	Гекс-2-енил изовалерат	Hex-2-enyl isovalerate	Hex-2-enyl 3-methylbutanoate
09.401	3551	227	2308-18-1	Изопентил ацетоацетат	Isopentyl acetoacetate	3-Methylbutyl acetoacetate; Pentyl 3-Oxobutanoate; Isoamyl Beta-ketobutyrate; 3-Methylbutyl 3-oxobutanoate
09.402	2415	240	141-97-9	Этил ацетоацетат	Ethyl acetoacetate	Ethyl acetylacetate; Ethyl beta-Ketobutyrate; Acetoacetic ester; Ethyl3-oxobutanoate
09.403	2176	241	591-60-6	Бутил ацетоацетат	Butyl acetoacetate	Butyl 3-ketobutanoate; Butyl 3-Ketobutyrate; Butyl 3-oxobutanoate

09.404	2177	242	7779-75-1	Изобутил ацетоацетат	Isobutyl acetoacetate	Isobutyl-beta-ketobutyrate; Isobutyl-3-oxobutanoate; 2-Methyl-1-propyl acetoacetate; Isobutyl 3-ketobutanoate;2-Methylpropyl 3-oxobutanoate
09.405	2510	243	10032-00-5	Геранил ацетоацетат	Geranyl acetoacetate	Geranyl 3-oxobutanoate; Geranyl beta-ketobutyrate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl acetoacetate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl 3-oxobutanoate
09.406	2136	244	5396-89-4	Бензил 3-оксобутират	Benzyl 3-oxobutyrate	Benzyl acetylacetate; Benzyl 3-Oxobutanoate; Benzyl ß-Ketobutyrate;
09.407	2869	246	42078-65-9	2-Фенетил 3-метилкротоноа т	2-Phenethyl 3-methylcrotonate	2-Phenylethyl 3-methyl-2-butenoate; 2-Phenethyl senecioate; Phenethyl 3,4-dimethylacrylate; 2-Phenylethyl 3-methylbut-2(trans)-enoate
09.408	2180	247	7779-81-9	Изобутил 2-метилбут-2(цис)-еноат	Isobutyl 2-methylbut-2(cis)-enoate	Isobutyl angelate; Butyl iso angelate; Butyl iso cis-2-methyl-2-butenoate; 2-Methylpropyl 2-methylbut-2(cis)-enoate
09.409	2443	265	7452-79-1	Этил 2-метилбутират	Ethyl 2-methylbutyrate	Ethyl 2-methylbutanoate;
09.410	2029	281	7493-69-8	Аллил 2-этилбутират	Allyl 2-ethylbutyrate	2-Propenyl 2-ethylbutanoate; 2-Propenyl 2-ethylbutyrate;
09.411	2024	283	7493-65-4	Аллил циклогексанбутират	Allyl cyclohexanebutyrate	Allyl 4-cyclohexylbutyrate; 2-Propen-1-yl cyclohexanebutyrate; Allyl hexahydrophenylbutyrate; Allyl cyclohexylbutyrate;
09.412	2694	287	547-63-7	Метил изобутират	Methyl isobutyrate	Methyl dimethylacetate; Methyl-2-methylpropionate; Methyl 2-methylpropanoate
09.413	2428	288	97-62-1	Этил изобутират	Ethyl isobutyrate	Ethyl isobutanoate; Ethyl 2-methylpropanoate; Propanoic acid, 2-methyl-, ethyl ester; Ethyl-2-methylpropanoate
09.414	2936	289	644-49-5	Пропилизобутират	Propyl isobutyrate	Propyl 2-methylpropanoate
09.415	2937	290	617-50-5	Изопропил изобутират	Isopropyl isobutyrate	Propyl iso isobutyrate; Isopropyl 2-methylpropanoate; Propyl iso 2-methylpropanoate; Isopropyl 2-methylpropanoate
09.416	2188	291	97-87-0	Бутил изобутират	Butyl isobutyrate	Butyl-2-methylpropionate; n-Butyl 2-methylpropanoate; Isobutyl 2-methylpropanoate

09.417	2189	292	97-85-8	Изобутил изобутират	Isobutyl isobutyrate	Isobutyl 2-methylpropionate; Butyl iso2-Methylpropanoate; 2-Methyl-1-propyl 2-methylpropanoate; Isobutyl 2-methylpropanoate; 2-Methylpropyl 2-methylpropanoate
09.418		293	2445-72-9	Пентил изобутират	Pentyl isobutyrate	Amyl isobutyrate; Amyl isobutyraye; Pentyl 2-methylpropanoate
09.419	3507	294	2050-01-3	Изопентил изобутират	Isopentyl isobutyrate	Isopentyl-2-methyl propanoate; 3-Methylbutyl 2-methylpropanoate
09.420	2550	295	2349-13-5	Гептил изобутират	Heptyl isobutyrate	Heptyl 2-methylpropanoate; Heptyl 2-methylpropanoate
09.421	2313	296	97-89-2	Цитронеллил изобутират	Citronellyl isobutyrate	Citronellyl 2-methylpropionate; 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl isobutyrate; 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl 2-methylpropanoate; 3,7-Dimethyloct-6-enyl 2-methylpropanoate
09.423	2640	298	78-35-3	Линалил изобутират	Linalyl isobutyrate	Linalyl 2-methylpropionate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl isobutyrate; Linalool isobutyrate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl 2-methylpropanoate
09.424	2775	299	2345-24-6	Нерил изобутират	Neryl isobutyrate	2-cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl isobutyrate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl 2-methylpropanoate
09.425	3050	300	7774-65-4	Терпинил 2-метилпропионат	Terpinyl 2-methylpropionate	Terpinyl isobutyrate; 1-Methyl-1-(4-methylcyclohex-3-enyl)ethyl 2-methylpropionate; p-Menth-1-en-8-yl isobutyrate
09.426	2141	301	103-28-6	Бензил изобутират	Benzyl isobutyrate	Benzyl 2-methylpropanoate; Benzyl-2-methylpropanoate
09.427	2862	302	103-48-0	Фенетил изобутират	Phenethyl isobutyrate	2-Phenethyl isobutyrate; 2-Phenylethyl isobutyrate; Benzylcarbinyl 2-methylpropanoate; Phenethyl 2-methylpropanoate; 2-Phenylethyl 2-methylpropanoate
09.428	2893	303	103-58-2	3-Фенилпропил изобутират	3-Phenylpropyl isobutyrate	Hydrocinnamyl isobutyrate; Hydrocinnamyl 2-methylpropanoate;3-Phenylpropyl 2-methylpropanoate
09.429	3075	304	103-93-5	п-Толил изобутират	p-Tolyl isobutyrate	p-Cresyl isobutyrate; p-Methylphenyl2-methylpropanoate; p-Methylphenyl isobutyrate; p-Tolyl 2-methylpropanoate; 4-Methylphenyl 2-methylpropanoate

09.430	2913	305	5461-08-5	Пиперонил изобутират	Piperonyl isobutyrate	Piperonyl 2-methylpropionate; 3,4-Methylenedioxybenzyl-2-methylpropanoate; Heliotropyl-2-methylpropanoate; 3,4-Methylenedioxybenzyl 2-methylpropanoate
09.431	2513	306	2345-26-8	Геранил изобутират	Geranyl isobutyrate	Geranyl 2-methylpropionate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ylisobutyrate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl 2-methylpropanoate
09.432	2721	322	2412-80-8	Метил 4-метилвалерат	Methyl 4-methylvalerate	Methyl 4-methylpentanoate; Methyl isocaproate, Methyl isobutylacetate;
09.433	2440	371	97-64-3	Этил лактат	Ethyl lactate	Ethyl alpha-hydroxypropionate; Ethyl2-hydroxypropanoate
09.434	2205	372	138-22-7	Бутил лактат	Butyl lactate	Butyl alpha-hydroxypropionate; Butyl hydroxypropanoate; Butyl 2-hydroxypropanoate
09.435	2442	373	539-88-8	Этил 4-оксовалерат	Ethyl 4-oxovalerate	Ethyl laevulinate; Ethyl 4-ketovalerate; Ethyl acetylpropanoate; Ethyllaevu-late; Ethyl levulinate;
09.436	2207	374	2052-15-5	Бутил 4-оксовалерат	Butyl 4-oxovalerate	Butyl laevulinate; Butyl 4-ketovalerate; Butyl 4-oxopentanoate; Butyl acetylpropionate;
09.439	2374	382	7554-12-3	Диэтил малат	Diethyl malate	Diethylhydroxysuccinate; Ethylmalate; Diethyl 2-hydroxybutanedioate
09.441	2195	384	17373-84-1	Бутил этил малонат	Butyl ethyl malonate	Ethyl butyl maloate; Butyl ethyl pro-panedioate
09.442	2457	430	617-35-6	Этил пируват	Ethyl pyruvate	Ethyl acetylformate; Ethyl alpha-Ketopropionate; Ethyl pyroracemate; Ethyl 2-oxopropanoate
09.443	2083	431	7779-72-8	Изопентил пируват	Isopentyl pyruvate	Isoamyl 2-oxopropanoate; 3-Methylbutyl 2-oxopropanoate
09.444	2377	438	123-25-1	Диэтил сукцинат	Diethyl succinate	Diethyl butanedionate; Diethyl ethane-dicarboxylate; Ethyl succinate; Diethyl butanedioate
09.445	2396	439	106-65-0	Диметил сукцинат	Dimethyl succinate	Dimethyl butanedionate; Methyl suc-cinate; Dimethyl butanedioate
09.446	2378	440	87-91-2	Диэтил тартрат	Diethyl tartrate	Diethyl 2,3-dihydroxybutanedioate; Ethyl tartrate; Diethyl 2,3-dihydroxysuccinate; Diethyl 2,3-dihydroxybutanedioate

09.447	2463	442	108-64-5	Этил изовалерат	Ethyl isovalerate	Ethyl ß-methylbutyrate; Ethyl isopentanoate; Ethyl 3-methylbutanoate
09.448	2960	443	557-00-6	Пропил изовалерат	Propyl isovalerate	Propyl isovalerianate; Propyl 3-methylbutanoate; Propyl isopentanoate; Propyl 3-methylbutyrate;
09.449	2218	444	109-19-3	Бутил изовалерат	Butyl isovalerate	Butyl isovalerianate; Butyl isopentanoate; Butyl-3-methylbutanoate
09.450	2961	445	32665-23-9	Изопропил изовалерат	Isopropyl isovalerate	Propyl iso isovalerate; Isopropyl isovalerianate; Isopropyl isopentanoate; Isopropyl 3-methylbutanoate
09.451	2814	446	7786-58-5	Октил изовалерат	Octyl isovalerate	Octyl isovalerianate; Octyl isopentanoate; Octyl 3-methylbutyrate; Octyl 3-methylbutanoate
09.452	2791	447	7786-47-2	Нонил изовалерат	Nonyl isovalerate	Nonyl isovalerianate; Nonyl isopentanoate; Nonyl 3-methylbutanoate
09.453	2518	448	109-20-6	Геранил изовалерат	Geranyl isovalerate	Geranyl 3-methylbutyrate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl isopentanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl 3-methylbutanoate
09.454	2646	449	1118-27-0	Линалил изовалерат	Linalyl isovalerate	Linalyl 3-methylbutyrate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl isovalerate; Linalyl isopentanoate; Linalyl isovalerianate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl 3-methylbutanoate
09.455	2669	450	16409-46-4	Ментил изовалерат	Menthyl isovalerate	p-Menth-3-yl isovalerate; Menthyl isovalerianate; 1-Isopropyl-4-methylcyclohex-2-yl 3-methylbutanoate; 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanyl 3-methylbutanoate
09.456	2165	451	76-50-6	Борнил изовалерат	Bornyl isovalerate	Bornyl 3-methylbutyrate; Bornyl isovalerianate; Bornyl isopentanoate;1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]hept-2-yl 3-methylbutanoate
09.457	2166	452	7779-73-9	Изоборнил изовалерат	Isobornyl isovalerate	Isobornyl 3-methylbutyrate; Isobornyl isovalerianate; Bornyl iso isovalerate; Bornyl iso isopentanoate; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl 3-methylbutanoate

09.458	2152	453	103-38-8	Бензил изовалерат	Benzyl isovalerate	Benzyl isovalerianate; Benzyl isopentanoate; Benzyl 3-methyl butanoate
09.459	2302	454	140-27-2	Циннамил изовалерат	Cinnamyl isovalerate	Cinnamyl-3-methylbutyrate; Cinnamyl isovalerianate; 3-Phenylallyl isovalerate; 3-Phenyl-2-propen-1-yl 3-methylbutanoate; 3-Phenylprop-2-enyl3-methylbutanoate
09.460		455	68922-10-1	Цитронеллил изовалерат	Citronellyl isovalerate	Citronellyl isopentanoate; 3,7-Dimethyloct-6-enyl 3-methylbutanoate
09.461	3054	456	1142-85-4	Терпинил изовалерат	Terpinyl isovalerate	p-Menth-1-en-8-yl isovalerate; Terpinyl isopentanoate; p-Menth-1-en-8-yl 3-methylbutyrate; p-Menth-1-en-8-yl 3-methylbutanoate
09.462	2753	457	556-24-1	Метил изовалерат	Methyl isovalerate	Methyl iso valerianate, Methyl ß-methyl butyrate; Methyl 3-methylbutanoate
09.463	2085	458	659-70-1	3-Метилбутил3-метилбутират	3-Methylbutyl 3-methylbutyrate	Isoamyl isopentanoate; Isopentyl isopentanoate; iso amyl ß-methyl butyrate;
09.464	2355	459	7774-44-9	Циклогексил изовалерат	Cyclohexyl isovalerate	Cyclohexyl isovalerianate; Cyclohexyl isopentanoate; Cyclohexyl-3-methylbutanoate
09.465	2987	460	7778-96-3	Родинил изовалерат	Rhodinyl isovalerate	alpha-Citronellyl isopentanoate; 3,7-Dimethyloct-7-enyl 3-methylbutanoate
09.466	2871	461	140-26-1	Фенетил изовалерат	Phenethyl isovalerate	Phenylethyl isopentanoate; 2-Phenylethyl isovalerate; Benzylcarbinyl 3-methylbutanoate; 2-Phenylethyl 3-methylbutanoate
09.467	2899	462	5452-07-3	3-Фенилпропил изовалерат	3-Phenylpropyl isovalerate	Hydrocinnamyl isovalerate; 3-Phenylpropyl isovaleriate; Hydrocinnamyl 3-methylbutanoate; 3-Phenylpropyl isopentanoate; 3-Phenylpropyl 3-methylbutanoate
09.468	2067	463	7493-80-3	альфа-Пентилциннамил изовалерат	alpha-Pentylcinnamyl isovalerate	alpha-Amylcinnamyl 3-methylbutyrate; alpha-n-Amyl-beta-phenylacryl isovalerate; Floxin isovalerate; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enyl 3-methylbutanoate
09.469	2027	474	7493-68-7	Аллил циклогексанвалерат	Allyl cyclohexanevalerate	Allyl 5-cyclohexylpentanoate; Allyl cyclohexanepentanoate; 2-Propen-1-yl cyclohexanevalerate;

09.470	2297	496	103-59-3	Циннамил изобутират	Cinnamyl isobutyrate	Cinnamyl-2-methylpropionate; Cinnamyl 2-methylpropanoate; 3-Phenyl-2-propen-1-yl isobutyrate; 3-Phenylprop-2-enyl 2-methylpropanoate
09.471	2778	508	3915-83-1	Нерил изовалерат	Neryl isovalerate	Neryl beta-methylbutyrate; Neryl 3-methylbutyrate; Neryl isovalerianate; cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl isopentanoate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl 3-methylbutanoate
09.472	3369	568	589-59-3	Изобутил изовалерат	Isobutyl isovalerate	2-Methylpropyl 3-methylbutanoate
09.473	2808	593	109-15-9	Октил изобутират	Octyl isobutyrate	Octyl 2-methylpropanoate
09.474	2373	622	109-43-3	Дибутил себацинат	Dibutyl sebacate	Butyl sebacate; Dibutyl decanedioate; Dibutyl 1,8-octanedicarboxylate; Dibutyl decane-1,10-dioate
09.475	2376	623	110-40-7	Диэтил себацинат	Diethyl sebacate	Diethyl 1,8-octanedicarboxylate; Ethyl sebacate; Diethyl decanedioate
09.476	2423	627	94-02-0	Этил 3-фенил-3-оксопропионат	Ethyl 3-phenyl-3-oxopropionate	Ethyl benzoylacetate; Ethyl 3-phenyl-3-oxopropanoate; Ethyl beta-Keto-beta-phenylpropionate;
09.478	3172	646	2349-07-7	Гексил изобутират	Hexyl isobutyrate	Hexyl 2-methylpropanoate
09.480	3753	681	36438-54-7	о-Толил изобутират	o-Tolyl isobutyrate	2-Methylphenyl 2-methylpropanoate
09.481		710	105-58-8	Диэтилкарбонат	Diethyl carbonate	
09.482	2023	2070	4728-82-9	Аллилциклогексанацетат	Allyl cyclohexaneacetate	Allyl cyclohexylacetate; 2-Propen-1-yl cyclohexaneacetate;
09.483	2719	2085	868-57-5	Метил 2-метилбутират	Methyl 2-methylbutyrate	Methyl methylethylacetate, Methyl-2-methylbutanoate;
09.484	2736	2086	10031-71-7	1,1-Диметил-3-фенилпропил изобутират	1,1-Dimethyl-3-phenylpropyl isobutyrate	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate; 2-Methyl-4-phenyl-2-butyl isobutyrate; 2-Methyl-4-phenyl-2-butyl-2-methylpropanoate; 1,1-Dimethyl-3-phenylpropyl 2-methylpropanoate
09.485	2892	2087	65813-53-8	2-Фенилпропил изобутират	2-Phenylpropyl isobutyrate	2-Methyl-2-phenylethyl 2-methylpropanoate; 2-Alpha-Phenylpropyl alcohol, isobutyric ester; Hydratropyl isobutyrate; 2-Phenylpropyl 2-methylpropanoate

09.486	2687	2088	7775-39-5	1-Фенетил изобутират	1-Phenethyl isobutyrate	alpha-Methylbenzyl isobutyrate; Styrallyl isobutyrate; Methyl phenyl carbinyl butyrate; 1-Phenyl-1-ethyl 2-Methylpropanoate; Methyl phenylcarbinyl isobutyrate; 1-(2-Phenylethyl) 2-methylpropanoate
09.487	2873	2089	103-60-6	2-Феноксиетил изобутират	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2-Phenoxyethyl 2-methylpropanoate; Ethylene glycol monophenyl ether, isobutyrate; Phenylcellosolve isobutyrate; 2-Phenoxyethyl-2-methylpropanoate
09.488	2431	2095	10094-36-7	Этилциклогексанпропионат	Ethylcyclohexanepropionate	Ethyl 3-cyclohexylpropionate; Ethyl hexahydrophenylpropionate;
09.489	2045	2098	2835-39-4	Аллил изовалерат	Allyl isovalerate	2-Propenyl isopentanoate; Allyl isopentanoate; Allyl isovalerianate; 2-Propenyl 3-methylbutanoate; Allyl 3-methylbutanoate
09.490	2375	2106	105-53-3	Диэтил малонат	Diethyl malonate	Ethyl malonate; Malonic ester; Ethyl propanedioate; Ethyl methanedicarboxylate; Diethyl propanedioate
09.491	2190	2107	7492-70-8	Бутил-О-бутириллактат	Butyl-O-butyryllactate	Butyl butyrolactate; Butyl-alpha-butyroxy propionate; Butyl 2-(propylcarboxy) propanoate; Butyl 2-butanoyloxypropanoate
09.492	2025	2180	7493-66-5	Аллил циклогексангексаноат	Allyl cyclohexanehexanoate	Allyl 3-cyclohexylhexanoate; Allyl hexahydrophenylhexanoate; Allyl cyclohexanecaproate;
09.493	2043	2183	7493-71-2	Аллил 2-метилкротоноат	Allyl 2-methylcrotonate	Allyl tiglate; Allyl-trans-2,3-dimethylacrylate; Allyl-trans-2-methyl-2-butenoate; Allyl-2-methyl-crotonate; Allyl 2-methylbut-2(trans)-enoate
09.494	3330	2184	37526-88-8	Бензил 2-метилкротоноат	Benzyl 2-methylcrotonate	Benzyl tiglate; Benzyl trans-2,3-dimethyl acrylate; Benzyl trans-2-methyl crotonate; Benzyl 2-methylbut-2(trans)-enoate
09.495	2460	2185	5837-78-5	Этил 2-метилкротоноат	Ethyl 2-methylcrotonate	Ethyl tiglate; Ethyl trans-2,3-dimethyl acrylate; Ethyl (trans)-2-Methylcrotonate; Tiglic acid ethyl ester; Ethyl 2-methylbut-2(trans)-enoate

09.496	2870	2186	55719-85-2	Фенетил 2-метилкротоноат	Phenethyl 2-methylcrotonate	Phenethyl tiglate; 2-Phenylethyl tiglate;2-Phenylethyl trans-2,3-dimethylacrylate; 2-Phenylethyl trans-2-methylbutenoate; 2-Phenylethyl 2-methylbut-2(trans)-enoate
09.498	2026	2223	2705-87-5	Аллил циклогексанпропионат	Allyl cyclohexane-propionate	Allyl 3-cyclohexylpropionate; 2-Propen-1-yl cyclohexanepropionate; Allyl hexahydrophenylpropionate;
09.499		2224	25415-62-7	Пентил изовалерат	Pentyl isovalerate	Amyl isopentanoate; Pentyl 3-methylbutyrate; Pentyl-3-methyl butanoate; n-Amyl isovalerianate; Pentyl 3-methylbutanoate
09.501	2416	2241	620-79-1	Этил 2-ацетил-3-фенилпропионат	Ethyl 2-acetyl-3-phenylpropionate	Ethyl 2-benzylacetoacetate; Ethyl 2-acetyldihydrocinnamate; Ethyl alpha-acetylhydrocinnamate;
09.502		2242	71662-27-6	Этил бутирил лактат	Ethyl butyryl lactate	Ethyl O-butyryllactate; Ethyl 2-(butoxycarbonyl)propanoate
09.505	3498	2344	10032-11-8	Гекс-3-енил изовалерат	Hex-3-enyl isovalerate	3-Hexenyl isopentanoate; 3-Hexenyl isovalerate; Hex-3-enyl 3-methylbutanoate
09.506	3497	2345	10094-41-4	Гекс-3-енил 2-метилбутират	Hex-3-enyl 2-methylbutyrate	3-Hexenyl 2-methylbutyrate; cis-3-Hexenyl-a-methylbutyrate; Hex-3-enyl2-methylbutanoate;
09.507	3499	4132	10032-15-2	Гексил 2-метилбутират	Hexyl 2-methylbutyrate	
09.508	2143	11868	7492-69-5	Бензил 2,3-диметилкротонат	Benzyl 2,3-dimethylcrotonate	Benzyl methyltiglate; Benzyl 2,3-dimethyl-2-butenoate; Benzyl-2,3-dimethylbut-2(trans)-enoate
09.509	2388	11828	7774-60-9	1-Метил-1-фенетил изобутират	1-Methyl-1-phenethyl isobutyrate	Dimethyl phenyl carbinyl isobutyrate; Phenylpropan-2-yl 2-methylpropionate; alpha,alpha-Dimethylbenzylisobutyrate; 2-Phenylpropan-2-yl 2-methylpropanoate; 1-Methyl-1-(2-phenylethyl) 2-methylpropanoate
09.510	2417	11845	1321-30-8	Этил аконитат	Ethyl aconitate	Triethyl aconitate; Ethyl 1-propene-1,2,3-tricarboxylate; Ethyl 2-carboxyglutaconate; Triethyl propene-1,2,3-tricarboxylate
09.511	3080		77-90-7	Трибутил ацетилцитрат	Tributyl acetylcitrate	Acetyl tributylcitrate; Tributyl 2-acetoxy-1,2,3-propanetricarboxylate
09.512	3083	11762	77-93-0	Триэтил цитрат	Triethyl citrate	Ethyl citrate; Triethyl 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylate

09.513	3229	10733	1733-25-1	Изопропил 2-метилкротоноа т	Isopropyl 2-methylcrotonate	Propyl iso tiglate, Isopropyl tiglate; Propyl iso alpha-Methylcrotonate; Isopropyl alpha-Methylcrotonate; Isopropyl 2-methylbut-2(trans)-enoate
09.514	3278	11903	13246-52-1	Этил 2,4-диоксогексаноа т	Ethyl 2,4-dioxohexanoate	Ethyl propionylpyruvate; Ethyl-2,4-diketocaproate; ethyl propionyl pyruvate;
09.515	3339	11667	73019-14-4	Геранил 2-этилбутират	Geranyl 2-ethylbutyrate	3,7-Dimethyl-2(trans),6-octadienyl 2-ethylbutanoate
09.516	3359	10773	2445-78-5	2-Метилбутил2-метилбутират	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	2-Methylbutyl 2-methylbutanoate;
09.517	3361	10781	2270-60-2	Метил цитронеллат	Methyl citronellate	Methyl-3,7-dimethyl-oct-6-enoate; Methyl 3,7-dimethyloct-6-enoate
09.518	3387	10545	55066-56-3	4-Метилфенил изовалерат	4-Methylphenyl isovalerate	p-Cresyl isopentanoate; 4-Methylphenyl 3-methylbutyrate; p-Tolyl isovalerate; p-Tolyl-3-methyl butyrate; 4-Methylphenyl 3-methylbutanoate
09.519	3393	10534	15706-73-7	Бутил 2-метилбутират	Butyl 2-methylbutyrate	
09.520	3408	10785	24851-98-7	Метил 3-оксо-2-пентил-1-циклопентилацетат	Methyl 3-oxo-2-pentyl-1-cyclopentylacetate	Hedione; Methyl dihydrojasmonate; Methyl 2-pentyl-3-oxo-1-cyclopentyl-acetate; Jasmonic acid, (E)-dihydro-, methyl ester;
09.521	3410	10821	39924-52-2	Метил 3-оксо-2-пент-2-енил-1-циклопентилацетат	Methyl 3-oxo-2-pent-2-enyl-1-cyclopentylacetate	Methyl jasmonate; 2-Pentenyl cyclopentanone-3-acetic acid, methyl ester; Methyl(2-pent-2-enyl-3-oxo-1-cyclopentyl)acetate;
09.522	3428	10596	5405-41-4	Этил 3-гидроксибутират	Ethyl 3-hydroxybutyrate	Ethyl 3-hydroxybutanoate; Ethyl Beta-hydroxybutyrate;
09.523	3452	10563	6624-71-1	Додецил изобутират	Dodecyl isobutyrate	Dodecyl 2-mehyl-propanoate; Lauryl isobutyrate; Lauryl 2-methylpropionate; Dodecyl 2-methylpropanoate
09.524	3456	10612	1617-23-8	Этил 2-метилпент-3-еноат	Ethyl 2-methylpent-3-enoate	
09.525	3462	10739	65416-14-0	Мальтил изобутират	Maltyl isobutyrate	2-Methyl-4-pyron-3-yl 2-methylpropanoate; Maltyl 2-methylpropanoate; 2-Methyl-4H-pyran-4-one-3-yl 2-methylpropanoate
09.526	3488	10616	39255-32-8	Этил 2-метилвалерат	Ethyl 2-methylvalerate	Ethyl 2-methylpentanoate;
09.527	3489	10613	53399-81-8	Этил 2-метилпент-4-еноат	Ethyl 2-methylpent-4-enoate	

09.528	3494	10663	67801-45-0	транс-3-Гептенил изобутират	trans-3-Heptenyl isobutyrate	Hept-3(trans)-enyl isobutyrate; Hept-3(trans)-enyl 2-methylpropanoate
09.529	3500	10692	10032-13-0	Гексил изовалерат	Hexyl isovalerate	Hexyl isopentanoate; Hexyl isovalerianate; Hexyl 3-methylbutanoate
09.530	3505	10721	27625-35-0	Изопентил 2-метилбутират	Isopentyl 2-methylbutyrate	Isoamyl 2-methylbutanoate; Isopentyl2-methylbutanoate; Iso-Amyl 2-methylbutanoate; 3-Methylbutyl 2-methylbutanoate
09.531	3506	10772	2445-77-4	2-Метилбутил изовалерат	2-Methylbutyl isovalerate	2-Methylbutyl isopentanoate; 2-Methylbutyl 3-methylbutanoate
09.532	3508	10812	21188-58-9	Метил 3-гидроксигексаноат	Methyl 3-hydroxyhexanoate	Methyl 3-hydroxycaproate; Methyl beta-hydroxycaproate; Methyl beta-hydroxyhexanoate;
09.533	3543	10571	105-95-3	Этил брассилат	Ethyl brassylate	Ethylene glycol brassylate, cyclic diester; Ethylene brassylate; Ethylene undecane dicarboxylate; 1,4-Dioxacycloheptadecan-5,17-dione
09.534	3544	11916	3289-28-9	Этил циклогексанкарбоксилат	Ethyl cyclohexane-carboxylate	
09.535	3545	11764	2305-25-1	Этил 3-гидроксигексаноат	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	
09.536	3568	11920	4630-82-4	Метил циклогексанкарбоксилат	Methyl cyclohexane-carboxylate	
09.537	3604	10866	29811-50-5	Октил 2-метилбутират	Octyl 2-methylbutyrate	
09.538	3632	10883	24817-51-4	Фенетил 2-метилбутират	Phenethyl 2-methylbutyrate	2-Phenylethyl 2-methylbutanoate; Benzylcarbinyl 2-methylbutyrate; beta-Phenethyl alpha-methylbutanoate;
09.539	3676		94133-92-3	Окт-3-ил 2-метилкротоноат	Oct-3-yl 2-methylcrotonate	Oct-3-yl tiglate; 1-Ethylhexyl 2-methyl-2-butenoate; 1-Ethylhexyl 2-methylcrotonate; 3-Octyl tiglate; 1-Ethylhexyl 2-methylbut-2(trans)-enoate
09.540	3678		60523-21-9	Этил 2-метилпента-3,4-диеноат	Ethyl 2-methylpenta-3,4-dienoate	
09.541	3679		5870-68-8	Этил 3-метилвалерат	Ethyl 3-methylvalerate	
09.542	3683		3249-68-1	Этил 3-оксогексаноат	Ethyl 3-oxohexanoate	Ethyl beta-ketohexanoate;
09.543	3685	10648	26446-31-1	Глицерил 5-гидроксидеканоат	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	

09.544	3686	10649	26446-32-2	Глицерил 5-гидроксидодеканоат	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	
09.545	3690	10681	61931-81-5	Гекс-3-енил лактат	Hex-3-enyl lactate	Hex-3-enyl 2-hydroxypropanoate
09.546	3693		58625-95-9	Гексил-2-метилпент-(3 и4)-еноат	Hexyl-2-methylpent-(3 and4)-enoate	
09.547	3699		66576-71-4	Изопропил 2-метилбутират	Isopropyl 2-methylbutyrate	
09.548	3706		40348-72-9	Метил 2-гидрокси-4-метилвалерат	Methyl 2-hydroxy-4-methylvalerate	Methyl 2-hydroxyisocaproate;
09.549	3707		2177-77-7	Метил 2-метилвалерат	Methyl 2-methylvalerate	Methyl 2-methylvalerate;
09.550	3713		3682-42-6	Метил 2-оксо-3-метилвалерат	Methyl 2-oxo-3-methylvalerate	Methyl 2-keto-3-methylpentanoate; Methyl 2-keto-3-methylvalerate; Methyl 3-methyl-2-oxovalerate;
09.551	3748		59259-38-0	l-Ментил лактат	l-Menthyl lactate	5-Methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl alpha-hydroxypropanoate; l-p-Menthan-3-yl lactate;
09.552	3767	10650	91052-69-6	Глицериновый моноэфир 3-оксодекановой кислоты	3-Oxodecanoic acid glyceride	Glyceryl beta-ketodecanoate; Glyceryl monoester of 3-oxodecanoic acid;
09.553	3768	10651	91052-70-9	Глицериновый моноэфир 3-оксододеканов ой кислоты	3-Oxododecanoic acid glyceride	Glyceryl beta-ketododecanoate; Glyceryl monoester of 3-oxododecanoic acid;
09.554	3769	10652	91052-71-0	Глицериновый моноэфир 3-оксогескадека-новой кислоты	3-Oxohexadecanoic acid glyceride	Glyceryl beta-ketohexadecanoate; Glyceryl monoester of 3-oxohexadecanoic acid;
09.555	3770	10653	91052-72-1	Глицериновый моноэфир 3-оксогескановой кислоты	3-Oxohexanoic acid glyceride	Glyceryl beta-ketohexanoate; Glyceryl diester of 3-oxohexanoic acid;
09.556	3771	10654	91052-68-5	Глицериновый моноэфир 3-оксооктановой кислоты	3-Oxooctanoic acid glyceride	Glyceryl beta-ketooctanoate; Glyceryl monoester of 3-oxooctanoic acid;
09.557	3772	10655	91052-73-2	Глицериновый моноэфир 3-оксотетрадека-новой кислоты	3-Oxotetradecanoic acid glyceride	Glyceryl beta-ketotetradecanoate; Glyceryl monoester of 3-oxotetradecanoic acid;
09.558		11754	108-59-8	Диметил малонат	Dimethyl malonate	Dimethyl azelate; Dimethyl propanedioate

09.559	3931		67883-79-8	Гекс-3(цис)-енил 2-метилкротоноа т	Hex-3(cis)-enyl 2-methylcrotonate	cis-3-Hexenyl tiglate; cis-3-Hexenyl-2-methyl-trans-2-butenoate; (Z)-3-Hexenyl 2-methylcrotonate; Hex-3(cis)-enyl 2-methylbut-2(trans)-enoate
09.561	3925	10676	65405-76-7	Гекс-3(цис)-енил антранилат	Hex-3(cis)-enyl anthranilate	(Z)-Hexenyl 2-aminobenzoate; (Z)-Hex-3-enyl anthranilate; cis-3-Hexenyl anthranilate; Hex-3(cis)-enyl 2-aminobenzoate
09.562	3353		56922-80-6	транс-3-Гексенил формат	trans-3-Hexenyl formate	
09.563	3929	11783	41519-23-7	Гекс-3(цис)-енил изобутират	Hex-3(cis)-enyl isobutyrate	beta,gamma-Hexenyl isobutanoate; (Z)-Hex-3-enyl isobutyrate; cis-3-Hexenyl isobutyrate; Hex-3(cis)-enyl2-methylpropanoate
09.564	3933	10683	33467-74-2	Гекс-3(цис)-енил пропионат	Hex-3(cis)-enyl propionate	beta, gamma-Hexenyl propanoate; (E)-Hex-2-enyl propionate; trans-2-Hexenyl propionate;
09.565	3934	10684	68133-76-6	Гекс-3-енил 2-оксопропионат	Hex-3-enyl 2-oxopropionate	Hex-3-enyl pyruvate;
09.566	3982		65405-80-3	(Z)-3-Гексенил(Е)-2-бутеноат	(Z)-3-Hexenyl (E)-2-butenoate	2-Butenoic acid, 3-hexenyl ester;(E,Z)-Crotonate de (Z)-3-hexenyle; (Z)-3-Hexenyl crotonate; (Z)-3-Hexenylcrotonat; (E,Z)-2-Butenoic acid 3-hexenyl ester; cis-3-Hexenyl trans-2-butenoate
09.568	3928		53398-87-1	Гекс-3-енил гекс-2-еноат	Hex-3-enyl hex-2-enoate	
09.570		10685	65405-77-8	Гекс-3-енилсалицилат	Hex-3-enylsalicylate	Hex-3-enyl 2-hydroxybenzoate
09.571	3936	10686	35852-46-1	Гекс-3-енил валерат	Hex-3-enyl valerate	Hex-3-enyl pentanoate; cis-3-Hexenyl pentanoate; cis-3-Hexenyl valerate; (Z)-Hex-3-enyl valerate;
09.573	4132	10675	1516-17-2	Гекса-2,4-диенил ацетат	Hexa-2,4-dienyl acetate	
09.576		10840		втор-Гексил ацетат	sec-Hexyl acetate	1-Methylpentyl acetate
09.578	3354	10688	*1617*-25-0	Гексилкротоноат	Hexyl crotonate	Hexyl but-2(trans)-enoate
09.581		10695	6259-76-3	Гексил салицилат	Hexyl salicylate	n-Hexyl o-hydroxybenzoate; Hexyl 2-hydroxybenzoate
09.583		10696	1117-59-5	Гексил валерат	Hexyl valerate	Hexyl pentanoate;
09.584	4146		85586-67-0	Изоборнил изобутират	Isobornyl isobutyrate	Propanoic acid, 2- methyl-, (1R, 2R, 4R)-1,7,7-trimethylbicyclo[2.2.1] hept- 2- yl
09.585		10710	2445-67-2	Изобутил 2-метилбутират	Isobutyl 2-methylbutyrate	2-Methylpropyl 2-methylbutanoate

09.587		10707	30673-38-2	Изобутилдеканоат	Isobutyl decanoate	2-Methylpropyl decanoate
09.588		10708	37811-72-6	Изобутилдодеканоат	Isobutyldodecanoate	2-Methylpropyl dodecanoate
09.589		10715	110-34-9	Изобутил гексадеканоат	Isobutyl hexadecanoate	Isobutyl palmitate; 2-Methylpropyl hexadecanoate
09.590		10709	585-24-0	Изобутил лактат	Isobutyl lactate	2-Methylpropyl 2-hydroxypropanoate
09.593		10714	5461-06-3	Изобутилоктаноат	Isobutyl octanoate	2-Methylpropyl octanoate
09.594		10712	25263-97-2	Изобутил тетрадеканоат	Isobutyl tetradecanoate	Isobutyl myristate; 2-Methylpropyl tetradecanoate
09.599		10719	109-25-1	Изопентилгептаноат	Isopentylheptanoate	3-Methylbutyl heptanoate
09.600		10723	81974-61-0	Изопентил гексадеканоат	Isopentyl hexadecanoate	Isoamyl palmitate; 3-Methylbutyl hexadecanoate
09.601		10720	19329-89-6	Изопентил лактат	Isopentyl lactate	3-Methylbutyl 2-hydroxypropanoate
09.602		10722	62488-24-8	Изопентил тетрадеканоат	Isopentyl tetradecanoate	Isoamyl myristate; 3-Methylbutyl tetradecanoate
09.603		10729	6284-46-4	Изопропилкротоноат	Isopropyl crotonate	Isopropyl but-2(trans)-enoate
09.604		10730	2311-59-3	Изопропилдеканоат	Isopropyl decanoate	Isopropyl caprate;
09.606		10732	142-91-6	Изопропил гексадеканоат	Isopropyl hexadecanoate	Isopropyl palmitate;
09.608		10731	5458-59-3	Изопропилоктаноат	Isopropyl octanoate	Isopropyl caprylate;
09.614		10738	10471-96-2	Линалил валерат	Linalyl valerate	Linalyl pentanoate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl pentanoate
09.615	3566	10748	28839-13-6	п-Мент-1-ен-9-ил ацетат	p-Menth-1-en-9-yl acetate	
09.616	3810		77341-67-4	моно-Мент-3-ил сукцинат	mono-Menth-3-yl succinate	Butanedioic acid, mono[5-methyl 2-(1-methyl-ethyl)cyclohexyl] ester, [1R-(1alpha,2beta,5alpha)]; 3-(5-methyl-2-isopropylcyclohexoxycarbonyl)propanoic acid
09.618		10751	2230-90-2	Ментилформат	Menthyl formate	p-Menthane-3-yl formate
09.626		10848	600-22-6	Метил 2-оксопропионат	Methyl 2-oxopropionate	Methyl pyruvate;
09.629		10755	21188-60-3	Метил 3-ацетоксигексаноат	Methyl 3-acetoxyhexanoate	
09.632		10756	35234-22-1	Метил 5-ацетоксигексаноат1	Methyl 5-acetoxyhexanoate	
09.635		10759		Метил акрилат	Methyl acrylate	Methyl prop-2-enoate
09.637		1179	2482-39-	Метил дец-2-	Methyl dec-2-	

		9	5	еноат	enoate	
09.638		10784	7367-83-1	Метил дец-4-еноат	Methyl dec-4-enoate	
09.639	3859		4493-42-9	Метил дека-2,4-диеноат	Methyl deca-2,4-dienoate	
09.640		10782	1191-03-3	Метил дека-4,8-диеноат	Methyl deca-4,8-dienoate	
09.641		10792	6208-91-9	Метил додец-2-еноат	Methyl dodec-2-enoate	
09.642		10795	107-31-3	Метил формат	Methyl formate	
09.643		10797	1189-09-9	Метил геранат	Methyl geranate	Methyl 3,7-dimethyl-2(trans),6-octadienoate
09.645	3411	713	112-63-0	Метил линолеат	Methyl linoleate	Methyl octadeca-9(cis),12(cis)-dienoate;
09.646	3411	714	301-00-8	Метил линоленат	Methyl linolenate	Methyl octadeca-9(cis),12(cis),15(cis)-trienoate;
09.648	4169		10072-05-6	Метил N,N-диметилантранилат	Methyl N,N-dimethylanthranilate	Benzoic acid, 2-(dimethylamino)-, methyl ester Anthranilic acid, N, N-dimethyl-, methyl ester Methyl 2-(dimethylamino) benzoate Methyl o-(dimethylamino) benzoate
09.649	4170		2719-08-6	Метил N-ацетилантранилат	Methyl N-acetylanthranilate	Benzoic acid, 2-(acetylamino)-, methyl ester; Anthranilic acid, N-acetyl-, methyl ester; Methyl 2-(acetylamino) benzoate; Methyl 2-acetamidobenzoate; Methyl N-acetoanthranilate; o-(Methoxycarbonyl) acetanilide; o-Acetamidobenzoic acid methyl ester
09.650	4171		41270-80-8	Метил N-формилантранилат	Benzoic acid, 2-(formylamino)-, Methyl N-methyl ester; Methyl o-formylanthranilate formamidobenzoate; N-Formylanthranilic acid, methyl ester	
09.651		10849	112-61-8	Метилоктадеканоат	Methyloctadecanoate	Methyl stearate;
09.652		10836	112-62-9	Метил олеат	Methyl oleate	Methyl 9-octadecenoate; Methyl octadec-9-enoate
09.657	4012	10761	626-38-0	1-Метилбутилацет	1-Methylbutylacetate	Pent-2-yl acetate;
09.658	3893	10763	60415-61-4	1-Метилбутилбут	1-Methylbutylbutyrate	Pent-2-yl butyrate;
09.660		10765	55195-23-8	2-Метилбутил деканоат	2-Methylbutyl decanoate	
09.662		10768	2601-13-0	2-Метилбутил гексаноат	2-Methylbutyl hexanoate	

09.663		10770	2445-69-4	2-Метилбутил изобутират	2-Methylbutyl isobutyrate	2-Methylpropionic acid, 2-methylbutyl ester; 2-Methylbutyl 2-methylpropanoate
09.664		10776	67121-39-5	2-Метилбутил октаноат	2-Methylbutyl octanoate	
09.665		10778	2438-20-2	2-Метилбутил пропионат	2-Methylbutyl propionate	
09.666		10774	93805-23-3	2-Метилбутил тетрадеканоат	2-Methylbutyl tetradecanoate	Methylbutyl myristate;
09.669		10857	1118-39-4	Мирценил ацетат	Myrcenyl acetate	7-Methyl-3-methyleneoct-1-en-7-yl acetate
09.671		10862	56001-43-5	Неролидил ацетат	Nerolidyl acetate	1,5,9-Trimethyl--1-vinyl-4(cis),8-decadienyl acetate
09.676		10799	2051-50-5	втор-Октилацетат	sec-Octyl acetate	1-Methylheptyl acetate
09.677		10865	4887-30-3	Октилгексаноат	Octyl hexanoate	
09.678	4191		74298-89-8	(Z)-Пент-2-енил гексаноат	(Z)-Pent-2-enyl hexanoate	2-Penten-1-yl hexanoate
09.679		10875	68039-26-9	Пентил 2-метилбутират	Pentyl 2-methylbutyrate	Amyl 2-methylbutyrate;
09.684		10880	64181-20-0	Фенетилкротоноат	Phenethyl crotonate	Phenylethyl but-2(trans)-enoate
09.685		10881	61810-55-7	2-Фенетилдеканоат	2-Phenethyldecanoate	Phenethyl caprate;
09.688	3958	10878	122-79-2	Фенил ацетат	Phenyl acetate	(Acetyloxy) benzene; Phenol acetatel; Acetoxybenzene;
09.689	3960	11814	118-55-8	Фенил салицилат	Phenyl salicylate	Salol; Phenyl 2-hydroxybenzoate; Phenyl-o-hydroxybenzoate
09.691	4197		10236-16-5	(E,Z)-Фитилацетат	(E,Z)-Phytyl acetate	
09.692	4202	11796	1191-16-8	Пренил ацетат	Prenyl acetate	3-Methylbut-2-enyl acetate
09.693	4203		08.11.5205	Пренил бензоат	Prenyl benzoate	2-Buten-1-ol, 3-methyl-, benzoate;3-Methyl-2-butenyl benzoate; Benzoic acid, 3-methyl-2-butenyl ester
09.694	4205		68480-28-4	Пренил формиат	Prenyl formate	2-Buten-1-ol, 3-methyl-, formate; Methanoic acid, 3-methyl-2-butenyl ester
09.695	4206		76649-23-5	Пренил изобутират	Prenyl isobutyrate	Propanoic acid, 2-methyl-, 3-methyl-2-butenyl ester; Isobutyric acid, 3-methyl-2-butenyl ester
09.698		10891	37064-20-3	Пропил 2-метилбутират	Propyl 2-methylbutyrate	
09.701	2038	228	7493-74-5	Аллил феноксиацетат	Allyl phenoxyacetate	Acetate P.A.; 2-Propenyl phenoxyacetate;

09.702	2955	229	4606-15-9	Пропил фенилацетат	Propyl phenylacetate	Propyl alpha-toluate; Propyl alpha-Toluate;
09.703	2812	230	122-45-2	Октилфенилацетат	Octyl phenylacetate	Octyl alpha-toluate;
09.704	2516	231	102-22-7	Геранил фенилацетат	Geranyl phenylacetate	Geranyl alpha-toluate; Trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl-phenylacetate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl phenyl acetate
09.705	2149	232	102-16-9	Бензил фенилацетат	Benzyl phenylacetate	Benzyl alpha-toluate; Phenylacetic acid, benzyl ester; Benzyl-2-phenyl ethanoate;
09.706	3740	233	102-17-0	Анисил фенилацетат	Anisyl phenylacetate	4-Methoxybenzyl phenylacetate;Anisyl alpha-toluate; p-Methoxybenzyl phenylacetate; Phenylacetic acid, p-methoxybenzyl ester;
09.707	2866	234	102-20-5	Фенетил фенилацетат	Phenethyl phenylacetate	Phenylethyl phenylacetate; Phenethyl alpha-toluate; 2-Phenylethyl alpha-toluate; 2-Phenylethyl phenylacetate;
09.708	2300	235	7492-65-1	Циннамил фенилацетат	Cinnamyl phenylacetate	3-Phenyl-2-propen-1-yl phenylacetate; Cinnamyl alpha-toluate; 3-Phenylallyl phenylacetate; 3-Phenylprop-2-enyl phenyl acetate
09.709	3077	236	101-94-0	п-Толил фенилацетат	p-Tolyl phenylacetate	p-Cresyl alpha-toluate; p-Cresyl phenylacetate; p-Tolyl alpha-Toluate;4-Methylphenyl phenylacetate
09.710	2477	237	120-24-1	Изоэвгенил фенилацетат	Isoeugenyl phenylacetate	2-methoxy-4-phenyl phenylacetate; 4-Propenylguaiacyl phenylacetate; Isoeugenyl alpha-Toluate; 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl phenylacetate
09.711	2535	238	4112-89-4	Гвайяцил фенилацетат	Guaiacyl phenylacetate	o-Methylcatechol acetate; Guaiacol phenylacetate; o-Methoxyphenyl phenylacetate; 2-Methoxyphenyl phenylacetate
09.712	3008	239	1323-75-7	Санталил фенилацетат	Santalyl phenylacetate	alpha-Santalyl phenylacetate; beta-Santalyl phenylacetate; Santalyl alpha-toluate;
09.713	2679	248	121-98-2	Метил 4-метоксибензоат	Methyl 4-methoxybenzoate	Methyl p-methoxybenzoate; Methyl p-anisate; Methyl anisate;
09.714	2420	249	94-30-4	Этил 4-метоксибензоат	Ethyl 4-methoxybenzoate	Ethyl p-methoxybenzoate; Ethyl p-anisate; Ethyl anisate;
09.715	2682	250	134-20-3	Метил антранилат	Methyl anthranilate	Methyl o-Aminobenzoate; o-Amino methyl benzoate; Methyl 2-aminobenzoate

09.716	2421	251	87-25-2	Этил антранилат	Ethyl anthranilate	Ethyl o-Aminobenzoate; Ethyl 2-aminobenzoate
09.717	2181	252	7756-96-9	Бутил антранилат	Butyl anthranilate	Butyl 2-Aminobenzoate; Butyl o-Aminobenzoate; Butyl 2-aminobenzoate
09.718	2182	253	7779-77-3	Изобутил антранилат	Isobutyl an-thranilate	Isobutyl 2-aminobenzoate; Isobutyl o-Aminobenzoate; 2-Methylpropyl 2-aminobenzoate
09.719	2020	254	7493-63-2	Аллил антранилат	Allyl anthranilate	Allyl o-aminobenzoate; 2-Propenyl 2-aminobenzoate; 2-Propenyl anthranilate; Allyl 2-aminobenzoate
09.721	2637	256	7149-26-0	Линалил антранилат	Linalyl anthranilate	Linalyl o-aminobenzoate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl-2-aminobenzoate; Linalyl 2-aminobenzoate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl 2-aminobenzoate
09.722	2350	257	7779-16-0	Циклогексил антранилат	Cyclohexyl anthranilate	Cyclohexyl 2-aminobenzoate
09.723	2859	258	133-18-6	Фенетил антранилат	Phenethyl anthranilate	2-Phenylethyl anthranilate; Beta-Phenylethyl o-Aminobenzoate; 2-Phenylethyl 2-aminobenzoate
09.724	3048	259	14481-52-8	альфа-Терпинил антранилат	alpha-Terpinyl anthranilate	p-Menth-1-en-8-yl anthranilate; p-Mentha-1-en-8-yl 2-aminobenzoate; Terpinyl o-Aminobenzoate; p-Menth-1-en-8-yl 2-aminobenzoate
09.725	2683	260	93-58-3	Метил бензоат	Methyl benzoate	Methyl benzenecarboxylate;
09.726	2422	261	93-89-0	Этил бензоат	Ethyl benzoate	Ethyl benzenecarboxylate; Ethyl ben-zene carboxylate;
09.727	2138	262	120-51-4	Бензил бензоат	Benzyl benzoate	Benzoic acid benzyl ester; Benzyl ben-zenecarboxylate; Benzyl phenylformate;
09.728	2453	307	10031-93-3	Этил 4-фенилбутират	Ethyl 4-phenylbutyrate	Butanoic acid, 4-methyl, ethyl ester; Ethyl 4-phenyl-butanoate;
09.729	2739	308	2046-17-5	Метил 4-фенилбутират	Methyl 4-phenylbutyrate	Methyl gamma-phenylbutyrate;
09.730	2430	323	103-36-6	Этил циннамат	Ethyl cinnamate	Ethyl beta-phenylacrylate; Ethyl trans-cinnamate; Ethyl 3-phenylpropenoate; Ethyl phenylacrylate; Ethyl 3-phenylprop-2-enoate
09.731	2938	324	7778-83-8	Пропил циннамат	Propyl cinnamate	n-propyl 3-phenylpropenoate; n-Propyl beta-phenylacrylate; Propyl 3-phenylprop-2-enoate

09.732	2939	325	7780-06-5	Изопропил циннамат	Isopropyl cinnamate	Propyl iso cinnamate; Isopropyl 3-phenylpropenoate; 1-Methylethyl 3-phenylpropenoate; Isopropyl 3-phenylprop-2-enoate
09.733	2192	326	538-65-8	Бутил циннамат	Butyl cinnamate	Butyl 3-phenylpropenoate; Butyl beta-Phenylacrylate; n-Butyl phenylacrylate; Cinnamic acid, butyl ester; Butyl 3-phenylprop-2-enoate
09.734	2193	327	122-67-8	Изобутил циннамат	Isobutyl cinnamate	2-Methylpropyl beta-phenylacrylate; 2-Methylpropyl 3-phenylpropenoate; Iso-butyl beta-phenylacrylate; 2-Methylpropyl 3-phenylprop-2-enoate
09.735		328	3487-99-8	Пентил циннамат	Pentyl cinnamate	Amyl cinnamate; Cinnamic acid amyl ester; Pentyl-3-phenyl prop-2-enoate; Pentyl 3-phenylprop-2-enoate
09.736	2641	329	78-37-5	Линалил циннамат	Linalyl cinnamate	3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl cinna-mate; Linalyl 3-phenylpropenoate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl beta-phenylacrylate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl 3-phenylprop-2-enoate
09.737	3051	330	10024-56-3	Терпинил циннамат	Terpinyl cinnamate	Terpinyl 3-phenylpropenoate; Terpinyl beta-Phenylacrylate; p-Menth-1-en-8-yl cinnamate
09.738	2142	331	103-41-3	Бензил циннамат	Benzyl cinnamate	Cinnamein; Benzyl beta-phenylacrylate; 2-Propenoic acid, 3-phenyl, phenyl-methyl ester; Benzyl 3-phenylprop-2-enoate
09.739	2298	332	122-69-0	Циннамил циннамат	Cinnamyl cinnamate	Styracin; Phenylallyl cinnamate; 3-Phenyl-2-propen-1-yl 3-phenylpropenoate; 3-Phenylprop-2-enyl 3-Phenylprop-2-enoate
09.740	2698	333	103-26-4	Метил циннамат	Methyl cinnamate	Methyl 3-phenylpropenoate; Methyl-3-phenyl prop-2-enoate; Methyl 3-phenylprop-2-enoate
09.741	2022	334	1866-31-5	Аллил циннамат	Allyl cinnamate	Allyl-beta-phenylacrylate; Propenyl cinnamate; Allyl-3-phenyl propenoate; Allyl ß-phenylacrylate; Allyl 3-phenylprop-2-enoate
09.742	2063	335	7779-65-9	Изопентил циннамат	Isopentyl cinnamate	Penty iso cinnamate; Isoamyl cinnamate; Isopentyl 3-phenylpropenoate; Isopentyl ß-phenylacrylate; 3-Methylbutyl 3-phenylprop-2-enoate

09.743	2863	336	103-53-7	Фенетил циннамат	Phenethyl cinnamate	Benzyl carbinyl cinnamate; Benzylcarbinyl cinnamate; 2-Phenylethyl 3-phenylpropenoate; ß-Phenethyl ß-phenylacrylate; Phenethyl3-phenylprop-2-enoate
09.744	2352	337	7779-17-1	Циклогексил циннамат	Cyclohexyl cinnamate	Cyclohexyl 3-phenylpropenoate; Cyclohexyl ß-phenylacrylate; Cyclohexyl-3-phenyl prop-2-enoate; Cyclohexyl 3-phenylprop-2-enoate
09.745	2894	338	122-68-9	3-Фенилпропил циннамат	3-Phenylpropyl cinnamate	Hydrocinnamyl cinnamate; Phenylpropyl cinnamate; Hydrocinnamyl 3-phenylpropenoate; 3-Phenylpropyl beta-phenylacrylate; 3-Phenylpropyl 3-phenylprop-2-enoate
09.746	2741	427	103-25-3	Метил 3-фенилпропионат	Methyl 3-phenylpropionate	Methyl hydrocinnamate; MethylDihydrocinnamate;
09.747	2455	429	2021-28-5	Этил 3-фенилпропионат	Ethyl 3-phenylpropionate	Ethyl hydrocinnamate; Ethyl dihydrocinnamate;
09.748	2458	432	118-61-6	Этил салицилат	Ethyl salicylate	Salicylic ether; Salicylic acid, ethyl ester; Ethyl 2-hydroxybenzoate
09.749	2745	433	119-36-8	Метил салицилат	Methyl salicylate	Methyl 2-hydroxybenzoate
09.750	2213	434	87-19-4	Изобутил салицилат	Isobutyl salicylate	2-Methyl-1-propyl salicylate; 2-Methylpropyl o-hydroxybenzoate; Butyl salicylate; Isobutyl o-Hydroxybenzoate; 2-Methylpropyl 2-hydroxybenzoate
09.751	2084	435	87-20-7	Изопентил салицилат	Isopentyl salicylate	Isopentyl o-hydroxybenzoate; Salicylic acid, isopentyl ester; Isoamyl o-hydroxybenzoate; 3-Methylbutyl salicylate; 3-Methylbutyl 2-hydroxybenzoate
09.752	2151	436	118-58-1	Бензил салицилат	Benzyl salicylate	Benzoic acid, 2-hydroxy, phenylmethyl ester; Benzyl o-hydroxybenzoate; Salicylic acid, benzyl ester; Benzyl 2-hydroxybenzoate
09.753	2868	437	87-22-9	Фенетил салицилат	Phenethyl salicylate	2-Phenylethyl salicylate; Benzylcarbinyl 2-hydroxybenzoate; Benzylcarbinyl salicylate; 2-Phenylethyl 2-hydroxybenzoate
09.754	2203	525	94-26-8	Бутил 4-гидроксибензоат	Butyl 4-hydroxybenzoate	Butyl p-hydroxy benzoate; Butyl parasept; p-Hydroxybenzoic acid butyl ester;

09.755	2058	562	94-46-2	Изопентил бензоат	Isopentyl benzoate	Isoamyl benzoate; Pentyl iso benzoate; Amyl iso benzoate; Isopentyl phenyl methanoate; 3-Methylbutyl benzoate
09.756		566	94022-06-7	Изоборнил фенилацетат	Isobornyl phenylace-tate	exo-2-Bornyl phenylacetate; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl phenylacetate
09.757	2185	567	120-50-3	Изобутил бензоат	Isobutyl benzoate	Isobutyl phenyl methanoate; 2-Methylpropyl benzoate
09.758	2690	577	3549-23-3	Метил п-трет-бутилфенилаце-тат	Methyl p-tert-butylphenylacetate	Methyl 4-(1,1-dimethylethyl)phenylacetate
09.761		612	5137-52-0	Пентилфенилац етат	Pentylphenylacetate	Amyl phenylacetate;
09.762		613	2050-08-0	Пентил салицилат	Pentyl salicylate	Isoamyl o-hydroxybenzoate; Isoamyl salicylate; Pentyl 2-hydroxybenzoate
09.763	3650	614	2052-14-4	Бутил салицилат	Butyl salicylate	Butyl (2-hydroxy-phenyl)-methanoate; Butyl 2-hydroxybenzoate
09.764	4115	629	38446-21-8	Этил N-этилантранилат	Ethyl N-ethylanthranilate	Ethyl N-ethyl-2-aminobenzoate
09.765	4116	632	35472-56-1	Этил N-метилантранила т	Ethyl N-methylanthranilate	Ethyl N-methyl-2-aminobenzoate
09.766	2471	636	531-26-0	Эвгенил бензоат	Eugenyl benzoate	Benzoyl eugenol; Eugenol benzoate; 4-Allyl-2-methoxyphenyl benzoate
09.767	2511	639	94-48-4	Геранил бензоат	Geranyl benzoate	Geraniol benzoate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl-benzoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl benzoate
09.768	3691	645	6789-88-4	Гексил бензоат	Hexyl benzoate	n-Hexyl benzoate; Hexyl phenyl methanoate;
09.769	4149	649	65505-24-0	Изобутил N-метилантранила т	Isobutyl N-methylanthranilate	2-Methylpropyl N-methyl-2-aminobenzoate
09.770	2932	652	939-48-0	Изопропил бензоат	Isopropyl benzoate	Propyl iso benzoate; 1-Methylethyl benzoate;
09.771	2638	654	126-64-7	Линалил бензоат	Linalyl benzoate	Linalool benzoate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl benzoate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl benzoate
09.772	3501	655	7143-69-3	Линалил фенилацетат	Linalyl phenylacetate	Linalyl alpha-toluate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl phenylacetate;Linalyl al-pha-Toluate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl phenylacetate
09.774	2860	667	94-47-3	Фенетил бензоат	Phenethyl benzoate	2-Phenylerhyl benzoate; Benzylcarbinyl benzoate;
09.776	2931	677	2315-68-6	Пропилбензоат	Propyl benzoate	Propyl phenyl methanoate;
09.779		740	136-60-7	Бутил бензоат	Butyl benzoate	n-Butyl benzoate;

09.780		743	5320-75-2	Циннамил бензоат	Cinnamyl benzoate	3-Phenylallyl benzoate; 3-Phenylprop-2-enyl benzoate
09.781	2718	756	85-91-6	Метил N-метилантранилат	Methyl N-methylanthranilate	Dimethyl anthranilate; 2-Methylamino methyl benzoate; Methyl 2-Methylamonobenzoate; Methyl o-Methylaminobenzoate; Methyl N-methyl-2-aminobenzoate
09.782	2551	2104	10032-08-3	Гептил циннамат	Heptyl cinnamate	Heptyl-ß-phenylacrylate; Heptyl-3-phenyl propenoate; Heptyl 3-phenylprop-2-enoate
09.783	2733	2155	101-41-7	Метил фенилацетат	Methyl phenylacetate	Methyl alpha-toluate; Methyl Alpha-Toluate;
09.784	2452	2156	101-97-3	Этил фенилацетат	Ethyl phenylacetate	Ethyl alpha-toluate; Alpha-Toluic acid, ethyl ester; Ethyl Alpha-Toluate;
09.785	2315	2157	139-70-8	Цитронеллил фенилацетат	Citronellyl phenylacetate	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl phenylacetate; Citronellyl alpha-Toluate; 3,7-Dimethyloct-6-enyl phenylacetate
09.786	2956	2158	4861-85-2	Изопропил фенилацетат	Isopropyl phenylacetate	Isopropyl Alpha-Toluate;
09.787	2209	2159	122-43-0	Бутилфенилацетат	Butyl phenylacetate	Butyl Alpha-Toluate;
09.788	2210	2160	102-13-6	Изобутил фенилацетат	Isobutyl phenylacetate	Isobutyl alpha-toluate; 2-Methylpropyl phenylacetate
09.789	2081	2161	102-19-2	3-Метилбутил фенилацетат	3-Methylbutyl phenylacetate	Isoamyl phenylacetate; Isopentyl phenylacetete; Isoamyl Alpha-Toluate;
09.790	2039	2162	1797-74-6	Аллил фенилацетат	Allyl phenylacetate	Allyl alpha-toluate; 2-Propenyl phenylacetate;
09.791	2985	2163	10486-14-3	Родинил фенилацетат	Rhodinyl phenylacetate	alpha-Citronellyl phenylacetate; 3,7-Dimethyl-7-octen-1-yl phenylacetate; Rhodinyl alpha-toluate; 3,7-Dimethyloct-7-enyl 2-phenylacetate
09.796	2717	2192	606-45-1	Метил 2-метоксибензоат	Methyl 2-methoxybenzoate	o-Methoxybenzoic acid methyl ester; Dimethyl salicylate; Methyl o-anisate; Methyl salicylate o-methyl ether;
09.797	3157	2243	67028-40-4	Этил (п-толилокси)ацетат	Ethyl (p-tolyloxy)acetate	Ethyl cresoxyacetate; Vinigar naphtha; Ethyl (4-methylphenoxy)acetate
09.798		2302	617-05-0	Этил ваниллат	Ethyl vanillate	Ethyl 4-hydroxy-3-methoxybenzoate
09.799		2305	3943-74-6	Метил ваниллат	Methyl vanillate	Methyl 4-hydroxy-3-methoxybenzoate

09.801	2767	11862	63449-68-3	2-Нафтил антранилат	2-Naphthyl anthranilate	2-Naphthyl o-Aminobenzoate; Napth-2-yl 2-aminobenzoate
09.802	3341	10587	2983-36-0	Этил 2-этил-3-фенилпропионат	Ethyl 2-ethyl-3-phenylpropionate	Ethyl alpha-ethyldihydrocinnamate; Ethyl benzylbutyrate; Ethyl 2-ethyldihydrocinnamate;
09.803	3419	10890	19224-26-1	Пропиленгликоль дибензоат	Propylene glycol dibenzoate	1,2-Propanediol dibenzoate; Propan-1,2-diyl dibenzoate
09.804	3457	10694	5421-17-0	Гексил фенилацетат	Hexyl phenylacetate	Hexyl Alpha-Toluate; Phenylacetic acid, hexyl ester;
09.805	3633	10682	42436-07-7	Гекс-3(цис)-енил фенилацетат	Hex-3(cis)-enyl phenylacetate	beta,gamma-Hexenyl alpha-toluate; 3-Hexenyl alpha-toluate; beta, gamma-Hexenyl alpha-toluate; cis-Hexenyl phenylacetate;
09.806	3688	11778	25152-85-6	Гекс-3-енил бензоат	Hex-3-enyl benzoate	3-Hexen-1-ol, benzoate;
09.807	3734		617-01-6	о-Толил салицилат	o-Tolyl salicylate	2-Methylphenyl 2-hydroxybenzoate; o-Cresyl salicylate; 2-Hydroxy-2-methylphenylbenzoate
09.808		10659	134-28-1	Гвайил ацетат	Guaiyl acetate	Guaiol acetate; Guaiacwood acetate; Guaiac acetate; 6,10-Dimethyl-3-(1-methyl ethyl acetate)-bicyclo[5.3.0] dec-1(7)-ene
09.809	3848	10743	15111-97-4	п-Мента-1,8(10)-диен-9-ил ацетат	p-Mentha-1,8(10)-dien-9-yl acetate	Limonen-9-yl acetate;
09.811	3754		20665-85-4	Ванилин изобутират	Vanillin isobutyrate	4-Isobutyryl-m-anisaldehyde; 3-Methoxy-4-isobutyrylbenzaldehyde; 4-formyl-2-methoxy-phenyl 2-methylpropionate; 4-Formyl-2-methoxyphenyl 2-methylpropanoate
09.812	3398	10656	614-33-5	Глицерилтрибензоат	Glyceryltribenzoate	Propanetri-1,2,3-yl tribenzoate
09.814		10893	2239-78-3	Пропилгексадеканоат	Propylhexadecanoate	Propyl palmitate;
09.816		10892	624-13-5	Пропилоктаноат	Propyl octanoate	Propyl caprylate;
09.818	4213		29548-30-9	3,7,11-Триметилдодека-2,6,10-триенил ацетат	(E,Z)-3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	Farnesol acetate
09.820		10906	1731-81-3	Ундецилацетат	Undecyl acetate	
09.821	4218	11887	117-98-6	Ветиверил ацетат	Vetiveryl acetate	Vetiver acetate; Vetivert acetate; 2,6-Dimethyl-9-(1-methylethylidene)-bicyclo[5.3.0]dec-2-en-4-yl acetate
09.825		2307	2049-96-9	Пентил бензоат	Pentyl benzoate	Amyl benzoate; Isoamyl benzoate; 3-Methyl-1-butyl benzoate;
09.829	2348	218	5452-75-5	Этилциклогексил ацетат	Ethyl cyclohexyl acetate	

09.830	3047	205	8007-35-0	Терпинеолацетат	Terpineol acetate	
09.832		10566	21188-61-4	Этил 3-ацетогексаноат	Ethyl 3-acetohexanoate	
09.840	3648	10889	84788-08-9	Пропил-2,4-декадиеноат	Propyl-2,4-decadienoate	
09.842	3805		156679-39-9	Ментолэтиленгликоль карбонат	Menthol ethylene glycol carbonate	
09.843	3806		30304-82-6	Ментол 1-(или2-)пропиленгли-коль карбонат	Menthol 1-and 2-propylene glycol carbonate	
09.846	3353	2153	2315-09-5	3-Гексенилформат	3-Hexenyl formate	
09.850	3675	631	27829-72-7	Этил транс-2-гексеноат	Ethyl trans-2-hexenoate	
09.854	3497	2345	53398-85-9	цис-3-Гексенил2-метилбутаноат	cis-3-Hexenyl 2-methylbutanoate	
09.857	2783		63270-14-4	Нонандиолдиацетат	Nonanedioldiacetate	Nonane-1,3-diyl diacetate
09.858	3330	2184	67674-41-3	Фенилметил 2-метил-2-бутеноат	Phenylmethyl 2-methyl-2-butenoate	Benzyl tyglate
09.866	4074		6321-45-5	Аллил валерат	Allyl valerate	Pentanoic acid, 2-propenyl ester; Valeric acid, allyl ester
09.878	4118		61114-24-7	Эвгенил изовалерат	Eugenyl isovalerate	4-Allyl-2-methoxyphenyl isovalerate; Butanoic acid, 3-methyl-, 2-methoxy-4-(2-propenyl) phenyl ester
09.888	4147		94200-10-9	Изоборнил 2-метилбутират	Isobornyl 2-methylbutyrate	Butanoic acid, 2-methyl-, 1,7,7-trimethylbicyclo-[2.2.1] hept-2-yl ester
09.916		10603	7367-90-0	Этил 3-гидроксиоктаноат	Ethyl 3-hydroxyoctanoate	
09.917	4011		1576-85-8	4-Пентенилацетат	4-Pentenyl acetate	
09.918	3967		67452-27-1	цис-4-Деценилацетат	cis-4-Decenylacetate	
09.920	3992		156324-82-2	2-Изопропил-5-метилциклогексил оксикарбо-нилокси-2-гидроксипропан	2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl oxycarbonyloxy-2-hydroxypropane	DL-Menthol (+\-)-propylene glicol car-bonat
09.921	3976		54653-25-7	Этил 5-гексеноат	Ethyl 5-hexenoate	
09.922	3975		39924-27-1	Этил цис-4-гептеноат	Ethyl cis-4-heptenoate	
09.923	3981		39026-94-3	Гепт-2-илбутират	Hept-2-yl butyrate	
09.924	3980		5921-83-5	(+/-)-3-Гептилацетат	(+/-)-3-Heptylacetate	

09.925	4007		60826-15-5	Нонан-3-илацетат	Nonan-3-yl acetate	
09.926	4009		84434-65-1	Октан-3-илформат	Octan-3-yl formate	
09.927	2982		141-15-1	Родинилбутират	Rhodinyl butyrate	
09.929	4006		220621-22-7	L-Мономентил глутарат	L-Monomenthylglutarate	
10.001	2781	178	104-61-0	Нонано-1,4-лактон	Nonano-1,4-lactone	gamma-Nonalactone; 4-Hydroxynonanoic acid gamma-lactone; Aldehyde C-18 (so-called); Prunolide; gamma-Amyl butyrolactone; Nonano-lide-1,4;
10.002	3091	179	104-67-6	Ундекано-1,4-лактон	Undecano-1,4-lactone	gamma-Undecalactone; Aldehyde C-14 (so-called); gamma-Undecyl lactone; gamma-Heptyl butyrolactone; 1,4-Hendecanolide;
10.003	2555	180	7779-50-2	Гексадец-6-ено-1,16-лактон	Hexadec-6-eno-1,16-lactone	Ambrettolide; omega-6-hexadecenlactone; 16-Hydroxy-7-hexadecenoic acid lactone; Cyclo-hexadecen-7-olide; 6-Hexadecenolide;
10.004	2840	181	106-02-5	Пентадекано-1,15-лактон	Pentadecano-1,15-lactone	Exaltolide; omega-pentadecalactone; Angelica lactone; Muscolactone; 15-Hydroxytetradecanoic acid lactone;1,15-epoxypentadecan-1-one; Cyclopentadecanolide; 15-Pentadecanolide;
10.005	2952	494	17369-59-4	3-Пропилиденфталид	3-Propylidenephthalide	
10.006	3291	615	96-48-0	Бутиро-1,4-лактон	Butyro-1,4-lactone	4-Hydroxybutanoic acid lac-tone;gamma-butyrolactone; 1,4-Epoxybutan-1-one; 2-Oxo oxolen; Dihydro-2-(3H) furanone; 3 (or 4-)-hydroxybutyric acid, lactone; 1,2-butanolide;
10.007	2361	621	705-86-2	Декано-1,5-лактон	Decano-1,5-lactone	delta-Decalactone; Decanolide-1,5; Amyl-delta-valerolactone; delta-n-Amyl-delta-valerolactone;
10.008	2401	624	713-95-1	Додекано-1,5-лактон	Dodecano-1,5-lactone	delta-Dodecalactone; n-Heptyl-delta-valerolactone; 5-Hydroxydodecanoic acid delta-lactone; delta-Heptyl-delta-valerolactone; Dodecanolide-1,5;

10.009	3780	625	18679-18-0	Додец-6-ено-1,4-лактон	Dodec-6-eno-1,4-lactone	gamma-Dodecen-6-lactone; 4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone; Dihydro-5(2-octenyl)-2(3H)-furanone; cis-6-Dodecen-4-olide;
10.010	3167	641	823-22-3	Гексано-1,5-лактон	Hexano-1,5-lactone	delta-hexalactone; 5-Hydroxyhexanoic acid lactone; delta-Caprolactone; 5-Methyl-d-valerolactone; 5-Methyl-5-Hydroxypentanoic acid lactone;
10.011	3294	688	710-04-3	Ундекано-1,5-лактон	Undecano-1,5-lactone	5-Hydroxyundecanoic acid lactone; Undecanolide-1,5; alpha-n-hexyl-delta-valerolactone; 5-n-Hexyl-5-hydroxypentanoic acid lactone;
10.012	3293	731	591-12-8	5-Метилфуран-2(3H)-он	5-Methylfuran-2(3H)-one	4-Hydroxy-3-pentenoic acid lactone; Pent-3-en-1,4-lactone; beta-gamma-Angelica lactone; 5-Methyl-2-(3H)furanone; gamma-Methyl-beta-butenolide;
10.013	3103	757	108-29-2	Пентано-1,4-лактон	Pentano-1,4-lactone	gamma-Valerolactone; 4-Hydroxypentanoic acid lactone;gamma-Methyl-gamma-butyrolactone;gamma-Pentalactone; 4-Valerolactone;4-Pentanolide;
10.014	3356	2194	3301-94-8	Нонано-1,5-лактон	Nonano-1,5-lactone	delta-Nonalactone; 5-Hydroxynonanoic acid lactone; Nonanolide-1,5; n-Butyl-delta-valerolactone;
10.015	3214	2195	698-76-0	Октано-1,5-лактон	Octano-1,5-lactone	5-Hydroxyoctanoic acid lactone; delta-Octalactone; Tetrahydro-6-propyl-5-hydroxy-2H-pyran-2-one;
10.016	3590	2196	2721-22-4	Тетрадекано-1,5-лактон	Tetradecano-1,5-lactone	delta-Tetradecalactone; 5-Hydroxytetradecanoic acid lactone;2H-Pyran-2-one, Tetrahydro-6-nonyl-;
10.017	2360	2230	706-14-9	Декано-1,4-лактон	Decano-1,4-lactone	gamma-Decalactone; gamma-n-Decalactone; Decanolide-1,4; gamma-n-Hexyl-gamma-butyrolactone;
10.018	2372	2231	7774-47-2	4-Бутилоктано-1,4-лактон	4-Butyloctano-1,4-lactone	4,4-Dibutyl-4-hydroxybutyric acid, gamma-lactone; 4-Butyl-4-hydroxyoctanoic acid lactone;

10.019	2400	2240	2305-05-7	Додекано-1,4-лактон	Dodecano-1,4-lactone	gamma-Dodecalactone; Dodecanolide-1,4; gamma-n-octyl-gamma-n-butyrolactone; Dodecanolide-1;
10.020	2539	2253	105-21-5	Гептано-1,4-лактон	Heptano-1,4-lactone	Heptanolide-1,4; gamma-Heptalactone; Heptanolide-(4,1); 4-Hydroxyheptanoic acid, gamma-lactone;
10.021	2556	2254	695-06-7	Гексано-1,4-лактон	Hexano-1,4-lactone	gamma-Hexalactone; Hexanolide-1,4; gamma-Ethyl-n-butyrolactone; Tonka-lide; gamma-Caprolactone; Ethyl buty-rolactone;
10.022	2796	2274	104-50-7	Октано-1,4-лактон	Octano-1,4-lactone	gamma-Octalactone; Octanolide-1,4;gamma-n-Butyl-gamma-butyrolactone;
10.023	3153	2300	698-10-2	5-Этил-3-гидрокси-4-метилфуран-2(5H)-он	5-Ethyl-3-hydroxy-4-methylfuran-2(5H)-one	Emoxyfurone; 2,4-Dihydroxy-3-methyl-2-hexenoic acid, gamma lactone; 2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2,5-furan-5-one;
10.024	3333	10083	551-08-6	3-Бутилиденфталид	3-Butylidenephthalide	
10.025	3334	10084	6066-49-5	3-Бутилфталид	3-Butylphthalide	
10.026	3350	10953	40923-64-6	3-Гептилдигидро-5-метил-2(3H)-фуранон	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanone	alpha-Heptyl-gamma-valerolactone;alpha-n-Heptyl-8-valerolactone;
10.027	3355	11833	499-54-7	3,7-Диметилоктано-1,6-лактон	3,7-Dimethyloctano-1,6-lactone	Menthane lactone; 6-Hydroxy-3,7-dimethyl caprylic acid, lactone; 4-Methyl-7-isopropyl-2-oxoepanone; Menthone lactone;
10.028	3610		16429-21-3	Додекано-1,6-лактон	Dodecano-1,6-lactone	epsilon-Dodecalactone; 7-Hexyl-2-oxepanone;
10.029	3613		5579-78-2	Декано-1,6-лактон	Decano-1,6-lactone	epsilon-Decalactone; 7-Butyl-2-oxepanone; 6-Butylhexanolide;
10.030	3634	11834	28664-35-9	3-Гидрокси-4,5-диметилфуран-2(5H)-он	3-Hydroxy-4,5-dimethylfuran-2(5H)-one	2-Hydroxy-3-methylpent-2-en-1,4-lactone; 2,3-Dimethyl-4-hydroxy-2,5-dihydrofuran-5-on;
10.031	3696	10967	27593-23-3	6-Пентил-2H-пиран-2-он	6-Pentyl-2H-pyran-2-one	6-Pentyl-alpha-pyrone; 2H-Pyran-2-one, 6-pentyl-;
10.033	3745		34686-71-0	Дец-7-ено-1,5-лактон	Dec-7-eno-1,5-lactone	2H-Pyran-2-one, tetrahydro-6-(2-pentenyl)-, (Z); 7-Decen-5-olide;
10.034	3755		80417-97-6	5,6-Дигидро-3,6-диметилбензофуран-2(4H)-он	5,6-Dihydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(4H)-one	Dehydromenthofurolactone; 2(4H)-Benzofuranone, 5,6-dihydro-3,6-dimethyl-, (R)-;

10.035	3758		68959-28-4	Ундец-8-ено-1,5-лактон	Undec-8-eno-1,5-lactone	5-Hydroxyundec-8-enoic acid deltalactone; 6-(3-Hexenyl)tetrahydro(2H)pyran-2-one;2H-Pyran-2-one, 6-(3-hexenyl)tetrahhydro-, (Z)-;
10.036	3764		13341-72-5	5,6,7,7a-Тетрагидро-3,6-диметилбензофуран-2(4H)-он	5,6,7,7a-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(4H)-one	2(4H)-Benzofuranone, 5,6,7,7a,-tetrahydro-3,6-dimethyl-; Dehydroxy-menthofurolactone; Mintlactone
10.037	3744		54814-64-1	Дец-2-ено-1,5-лактон	Dec-2-eno-1,5-lactone	Massoia lactone;
10.042	4050	11873	774-64-1	3,4-Диметил-5-пентилиденфуран-2(5H)-он	3,4-Dimethyl-5-pentylidenefuran-2(5H)-one	Bovolide; 4-Hydroxy-2,3-dimethylnona-2,4-dienoic acid lactone;
10.044	3802		16400-72-9	Додец-2-ено-1,5-лактон	Dodec-2-eno-1,5-lactone	5-Hydroxy-2-dodecenoic acid lactone; Delta-2-dodecenolactone; 6-Heptyl-5,6-dihydro-2-pyrone; 5-Heptyl-2-pentene-5-olide;
10.045		10660	3301-90-4	Гептано-1,5-лактон	Heptano-1,5-lactone	6-Ethyltetrahydro-2H-pyran-2-one;
10.048		10673	730-46-1	Гексадекано-1,4-лактон	Hexadecano-1,4-lactone	
10.049		10674	7370-44-7	Гексадекано-1,5-лактон	Hexadecano-1,5-lactone	tetrahydro-6-undecyl-2H-pyran-2-one;
10.050	4032		92015-65-1	Дигидроминтлактон	Dihydromintlactone	2(3H)-Benzofuranone, hexahydro-3,6-dimethyl; 3,6-Dimethylcyclohexylacetolactone; 2-(2-Hydroxy-4-methylcyclohexyl)propionic acid gamma lactone
10.051	3786		7011-83-8	5-Гексил-5-метилдигидрофуран-2(3H)-он	5-Hexyl-5-methyldihydrofuran-2(3H)-one	Methyl gamma-decalactone; Dihydrojasmone lactone; 5-hexyldihydro-5-methylfuran-2(3H)-one;
10.053	3803	10535	39212-23-2	3-Метилоктано-1,4-лактон	3-Methyloctano-1,4-lactone	beta-Methyl-gamma-octalactone; 4-Butyl-3-methyl-1,4-butyrolactone; 5-butyldihydro-4-methylfuran-2(3H)-one;
10.054	4188		21963-26-8	2-Ноненовой кислоты гамма лактон	2-Nonenoic acid gamma-lactone	5- Pentyl- 5H- furan- 2- one; 2(5H)- Furanone, 5- pentyl-; 2- Nonenoic acid, 4-hydroxy-, gamma- lactone
10.055		10907	542-28-9	Пентано-1,5-лактон	Pentano-1,5-lactone	1,5-Valerolactone; delta-Valerolactone;

10.056	4195		87-41-2	Фталид	Phtalide	2-Hydroxymethylbenzoic acid gamma lactone; alpha-Hydroxy-o-toluic acid lactone; 1(3H)-Isobenzofuranone
10.057	4140		182699-77-0	Винныйлактон; '2-(2-Гидрокси-4-метил-3-циклогексенил) пропионовой кислоты гаммалактон	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl) propionic acid gamma-lactone	Wine lactone; 2(3H)-Benzofuranone,3a, 4,5,7a-tetrahydro-3,6-dimethyl; 3a, 4,5,7a-tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(3H)-one
10.058		10902	7370-92-5	Тридекано-1,5-лактон	Tridecano-1,5-lactone	tetrahydro-6-octyl-2H-pyran-2-one;
10.061	3937		70851-61-5	цис-5-Гексенилдигидро-5-метилфуран-2(3H)-он	cis-5-Hexenyldihydro-5-methylfuran-2(3H)-one	4-Hydroxy-4-methyldec-9-enoic acid lactone; (Z)-5-Hex-3-enyldihydro-5-methylfuran-2(3H)-one;
10.063	4145		28645-51-4	Гексадек-9-ен-1,16 лактон, Изоамбреттолид	Hexadec-9-en-1,16 lactone, Isoambrettolide	Oxacyclo heptadec-10-en-2-one, 9-Hexadecenoic acid, 16-hydroxy-, omicron-lactonedelta-9-Isoambrettolic acid, lactone
10.069	3999		67663-01-8	3-Метилгамма-Декалактон	3-Methyl gamma-decalactone	
11.001	3219	512	107-85-7	3-Метилбутиламин	3-Methylbutylamine	Isoamylamine; isoPentylamine; 1-Butanamine, 3-methyl-;
11.002	4239	513	78-81-9	Изобутиламин	Isobutylamine	2-Methylpropylamine
11.003	3130	524	109-73-9	Бутиламин	Butylamine	1-Aminobutane;
11.004	4237	601	107-10-8	Пропиламин	Propylamine	
11.005	4240	707	13952-84-6	втор-Бутиламин	sec-Butylamine	But-2-ylamine; 1-Methylpropylamine
11.006	3220	708	64-04-0	Фенетиламин	Phenethylamine	1-Amino-2-phenylethane; 2-Aminoethylbenzene; 2-Phenylethylamine;
11.007	4215	709	51-67-2	2-(4-Гидроксифенил)этиламин	2-(4-Hydroxyphenyl)ethylamine	Tyramine; 4-(2-aminoethyl)phenol; 4-Hydroxy-phenylethylamine; Tyrosamine;
11.008	3906	2041	551-93-9	2-Аминоацетофенон	2-Aminoacetophenon e	1-Acetyl-2-aminobenzene; o-Acetylaniline; 2-Acetylphenylamine; o-Aminoacetophenone; 2-Aminophenyl methyl ketone;
11.009	3241	10497	75-50-3	Триметиламин	Trimethylamine	N,N-Dimethylmethylamine;
11.014	4248		19342-01-9	N, N-Диметилфенетиламин	N,N-Dimethylphenethyl-amine	(R)-N,N-Dimethyl-.alpha.-phenylethylamine, (R)-N,N-[alpha]-Trimethylbenzylamine,
11.015	4236	10477	75-04-7	Этиламин	Ethylamine	
11.016	4243	1047	111-26-2	Гексиламин	Hexylamine	

		8				
11.018	4238	10480	75-31-0	Изопропиламин	Isopropylamine	2-Aminopropane;
11.019		10483		Метиламин	Methylamine	
11.020	4241	10484	96-15-1	2-Метилбутиламин	2-Methylbutylamine	
11.021	4242	11734	110-58-7	Пентиламин	Pentylamine	Amylamine;
11.023	4246	10496	121-44-8	Триэтиламин	Triethylamine	N,N-diethylethylamine;
11.025	4245	10494	1184-78-7	Триметиламиноксид	Trimethylamineoxide	trimethylamine N-oxide dihydrate;
11.026	4247	10495	102-69-2	Трипропиламин	Tripropylamine	
12.001	2747	125	3268-49-3	3-(Метилтио)пропионовый альдегид	3-(Methylthio)propionaldehyde	Methional; 3-(Methylthio)propanal; Methylmercaptopropionaldehyde; beta-Methiopropionaldehyde;
12.002	2720	428	13532-18-8	Метил 3-(метилтио)пропионат	Methyl 3-(methylthio)propionate	Methyl beta-Methylmercapto propion-ate; Methyl beta-Methiopropionate;
12.003	2716	475	74-93-1	Метантиол	Methanethiol	Methylmercaptan; Thiomethyl alcohol; Methyl sulfhydrate; Mercaptomethane;
12.004	2035	476	870-23-5	Аллилтиол	Allylthiol	2-Propene-1-thiol; 2-Propene-1-thiol; Allyl sulfhydrate;
12.005	2147	477	100-53-8	Фенилметантиол	Phenylmethanethiol	Benzylmercaptan; alpha-Mercaptotoluene; alpha-Toluenethiol; Benzyl hydrosulfide; Benzylthiol; Thio-benzyl alcohol;
12.006	2746	483	75-18-3	Диметил сульфид	Dimethyl sulfide	Methylsulfide; 2-Thiapropane;
12.007	2215	484	544-40-1	Дибутил сульфид	Dibutyl sulfide	Butylsulfide; Di-n-butyl sulphide; Butyl-thiobutane;
12.008	2028	485	2179-57-9	Диаллилдисульфид	Diallyl disulfide	Allyl disulfide; 2-Propenyl disulphide;
12.009	3265	486	2050-87-5	Диаллил трисульфид	Diallyl trisulfide	Allyl trisulfide; Prop-2-enyl-trithio prop-2-ene; Allyl trisulphide;
12.010	3478	526	109-79-5	Бутан-1-тиол	Butane-1-thiol	n-Butyl mercaptan;
12.012	4093	533	110-81-6	Диэтилдисульфид	Diethyl disulfide	
12.013	3275	539	3658-80-8	Диметил трисульфид	Dimethyl trisulfide	Methyl trisulfide; Methyl trithio meth-ane; Methyl trisulphide;
12.014	3228	540	629-19-6	Дипропил дисульфид	Dipropyl disulfide	Propyl disulfide; Propyldithiopropane;
12.015		541	111-47-7	Дипропилсульфид	Dipropyl sulfide	
12.016		542	625-80-9	Ди-изопропил сульфид	Di-isopropyl sulfide	

12.017		546	75-08-1	Этантиол	Ethanethiol	Ethyl mercaptan;
12.018	3282	11665	625-60-5	S-Этил ацетотиоацетат	S-Ethyl acetothioate	Ethyl thioacetate; Acetic acid thio ethyl; Ethanethioic acid, S-ethyl ester; Acetic acid, thioethyl ester;
12.019	3201	585	2179-60-4	Метил пропил дисульфид	Methyl propyl disulfide	Propyl methyl disulfide; Methyl dithio propane; Methyldithiopropane;
12.020	3308	586	17619-36-2	Метил пропил трисульфид	Methyl propyl trisulfide	Propyl methyl trisulfide; Methyl trithio propane; Propyl methyl trisulphide;
12.021	4073	600	2179-59-1	Аллил пропил дисульфид	Allyl propyl disulfide	
12.022	3477	725	4532-64-3	Бутан-2,3-дитиол	Butane-2,3-dithiol	2,3-Dimercaptobutane;
12.023	3276	726	6028-61-1	Дипропил трисульфид	Dipropyl trisulfide	Propyl trisulfide; Propyl trithio propane; Propyl trisulphide;
12.024	3502	760	37887-04-0	3-Меркаптобутан-2-ол	3-Mercaptobutan-2-ol	2-Hydroxy-3-butanethiol; 3-Hydroxy-2-butanethiol; 3-Mercapto-2-butanol;
12.025	2034	2110	57-06-7	Аллил изотиоцианат	Allyl isothiocyanate	3-Isothiocyanatopropene; 2-Propenyl isothiocyanate; AITC; Isothiocyanic acid, allyl ester; 2-Propenyl isothiocyanate; Allyl isosulfocyanate; Allyl thiocarbonimide;
12.026	3536	2175	624-92-0	Диметилдисульфид	Dimethyl disulfide	Methyl disulfide; Methyl disulphide;
12.027	3240	2272	137-06-4	2-Метилбензол-1-тиол	2-Methylbenzene-1-thiol	o-Toluenethiol; 2-Methylthiophenol; o-Tolylmercaptan;
12.028	3448	2320	2550-40-5	Дициклогексил дисульфид	Dicyclohexyl disulfide	Cyclohexyl disulphide;
12.029	3262	2321	1679-07-8	Циклопентантиол	Cyclopentanethiol	Cyclopentyl mercaptan;
12.030	3312	2326	505-79-3	3-(Метилтио)пропил изотиоцианат	3-(Methylthio)propyl isothiocyanate	3-Methylmercaptopropyl isothiocyanate; Isothiocyanic acid, 3-(methylthio)propyl ester;
12.031	3300	2327	67633-97-0	3-Меркаптопентан-2-он	3-Mercaptopentan-2-one	
12.032	3310	2328	2432-51-1	S-Метил бутантиоат	S-Methyl butanethioate	Methyl thiobutyrate; Methanethiol n-Butyrate; Thiobutyric acid, methyl ester;
12.033	3314	2330	91-60-1	Нафталин-2-тиол	Naphthalene-2-thiol	beta-Thionapthol; 2-Mercaptonapthalene; 2-Naphthyl mercaptan; 2-Thionaphthol;
12.034	3514	2331	1191-62-4	Октан-1,8-дитиол	Octane-1,8-dithiol	1,8-Dimercaptooctane; Octamethylene dimercaptan;

12.035	3503	2332	23832-18-0	2-,3-и 10-Меркаптопинан	2-,3-and 10-Mercaptopinane	Pinanethiol; Pinanyl mercaptan; 2,6,6Trimethyl-bicyclo[3.1.1]heptane-(2,3 and 10)-thiol
12.036	3509	2353	54957-02-7	3-[(2-Меркапто-1-метилпропил)тио]бутан-2-ол	3-[(2-Mercapto-1-methylpropyl)thio]butan-2-ol	alpha-Methyl-beta-hydroxypropyl alpha-methyl-beta-mercaptopropyl sulfide; 2-Butanol, 3-[(2-mercapto-1-methylpropyl)thiol-;
12.037	3127	11866	2179-58-0	Аллил метил дисульфид	Allyl methyl disulfide	Methyl allyl disulphide;
12.038	3177	11789	38462-22-5	8-Меркапто-п-ментан-3-он	8-Mercapto-p-menthan-3-one	8-Mercaptomenthone; Thiomenthone;
12.039	3180	11790	79-42-5	2-Меркаптопропионовая кислота	2-Mercaptopropionic acid	Thiolactic acid; alpha-Mercaptopropionic acid; 2-Thiolpropionic acid;
12.040	3206	11686	23328-62-3	2-Метилтиоацетальдегид	2-Methylthioacetaldehyde	Methyl mercapto aldehyde; Methylmercapto acetaldehyde;
12.041	3207	11543	13678-58-5	1-(Метилтио)бутан-2-он	1-(Methylthio)butan-2-one	
12.042	3210	11553	1073-29-6	2-(Метилтио)фенол	2-(Methylthio)phenol	1-Hydroxy-2-methylmercaptobenzene;2-Methylmercaptophenol;
12.043	3225	11757	882-33-7	Дифенил дисульфид	Diphenyl disulfide	Phenyl disulfide; Biphenyl disulfide; Phenyldithiobenzene;
12.044	3227	11699	5905-46-4	Проп-1-енилпропил дисульфид	Prop-1-enyl propyl disulfide	Propyl propenyl disulfide;
12.045	3253	11867	34135-85-8	Метил аллил трисульфид	Methyl allyl trisulfide	Methyl allyl trisulphide;
12.046	3279	11469	19788-49-9	Этил 2-меркаптопропионат	Ethyl 2-mercaptopropionate	Ethyl thiolactate; 2-Mercapto propionic acid, ethyl ester;
12.047	3298	11497	40789-98-8	3-Меркаптобутан-2-он	3-Mercaptobutan-2-one	
12.048	3303	11509	1878-18-8	2-Метилбутан-1-тиол	2-Methylbutane-1-thiol	Amyl mercaptan; 2-Methylbutyl mercaptan; Thioamyl alcohol;
12.049	3304	11510	2084-18-6	3-Метилбутан-2-тиол	3-Methylbutane-2-thiol	sec-Isoamylmercaptan;
12.052	3335	11441	40790-04-3	Ди-(3-оксобутил)сульфид	Di-(3-oxobutyl)sulfide	bis(Butan-3-one-1-yl) sulfide;
12.053	3343	11476	13327-56-5	Этил 3-(метилтио)пропионат	Ethyl 3-(methylthio)propionate	Ethyl-beta-methylthiopropionate;
12.054	3345	11666	4500-58-7	2-(Этилтио)фенол	2-(Ethylthio)phenol	2-Ethylphenyl mercaptan; 2-Ethylbenzenethiol;
12.055	3357	11498	34619-12-0	4-Меркаптобутан-2-он	4-Mercaptobutan-2-one	2-Keto-4-butanethiol;

12.056	3374	11687	16630-52-7	3-(Метилтио)бутаналь	3-(Methylthio)butanal	3-Methyl thio butyraldehyde; 3-Methyl propanethiol; Thio isoamyl aldehyde; Thio isovaleraldehyde;
12.057	3375	11688	34047-39-7	4-(Метилтио)бутан-2-он	4-(Methylthio)butan-2-one	(4-Methyl)-thio-2-butanone; Methyl propyl thioketone; 4-Methyl-2-butane-thione; 2-Pentane thione;
12.058	3376	11551	23550-40-5	4-(Метилтио)-4-метилпентан-2-он	4-(Methylthio)-4-methylpentan-2-one	
12.059	3385	11576	2307-10-0	Пропил тиоацетат	Propyl thioacetate	Ethanethioic acid, S-propyl ester; Acetic acid, thiopropyl ester;
12.060	3412	11526	53053-51-3	Метил 4-(метилтио)бутират	Methyl 4-(methylthio)butyrate	Methyl gamma-methyl mercapto butyrate;
12.061	3414	11542	42919-64-2	4-(Метилтио)бутаналь	4-(Methylthio)butanal	4-(Methylmercapto)butanal;
12.062	3415	11554	505-10-2	3-(Метилтио)пропан-1-ол	3-(Methylthio)propan-1-ol	Methionol; gamma-Hydroxypropyl methyl sulfide; 3-Methylthio propyl alcohol; Methyl 3-hydroxypropyl sulfide;
12.063	3438	11548	51755-66-9	3-(Метилтио)гексан-1-ол	3-(Methylthio)hexan-1-ol	3-Methylmercapto-1-hexanol;
12.064	3472	11583	39067-80-6	Тиогераниол	Thiogeraniol	3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-thiol; 3,7-Dimethyl-2(trans),6-octadiene-1-thiol
12.065	3483	11904	59902-01-1	2,8-Дитианон-4-ен-4-карбоксальдегид	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde	5-(Methylthio)-2-(methyl-thio)methylpent-2-en-1-al; 5-Methylthio-2-[(methylthio)methyl]pent-2-enal
12.066	3484	11467	540-63-6	Этан-1,2-дитиол	Ethane-1,2-dithiol	Dithioglycol; 1,2-Dimercaptoethane; Ethylene dithioglycol; Ethylene mercaptan;
12.067	3495	11486	1191-43-1	Гексан-1,6-дитиол	Hexane-1,6-dithiol	1,6-Dimercaptohexane; Hexamethylene dimercaptan;
12.068	3504	11508	699-10-5	Бензил метил дисульфид	Benzyl methyl disulfide	Benzyldithiomethane; Methyl phenylmethyl disulfide;
12.069	3513	11558	3489-28-9	Нонан-1,9-дитиол	Nonane-1,9-dithiol	1,9-Dimercaptononane; Nonamethylene dimercaptan;
12.070	3520	11564	814-67-5	Пропан-1,2-дитиол	Propane-1,2-dithiol	1,2-Dimercaptopropane;
12.071	3521	11816	107-03-9	1-Пропан-1-тиол	1-Propane-1-thiol	Propyl mercaptan; n-Thiopropyl alcohol; Propylthiol;
12.072	3528	11909	16128-68-0	Бутан-1,2-дитиол	Butane-1,2-dithiol	1,2-Dimercaptobutane;
12.073	3529	11910	24330-52-7	Бутан-1,3-дитиол	Butane-1,3-dithiol	1,3-Dimercaptobutane;
12.074	3533	11912	72869-75-1	Диаллил полисульфиды	Diallyl polysulfides	2-Propenyl polysulfides; Diallyl di-, tri-, tetra-, and pentasulfides;

12.075	3576	11712	5905-47-5	Метил проп-1-енил дисульфид	Methyl prop-1-enyl disulfide	1-Propenyl methyl disulphide; Methyldithio-1-propene;
12.076	3588	11929	109-80-8	Пропан-1,3-дитиол	Propane-1,3-dithiol	1,3-Dimercaptopropane; Trimethylene dimercaptan;
12.077	3597		766-92-7	Бензил метил сульфид	Benzyl methyl sulfide	Sulfide, benzyl methyl; Methylthiomethyl benzene;
12.078	3600		20582-85-8	4-(Метилтио)бутан-1-ол	4-(Methylthio)butan-1-ol	
12.079	3601	11549	40878-72-6	2-(Метилтиометил)бут-2-еналь	2-(Methylthiomethyl)but-2-enal	2-Ethylidene methional;
12.080	3616	11585	108-98-5	Тиофенол	Thiophenol	Benzenethiol; Phenyl mercaptan;
12.081	3617		150-60-7	Дибензил дисульфид	Dibenzyl disulfide	1,4-Diphenyl-2,3-dithiobutane; alpha-Benzyldithio toluene;
12.082	3666		118-72-9	2,6-(Диметил)тиофенол	2,6-(Dimethyl)thiophenol	2,6-Dimethylbenzenethiol; 2,6-Xylenethiol;
12.083	3677		5466-06-8	Этил 3-меркаптопропионат	Ethyl 3-mercaptopropionate	Ethyl 3-thiopropionate;
12.084	3681		22014-48-8	Этил 4-(метилтио)бутират	Ethyl 4-(methylthio)butyrate	
12.085	3700		71159-90-5	п-Мент-1-ен-8-тиол	p-Menth-1-ene-8-thiol	alpha,alpha,4-Trimethyl-3-cyclohexene-1-methanethiol;
12.086	3708		51534-66-8	Метил 2-(метилтио)бутират	Methyl 2-(methylthio)butyrate	Methylthio 2-methylbutyrate; Butanethioic acid, 2-methyl, S-methyl ester;
12.087	3717		65887-08-3	2-(Метилтиометил)-3-фенилпропеналь	2-(Methylthiomethyl)-3-phenylpropenal	alpha-Benzylidenemethional; 2-Propenal, 2-(methylthiomethyl)-3-phenyl-;
12.088	2042	11846	592-88-1	Диаллил сульфид	Diallyl sulfide	Allyl sulfide; 2-Propenyl sulphide; Thioallyl ether;
12.089	3836	11475	233665-96-8	Этил 3-(метилтио)бутират	Ethyl 3-(methylthio)butyrate	
12.092	3533	11912	72869-75-1	Диаллилпентасульфид	Diallyl pentasulfide	
12.093	3533	11912	72869-75-1	Диаллилгексасульфид	Diallyl hexasulfide	
12.094	3533	11912	72869-75-1	Диаллилгептасульфид	Diallyl heptasulfide	
12.096		11429	10152-76-8	Аллил метилсульфид	Allyl methyl sulfide	
12.098		11433	33368-82-0	Аллил проп-1-енил дисульфид	Allyl prop-1-enyl disulfide	
12.099		11434	33922-70-2	Аллил пропилсульфид	Allyl propyl sulfide	(2-Propenyl)thiopropane;
12.100		11435	33922-73-5	Аллил пропил трисульфид	Allyl propyl trisulfide	

12.101	3329	11436	41820-22-8	Аллилтиопропионат	Allylthiopropionate	
12.102		11863	622-78-6	Бензилизотиоцианат	Benzylisothiocyanate	2-Isothiocyanatotoluene;
12.107	4082	11488	592-82-5	Бутилизотиоцианат	Butylisothiocyanate	4-Isothiocyanato-but-1-ene;
12.108	4096	11454	68084-03-7	Ди-изопентил тиомалат	Di-isopentyl thio-malate	bis(3-methylbutyl) mercaptosuccinate; Di(3-methylbutyl) but-2(cis)-enebis(thioate)
12.109	3827	11455	4253-89-8	Ди-изопропил дисульфид	Di-isopropyl disul-fide	Disulfide, bis(1-methylethyl); Isopropyl disulfide; 2,5-Dimethyl-3,4-dithiohexane; Bis(1-methylethyl)disulfide;
12.113	3825	11450	352-93-2	Диэтил сульфид	Diethyl sulfide	Ethyl thioethane; Ethane, 1,1-thiobis-; Ethyl sulfide; 1,1-Thiobisethane; 3-Thiopentane; Diethylthioether;
12.114		11451	3600-24-6	Диэтилтрисульфид	Diethyl trisulfide	
12.116		11459	5756-24-1	Диметилтетрасульфид	Dimethyltetrasulfide	
12.118	3878		1618-26-4	2,4-Дитиапентан	2,4-Dithiapentane	Formaldehyde dimethyl mercaptal; bis[methylmercapto]methane; Formal-dehyde dimethyl dithioacetal;
12.120	4108		68398-18-5	(+/-)-2,8-Эпитио-цис-р-ментан	(+/-)-2,8-Epithio-cis-p-menthane	6- Thiabicyclo[3.2.1] octane, 4,7,7- tri-methyl-, (Z) -; Zestoril
12.121	3834	11471	23747-43-5	Этил 2-(метилдитио)пропионат	Ethyl 2-(methyldi-thio)propionate	Ethyl alpha-(methyldithio)propionate;
12.122	3835		4455-13-4	Этил 2-(метилтио)ацетат	Ethyl 2-(methylthio)acetate	Ethyl (methylthio)acetate; Ethyl 2-methylthioacetate;
12.126	4041	11478	30453-31-7	Этил пропил дисульфид	Ethyl propyl disulfide	Ethyl dithiopropane;
12.127		11479	4110-50-3	Этил пропилсульфид	Ethyl propyl sulfide	
12.128	3833		7341-17-5	2-Этилгексан-1-тиол	2-Ethylhexane-1-thiol	
12.130		11485	1639-09-4	Гептан-1-тиол	Heptane-1-thiol	Heptyl mercaptan;
12.132	3842	11487	111-31-9	Гексан-1-тиол	Hexane-1-thiol	Hexyl mercaptan;
12.137	3854		34300-94-2	3-Меркапто-3-метилбутан-1-ол	3-Mercapto-3-methylbutan-1-ol	1-Butanol, 3-mercapto-3-methyl-; 3-Methyl-3-mercaptobutyl alcohol; 3-Mercapto-3-methylbutyl alcohol;
12.138	3855		50746-10-6	3-Меркапто-3-метилбутилформат	3-Mercapto-3-methylbutyl formate	3-Methyl-3-thiobutyl formate; 1-Butanol, 3-mercapto-3-methyl, formate ester; 3-Methyl-3-mercaptobutyl for-mate;
12.139	4159	11880	7217-59-6	2-Меркаптоанизол	2-Mercaptoanisole	Thioguaiacol; 2-Methoxythiophenol; 2-Methoxybenzenethiol; 2-Methoxybenzene-1-thiol

12.141	3503	2332	23832-18-0	2-Меркаптопинан	2-Mercaptopinane	pinane-2-thiol; 2,6,6 Trimethyl-bicyclo[3.1.1]heptane-2-thiol
12.142	3503	2332	72361-41-2	3-Меркаптопинан	3-Mercaptopinane	2,6,6 Trimethyl-bicyclo[3.1.1]heptane-3-thiol
12.143	3856		24653-75-6	1-Меркаптопропан-2-он	1-Mercaptopropan-2-one	Mercaptoacetone;
12.145	3785		94087-83-9	4-Метокси-2-метилбутан-2-тиол	4-Methoxy-2-methylbutane-2-thiol	
12.146	4003	11525	16630-66-3	Метил(метилтио)ацетат	Methyl(methylthio)acetate	
12.148	3867		61122-71-2	S-Метил 4-метилпентантиоат	S-Methyl 4-methylpentanethioate	
12.149	3876		1534-08-3	S-Метилацетотиоат	S-Methylacetothioate	
12.150	3857	11505	5925-68-8	S-Метил бензотиоат	S-Methyl benzothioate	Methane thiobenzoate; S-Methyl thiobenzoate; Methanethiol, benzoate;
12.153	4040	11470	20333-39-5	Метил этилдисульфид	Methyl ethyldisulfide	
12.154	3860	11474	624-89-5	Метил этил сульфид	Methyl ethyl sulfide	(Methylthio)ethane; Sulfide, ethyl methyl; 1-(Methylthio)ethane; 2-Thiobutane; Ethyl methyl thioether;
12.155	3861		31499-71-5	Метил этил трисульфид	Methyl ethyl trisulfide	2,3,4-Trithiohexane; Ethyl methyl trisulfide;
12.156	3862	11515	20756-86-9	S-Метилгексантиоат	S-Methylhexanethioate	
12.157	3864	11506	23747-45-7	S-Метил изопентантиоат	S-Methyl isopentanethioate	Methane thioisopentanoate; S-methyl3-methylbutanethioate
12.159		11520	2949-92-0	Метилметантиосульфонат	Methylmethanethiosulfonate	
12.161	3872	11532	14173-25-2	Метил фенил дисульфид	Methyl phenyl disulfide	Phenyl methyl disulfide;
12.162	3873	11533	100-68-5	Метил фенил сульфид	Methyl phenyl sulfide	Thioanisole; Benzene, (methylthio)-; Sulfide, methyl phenyl-; 1-Phenyl-1-thioethane; Methyl phenyl thioether;
12.163		11538	10152-77-9	Метил проп-1-енил сульфид	Methyl prop-1-enyl sulfide	
12.164		11539	33368-80-8	Метил проп-1-енил трисульфид	Methyl prop-1-enyl trisulfide	
12.165	4172		5925-75-7	S-Метил пропантиоат	S-Methyl propanethioate	Propanethioic acid, S- methyl ester; S-Methyl thiopropionate
12.166		11541	3877-15-4	Метил пропил сульфид	Methyl propyl sulfide	

12.168	3866		67952-60-7	2-Метил-2-(метилдитио)пропаналь	2-Methyl-2-(methyldi-thio)propanal	2-Methyl-2-(methyldithio)propionaldehyde; 2-(Methyldithio)isobutyraldehyde;
12.169	3997	11500	19872-52-7	2-Метил-4-оксопентан-2-тиол	2-Methyl-4-oxopentane-2-thiol	4-Mercapto-4-methylpentan-2-one;
12.170	3896	11511	5287-45-6	3-Метилбут-2-ен-1-тиол	3-Methylbut-2-ene-1-thiol	
12.171	3858		541-31-1	3-Метилбутан-1-тиол	3-Methylbutane-1-thiol	Isoamyl mercaptan;
12.173	3874	11536	513-44-0	2-Метилпропан-1-тиол	2-Methylpropane-1-thiol	Isobutyl mercaptan;
12.174		11537	75-66-1	2-Метилпропан-2-тиол	2-Methylpropane-2-thiol	tert-Butylmercaptan;
12.175	3875		67-68-5	Метилсульфинилметан	Methylsulfinyl-methane	Dimethyl-sulfoxide-(INN); Methyl sulfoxide; Dimethyl sulfoxide; DMSO;
12.176	3881		583-92-6	4-(Метилтио)-2-оксомасляная кислота	4-(Methylthio)-2-oxobutyric acid	
12.179	4004	11545	5271-38-5	2-(Метилтио)этан-1-ол	2-(Methylthio)ethan-1-ol	2-(methylthio)ethanol; 2-hydroxyethyl methyl sulfide;
12.187	3879		74758-93-3	Метилтиометил бутират	Methylthiomethyl butyrate	
12.188	3880		74758-91-1	Метилтиометил гексаноат	Methylthiomethyl hexanoate	
12.191	4333		110-66-7	Пентан-1-тиол	Pentane-1-thiol	Amyl hydrosulfide, Amyl mercaptan, Amyl sulfhydrate, Pentyl mercaptan
12.192	3792		2084-19-7	Пентан-2-тиол	Pentane-2-thiol	sec-Amylmercaptan; 1-Methylbutanethiol; 2-Mercaptopentane;
12.193	4014	11495	2257-09-2	Фенетил изотиоцианат	Phenethyl isothiocyanate	
12.194	3894	11561	4410-99-5	2-Фенилэтан-1-тиол	2-Phenylethane-1-thiol	
12.195	3895		33049-93-3	S-Пренил тиоацетат	S-Prenyl thioacetate	Ethanethioic acid, S-(3-methyl-2-buten-1-yl) ester; Thioacetic acid, S-(3-methyl-but-2-en-1-yl) ester; 3-Methylbut-2-enyl acetothioate
12.197	3897	11565	75-33-2	Пропан-2-тиол	Propane-2-thiol	Isopropyl mercaptan;
12.198	4021		423474-44-2	2,3,5-Тритиагексан	2,3,5-TrithiahexaneThioacetic acid	Trithiahexane; 2,3,5-Methyl (methylthio) methyl disulfide; (Methyldithio) (methylthio) methane;2,4,5-Trithiahexane;
12.199	4210		507-09-5	Тиоуксусная кислота		Ethanethioic acid; Thiolacetic acid; Acetothioic acid

12.201	3809		94293-57-9	8-Ацетилтио-п-ментанон-3	8-Acetylthio-p-menthanone-3	
12.203	3788		74586-09-7	Метилтио 2-(ацетокси)пропионат	Methylthio 2-(acetyloxy)propionate	
12.211	3820		32951-19-2	Бут-1-енил метил сульфид	But-1-enyl methyl sulphide	
12.212	3978		1618-26-4	Этил 5-(Метилтио)валерат	'Ethyl 5-(methylthio)valerate	bis(Methylthio)methane, 2,4-Dithiapentane,Formaldehyde dimethyl dithioacetal, Formaldehyde dimethyl mercaptal, Bis(methyl mercapto) methane, Methylene bis(methyl sulfide)Thioformaldehyde dimethyl acetal, Pentanoic acid, 5-(methylthio)-, ethylester
12.214	4150		127931-21-9	(+/-)-Изобутил3-метилтиобутират	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	2-Methylpropyl 3-(methylthio) butyrate; 2-Methylpropyl 3-(methylthio) butanoate; Isobutyl 3-(methylthio) butyrate, 2-Methylpropyl3-(methylthio) butyrate
12.217	3850		51755-83-0	3-Меркаптогексан-1-ол	3-Mercaptohexan-1-ol	3-Thiohexanol; 3-Thiohexan-1-ol;
12.218	3865			Метил-3-метил-1-бутенил дисульфид	Methyl-3-methyl-1-butenyl disulphide	
12.227	3790			Метилтио-2-(пропионилокси)пропионат	Methylthio-2-(propionyloxy)propionate	
12.234	3851		136954-20-6	3-Меркаптогексил ацетат	3-Mercaptohexyl acetate	
12.235	3852		136954-21-7	3-Меркаптогексил бутират	3-Mercaptohexyl butyrate	
12.236	3789		51755-85-2	3-(Метилтио)гексил ацетат	3-(Methylthio)hexyl acetate	
12.237	3883		16630-55-0	3-(Метилтио)пропил ацетат	3-(Methylthio)propyl acetate	3-Acetoxypropyl methyl sulfide; 1-Propanol, 3-(methylthio)-, acetate; Methionyl acetate;
12.238	3996		227456-27-1	3-Меркапто-2-метилпентан-1-ол	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	
12.239	3994		227456-28-2	3-Меркапто-2-метилпентаналь	3-Mercapto-2-methylpentanal	
12.240	4214		6540-86-9	2,4,6-Тритиагептан	2,4,6-Trithiaheptane	bis-(Methylthiomethyl) sulfide
12.241	3995		258823-39-1	2-Меркапто-2-метилпентан-1-ол	2-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	
12.242	4185		29414-47-9	Метилтиометил меркаптан	Methylthiomethylmercaptan	Methanethiol, 1-methylthio-; (Methylthio) methanethiol

12.244	3882		14109-72-9	1-Метилтио-2-пропанон	1-Methylthio-2-propanone	
12.249	3996		227456-27-1	3-Меркапто-2-метилпентанол (смесь стерео изомеров)	3-Mercapto-2-methylpentanol (mixture of stereo isomers)	
12.251	3853		136954-22-8	3-Меркаптогексил гексаноат	3-Mercaptohexyl hexanoate	
12.252	4158		31539-84-1	(+/-)-4-Меркапто-4-метил-2-пентанол	(+/-)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	2-Pentanol, 4-mercapto-4-methyl-
12.253	4025		72437-68-4	Амил метил дисульфид	Amyl methyl disulfide	2,3-Dithiaoctane, 1-Methyldisulfanyl-pentane
12.254	4027		63986-03-8	Бутил этил дисульфид	Butyl ethyl disulfide	3,4-Dithiaoctane, 1-Ethyldisulfanyl-butane
12.255	3977		156472-94-5	Этил 3-меркаптобутират	Ethyl 3-mercaptobutyrate	Disulfide, butyl ethyl; 1-Ethyldisulfanylbutane; 3,4-Dithiaoctane
12.256	4042		31499-70-4	Этил пропил трисульфид	Ethyl propyl trisulfide	3,4,5-Trithianonane
12.257	3974		104228-51-5	Этил 4-(ацетилтио)бутират	Ethyl 4-(acetylthio)butyrate	
12.261	4097		6725-64-0	Димеркаптометан	Dimercaptomethane	
12.264	4157		92585-08-5	4-Меркапто-2-пентанон	4-Mercapto-2-pentanone	4-Mercaptopentan-2-one
13.001	2702	119	620-02-0	5-Метилфурфурол	5-Methylfurfural	5-Methyl-2-furaldehyde; 5 Methyl-2-furaldehyde
13.002	2703	358	611-13-2	Метил 2-фуроат	Methyl 2-furoate	Methyl furoate; Methyl pyromucate; Furan-alpha-carboxylic acid, methyl ester;
13.003	2946	359	615-10-1	Пропил 2-фуроат	Propyl 2-furoate	Propyl furan-2-carboxylate; n-Propyl pyromucate;
13.004	2030	360	4208-49-5	Аллил 2-фуроат	Allyl 2-furoate	Allyl furan-2-carboxylate; Allyl pyromucate; 2-Propenyl furan-2-carboxylate; 2-Propenyl 2-furoate;
13.005	2571	361	39251-86-0	Гексил 2-фуроат	Hexyl 2-furoate	
13.006	2865	362	7149-32-8	Фенетил 2-фуроат	Phenethyl 2-furoate	2-Phenylethyl 2-furoate;
13.007	2898	489	3208-40-0	2-(3-Фенилпропил)тетрагидрофуран	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	2-Hydrocinnamyl tetrahydrofuran; alpha-(3-phenylpropyl)-tetrahydrofuran;

13.009	2381	535	119-84-6	3,4-Дигидрокумарин	3,4-Dihydrocoumarin	Dihydrocoumarin; 1,2-Benzodihydropyrone; Hydrocoumarin;2-Chromanone; 2-Oxochroman; o-Hydroxydihydrocinnamic acid lactone;
13.010	3174	536	3658-77-3	4-Гидрокси-2,5-диметилфуран-3(2H)-он	4-Hydroxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-one	Furaneol; 2,5-Dimethyl-4-hydroxy-2,3-dihydrofuran-3-one;
13.011		545	623-20-1	Этилфурфуракрилат	Ethyl furfuracrylate	Ethyl 3-(2-furyl)prop-2-enoate
13.012	2699	579	92-48-8	6-Метилкумарин	6-Methylcoumarin	5-Methyl-2-hydroxyphenylpropenoic acid lactone; 6-Methyl-2H-1-benzopyran-2-one; 6-Methylbenzopyrone; 6-Methyl-1,2-benzopyrone
13.015	3476	722	28588-73-0	бис-(2,5-Диметил-3-фурил) дисульфид	bis-(2,5-Dimethyl-3-furyl) disulfide	3,3(1)-Dithiobis(2,5-dimethylfuran);
13.016	3259	723	28588-75-2	бис-(2-Метил-3-фурил)дисульфид	bis-(2-Methyl-3-furyl) disulfide	2-Methyl-3-furyl disulphide; 3,3'-Dithio-2,2'-dimethyldifuran;
13.017	3260	724	28588-76-3	бис-(2-Метил-3-фурил)тетрасульфид	bis-(2-Methyl-3-furyl) tetrasulfide	2-Methyl-3-furyl tetrasulphide; 3,3'-Tetrathiobis(2-methylfuran);
13.018	2489	2014	98-01-1	Фурфурол	Furfural	Furfuraldehyde; 2-Furancarboxaldehyde; Fural; 2-Formylfuran; 2-Furaldehyde; Pyromucic aldehyde; 2-Furylcarboxaldehyde;
13.019	2491	2023	98-00-0	Фурфуриловый спрт	Furfuryl alcohol	2-Furancarbinol; Furfuralcohol; alpha-Furylcarbinol; 2-Furylcarbinol; 2-Hydroxymethylfuran;
13.020	3056	2029	97-99-4	Тетрагидрофурфуриловый спирт	Tetrahydrofurfuryl alcohol	Tetrahydro-2-furancarbinol; Tetrahydro-2-furanmethanol; Tetrahydro-2-furylmethanol;
13.021	2070	2080	7779-66-0	Изопентил 4-(2-фуран)бутират	Isopentyl 4-(2-furan)butyrate	Isopentyl furyl-2-butyrate; Isoamyl furfurylpropionate; 3-Methylbutyl 2-furanbutyrate; alpha-Isoamyl furfuryl-propionate; 3-Methylbutyl 4-(2-furan)butanoate
13.022	2435	2091	10031-90-0	Этил 3(2-фурил)пропионат	Ethyl 3(2-furyl)propionate	Ethyl 2-furanpropionate; Ethyl furfury-lacetate; Ethyl furylpropionate;

13.023	2071	2092	7779-67-1	Изопентил 3-(2-фуран)пропионат	Isopentyl 3-(2-furan)propionate	Isoamyl furylpropionate; Isoamyl furfurylacetate; Isoamyl furfurhydracrylate; alpha-Isoamyl furfurylacetate; 3-Methylbutyl 3-(2-furan)propanoate
13.024	2198	2093	105-01-1	Изобутил 3-(2-фурил)пропионат	Isobutyl 3-(2-furyl)propionate	Isobutyl 2-furanpropionate; Isobutyl furfurylacetate; Isobutyl-2-furanpropionate; 2-Methylpropyl 3-(2-furyl)propanoate
13.025	2072	2109	1334-82-3	Пентил 2-фуроат	Pentyl 2-furoate	Amyl 2-furoate; Amyl furan-2-carboxylate; Pentyl furan-2-carboxylate;
13.026	2493	2202	98-02-2	2-Фуранметантиол	2-Furanmethanethiol	Furfuryl mercaptan; 2-Furylmethane thiol; alpha-Furfuryl mercaptan;
13.027	2076	2205	65504-96-3	2-Пентил-5 или6-кето-1,4-диоксан	2-Pentyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	5-Pentyl-1,4-dioxan-2-one;
13.028	2204	2206	65504-45-2	2-Бутил-5 или6-кето-1,4-диоксан	2-Butyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	5-Butyl-1,4-dioxan-2-one;
13.029	4106	2208	625-86-5	2,5-Диметилфуран	2,5-Dimethylfuran	
13.030	4179	2209	534-22-5	2-Метилфуран	2-Methylfuran	
13.031	3128	2247	4265-16-1	2-Бензофуранкарбоксальдегид	2-Benzofurancarboxaldehyde	2-Formylbenzofuran;
13.032	3161	2248	1883-78-9	Фурфурилизопропил сульфид	Furfuryl isopropyl sulfide	Isopropyl furfuryl sulphide;
13.033	3162	2250	13678-68-7	S-Фурфурил ацетотиоат	S-Furfuryl aceto-thioate	Furfuryl thioacetate;
13.034	2494	2252	623-30-3	3-(2-Фурил)акрилальдегид	3-(2-Furyl)acrylaldehyde	Furyl acrolein; 2-Furanacrolein; Fury-lacrolein; 3-(2-Furyl)prop-2-enal
13.035	3235	2265	494-90-6	Ментофуран	Menthofuran	3,9-Epoxy-p-mentha-3,8-diene;4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran
13.036		2267		Метил фурфуракрилат	Methyl furfuracrylate	Methyl 3-(2-furyl)prop-2-enoate
13.037	3236	2269	16409-43-1	2-(2-Метилпроп-1-енил)-4-метилтетрагидропиран	2-(2-Methylprop-1-enyl)-4-methyltetrahydropyran	Rose oxide; Tetrahydro-4-methyl-2-(2-methylpropen-1-yl)pyran; Rose oxide levo;
13.038	3468	2309	50626-02-3	2-Фенил-3-карбэтоксифуран	2-Phenyl-3-carbethoxyfuran	Phenyl oxaromate; Ethyl 2-Phenyl-3-furoate; Ethyl 2-phenyl-3-furoate
13.039	3525	2319	22694-96-8	2,4,5-Триметил-дельта-3-оксазолин	2,4,5-Trimethyl-delta-3-oxazoline	2,4,5-Trimethyl-2,5-dihydrooxazole; 3-Oxazoline, 2,4,5-trimethyl;

13.040	3481	2323	65505-16-0	2,5-Диметил-3-тиофуроилфуран	2,5-Dimethyl-3-thiofuroylfuran	S-(2,5-Dimethyl-3-furyl) thio-2-furoate;
13.041	3482	2324	55764-28-8	2,5-Диметил-3-(изопентилтио) фуран	2,5-Dimethyl-3-(isopentylthio)furan	S-(2,5-Dimethyl-3-furyl) thioisovalerate; 2,5-Dimethyl-3-(3-methylbutylthio)furan
13.042	3373	2338	3188-00-9	4,5-Дигидро-2-метилфуран-3(2H)-он	4,5-Dihydro-2-methylfuran-3(2H)-one	Tetrahydro-2-methyl-3-oxofuran; 2-Methyltetrahydrofuran-3-one; Dihydro-2-methyl-3-furanone; Dihydrofuranone-3(2H)-, 2-methyl;
13.043	2492	11885	770-27-4	Фурфурилиден-2-бутаналь	Furfurylidene-2-butanal	Furfurylidene-2-butyraldehyde; 3-Ethyl-3(2-furyl)-2-propenal; 2-Ethyl-3(2-furyl)acrolein; 3(2-furyl)-2-ethylacrolein;
13.044	2495	11838	623-15-4	4-(2-Фурил)бут-3-ен-2-он	4-(2-Furyl)but-3-en-2-one	Furfurylidine acetone; Furfuralacetone;
13.045	2496	11837	6975-60-6	1-(2-Фурил)-пропан-2-он	1-(2-Furyl)-propan-2-one	Furfuryl methyl ketone; 2-Acetonylfuran; Furyl acetone; Methyl furfuryl ketone;
13.046	2704	11878	874-66-8	3-(2-Фурил)-2-метилпроп-2-еналь	3-(2-Furyl)-2-methylprop-2-enal	2-Furfurylidenepropionaldehyde; 2-Methyl-3-furylacrolein; alpha-Methyl-beta-furylacrolein; Furfurylidene-2-propanal;
13.047	2945	11842	623-22-3	Пропил 3-(2-фурил)акрилат	Propyl 3-(2-furyl)acrylate	Propyl furanacrylate; Propyl furylacrylate; Propyl 3(2-furyl)prop-2-enoate
13.048	3057	11841	2217-33-6	Тетрагидрофурфурил бутират	Tetrahydrofurfuryl butyrate	Tetrahydro-2-furylmethyl n-Butanoate; Tetrahydrofurfuryl n-Butyrate;
13.049	3058	11843	637-65-0	Тетрагидрофурфурил пропионат	Tetrahydrofurfuryl propionate	2-Tetrahydrofurylmethyl propionate;
13.050	3146	11480	4437-20-1	Дифурфурил дисульфид	Difurfuryl disufide	Bis-(2-furfuryl)disulfide; 2-Furfuryl disulphide;
13.051	3158	11770	59020-90-5	2-Фурфурил тиоформат	2-Furfuryl thioformate	2-Furylmethanethiol formate; Furfuryl-thio formate;
13.052	3159	10944	13679-46-4	Фурфурилметиловый эфир	Furfuryl methyl ether	Methyl furfuryl ether;
13.053	3160	11482	1438-91-1	Метилфурфурил сульфид	Methyl furfuryl sulfide	
13.054	3163	11653	1192-62-7	2-Ацетилфуран	2-Acetylfuran	2-Furyl methyl ketone; Methyl 2-Furyl ketone;
13.055	3188	11678	28588-74-1	2-Метилфуран-3-тиол	2-Methylfuran-3-thiol	2-Methyl-3-furylmercaptan;

13.056	3238	11438	13678-67-6	Дифурфурил сульфид	Difurfuryl sulfide	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran; 2-Furfuryl monosulphide; Difurfuryl monosulphide;
13.057	3283	10642	13678-60-9	Фурфурилизовалерат	Furfuryl isovalerate	Furfuryl 3-methylbutanoate
13.058	3307	10355	31704-80-0	3-(5-Метил-2-фурил)бутаналь	3-(5-Methyl-2-furyl) butanal	2 Furanpropanal, beta,5-dimethyl-; 3-(5-Methyl-2-furyl)butyraldehyde;
13.059	3317	10966	3777-69-3	2-Пентилфуран	2-Pentylfuran	2-Amylfuran;
13.060	3320	11821	65505-25-1	Тетрагидрофурфурил циннамат	Tetrahydrofurfuryl cinnamate	Cinnamic acid, tetrahydrofurfuryl ester; Tetrahydro-2-furylmethyl 3-phenylpropenoate; Tetrahydro-2-furylmethyl cinnamate; Tetrahydrofurfuryl 3-phenylprop-2-enoate
13.061	3337	10930	4437-22-3	Дифурфуриловый эфир	Difurfuryl ether	Furfuryl ether;
13.062	3346	10646	623-19-8	Фурфурилпропионат	Furfuryl propionate	Furfuryl propanoate;
13.063	3347	11484	59020-85-8	S-Фурфурил пропантиоат	S-Furfuryl propanethioate	Furfuryl thiopropionate;
13.064	3362	11513	57500-00-2	Метилфурфурил дисульфид	Methyl furfuryl disulfide	Furfuryl methyl disulphide; Methyl 2-furylmethyl disulphide;
13.065	3366	11550	13678-59-6	2-Метил-5-(метилтио)фуран	2-Methyl-5-(methylthio)furan	Methyl 5-methyl-2-furyl sulfide; (5-Methylfuryl-2)-thiomethane;
13.066	3391	10921	10599-70-9	3-Ацетил-2,5-диметилфуран	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	2,5-Dimethyl-3-acetylfuran;
13.067	3396	10645	39252-03-4	Фурфурилоктаноат	Furfuryl octanoate	alpha-Furfuryl caprylate;
13.068	3397	10647	36701-01-6	Фурфурил валерат	Furfuryl valerate	Furfuryl pentanoate; alpha-Furfuryl pentanoate; alpha-Furfuryl valerate;
13.069	3401	10952	3777-71-7	2-Гептилфуран	2-Heptylfuran	
13.070	3418	11180	14360-50-0	2-Гексаноилфуран	2-Hexanoylfuran	2-Furyl pentyl ketone;
13.071	3451	11457	55764-23-3	2,5-Диметилфуран-3-тиол	2,5-Dimethylfuran-3-thiol	2,5-Dimethyl-3-mercaptofuran; 2,5-Dimethyl-3-furylmercaptan;
13.072	3471	10514	3738-00-9	1,5,5,9-Тетраметил-13-оксатрицикло [8.3.0.0.(4.9)]тридекан	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo [8.3.0.0.(4.9)]tridecane	Tetramethyl-perhydronaphtofuran;
13.073	3518	10864	39251-88-2	Октил 2-фуроат	Octyl 2-furoate	Octyl 2-furancarboxylate;
13.074	3535	11913	3782-00-1	2,3-Диметилбензофуран	2,3-Dimethylbenzofuran	

13.075	3538	11915	61295-51-0	2,6-Диметил-3-((2-метил-3-фурил)тио)гептан-4-он	2,6-Dimethyl-3-((2-methyl-3-furyl)thio)heptan-4-one	1,3-Diisopropylacetonyl-2-methyl-3-furyl sulphide; 3((2-methyl-3-furyl)thio)-2,6-dimethyl-4-heptanone;
13.076	3549	11917	65620-50-0	6-Гидроксидигидротиаспиран	6-Hydroxydihydrothe aspirane	6-Hydroxy-2,6,10,10-tetramethyl-1-oxaspiro(4,5)decane; 2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro[4.5]decan-6-ol
13.077	3570	11922	61295-41-8	3-((2-Метил-3-фурил)тио)гептан-	3-((2-Methyl-3-furyl)thio)heptan-4-one	1,3-Diethylacetonyl 2-methyl-3-furyl sulfide;
13.078	3571	11923	61295-50-9	4-((2-Метил-3-фурил)тио)нонан-	4-((2-Methyl-3-furyl)thio)nonan-5-one	1,3-Dipropylacetonyl 2-methyl-3-furyl sulfide;
13.079	3573	11924	65505-17-1	Метил 2-метил-3-фурил дисульфид	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	
13.082	3607		61197-09-9	Пропил 2-метил-3-фурил дисульфид	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	2-Methyl-3-furyl propyl disulphide;
13.083	3609	11038	1193-79-9	2-Ацетил-5-метилфуран	2-Acetyl-5-methylfuran	Methyl 5-methyl-2-furyl ketone; Ethanone, 1-(5-methyl-2-furanyl)-; 1-(5-methyl-2-furyl)ethanone;
13.084	3623		27538-09-6	2-Этил-4-гидрокси-5-метил-3(2H)-фуранон	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanone	5-Ethyl-4-hydroxy-2-methyl-3(2h)-furanone;
13.085	3635	11785	19322-27-1	4-Гидрокси-5-метилфуран-3(2H)-он	4-Hydroxy-5-methylfuran-3(2H)-one	2,3-Dihydro-4-hydroxy-5-methylfuran-3-one; 5-Methyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone;
13.086	3636		26486-14-6	4,5-Дигидро-2-метил-3-тиоацетоксифуран	4,5-Dihydro-2-methyl-3-thioacetoxyfuran	2-Methyl-4,5-dihydro-3-furanthiol acetate; 4,5-Dihydro-2-methyl-3-furanthiol acetate;
13.087	3651		57893-27-3	6-Ацетоксидигидротиаспиран	6-Acetoxydihydrothe aspirane	2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro(4.5)dec-6-yl acetate;2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro[4.5]decan-6-yl acetate
13.088	3661		1786-08-9	3,6-Дигидро-4-метил-2-(2-метилпроп-1-ен-1-ил)-2H-пиран	3,6-Dihydro-4-methyl-2-(2-methylprop-1-en-1-yl)-2H-pyran	3,6-Dihydro-4-methyl-2-(2-methyl-1-propenyl)-2H-pyran;
13.089	3664		4077-47-8	2,5-Диметил-4-метоксифуран-3(2H)-он	2,5-Dimethyl-4-methoxyfuran-3(2H)-one	Mesifurane; 4-Methoxy-2,5-dimethyl-3-furanone;
13.090	3665	10937	7416-35-5	2,2-Диметил-5-(1-метилпроп-1-енил)тетрагидрофуран	2,2-Dimethyl-5-(1-methylprop-1-enyl)tetrahydrofuran	Tetrahydrofuran, 2,2-dimethyl-5-(1-methyl-1-propenyl)-;
13.091	3672		53833-30-0	4,5-Диметил-2-этилоксазол	4,5-Dimethyl-2-ethyloxazole	

13.092	3673	11706	3208-16-0	2-Этилфуран	2-Ethylfuran	2-Ethyloxole;
13.093	3674		94278-27-0	Этил 3-(2-фурфурилтио)пропионат	Ethyl 3-(2-furfuryl-thio)propionate	Ethyl beta-furfuryl alpha-thiopropionate; Ethyl beta-furfuryl-alpha-thiopropionate;
13.094	3735	10976	7392-19-0	2,6,6-Триметил-2-винилтетрагидропиран	2,6,6-Trimethyl-2-vinyltetrahydropyran	Bois de rose oxide;
13.095	3743	11882	41239-48-9	2,5-Диэтилтетрагидрофуран	2,5-Diethyltetrahydrofuran	Tetrahydrofuran, 2,5-diethyl-; Furan,2,5-diethyltetrahydro-;
13.096	3746	2214	5989-33-3	Линалоол оксид B	5(2-Hydroxyisopropyl)-2-methyl-2-vinyltetrahydrofuran	Linalool oxide B (cis, 5-ring);
13.097	3759	11944	13679-86-2	Ангидролиналоол оксид (5)	Anhydrolinaloolox-ide (5)	Anhydro linalool oxide; Dehydroxy li-nalool oxide; 2-(1-Methylene-ethyl)-5-methyl-5-vinyltetrahydrofuran
13.098	3774	10515	36431-72-8	Тиаспиран	Theaspirane	1-Oxaspiro-2,6,10,10-tetra-methyl[4.5]dec-6-ene-; 2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro[4.5]dec-6-ene
13.099	3797		4166-20-5	4-Ацетокси-2,5-диметилфуран-3(2H)-он	4-Acetoxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-one	
13.100		11941	13678-73-4	2-Ацетил-1-фурфурилпиррол	2-Acetyl-1-furfurylpyrrole	
13.101	4071		22940-86-9	2-Ацетил-3,5-диметилфуран	2-ACETYL-3,5-DIMETHYLFURAN	Ethanone, 1-(3,5-dimethyl-2-furanyl) -; Ketone, 3,5-dimethyl-2-furyl methyl; 3,5-Dimethyl-2-furyl methyl ketone
13.103	4081	10927	4466-24-4	2-Бутилфуран	2-Butylfuran	
13.105	4083	11045	100113-53-9	2-Бутирилфуран	2-Butyrylfuran	2-Furyl propyl ketone;
13.106	4090	83469-85-6		2-Децил фуран	2-Decylfuran	
13.107	4095		64280-32-6	2,4-Дифурфурилфуран	2,4-Difurfurylfuran	
13.109		10931	17092-92-1	Дигидроактинидиолид	Dihydroactinidiolide	2,2,6-Trimethyl-7-oxa-bicyclo[4.3.0]non-9-ene
13.112		11379	53833-32-2	4,5-Диметил-2-пропилоксазол	4,5-Dimethyl-2-propyloxazole	
13.116	4034		55764-22-2	2,5-Диметил-3-фурантиолацетат	2,5-Dimethyl-3-furanthiol acetate	S-(2,5-Dimethyl-3-furyl) ethanethioate, Thioacetic acid S-(2,5-dimethyl-furan-3-yl) ester

13.117	4104		65330-49-6	2,5-Диметил-4-этокси-3(2H)-фуранон	2,5-Dimethyl-4-tthoxy-3(2H)-furanone	3(2H)-Furanone, 4-ethoxy-2,5-dimethyl-; 2,3-Dihydro-2,5-dimethyl-4-ethoxy-3-furanone; 2,5-Dimethyl-2,3-dihydro-4-ethoxyfuran-3-one;2,5-Dimethyl-4-ethoxy-2H-furan-3-one
13.119		11066	14400-67-0	2,5-Диметилфуран-3(2H)-он	2,5-Dimethylfuran-3(2H)-one	
13.121		11870		7-Этокси-4-метилкумарин	7-Ethoxy-4-methylcoumarin	
13.122		10588	614-99-3	Этил 2-фуроат	Ethyl 2-furoate	
13.123	4114	10940	6270-56-0	Этилфурфурилловый эфир	Ethyl furfuryl ether	2-(Ethoxymethyl)furan;
13.125		10942	1703-52-2	2-Этил-5-метилфуран	2-Ethyl-5-methylfuran	
13.127		10643	13678-61-0	Фурфурил 2-метилбутират	Furfuryl 2-methylbutyrate	
13.128	2490	2065	623-17-6	Фурфурилацетат	Furfuryl acetate	
13.130		638	623-21-2	Фурфурилбутират	Furfuryl butyrate	
13.133		10641	6270-55-9	Фурфурилизобутират	Furfuryl isobutyrate	Furfuryl 2-methylpropanoate
13.134	3284	2317	1438-94-4	1-Фурфурилпиррол	1-Furfurylpyrrole	1-furfuryl-1H-pyrrole;
13.136		10098	88-14-2	2-Фуранкарбоновая кислота	2-Furoic acid	2-Furancarboxylic acid
13.137	3586	11928	65545-81-5	3-(2-Фурил)-2-фенилпроп-2-еналь	3-(2-Furyl)-2-phenylprop-2-enal	
13.138	4120	11084	699-17-2	1-(2-Фурил)бутан-3-он	1-(2-Furyl)butan-3-one	4-(2-Furyl) butan-2-one;
13.139		11112	67-47-0	5-Гидроксиметилфурфурол	5-Hydroxymethylfuraldehyde	5-(Hydroxymethyl)-2-furaldehyde;
13.140	3746	11876	1365-19-1	Линалоолоксид (5-колец)	Linalool oxide (5-ring)	5-(1-hydroxy-1-isopropyl)-2-methyl-2-vinyl tetrahydrofuran
13.142	3311	11547	13679-61-3	S-Метил 2-фурантиокарбоксилат	S-Methyl 2-furanthiocarboxylate	Furoylthiomethane; Methyl thio-2-furoate;
13.145		11522	13679-60-2	Метил 5-метилфурфурил сульфид	Methyl 5-methylfurfuryl sulfide	
13.148	4174		15186-51-3	3-Метил-2(3-метилбут-2-ен-1-ил)фуран	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl)-furan	2-(3-Methyl-2-butenyl)-3-methylfuran, alpha-Naginatene; gamma-Clausenane; Rosefuran;Furan, 3-methyl-2-(3-methyl-2-butenyl) -

13.150	4175		5555-90-8	3-(5-Метил-2-фурил)проп-2-еналь	3-(5-Methyl-2-furyl)prop-2-enal	3-(5-Methylfuryl) acrolein; 1-(5-Methyl-2-furanyl)-1-propen-3-al;3-(5-Methyl-2-furanyl)-2-propenal;5-Methyl-2-furanacrolein; 2-Propenal, 3-(5-methyl-2-furanyl) -
13.151	3189	2287	65530-53-2	2-Метил-3,5 и6-(фурфурилтио) пиразин	2-Methyl-3,5 and 6-(furfurylthio)pyrazine	Methyl(furfurylthio)pyrazine (mixture of isomers);
13.152	3949		63012-97-5	2-Метил-3-(метилтио)фуран	2-Methyl-3-(methylthio)furan	Dimethylthiofurane;
13.153	3973		55764-25-5	2-Метил-3-фурилтиоацетат	2-Methyl-3-furyl thioacetate	Ethanethioic acid, S-(2-methyl-3-furanil) ester, 3-(Acetylthio)-2-methylfuran; 3-(Acetylthio)-2-methylfuran,
13.155		11158	10599-69-6	2-Метил-5-пропионилфуран	2-Methyl-5-propionylfuran	1-(5-methyl-2-furyl)propan-1-one;
13.157	4176		3511-32-8	5-Метил-3(2Н)-фуранон	5-Methyl-3(2H)-furanone	3(2H)-Furanone, 5-methyl-
13.158		10964		2-Метилтетрагидрофуран	2-Methyltetrahydrofuran	tetrahydro-2-methylfuran;
13.160	3787		57124-87-5	2-Метилтетрагидрофуран-3-тиол	2-Methyltetrahydrofuran-3-thiol	
13.161	3791		4430-31-3	Октагидрокумарин	Octahydrocoumarin	Bicyclononalactone; Cyclohexyl lactone; Octahydro-2H-1-benzopyran-2-one; Octahydro-1(2H)-benzopyran-2-one
13.162		10965	4179-38-8	2-Октилфуран	2-Octylfuran	
13.163	4192		3194-17-0	2-Пентаноилфуран	2-Pentanoylfuran	1-(2-Furanyl)-1-pentanone; Butyl 2-furyl ketone; 1-Pentanone, 1-(2-furanyl) -; 1-Pentanone, 1-(2-furyl) -
13.164		10971		2-Пропилфуран	2-Propylfuran	
13.165	3822		5552-30-7	6,7,8,8а-Тетрагидро-2,5,5,8а-тетраметил-5Н-1-бензопиран	6,7,8,8a-Tetrahydro-2,5,5,8a-tetramethyl-5H-1-benzopyran	Cycloionone
13.166	3055	2069	637-64-9	Тетрагидрофурфурил ацетат	Tetrahydrofurfuryl acetate	
13.169		11424	20662-84-4	Триметилоксазол	Trimethyloxazole	2,4,5-trimethyloxazole;
13.175	4070		22940-86-9	4-Ацетил-2,5-диметил-3(2Н)-фуранон	4-Acetyl-2,5-dimethyl-3(2H)-furan	3(2H)-Furanone, 4-acetyl-2,5-dimethyl-

13.187		10970		2-Пропионил-3-метил-фуран	2-Propionyl-3-methyl-furan	
13.188	3189		59303-07-0	2-Метил-3-фурфурилтиопиразин	2-Methyl-3-furfurylthiopyrazine	
13.190	4056		61295-44-1	3-[(2-Метил-3-фурил)тио]-2-бутанон	3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-2-butanone	2-Butanone, 3-[(2-methyl-3-furanyl)thio]-; 3-[(2-Methyl-3-furyl)sulfanyl]-2-butanone; 3-[(2-Methyl-3-furanyl)sulfanyl]-2-butanone; 3-(2-Methyl-3-furylthio)-2-butanone
13.191	4043		376595-42-5	O-Этил S-(2-фурилметил)тиокарбонат	O-Ethyl S-(2-furyl-methyl)thiocarbonate	O-Ethyl S-(furan-2-ylmethyl)thiocarbonate; O-Ethyl S-(2-furanylmethyl)thiocarbonate; Carbonothioic acid, O-ethyl S-(2-furanylmethyl) ester;
13.193	3971		26486-21-5	2,5-Диметилтетрагидро-3-фурантиол	2,5-Dimethyltetrahydro-3-furanthiol	O-Ethyl S-(2-furanylmethyl)carbonothioate; Ethoxy carbonyl furfurylthiol
13.194	3972		252736-39-3	2,5-Диметилтетрагидро-3-фурил тио ацетат	2,5-Dimethyltetrahydro-3-furyl thio acetate	
13.196	3840		180031-78-1	4-(Фурфурилтио)пентан-2-он	4-(Furfurylthio)pentan-2-one	
13.197	3979		252736-36-0	Фурилпропилдисульфид	Furyl propyldisulfide	
14.001	2978	487	119-65-3	Изохинолин	Isoquinoline	2-Azanaphthalene; 2-Benzazine; 3,4-Benzopyrine; BenzoPyrine;
14.002		488	491-35-0	4-Метилхинолин	4-Methylquinoline	Lepidine;
14.003	2909	492	94-62-2	Пиперин	Piperine	1-Piperoylpiperidine; Piperoylpiperidine; 1-(5-(3,4-Methylenedioxyphenyl)-1-oxo-2,4-pentadienyl)piperidine
14.004	3019	493	83-34-1	3-Метилиндол	3-Methylindole	Skatole; 3-Methyl-4,5-benzopyrrole; Beta-Methylindole;
14.005	3136	534	15707-24-1	2,3-Диэтилпиразин	2,3-Diethylpyrazine	
14.006	3155	548	15707-23-0	2-Этил-3-метилпиразин	2-Ethyl-3-methylpyrazine	
14.007	2593	560	120-72-9	Индол	Indole	Benzopyrrole; 1-benzazole; 1-Benzazole; 1-BenzoPyrrole; 2,3-Benzopyrrole;
14.008	2966	604	110-86-1	Пиридин	Pyridine	Azine; Azabenzene;

14.010	2908	675	110-89-4	Пиперидин	Piperidine	Hexahydropyridine; Hexazana; Pentamethylenimine;
14.011	2976	715	130-89-2	Хинина гидрохлорид	Quinine hydrochloride	Quinine chloride; Quinine monohydrochloride;
14.014	3338	720	36267-71-7	5,7-Дигидро-2-метилтиено(3,4-d)пиримидин	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidine	
14.015	3321	721	34413-35-9	5,6,7,8-Тетрагидрохиноксалин	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	Cyclohexapyrazine; Tetrahydroquinoxaline;
14.016	3149	727	27043-05-6	2,5-Диметил-3-этилпиразин	2,5-Dimethyl-3-ethylpyrazine	
14.017	3154	728	13360-64-0	2-Этил-5-метилпиразин	2-Ethyl-5-methylpyrazine	2-Methyl-5-ethyl pyrazine; 2-Methyl-5-ethylpyrazine;
14.018	3237	734	1124-11-4	2,3,5,6-Тетраметилпиразин	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	
14.019	3244	735	14667-55-1	2,3,5-Триметилпиразин	2,3,5-Trimethylpyrazine	
14.020	3272	2210	123-32-0	2,5-Диметилпиразин	2,5-Dimethylpyrazine	2,5-Dimethyl-1,4-diazine; Glycoline; Ketine; 2,5-Dimethyl-1,4-diazine; 2,5-Dimethylparadiazine; 2,5-Dimethylpiazine;
14.021	3273	2211	108-50-9	2,6-Диметилпиразин	2,6-Dimethylpyrazine	2,6-Dimethyl-1,4-diazine; 2,6-Dimethyl-1,4-diazine; 2,6-Dimethylparadiazine; 2,6-Dimethylpiazine;
14.022	3281	2213	13925-00-3	Этилпиразин	Ethylpyrazine	2-Ethyl pyrazine; 2-Ethyl-1,4-diazine;2-Ethyl-1,4-diazine;
14.023		2217	96-54-8	1-Метилпиррол	1-Methylpyrrole	N-Methylpyrrole;
14.024	3150	2245	13925-07-0	2-Этил-3,5-диметилпиразин	2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazine	2,6-Dimethyl-3-ethylpyrazine;
14.025	3183	2266	63450-30-6	2,5 или 6-Метокси-3-метилпиразин	2,5 or 6-Methoxy-3-methylpyrazine	Methylmethoxypyrazine;
14.026	3554	2268	13925-05-8	2-Изопропил-5-метилпиразин	2-Isopropyl-5-methylpyrazine	5-Isopropyl-2-methylpyrazine; 2-Methyl-5-isopropylpyrazine;
14.027	3309	2270	109-08-0	2-Метилпиразин	2-Methylpyrazine	2-Methyl-1,4-diazine;
14.028	3203	2271	13708-12-8	5-Метилхиноксалин	5-Methylquinoxaline	
14.029	3727	2277	65504-93-0	1-Фенил-(3 или5)-пропилпиразол	1-Phenyl-(3 or 5)-propylpyrazole	1-Phenyl-3 or 5-propyl-1,2-diazole;
14.030	3232	2279	2044-73-7	2-Пиридин метантиол	2-Pyridine methanethiol	2-Mercaptomethylpyridine; 2-Pyridylmethanethiol; 2-Pyridylmethyl mercaptan;

14.031	3230	2285	35250-53-4	Пиразинэтантиол	Pyrazineethanethiol	2-Pyrazinylethanethiol; Pyrazinyl ethanethiol;
14.032	3126	2286	22047-25-2	Ацетилпиразин	Acetylpyrazine	2-Acetylpyrazine; Methyl pyrazinyl ketone;
14.034	3231	2288	21948-70-9	Пиразинил метил сульфид	Pyrazinyl methyl sulfide	2-Methylthiopyrazine; Pyrazinylmethyl methyl sulphide; (Methylthio)pyrazine
14.035	3208	2290	67952-65-2	2-Метил-3,5или 6-метилтиопиразин	2-Methyl-3,5 or 6-methylthiopyrazine	Methyl(methylthio)pyrazine (mixture of isomers);
14.037	3306	2314	23747-48-0	6,7-Дигидро-5-метил-5Н-циклопентапиразин	6,7-Dihydro-5-methyl-5H-cyclopentapyrazine	
14.038	3251	2315	1122-62-9	2-Ацетилпиридин	2-Acetylpyridine	Methyl-2-pyridyl ketone; 2-Acetopyridine;
14.039	3424	2316	350-03-8	3-Ацетилпиридин	3-Acetylpyridine	beta-Acetylpyridine; Methyl 3-pyridyl ketone; Methyl Beta-Pyridyl ketone; Methyl pyridyl ketone;
14.041	3386	2318	109-97-7	Пиррол	Pyrrole	Azole; Divinyleneimine; Imidole;
14.042	2744	2339	91-62-3	6-Метилхинолин	6-Methylquinoline	p-Methylquinoline; p-Toluquinoline;
14.043	3132	11338	24683-00-9	2-Изобутил-3-метоксипиразин	2-Isobutyl-3-methoxypyrazine	2-Butyl-3-methoxypyrazine; 2-Methoxy-3-isobutyl pyrazine;
14.044	3133		13925-06-9	2-Изобутил-3-метилпиразин	2-Isobutyl-3-methylpyrazine	2-Butyl-3-methylpyrazine; 2-methyl-3-isobutylpyrazine; 2-(2-Methylpropyl)-3-methylpyrazine
14.045	3147	11371	39741-41-8	2-Ацетил-1-этилпиррол	2-Acetyl-1-ethylpyrrole	1-Ethyl-2-acetylazole;
14.046	3184	11373	932-16-1	2-Ацетил-1-метилпиррол	2-Acetyl-1-methylpyrrole	1-Methylpyrrol-2-yl methyl ketone; 2-Acetyl-n-methyl pyrrol; Methyl 1-methylpyrrol-2-yl ketone;
14.047	3202	11721	1072-83-9	2-Ацетилпиррол	2-Acetylpyrrole	Methyl-2-pyrrolyl ketone; 2-Acetopyrrole; 2-Pyrrolyl methyl ketone;
14.049	3250	11293	32974-92-8	2-Ацетил-3-этилпиразин	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	2-Ethyl-3-pyrazinyl methyl ketone; 2-Acetyl 3-ethyl-1,4-diazine;
14.050	3271	11323	5910-89-4	2,3-Диметилпиразин	2,3-Dimethylpyrazine	2,3-Dimethyl-1,4-diazine;
14.051	3280	11329	68739-00-4	2,5 или 6-Метокси-3-этилпиразин	2,5 or 6-Methoxy-3-ethylpyrazine	3-Ethyl-(5 or 6)-methoxypyrazine; 5 or6-Methoxy-3-ethyl-pyrazine; 2,5 or 6-methoxy-3-ethylpyraxine;
14.052	3296	11341	38713-41-6	Изопропенилпиразин	Isopropenylpyrazine	2-Isopropenyl-1,4-diazine; (1-Methylene-ethyl)pyrazine

14.053	3299	11502	59021-02-2	Меркаптометилпиразин	Mercaptomethylpyrazine	Pyrazine methanethiol;
14.054	3302	11347	3149-28-8	Метоксипиразин	Methoxypyrazine	2 Methoxy-1,4-diazine;
14.055	3327	11294	54300-08-2	2-Ацетил-3,5-диметилпиразин	2-Acetyl-3,5-dimethylpyrazine	
14.056	3336	11303	18138-04-0	2,3-Диэтил-5-метилпиразин	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	
14.057	3358	11344	25773-40-4	2-Изопропил-3-метоксипиразин	2-Isopropyl-3-methoxypyrazine	
14.058	3370	11395	6304-24-1	2-Изобутилпиридин	2-Isobutylpyridine	2-ButylPyridine; 2-(2-Methylpropyl)pyridine
14.059	3371	11396	14159-61-6	3-Изобутилпиридин	3-Isobutylpyridine	3-ButylPyridine; 3-(2-Methylpropyl)pyridine
14.060	3383	11412	2294-76-0	2-Пентилпиридин	2-Pentylpyridine	2-Amylpyridine;
14.061	3394	11386	536-78-7	3-Этилпиридин	3-Ethylpyridine	Beta-Ethylpyridine; Beta-Lutidine;
14.062	3433	11300	24168-70-5	2-(втор-Бутил)-3-метоксипиразин	2-(sec-Butyl)-3-methoxypyrazine	2-But-2-yl-3-methoxypyrazine; 2-Methoxy-3-sec-Butylpyrazine; 2-(1-Methylpropyl)-3-methoxypyrazine
14.063	3470	11364	91-22-5	Хинолин	Quinoline	1-Benzazine; 2,3-Benzopyrine; Benzopyrine; Chinolein; Leucoline; 1-Azanephthalene; Leucol; 2,3-Benzopyridine
14.064	3523	10491	123-75-1	Пирролидин	Pyrrolidine	Tetramethylenimine; Tetrahydropyrrole
14.065	3540	11381	108-48-5	2,6-Диметилпиридин	2,6-Dimethylpyridine	2,6-Lutidine;
14.066	3546	11385	104-90-5	5-Этил-2-метилпиридин	5-Ethyl-2-methylpyridine	5-Ethyl-2-picoline; 2-Methyl-5-ethylpyridine;
14.067	3569	11921	32737-14-7	2-Метил-3,5или 6-этоксипиразин	2-Methyl-3,5 or 6-ethoxypyrazine	
14.068	3614	11942	1073-26-3	2-Пропионилпиррол	2-Propionylpyrrole	Ethyl 2-pyrrolyl ketone;
14.069	3631		28217-92-7	Циклогексилметилпиразин	Cyclohexylmethylpyrazine	2-Pyrazine cyclohexyl methyl; 2-Pyrazinyl cyclohexyl methyl;
14.070	3654		67860-38-2	4-Ацетил-2-метилпиримидин	4-Acetyl-2-methylpyrimidine	Ethanone, 1-(2-methyl-4-pyrimidinyl)-;
14.071	3709		93-60-7	Метил никотинат	Methyl nicotinate	3-Carbomethoxypyridine; Methyl 3-pyridinecarboxylate

14.072	3751		2110-18-1	2-(3-Фенилпропил) пиридин	2-(3-Phenylpropyl)pyridine	
14.076	3183	2266	2847-30-5	2-Метокси-(3,5или 6)-метилпиразин	2-Methoxy-(3,5 or6)-methylpyrazine	
14.077	3280	11329	68739-00-4	2-Этил-(3,5 или6)-метоксипиразин (85%) и 2-метил-(3,5 или6)-метоксипиразин (13%)	2-Ethyl-(3,5 or 6)-methoxypyrazine (85%) and 2-Methyl-(3,5 or 6)-methoxypyrazine (13%)	
14.078	3358	11344	93905-03-4	2-Изопропил-(5 или 6)-метоксипиразин	2-Isopropyl-(5 or6)-methoxypyrazine	
14.080	4249		99583-29-6	2-Ацетил-1-пирролин	2-Acetyl-1-pyrroline	
14.082	3964	11296	23787-80-6	2-Ацетил-3-метилпиразин	2-Acetyl-3-methylpyrazine	
14.084		11297	22047-27-4	2-Ацетил-5-метилпиразин	2-Acetyl-5-methylpyrazine	
14.086		11295	34413-34-8	2-Ацетил-6-этилпиразин	2-Acetyl-6-ethylpyrazine	
14.087		11298	22047-26-3	2-Ацетил-6-метилпиразин	2-Acetyl-6-methylpyrazine	
14.095	3916	11305	18138-05-1	3,5-Диэтил-2-метилпиразин	3,5-Diethyl-2-methylpyrazine	2,6-Diethyl-3-methylpyrazine;
14.096	3915	11304	32736-91-7	2,5-Диэтил-3-метилпиразин	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine	
14.097		11306	13238-84-1	2,5-Диэтилпиразин	2,5-Diethylpyrazine	
14.098	3917	11309	38917-62-3	6,7-Дигидро-2,3-диметил-5Н-циклопентапи-разин	6,7-Dihydro-2,3-dimethyl-5H-cyclopentapyrazine	
14.100	3149	727	55031-15-7	3,(5-или 6-) Диметил-2-этилпиразин	3,(5-or 6-)Dimethyl-2-ethylpyrazine	2,(5 or 6)-Dimethyl-3-ethylpyrazine;2-Ethyl-3,5(6)-dimethyl pyrazine; 3-Ethyl-2,5(6)-dimethyl pyrazine;
14.101		11318	40790-20-3	2,5-Диметил-3-изопропилпираз ин	2,5-Dimethyl-3-isopropylpyrazine	
14.104	4389		108-47-4	2,4-Диметилпиридин	2,4-Dimethylpyridine	
14.106		11382	591-22-0	3,5-Диметилпиридин	3,5-Dimethylpyridine	
14.107		11383	625-84-3	2,5-Диметилпиррол	2,5-Dimethylpyrrole	2,5-dimethyl-1H-pyrrole;

14.109	3569	11325	32737-14-7	2-Этокси-3-метилпиразин	2-Ethoxy-3-methylpyrazine	
14.111	3149	2246	13360-65-1	3-Этил-2,5-диметилпиразин	3-Ethyl-2,5-dimethylpyrazine	
14.112	3280	11329	25680-58-4	2-Этил-3-метоксипиразин	2-Ethyl-3-methoxypyrazine	
14.114	3919	11331	13925-03-6	2-Этил-6-метилпиразин	2-Ethyl-6-methylpyrazine	2-Methyl-6-ethylpyrazine; 6-Methyl-2-ethylpyrazine;
14.115		11767	100-71-0	2-Этилпиридин	2-Ethylpyridine	
14.116		11387	536-75-4	4-Этилпиридин	4-Ethylpyridine	
14.121	3358	11344	93905-03-4	2-Изопропил-(3,5 или 6)-метоксипиразин	2-Isopropyl-(3,5 or6)-methoxypyrazine	
14.122		11342	67952-59-4	2-Изопропил-3-метилтиопиразин	2-Isopropyl-3-methylthiopyrazine	2-(1-methylethyl)-3-(methylthio)pyrazine
14.123	3940	11343	29460-90-0	Изопропилпиразин	Isopropylpyrazine	(2-Methylpropyl)pyrazine
14.124		11400	644-98-4	2-Изопропилпиридин	2-Isopropylpyridine	
14.126	3183	2266	2847-30-5	2-Метокси-3-метилпиразин	2-Methoxy-3-methylpyrazine	2-Methyl-3-methoxypyrazine;
14.133	4244		109-05-7	2-Метилпиперидин	2-Methylpiperidine	2-Pipecoline; (+/-)-alpha-Pipecoline; (+/-)-2-Methylpiperidine; alpha-Methylpiperidine; alpha-Pipecoline; DL-2-Methylpiperidine
14.134		11415	109-06-8	2-Метилпиридин	2-Methylpyridine	alpha-Picoline; 2-Picoline;
14.135		11801	108-99-6	3-Метилпиридин	3-Methylpyridine	beta-Picoline; 3-Picoline;
14.136		11416	108-89-4	4-Метилпиридин	4-Methylpyridine	gamma-Picoline; 4-Picoline;
14.138		11358	91-63-4	2-Метилхинолин	2-Methylquinoline	Quinaldine;
14.141	4250		110-85-0	Пиперазин	Piperazine	1,4-Diazocyclohexane; 1,4-Piperazine; Antiren; Diethylenediamine; Dispermine; Eraverm; Hexahydropyrazine; Lumbrical; Piperizidine; Pipersol; Pyrazine hexahydride; Uvilon; Vermex; Worm-a-Ton; Wurmirazin
14.142	3961	11362	18138-03-9	Пропилпиразин	Propylpyrazine	2-Proylpyrazine
14.143		11419	4673-31-8	3-Пропилпиридин	3-Propylpyridine	
14.144	4015	11363	290-37-9	Пиразин	Pyrazine	

14.145		11393	1003-29-8	Пиррол-2-карбальдегид	Pyrrole-2-carbaldehyde	2-Formylpyrrole;
14.147		11365	91-19-0	Хиноксалин	Quinoxaline	1,4-Benzodiazine;
14.152	2977	717	6119-70-6	Хининасульфат	Quinine sulphate	
14.161		11310		6,7-Дигидро-2,5-диметил-5Н-циклопентапи-разин	6,7-Dihydro-2,5-dimethyl-5H-cyclopentapyrazine	
14.164	4065		622-39-9	2-Пропилпиридин	2-Propylpyridine	Conyrine, 2-n-Propylpyridine, 1-(2-Pyridyl)propane
15.001	3062	478	7774-74-5	2-Меркаптотиофен	2-Mercaptothiophene	2-Thionyl mercaptan; 2-Thiophenethiol;
15.002	3192	736	38205-64-0	2-Метил-5-метокситиазол	2-Methyl-5-methoxythiazole	5-Methoxy-2-methylthiazole;
15.004	3209	2203	13679-70-4	5-Метил-2-тиофенкарбальдегид	5-Methyl-2-thiophenecarbaldehyde	2-Formyl-5-methylthiophen; 2-Thiophene carboxaldehyde,5-methyl;2-Thiophenecarbaldehyde,5-methyl-;
15.005	3145	2237	65505-18-2	2,4-Диметил-5-винилтиазол	2,4-Dimethyl-5-vinylthiazole	
15.006	3450	2322	55704-78-4	2,5-Дигидрокси-2,5-диметил-1,4-дитиан	2,5-Dihydroxy-2,5-dimethyl-1,4-dithiane	2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-p-dithiane;
15.007	3270	2325	38325-25-6	спиро(2,4-Дитиа-1-метил-8-окса-бицикло[3.3.0] октан-3,3'-(1'-окса-2'-метил)-циклопентан) и спиро(Дитиа-6-метил-7-окса-бицикло[3.3.0] октан-3,3'-(1'-окса-2-ме-тил)циклопентан)	spiro(2,4-Dithia-1-methyl-8-oxa-bicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)-cyclopentane) and spiro(Dithia-6-methyl-7-oxa-bicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2-methyl)cyclopentane)	Spiro [dithia-6-methyl-7-oxabicyclo [3.3.0] octane-3,3alpha-(1alpha-oxa-2-methyl)cyclopentane] (isomere compo-nent);
15.008	3323	2333	6911-51-9	2-Тиенил дисульфид	2-Thienyl disulfide	2,2-Dithiodithiophene; 2,2alpha-Dithiodithiophene;
15.009	3475	2334	828-26-2	Тритиоацетон	Trithioacetone	2,2,4,4,6,6-Hexamethyl-s-Trithiane;2,2,4,4,6,6-Hexamethyl-1,3,5-trithiane
15.010	3817	2335	29926-41-8	2-Ацетил-2-тиазолин	2-Acetyl-2-thiazoline	Acetyl thiazoline-2; 2-Acetyl-4,5-dihydrothiazole;
15.011	3267	2336	38205-60-6	5-Ацетил-2,4-диметилтиазол	5-Acetyl-2,4-dimethylthiazole	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole; 2,4-Dimethyl-5-thiazoyl methyl ketone;

15.012	3266	2337	1003-04-9	4,5-Дигидротиофен-3(2H)-он	4,5-Dihydrothiophen-3(2H)-one	3-Tetrahydrothiophenone; 3-Thiophenone; Tetrahydrothiophen-3-one; Dihydrothiophenone;
15.013	3134	11618	18640-74-9	2-Изобутилтиазол	2-Isobutylthiazole	Thiazole, 2-isobutyl; 2-(2-Methylpropyl)thiazole
15.014	3204	11621	137-00-8	5-(2-Гидроксиэтил)-4-метилтиазол	5-(2-Hydroxyethyl)-4-methylthiazole	4-Methyl-5-thiazole ethanol; Sulfurol;5-Thiazoleethanol, 4-methyl-;
15.015	3205	11620	656-53-1	4-Метил-5-(2-ацетоксиэтил)тиазол	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl)thiazole	4-Methyl-5-thiazoleethanol acetate; 5-Thiazoleethanol, 4-methyl-, acetate;
15.016	3256	11594	95-16-9	Бензотиазол	Benzothiazole	
15.017	3274	11606	3581-91-7	4,5-Диметилтиазол	4,5-Dimethylthiazole	
15.018	3313	11633	1759-28-0	4-Метил-5-винилтиазол	4-Methyl-5-vinylthiazole	Thiazole, 4-methyl-5-vinyl;
15.019	3325	11650	13623-11-5	2,4,5-Триметилтиазо л	2,4,5-Trimethylthiazole	
15.020	3328	11726	24295-03-2	2-Ацетилтиазол	2-Acetylthiazole	Methyl-2-thiazoyl ketone; Ethanone, 1-(2-thiazolyl)-; 2-Thiazolyl methyl ketone;
15.021	3340	11611	15679-19-3	2-Этокситиазол	2-Ethoxythiazole	2-Thiazolyl ethyl ether; Ethyl 2-thiazolyl ether;
15.022	3372	11598	18277-27-5	2-(втор-Бутил)тиазол	2-(sec-Butyl)thiazole	2-But-2-ylthiazole; Thiazole, 2-sec-butyl-; 2-(1-Methylpropyl)thiazole
15.023	3512	11601	13679-85-1	4,5-Дигидро-2-метилтиофен-3(2H)-он	4,5-Dihydro-2-methylthiophene-3(2H)-one	2-Methyltetrathiophen-3-one; 2-Methyl-4,5-3-thiophenone; 2-Methylthiolan-3-one; Dihydrothiophenone-3(2H), 2-methyl-;
15.024	3527	11603	2530-10-1	3-Ацетил-2,5-диметилтиофен	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	2,5-Dimethyl-3-thienyl methyl ketone; Ethanone, 1-(2,5-dimethyl-3-thienyl)-;
15.025	3541	11883	23654-92-4	3,5-Диметил-1,2,4-тритиолан	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	
15.026	3555		15679-13-7	2-Изопропил-4-метилтиазол	2-Isopropyl-4-methylthiazole	Thiazole, 2-isopropyl-4-methyl-;
15.027	3611		43039-98-1	2-Пропионилтиазол	2-Propionylthiazole	Thiazole, 2-propionyl-;
15.028	3615	11642	288-47-1	Тиазол	Thiazole	
15.029	3619		65894-82-8	2-(втор-Бутил)-4,5-диметил-3-тиазолин	2-(sec-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	2,5-Dihydro-4,5-dimethyl-2-but-2-ylthiazole; 2-(1-Methylpropyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline
15.030	3620		76788-46-0	4,5-Диметил-2-этил-3-тиазолин	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	2-Ethyl-4,5-dimethyl-3-thiazoline;

15.032	3621		65894-83-9	4,5-Диметил-2-изобутил-3-тиазолин	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	4,5-Dimethyl-2-(2-methylpropyl)-3-thiazoline; 3-Thiazoline, 4,5-dimethyl-2-(2-methylpropyl)-;
15.033	3680	11612	15679-12-6	2-Этил 4-метилтиазол	2-Ethyl 4-methylthiazole	
15.034	3705		5616-51-3	2-Метил-1,3-дитиолан	2-Methyl-1,3-dithiolane	
15.035	3716	11627	693-95-8	4-Метилтиазол	4-Methylthiazole	
15.036	3718		43040-01-3	3-Метил-1,2,4-тритиан	3-Methyl-1,2,4-trithiane	
15.037		11590	13679-72-6	2-Ацетил-3-метилтиофен	2-Acetyl-3-methylthiophene	1-(3-methyl-2-thienyl)ethan-1-one?;
15.038		11589	7533-07-5	2-Ацетил-4-метилтиазол	2-Acetyl-4-methylthiazole	
15.040		11728	88-15-3	2-Ацетилтиофен	2-Acetylthiophene	Methyl 2-thienyl ketone;
15.043		11596	54411-06-2	2-Бутил-5-этилтиофен	2-Butyl-5-ethylthiophene	
15.044		11597	37645-61-7	2-Бутилтиазол	2-Butylthiazole	
15.049	4030		54644-28-9	3,5-Диэтил-1,2,4-тритиолан	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	1,2,4-Trithiolane, 3,5-diethyl-, (+/-)
15.057	3782		104691-40-9	4,6-Диметил-2-(1-метилэтил)дигидро-1,3,5-дитиазин	4,6-Dimethyl-2-(1-methylethyl)dihydro-1,3,5-dithiazine	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro-4H-1,3,5-dithiazine;
15.062		11605	541-58-2	2,4-Диметилтиазол	2,4-Dimethylthiazole	
15.063	4035		4175-66-0	2,5-Диметилтиазол	2,5-Dimethylthiazole	
15.064		11609	638-02-8	2,5-Диметилтиофен	2,5-Dimethylthiophene	Thiazole, 2,5-dimethyl-
15.066	3831		505-29-3	1,4-Дитиан	1,4-Dithiane	p-Dithiane; 1,4-Dithiocyclohexane;1,4-Dithiin, tetrahydro-; Diethylene disulfide;
15.068	4388		19961-52-5	5-Этил-2-метилтиазол	5-Ethyl-2-methylthiazole	
15.072		11614	505-29-3	2-Этилтиофен	2-Ethylthiophene	
15.076	4137	11616	18794-77-9	2-Гексилтиофен	2-Hexylthiophene	
15.078		11617	53498-32-1	2-Изобутил-4,5-диметилтиазол	2-Isobutyl-4,5-dimethylthiazole	4,5-Dimethyl-2-(2-methylpropyl)thiazole
15.079	3781		101517-87-7	2-Изобутилдигидро-4,6-диметил-1,3,5-дитиазин	2-Isobutyldihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazine	2(4)-Isobutyl-4(2),6-dimethyldihydro-4H-1,3,5-dithiazine; 2-(2-Methylpropyl)dihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazine
15.081		11619	292-46-6	Лентионин	Lenthionine	1,2,3,5,6-Pentathiacycloheptane

15.085		11622	13679-83-9	4-Метил-2-пропионилтиазол	4-Methyl-2-propionylthiazole	
15.089		11626	3581-87-1	2-Метилтиазол	2-Methylthiazole	
15.091		11631	554-14-3	2-Метилтиофен	2-Methylthiophene	
15.092		11632	616-44-4	3-Метилтиофен	3-Methylthiophene	
15.096		11634	4861-58-9	втор-Пентилтиофен	sec-Pentylthiophene	1-Methylbutylthiophene
15.097		11635	13679-75-9	2-Пропионилтиофен	2-Propionylthiophene	2-Propanoylthiophene;
15.105		11580		1-(2-Тиенил)этан-1-тиол	1-(2-Thienyl)ethane-1-thiol	1-(2-Thienyl)ethylmercaptan;
15.106		11647	110-02-1	Тиофен	Thiophene	
15.107		11874	98-03-3	Тиофен-2-карбальдегид	Thiophene-2-carbaldehyde	2-Formylthiophene;
15.109	4018	11649	638-17-5	2,4,6-Триметилдигидро-1,3,5(4H)-дитиазин	2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)-dithiazine	Thialdine;
15.113	4017		74595-94-1	2,4,6-Триизобутил-5,6-дигидро-4H-1,3,5-дитиазин	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4H-1,3,5-dithiazine	
16.001	2054	464	7563-33-9	Аммония изовалерат	Ammonium is-ovalerate	Isovaleric acid, ammonium salt;Ammonium 3-methylbutanoate; Butanoic acid, 3-methyl-, ammonium salt; Ammonium 3-methylbutanoate
16.002	2053	482	12135-76-1	Диаммонийсульфид	Diammoniumsulfide	Ammonium monosulfide;
16.006	2787	590	2444-46-4	N-Нонаноил 4-гидрокси-3-метоксибензи-ламид	N-Nonanoyl 4-hydroxy-3-methoxybenzylamide	Pelargonyl vanillylamide; N-(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)nonanamide; n-Nonanoyl vanillylamide;
16.007	3779	647	7783-06-4	Сероводород	Hydrogen sulfide	
16.009		739	7664-41-7	Аммиак	Ammonia	
16.012	2528	2221	1405-86-3	Глицирризовая кислота	Glycyrrhizic acid	Glycyrrhizin;
16.013	3455	2298	39711-79-0	N-Этил-2-изопропил-5-метилциклогексан карбоксамид	N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	N-Ethyl-p-menthane-3-carboxamide;
16.015	2444	6002(2)/11949	77-83-8	Этил метилфенилглицидат	Ethyl methylphenyl-glycid ate	Ethyl alpha,beta-epoxy-beta-methylphenylpropionate; Strawberry aldehyde; Aldehyde C-16; Ethyl 2,3-epoxy-3-methyl-3-phenylbutanoate
16.016	2224	11741	58-08-2	Кофеин	Caffeine	1,3,7-trimethyl-2,6-dioxopurine
16.017	2446	1186	109-95-5	Этил нитрит	Ethyl nitrite	Nitrous ether;

		9				
16.018	2454	11844	121-39-1	Этил 3-фенил-2,3-эпоксипропионат	Ethyl 3-phenyl-2,3-epoxypropionate	Ethyl alpha,beta-epoxy-alpha-phenylpropionate; Ethyl 3-phenylglycidate;
16.027	3322	10493	67-03-8	Тиамина гидрохлорид	Thiamine hydrochloride	Vitamin B1; 3-((4-amino-2-methyl-5-pyrimidinyl)methyl)-5-(2-hydroxyethyl)-4-methylthiazolium chloride
16.030	3578	11540	67715-80-4	2-Метил-4-пропил-1,3-оксатиан	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	1,3-Oxathiane, 2-methyl-4-propyl;-;
16.032	3591		83-67-0	Теобромин	Theobromine	3,7-Dihydro-3,7-dimethyl-1h-purine-2,6-dione; 3,7-Dimethylxanthine; 1H-purine-2,6-dione, 3,7-dihydro-3,7-dimethyl; 3,7-Dihydro-3,7-dimethyl-1H-purine-2,6-dione
16.039	3752			Калия 2-(1'-этокси)этоксипропан	Potassium 2-(1'-ethoxy)ethoxypropanoat	
16.040	3757	11707	74367-97-8	Этил 2,3-эпокси-3-метил-3-п-толилпропионат	Ethyl 2,3-epoxy-3-methyl-3-p-tolylpropionate	Ethyl methyl-p-tolylglycidate; Ethyl methyl-p-methylphenylglycidate; Ethyl2,3-epoxy-3-(4-methylphenyl)butanoate
16.041	3773		13794-15-5	Натрия 2-(4-метоксифенокси)пропионат	Sodium 2-(4-methoxyphenoxy)propionate	
16.042	4084	10501	18383-49-8	Карвон-5,6-оксид	Carvone-5,6-oxide	5,6-Epoxy-p-menth-8-en-2-one
16.043	4085	10500	1139-30-6	бета-Кариофиллен эпоксид	beta-Caryophyllene epoxide	beta-Caryophyllene oxide; 4,5-Epoxy-4,12,12-trimethyl-8-methylene-bicyclo[8.2.0]dodecane
16.044	4199	10508	35178-55-3	Пиперитенонооксид	Piperitenone oxide	1,2-Epoxy-p-menth-4(8)-en-3-one
16.049	4252		541-35-5	Бутирамид	Butyramide	Butyramide; Butanimidic acid; n-Butylamide
16.051	4109		38284-11-6	Эпоксиоксафорон	Epoxyoxophorone	7-Oxabicyclo[4.1.0] heptane-2,5-dione, 1,3,3-trimethyl-; 3,5,5-Trimethyl-2,3-epoxycyclohexane-1,4-dione
16.053	3804	10459	51115-67-4	2-Изопропил-N,2,3-триметилбутанамид	2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutanamid e	2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutyramide; N,2,3-trimethyl-2-isopropylbutanamide;
16.055	3794		564-20-5	Склареолид	Sclareolide	Norambrienolide; Decahydro-tetramethylnaphtho-furanone;3a,6,6,9a-Tetramethyldecahydronaptho(2,1b) furan-1-one
16.056	3813		107-35-7	Таурин	Taurine	2-Aminoethanesulfonic acid
16.058	2769	10286	10236-47-2	Нарингин	Naringin	
16.059	2053	482	12124-99-1	Аммония сульфид	Ammonium hydro-gen sulphide	
16.060	2528	2221	53956-04-0	Глицирризовая кислота, аммонийная соль	Glycyrrhizic acid, ammoniated	

16.061	3811		20702-77-6	Неогесперидина дигидрохалькон	Neohesperidine dihydrochalcone	
16.071	4037		188590-62-7	4,5-Эпоксидек-2(транс)-еналь	4,5-Epoxydec-2(trans)-enal	
16.073	3900		126-96-5	Натриядиацетат	Sodium diacetate	Sodium ethanoate;
16.075	3801		122397-96-0	Этилванилина-бета-D-глюкопиранозид	Ethyl vanillin beta-D-glucopyranoside	
16.080	3042	746	72401-53-7	Дубильная кислота	Tannic acid	D-glucose pentakis[3,4-dihydroxy-5-[(trihydroxy-3,4,5-benzoyl)oxy]benzoate]
16.081	3038	11819	126-14-7	Сахарозы октаацетат	Sucrose octaacetate	Octaacetylsucrose; Octaacetyl sucrose;
17.001	3252		107-95-9	бета-Аланин	beta-Alanine	3-Aminopropanoic acid
17.002	3818	11729	56-41-7	l-Аланин	l-Alanine	2-Aminopropanoic acid
17.003	3819	11890	74-79-3	l-Аргинин	l-Arginine	(S)-2-Amino-5-guanidinovaleric acid;Arginine; 2-Amino-5-guanidinovaleric acid;
17.005	3656	10078	56-84-8	Аспарагиновая кислота	Aspartic acid	2-Aminobutanedioic acid
17.006		11747	56-89-3	Цистеин	Cystine	
17.007	3684		56-85-9	Глутамин	Glutamine	
17.008	3694		71-00-1	l-Гистидин	l-Histidine	
17.010	3295	10127	443-79-8	d,l-Изолейцин	d,l-Isoleucine	2-Amino-3-methylpentanoic acid
17.012	3297	10482	61-90-5	l-Лейцин	l-Leucine	
17.013	3847	11947	70-54-2	DL-Лизин	DL-Lysine	
17.014	3301	569	59-51-8	d,l-Метионин	d,l-Methionine	D,L-Methionine; alpha-Amino-gamma-methyl thio-n-butyric acid; 2-Amino-4-(methy thio)-butanoic acid;2-Amino-4-
17.015	3445	761	1115-84-0	S-Метилметионин сульфониум хлорид	S-Methylmethionine-sulphonium chloride	Vitamin U; DL-(3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulphonium chloride;
17.017	3726	10488	150-30-1	DL-Фенилаланин	DL-Phenylalanine	
17.018	3585	10488	63-91-2	l-Фенилаланин	l-Phenylalanine	
17.019	3319	10490	147-85-3	l-Пролин	l-Proline	Pyrrolidine-2-carboxylic acid
17.022	3736		60-18-4	l-Тирозин	l-Thyrosine	
17.023	3444		516-06-3	DL-Валин	DL-Valine	2-Amino-3-methylbutanoic acid

17.024	3818	11729	302-72-7	DL-Аланин	DL-Alanine	L-alpha-Alanine; (S)-2-Aminopropanoic acid; L-alpha-Aminopropionic acid; DL-Alanine; DL-2-
17.026	3847	11947	56-87-1	l-Лизин	l-Lysine	Lysine; (S)-2,6-Diaminohexanoic acid;alpha, epsilon-Diaminocaproic acid;
17.027	3301		63-68-3	l-Метионин	l-Methionine	
17.028	3444		72-18-4	l-Валин	l-Valine	
17.032		11746	52-89-1	l-Цистеингидрохлорид	l-Cysteinehydrochloride	
17.033	3263	10464	52-90-4	l-Цистеин	l-Cysteine	
17.034	3287	1177	56-40-6	Глицин	Glycine	

Note:

[1] — Ru No. — number of the Federal Executive Body carrying out control and supervision functions in the sphere of ensuring sanitary and epidemiological welfare of the population — Russian Numeration of Flavoring Substances allowed for application upon production of food flavorings which is based on FLAVIS European Database; the first two figures after the Latin letters "Ru" before the full stop mean chemical classes of compounds, the following three figures after the full stop mean the number of that substance in the specified class of compounds; classes of compounds: 01 — hydrocarbons, 02 — alcohols, 03 — simple ethers, 04 — phenols and simple phenates, 05 — aldehydes, 06 — aldehyde acetals, 07 — ketones, 08 — organic acids, 09 — compound ethers of organic acids, 10 — lactones, 11 — amines, 12 — sulphur-containing compounds, 13 — oxigen-containing heterocyclic compounds, 14- Nitrogen-containing heterocyclic compounds, 15- sulphur-containing heterocyclic compounds, 16 — compounds of mixed classes, 17 — amino acids;

[2] — FEMA No. — number under FEMA-GRAS list — the flavoring substances “generally recognized as safe substances” by the Flavor and Extract Manufacturers Association (Fragrance And Perfume Raw Materials — 2010, Allured Business Media, IL, USA);

[3] — EU No. — number under the classification adopted in the European Union in accordance with the register of flavors for food products adopted by the Regulation of the European Union and Parliament No. 2232/96 dated October 28, 1996 (Regulation (EC) of the European Parliament and of the Council of October 28, 1996) and EU Commission Decision 1999/217/EC dated February 23, 1999 (Commission Decision 1999/217/EC of February 23, 1999) with additions.

Supplement 20
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Allowable Levels of Biologically Active Substances Content in Food Products Based on the Application of Vegetable Raw Materials and Flavorings from Raw Materials[1]

Biologically active substances	Food products	Maximum level, mg/kg (l)
beta-Asarone	Alcoholic beverages	1.0
Quassin[2]	Non-alcoholic beverages	0.5
	Bakery products	1
	Alcoholic beverages	1.5
Coumarin	Bakery products with cinnamon (specified on the label)	50
	Bakery products	15
	Dry breakfast cereals from grains, including muesli	20
	Desserts	5
Menthofuran	Confectionery containing mint (peppermint)	500
	Mint-containing (peppermint) and breath-freshening microconfectionery (with the unit weight not over 1 g)	3,000
	Chewing gum	1,000
	Mint-containing (peppermint) alcoholic beverages	200
methyl eugenol (4-allyl-1,2-dimethoxybenzene)[3]	Milk-containing products	20
	Meat intermediate products and meat products, including poultry and game meat	15
	Fish intermediate products and fish products	10
	Soups and sauces	60
	Ready-prepared snacks	20
	Non-alcoholic beverages	1
Pulegone	Mint-containing (peppermint) confectionery	250
	Mint-containing (peppermint) and breath-freshening microconfectionery (with the unit weight not over 1 g)	2,000
	Chewing gum	350
	Mint-containing (peppermint) non-alcoholic beverages	20
	Mint-containing (peppermint) alcoholic beverages	100
Safrole(1-allyl-3,4-methylenedioxybenzene)[2]	Meat intermediate products and meat products, including poultry and game meat	15
	Fish intermediate products and fish products	15
	Soups and sauces	25
	Non-alcoholic beverages	1
Hydrocyanic acid	Nougat, marzipan, replacers thereof (analogues) and similar products	50
	Preserved fruit with pits	5
	Alcoholic beverages	35
Thujone (alpha and beta)	Alcoholic beverages	10
	Alcoholic beverages produced using wormwood	35
	Non-alcoholic beverages produced using wormwood	0.5

Teucrin A[3]	Alcoholic beverages, including liqueurs, with bitter flavor	5
	Alcoholic beverages	2
Estragole (1-allyl-4-methoxybenzene)[2]	Milk-containing products	50
	Technologically processed fruit, vegetables (including mushrooms, roots, root crops, grainbeans and beans), nuts and seed	50
	Fish products	50
	Non-alcoholic beverages	10

Note:

[1] — vegetable raw materials — fresh, dried or frozen herbs and spices.

[2] — the scope of application is limited only by the specified food products.

[3] — only for food products produced using flavorings from vegetable raw materials.

Supplement 21
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Clarifying and Filtering Materials, Flocculants and Sorbents

Technological aid	Food products, technology	Maximum residual quantity
Modified acrylamide resins	Production of sugar; Water boiling	in accordance with TD
Acrylate-acrylain resin	Production of sugar	10 mg/kg
Aluminosilica (aluminum silicate)	Juice products	1.0 g/l
Aluminophosphates (soluble complexes)	Non-alcoholic beverages	in accordance with TD
Edible albumin	In accordance with TD	in accordance with TD
Anthranilic acid	Cottonseed oil (for gossypol removal)	in accordance with TD
Magnesium acetate	Treacle and sugar solutions	in accordance with TD
Bentonite	Starch-treacle production, production of sugar, production of juice products, butter-making, wine-making, alcoholic beverages, fat-and-oil industry	in accordance with TD
Vinyl acetate and vinylpyrrolidone copolymer	In accordance with TD	in accordance with TD
n-vinylpyrrolidone with thriethylene glycol dimethacrylic ester copolymer	Non-alcoholic beverages, alcoholic beverages	in accordance with TD residues in the end products shall not be allowed
Sorbent clays (bleached, natural, active earths or rocks, activated tripoli)	Starch-treacle production, production of sugar, butter-making, wine-making, fat-and-oil and production of juice products	in accordance with TD
Diatomite	Processing of wine materials, sugar and treacle solutions, production of juice products, vegetable oils and other products	in accordance with TD
Divinylbenzene-ethylvinylbenzene copolymer	Processing of water food solutions (except for carbonated beverages)	in accordance with TD
Dimethylamine-epichlorohydrin copolymers	Production of sugar	5.0 mg/kg
Edible gelatin	Wine-making, alcoholic beverages, production of juice products	in accordance with TD
Filtering earths (calcium analogues of sodium montmorillonite)	In accordance with TD	in accordance with TD
Ion-exchange resins	In accordance with TD	in accordance with TD
Kaolin	Starch-treacle production, production of sugar,	in accordance

	juice products, butter-making, wine-making, fat-and-oil industry; processing of wine materials, sugar and treacle solutions, fruit juices, vegetable oils and other products	with TD
Cardboard filter	In accordance with TD	in accordance with TD
Potassium and sodium caseinates	Production of juice products	in accordance with TD
Silica, including colloidal and liquid silica	Production of juice products	in accordance with TD
Kieselguhr	Beer filtration Alcoholic beverages Fat-and-oil industry, production of sugar, juice products	in accordance with TD
Clinoptilolite (zeolite)	Wort, juice and wine materials	in accordance with TD
Flint	For water processing and grading upon vodka production	in accordance with TD
Sodium monohydropyrophosphate	In accordance with TD	in accordance with TD
Nitrile trimethyl phosphonic acid trisodium salt	Juices (iron removal)	in accordance with TD residues in juices not over 10 mg/kg
Calcium oxide, lime	Production of sugar	in accordance with TD
Pearlite	Wine materials Alcoholic beverages Fat-and-oil industry, production of sugar, juice products	in accordance with TD
Productive animals dried blood plasma	In accordance with TD	in accordance with TD
Polyacrylimide	Production of sugar Alcoholic beverages Edible salt	in accordance with TD
Sodium polyacrylate	Production of sugar	in accordance with TD
Polyacrylic acid	Production of sugar	in accordance with TD
Polyvinylcaprolactam	Beer wort Wine materials	in accordance with TD
Polyvinyl triazole	Grape juice, wort	500 mg/kg
Poly diallyl dimethyl ammonium chloride	Production of sugar Vegetable oils	0.01 mg/kg (l)
Malic acid and sodium malate polymers	Production of sugar	5 mg/kg
Polyoxyethylene	Wine materials	in accordance with TD
Polystyrene	Production of sugar Juices Wine, beer	In accordance with TD
Rice hulls	Production of juice products	in accordance with TD

Fish glue	Wine, beer, juice products	in accordance with TD
Styrene divinyl benzene chloromethylated and amidated polymer resin	Production of sugar	1 mg/kg
Tannin	Wines Alcoholic beverages	in accordance with TD
Cloth filters, cotton and synthetic	In accordance with TD	in accordance with TD
Activated vegetable carbon, including impregnated with sylver	Processing of wine materials, sugar and treacle solutions, juice products, vegetable oils and other products; Vodka	in accordance with TD
Phytin	Wine materials (iron removal)	in accordance with TD
ortho-Sodium phosphate 3-замещенный	In accordance with TD	in accordance with TD
Zirconium phosphate	Wine materials	0.1 mg/l
Phosphoric acid	In accordance with TD	in accordance with TD
Chitin, chitosan	In accordance with TD	in accordance with TD
Enomelanin	Juice and wine materials	in accordance with TD

Supplement 22
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Catalytic Agents[1]

Technological aid	Food products, technology	Maximum residual quantity
Aluminium	In accordance with TD	in accordance with TD
Potassium metal	Interesterification of edible oils	1 mg/kg
Potassium methylate (methoxide)	Interesterification of edible oils	1 mg/kg
Potassium ethylate	Interesterification of edible oils	in accordance with TD
Manganese	Hydrogenation of edible oils	0.4 mg/kg
Copper	Hydrogenation of edible oils	0.1 mg/kg
Cupric chromate	In accordance with TD	in accordance with TD
Cupric chromite	In accordance with TD	in accordance with TD
Molybdenum	Hydrogenation of edible oils	0.1 mg/kg
Sodium metal	Interesterification of edible oils	1 mg/kg
Sodium amide	Interesterification of edible oils	1 mg/kg
Sodium methylate	Interesterification of edible oils	1 mg/kg
Sodium ethylate	Interesterification of edible oils	1 mg/kg
Nickel	Hydrogenation of edible oils and hardening of fats;	0.7 mg/kg
	Production of sugar and ethyl alcohol	1 mg/kg
Oxides of various metals	Hydrogenation of edible oils	<0.1 mg/kg
Palladium	Hydrogenation of edible oils	1 mg/kg
Platinum	Hydrogenation of edible oils	0.1 mg/kg
Sylver	Hydrogenation of edible oils	0.1 mg/kg
Trifluoromethanesulfonic acid	Cocoa butter substitutes	0.01 mg/kg
Chrome	Hydrogenation of edible oils	0.1 mg/kg
Zirconium	In accordance with TD	in accordance with TD

Note:
[1] — Alloys of two and over mentioned metals may be used as catalytic agents, as well.

Supplement 23
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Extractive and Technological Solvents

Technologial aid	Food products, technology	Maximum residual quantity
Acetone	Flavorings	30 mg/kg
	Colouring agents	2 mg/kg
	Edible oils	0.1 mg/kg
Amyl acetate	Flavorings Colouring agents	in accordance with TD
Benzyl alcohol	Flavorings Colouring agents Fatty acids	in accordance with TD
Butane	Flavorings	1 mg/kg
	Edible oils	0.1 mg/kg
1,3-Butanediol	Flavorings	in accordance with TD
n-Butanol-1	Flavorings, fatty acids, colouring agents	1 g/kg
n-Butanol-2	Flavorings	1 mg/kg
Butyl acetate	In accordance with TD	in accordance with TD
tertiary Butyl alcohol	In accordance with TD	in accordance with TD
Hexane	Flavorings, edible oils	1 mg/kg
Heptane	Flavorings, edible oils	1 mg/kg
Carbon dioxide (liquid carbonic acid)	Flavorings Extracts	in accordance with TD
Dibutyl ether	Flavorings	2 mg/kg
Dichlorodifluoromethane	Flavorings, colouring agents	1 mg/kg
Dichloromethane (methylene chloride)	Decaffeination of coffee and tea	5 mg/kg
Dichlorotetrafluoroethane	Flavorings	1 mg/kg
Dichlorofluoromethane	Flavorings	1 mg/kg
Dichloroethane	Decaffeination of coffee	5 mg/kg
Diethyl ether	Flavorings, colouring agents	2 mg/kg
Diethyl propyl ketone	In accordance with TD	in accordance with TD
Diethyl citrate	Flavorings, colouring agents	in accordance with TD
Nitrous oxide	In accordance with TD	in accordance with TD
Isobutane	Flavorings	1 mg/kg
Isopropyl myristate	Flavorings Colouring agents	in accordance with TD
Isopropyl alcohol (propane-2-ol)	Flavorings Colouring agents	in accordance with TD
Methyl acetate	Decaffeination of coffee	20 mg/kg

	Flavorings	1 mg/kg
	Sugar refinement	1 mg/kg
Methyl propanol -1	Flavorings	1 mg/kg
n-Octyl alcohol	Citric acid	in accordance with TD
Pentane	Flavorings, edible oils	1 mg/kg
Petroleum ether	Flavorings, edible oils	1 mg/kg
Propane	Flavorings	1 mg/kg
	Edible oils	0.1 mg/kg
Propylene glycol (propane-1,2-diol)	Fatty acids Flavorings Colouring agents	in accordance with TD
Propyl alcohol (n-propanol-1)	Fatty acids Flavorings Colouring agents	in accordance with TD
Toluene	Flavorings	1 mg/kg
Glycerol tributyrate	Flavorings Colouring agents	in accordance with TD
Tridodecylamine	Citric acid	in accordance with TD
Glycerol tripropionate	Flavorings Colouring agents	in accordance with TD
Trichlorofluoromethane	Flavorings	1 mg/kg
1,1,2-Trichloroethylene	Flavorings, edible oils	2 mg/kg
Isoparaffin petroleum hydrocarbons	Citric acid	in accordance with TD
Cyclohexan	Flavorings, edible oils	1 mg/kg
Ethanol	In accordance with TD	in accordance with TD
Ethyl acetate	In accordance with TD	in accordance with TD
Ethylmethylketon (Butanone)	Fatty acids, flavorings, colouring agents	2 mg/kg
	Decaffeination of coffee and tea	2 mg/kg

Supplement 24
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Yeast Nutrients (Extra Nutrition)[1]

Technological aid	Application technology
Biotin	in accordance with TD
Vitamins of B complex	in accordance with TD
Yeast autolysates	in accordance with TD
Inositol	in accordance with TD
Potassium carbonates	in accordance with TD
Calcium carbonate	in accordance with TD
Niacin	in accordance with TD
Pantothenic acid	in accordance with TD
Ammonium sulphate	in accordance with TD
Iron sulfate	in accordance with TD
Iron ammonium sulfate	in accordance with TD
Calcium sulphate	in accordance with TD
Magnesium sulphate	in accordance with TD
Cupric sulfate	in accordance with TD
Zinc sulphate	in accordance with TD
Ammonium phosphates	in accordance with TD
Calcium phosphate	in accordance with TD
Ammonium chloride	in accordance with TD
Potassium chloride	in accordance with TD

Note:
[1] — The specified aids may be used in combination.

Supplement 25
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Aids Possessing Other Technological Functions

Technological aid	Technological function	Maximum residual quantity; food products and application technology
Potassium alkylbenzolsulfonate (sulphanol, sulphonol)	Cleansing agents	In accordance with TD
N-alcyl (C12-C16)dimethyl benzyl chloride	Antimicrobial substances	in accordance with TD
Potassium bromide	Cleansing agents	in accordance with TD fruit and vegetables
Gibberellin, gibberellinic acid	Malting stimulator	in accordance with TD
Hypochlorites	Antimicrobial substances	in accordance with TD edible oils
	Cleansing agents	in accordance with TD (except for chicken dressing)
Glycolic esters of saturate alcohols	Defoaming agents	in accordance with TD production of juices
Dialkanolamines	Cleansing agents	1 mkg/kg sugar beet (not allowed in sugar)
Dimethyl dicarbonate	Antimicrobial substances	production of wines — residues shall not be allowed
Dimethyldithiocarbamic acid sodium salt	Antimicrobial substances	in accordance with TD
Dioctyl sodium sulphosuccinate	Detergents	10 mg/kg fruit beverages
Dichlorodifluoromethane	Contact freezing and cooling agents	100 mg/kg frozen food products (except for dressed chicken)
Dichlorofluoromethane	Contact freezing and cooling agents	100 mg/kg frozen food products (except for dressed chicken)
Diethyldicarbonate	Antimicrobial substances	production of wines — residues are not allowed
Dodecylbenzenesulphonic acid sodium salt	Cleansing agents	2 mg/kg fruit and vegetables, meat and poultry
Oak and beech wood chips (staff wood, chips, etc.)	Blending upon production of brandy (wine alcohols), flavored wines and special beer	In accordance with TD
Carbamates	Cleansing agents	in accordance with TD sugar beet
Keto alcohols C9-C30	Defoaming agents	in accordance with TD
Xylain sylphonic acid sodium salt	Detergents	1 mg/kg edible fats and oils
Lactoperoxidase system (lactoperoxidase, glucose oxidase, thiocy-	Antimicrobial substances	in accordance with TD

anates)		
Sodium lauryl sulfate	Detergents	1 mg/kg edible fats and oils
Fatty acid methyl ethers	Defoaming agents	in accordance with TD
Mono- and dimethyl naphthalene sulfonic acid sodium salt	Cleansing agents	0.2 mg/kg fruit, vegetables
Monoethanolamine	Cleansing agents	1 mg/kg fruit, vegetables, sugar beet (not allowed in sugar)
Peracetic acid	Antimicrobial substances	processing of dressed chicken and eggs — residues are not allowed
Hydrogen peroxide	Antimicrobial substances Cleansing agents Bleaching agent	production of sugar, fruit and vegetable juices — residues are not allowed; intermediate products — semi-finished products from carrots, white vegetables and onions for food preservation industry, processing with solution of 2.4 g/kg — residues are not allowed; processing of eggs — residues are not allowed; slaughterhouse blood (decoloration together with catalase) — residues shall not be allowed
Polyacrylimide	Cleansing agents	1mg/kg fruit, vegetables, sugar beet
Polyacrylic acid, sodium salt	Defoaming agents	in accordance with TD
Polyalkyleneglycol esters of fatty acids	Defoaming agents	in accordance with TD
Polyoxypropylene (polyoxyethylene) esters of glycerol (laprol)	Defoaming agents	in accordance with TD
Polyoxypropylene esters C8-C30 of fatty acids	Defoaming agents	in accordance with TD
Polyoxypropylene esters C9-C30 of keto alcohols	Defoaming agents	in accordance with TD
Polyoxyethylene esters C8-C30 of fatty acids	Defoaming agents	in accordance with TD
Polyoxyethylene esters C8-C30 of keto alcohols	Defoaming agents	in accordance with TD
Polysorbates (60, 65, 80)	Defoaming agents	in accordance with TD
Polyethylene glycol	Defoaming agents	in accordance with TD
Polyethylene glycol(400, 600)dioleate	Defoaming agents	in accordance with TD
Propylene oxide	Antimicrobial substances	in accordance with TD
Sulphuric acid	Acidity regulator in alcohol production	In accordance with TD
Sodium silicate	Cleansing agents	In accordance with TD
Saturated alcohols C8-C30	Defoaming agents	in accordance with TD
Sodium tripolyphosphate	Cleansing agents	In accordance with TD
Triethanolamine	Cleansing agents	0.05 mkg/kg sugar beet (not allowed in sugar)
Undecylbenzenesulphonic acid, linear	Cleansing agents	1 mkg/kg sugar beet (not allowed in sugar)
Formaldehyde	Antimicrobial substances Defoaming agents	0.05 mg/kg sugar beet processing, yeast production

Freon	Contact freezing and cooling agents	in accordance with TD
Sodium chlorite	Antimicrobial substances	in accordance with TD (except for chicken dressing)
Cetylpyridinium chloride	Antimicrobial substances	4 mg/kg (dressed chicken)
Cyandithioamidecarboxylic acid disodium salt	Antimicrobial substances	in accordance with TD
Quaternary ammonium compounds	Antimicrobial substances	in accordance with TD edible oils
	Detergents	in accordance with TD
2-ethylhexyl sulphuric acid sodium salt	Cleansing agents	20 mg/kg fruit, vegetables
Ethylenebisdithiocarbamic acid disodium salt	Antimicrobial substances	in accordance with TD
Ethylene glycol monobutylate	Cleansing agents	0.03 mkg/kg sugar beet (not allowed in sugar)
Ethylenediamine	Antimicrobial substances	in accordance with TD
Ethylenediaminotetraacetic acid tetrasodium salt	Cleansing agents	0.003 mkg/kg sugar beet (not allowed in sugar)
Ethylene dichloride	Cleansing agents	0,01 mkg/kg sugar beet (not allowed in sugar)
Ethoxyquin (santoquin)	Antimicrobial substances	apples (surface treatment — 0.05-0.3% water solution); residues after storage — 0.1 mg/kg

Supplement 26
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Enzymatic Preparations Allowed for the Application upon Production of Food Products

Enzymatic preparations	**Production source, producer**
Enzymatic preparations of animal origin	
alpha-Amylase	pancreas of livestock and pigs
Catalase	liver of livestock and horses
Lysozyme	egg white of chicken eggs
Lipase	ventriculi, proventriculi, abomasums and salivary glands of livestock
Pepsin	ventricul of pigs
Poultry pepsin	ventriculus of chicken
Enzyme rennet	ventriculi, abomasums of livestock, calves, goats, goatlings, sheep and yeanlings
Tripsin	pancreas of livestock, pigs
Phospholipase	pancreas of calves, yeanlings and goatlings
Chemosin	pancreas of calves, yeanlings and goatlings
Enzymatic preparations of vegetable origin	
Bromelain	pineapple (Ananas spp.)
Liposidase, lipoxygenase	soybeans
Maltcarbohydrases	barley, barley malt
Papain	papaya (Carica papaya)
Chymopapain	papaya (Carica papaya)
Ficin	figs (Ficus spp.)
Enzymatic preparations of microbial origin	
Alcohol dehydrogenase	Saccharomyces cerevisiae
alpha-Amylase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus amyliquefaciens Bacillus licheniformis Bacillus megaterium Bacillus stearothermophilus Bacillus subtilis Rhizopus arrhizus Rhizopus oryzae
beta-Amylase	Bacillus cereus Bacillus megaterium Bacillus subtilis
Arabinofuranosydase	Aspergillus niger
alpha-Galactosidase	Aspergillus niger Mortierella vinacea Saccharomyces cerevisiae

beta-Galactosidase	Aspergillus niger Curvalaria inaegualis Penicillium canescens Saccharomyces fragilis Saccharomyces sp.
Hemicellulase	Aspergillus aculeatus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus subtilis Rhizopus arrhizus Sporotrichum dimorphosporum Trichoderma longibrachiatum (reesei)
beta-Glucanase	Aspergillus awamori Aspergillus batate Aspergillus niger Bacillus subtilis Humicola insolens Rhizopus pigmaues Trichoderma harzianum
endo-beta-Glucanase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus circulans Bacillus subtilis Disporotrichum dimorphosporum Penicillium emersonii Rhizopus arrhizus Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)
Глюкоамилаза or amyloglucosidase	Aspergillus amaurii Aspergillus awamori Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus arrhizus Rhizopus niveus Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)
beta-Glucosidase	Endmycopsis sp. Penicillium vitale Rhizopus pigmaues Trichoderma harzianum
exo-alpha-Glucosidase	Aspergillus niger Penicillium vitale
Glucose isomerase	Actinoplanes missouriensis Arthrobacter sp. Bacillus coagulans Streptomyces albus Streptomyces olivaceus Streptomyces olivochromogenes Streptomyces rubiginosus Streptomyces sp. Streptomyces violaceoniger
Glucose oxidase	Aspergillus niger

alpha-decarboxylase	Bacillus brevis
Dextranase	Aspergillus sp. Bacillus subtilis Klebsiella aerogenes Penicillium funiculosum Penicillium lilacinus
Isomerase	Bacillus cereus
Invertase	Aspergillus niger Bacillus subtilis Kluyveromyces fragilis Saccharomyces carlsbergensis Saccharomyces cerevisiae Saccharomyces sp.
Inulinase	Aspergillus niger Kluyveromyces fragilis Sporotrichum dimorphosporum Streptomyces sp.
Catalase	Aspergillus niger Micrococcus luteus (lysodeicticus) Penicillium vitale
Xylanase	Aspergillus niger Aspergillus aculeatus Humicola insolens Sporotrichum dimorphosporum Streptomyces sp. Trichoderma longibrachiatum (reesei) Trichoderma viride
Lactase, beta-Galactosidase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Kluyveromyces fragilis Kluyveromyces lactis Saccharomyces sp.
Lipase	Aspergillus flavus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Brevibacterium linens Candida lipolytica Candida rugosa Mucor javanicus Mucor miehei Mucor pusillus Rhizopus arrhizus Rhizopus nigrican (stolonifer) Rhizopus niveus
Malate decarboxylase	Leuconostoc oenos

Maltase, alpha-glucosidase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)
Melibiase	Mortierella vinacea Saccharomyces cerevisiae
Nitrate reductase	Micrococcus violagabriella
Pectinase	Aspergillus awamori Aspergillus foetidus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus macerans Botrytis cinerea Penicillium simplicissimum Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)
Pectin lyase	Aspergillus niger
Pectinesterase	Aspergillus niger
Pentosanase	Humicola insolens
Polygalacturonase	Aspergillus aculeatus Aspergillus niger Penicillium canescens
Protease (including milk-clotting enzymes)	Aspergillus awamori Aspergillus melleus (quercinus) Aspergillus niger Aspergillus oryzae Aspergillus terricola Bacillus amyliquefaciens Bacillus cereus Bacillus licheniformis Bacillus mesentericus Bacillus subtilis Brevibacterium linens Endothia parasitica Lactobacillus casei Micrococcus caseolyticus Mucor miehei Mucor pusillus Streptococcus cremoris Streptococcus lactis Streptomyces fradiae
Pullulanase	Bacillus acidopullulyticus Bacillus subtilis Klebsiella aerogenes
Serine proteinase	Bacillus licheniformis Streptomyces fradiae

Tannase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae
Chemosin	Aspergillus awamori Aspergillus niger Escherichia coli Kluyveromyces lactis
Cellobiase	Aspergillus niger Trichoderma longibrachiatum (reesei)
Cellulase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Geotrichum candidum Penicillium funiculosum Rhizopus arrhizus Rhizopus oryzae Sporotrichum dimorphosporum Thielavia terrestris Trichoderma longibrachiatum (reesei) Trichoderma roseum Trichoderma viride
Esterase	Muccor miehei

Supplement 27
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Aids (Materials and Solid Carrying Agents) for Immobilization of Enzymic Preparations Allowed for the Application upon Production of Food Products

Materials and solid carrying agents
Sodium alginate
Glutaric aldehyde
Diatomite (diatomaceous earth)
Diethylaminoethyl cellulose
Gelatin
Ion-exchange resins allowed for application in food industry
Carrageenan
Ceramics
Kieselguhr
Polyethyeneimine
Polysaccharides, including dextrins
Aluminum oxide
Silica gel (silicon dioxide)
Glass
Carbon

Supplement 28
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Safety Requirements and Criteria for the Purity of Food Additives

Index	Name of additives	Technological functions	Basic substance content	Toxic elements, mg/kg, maximum				
			%, minimum	arsenic	lead	mercury	cad-mium	
E100	CURCUMIN	colouring agent	90% total colouring substances	3	10	1	1	
E101	RIBOFLAVINS:	colouring agent				1	1	
	(i) Riboflavin		98% on anhydrous basis	3	10	1	1	
	(ii) Riboflavin 5-phosphate sodium		95% total colouring substances calculated as $C_{17}H_{20}N_4NaO_9P \cdot 2H_2O$	3	10	1	1	
E102	TARTRAZINE	colouring agent	85% total colouring substances calculated as sodium salt E1 cm 1% at a temperature of about 530 and 426 nm in water solution	3	10	1	1	
E104	QUINOLINE YELLOW	colouring agent	70% total colouring substances calculated as sodium salt	3	10	1	1	
E110	SUNSET YELLOW FCF	colouring agent	85% total colouring substances calculated as sodium E1 cm 1% at a temperature of about 555 and 485 nm in water solution under pH 7	3	2	1	1	
E120	CARMINES		of carminic acid in extracts containing carminic acids, 50% of carminic acid in chelating substance.	3	10	1	1	

E122	AZORUBINE, CAR-MOISIN	colouring agent	85% total colouring substances, calculated as sodium salt E1 cm 1% at a temperature of about 510 and 516 nm in water solution	3	10	1	1	
E124	PONCEAU 4R	colouring agent	80% total colouring substances, calculated as sodium salt E1 cm 1% at a temperature of about 430 and 505 nm in water solution	3	10	1	1	
E129	ALLURA RED AC	colouring agent	85% total colouring substances, calculated as sodium salt E1 cm 1% at a temperature of about 540 and 504 nm in water solution under pH 7	3	10	1	1	
E131	PATENT BLUE V	colouring agent	85% total colouring substances, calculated as sodium salt E1 cm 1% 2,000 at a temperature of about 638 nm in water solution under pH 5	3	10	1	1	
E132	INDIGOTINE	colouring agent	85% total colouring substances, calculated as sodium salt; disodium 3,3 '-dioxo-2, 2'-bi-indolylidene-5, 7'-disulphonate: not over 18% E1 cm 1% 480 about 610 nm in water solution	3	10	1	1	
E133	BRILLIANT BLUE FCF	colouring agent	85% total colouring substances, calculated as sodium salt E1 cm 1% 1,630 at a temperature of about 630 nm in water solution	3	10	1	1	
E140	CHLOROPHYLL	colouring agent	140i — the total aggregate content of chlorophylls and magnesium complexes thereof constitutes over 10% E1 cm 1% 700 at a tempera-ture of about 409 nm in chloroform 140ii — 95% of the pollees dry the	3	10	1	1	

			agent at a temperature of about 100 °C within an hour. E1 cm 1% 700 at a temperature of about 405 nm in water solution under pH 9 E1 cm 1% 140 at a temperature of about 653 nm in water solution under pH 9					
E141	COPPER CHLOROPHYLLS	colouring agent						
	(i) Chlorophyll copper complex,		Total copper chlorophyllins content over 10%. E1 cm 1% at a temperature of about 540 and 422 nm in chloroform E1 cm 1% 300 at a temperature of about 652 nm in chloroform	3	10	1	1	
	(ii) Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts.		Total copper chlorophyllins content, over 95% of the pollees dry the agent at 100 °C within an hour. E1 cm 1% at a temperature of about 565 and 405 nm in water phosphate buffer under pH 7.5 cm E1 1% 145 at about 630 nm in water phosphate buffer under pH 7.5	3	10	1	1	
E142	GREEN S	colouring agent	80% total colouring substances calculated as sodium salt E1 cm 1% 1,720 at a temperature of about 632 nm in water solution	3	10	1	1	
E143	FAST GREEN FCF	colouring agent	85% total colouring substance	-	2	-	-	
E150a	CARAMEL I — Plain	colouring agent	-	1	2	1	1	
E150b	CARAMEL II — Caustic sulphite process	colouring agent	-	1	2	1	1	
E150c	CARAMEL III — Ammonia process	colouring agent	-	1	2	1	1	

E150d	CARAMEL IV — Ammonia-sulphite process	colouring agent	-	1	2	1	1	
E151	BRILLIANT BLACK PN	colouring agent	80% total colouring substances calculated as sodium salt E1 cm 1% at a temperature of about 530 and 570 nm in solution	3	10	1	1	
E153	VEGETABLE CARBON	colouring agent	95% of carbon is calculated on an anhydrous and ash-free basis	3	10	1	1	
E155	BROWN HT	colouring agent	70% total colouring substances calculated as sodium salt. E1 cm 1% at a temperature of about 403 and 460 nm in water solution under pH 7	3	10	1	1	
E160a	CAROTENES	colouring agent						
	(i) MIXED CAROTENES	1. Plant carotenes	Carotene content (calculated as beta-carotene) over 5%. For products produced by extraction of vegetable oils: over 0.2% in food fats. E1 cm 1% 2,500 approximately in 440 nm up to 457 nm in cyclohexan	-	5	-	-	
	2. Algal carotenes		Carotene content (calculated as beta-carotene) over 20% E1 cm 1% 2,500 approximately for 440 nm up to 457 nm in cyclohexan	-	5	-	-	
	1E 160a (ii) BETA-CAROTENE Beta-carotene		96% total colouring substances (in the form of beta-carotene) E1 cm 1% 2,500 approximately for 440 nm up to 457 nm in cyclohexan	-	2	-	-	
	2. Beta-carotene from Blakeslea trispora		96% total colouring substances (in the form of beta-carotene) E1 cm 1% 2,500 approximately in 440 nm up to 457 nm in cyclohexan	-	2	-	-	
				Mycotoxins				

				Aflatoxin B1	T-2 toxin	Ochratoxin		
				not allowed	not allowed	not allowed		
				Microbiological parameters:				
				coliforms in 5 g	salmonellae in 25 g	Moulds, CFU/g, maximum		
				not allowed	not allowed	100	100	
				arsenic	lead	mercury	cad-mium	
E160b	ANNATO EX-TRACTS	colouring agent						
	(i) Solvent extracted bixin and norbixin		Bixin powders content over 75% from the total carotenoids calculated as bixin. Norbixin powders content over 25% from the total carotenoids calculated as norbixin Bixin: E1 cm 1% 2,870 at a temperature of about 502 nm in chloroform Norbixin: E1 cm 1% 2,870 at a temperature of about 482 nm in KOH solution	3	10	1	1	
	(ii) Alkali extracted annatto		0.1% of the total number of carote-noids in the form of norbixin Nor-bixin: E1 cm 1% 2 870 at a tem-perature of about 482 nm in KOH solution	3	10	1	1	
	(iii) Oil extracted an-natto		Contains at least 0.1% of the total number of carotenoids in the form of Bixin: E1 cm 1% 2,870 at a tem-	3	10	1	1	

			perature of about 502 nm in chloroform					
E160c	PAPRIKA OLEORESINS	colouring agent	Paprika extract: the content is at least 7.0% of carotenoids capsanthin/capsorubin: at least 30% of the total number of carotenoids E1 cm 1% 2,100 at a temperature of about 462 nm in acetone	3	10	1	1	
E160d	LYCOPENE	colouring agent	The content is at least 5% total colouring substances E1 cm 1% 3,450 at a temperature of about 472 nm in hexane	3	10	1	1	
E160e	BETA-APO-CAROTENAL	colouring agent	96% total colouring substances E1 cm 1% 2,640 at a temperature of about 460-462 nm in cyclohexan	3	10	1	1	
E160f	BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER	colouring agent	96% of total colouring substances E1 cm 1% 2,550 at a temperature of about 449 nm in cyclohexan	3	10	1	1	
E161b	LUTEIN	colouring agent	The total colouring substance content for at least 4% calculated as Lutein E1 cm 1% 2,550 at a temperature of about 445 nm in chloroform/ethanol (10 + 90) or hexane/ethanol/acetone (80 + 10 + 10)	3	10	1	1	
E161g	CANTHAXANTHIN	colouring agent	96% of total colouring substances (in the form of canthaxanthin) E1 cm 1% 2,200 at a temperature of about 485 nm in chloroform under 468-472 nm cyclohexana under 464-467 nm, petroleum ether	3	10	1	1	
E162	BEET RED	colouring agent	Beet red content (in the form of betanine) constitutes at least 0.4% E1 cm 1% 1,120 at a temperature of	3	10	1	1	

			about 535 nm in water solution under pH 5					
E163	ANTHOCYANINS	colouring agent	E1 cm 1% 300 for a pure pigment in 515-535 nm under pH 3.0	3	10	1	1	
E170	CALCIUM CARBONATE	colouring agent (surface), free-flowing agent, stabilizing agent, carrying agent	98% on anhydrous basis	3	10	-	1	
E171	TITANIUM DIOXIDE	colouring agent	99% based on aluminium and without silicon	3	10	1	1	
E172	IRON OXIDES AND HYDROXIDES	colouring agents	Yellow for at least 60%, red and black at least 68% of the total volume of iron expressed as iron	5*	20*	1*	5*	
				Note : * Upon the total dissolution				
E174	SILVER	colouring agent	99.5% Ag	-	-	-	-	
E175	GOLD	colouring agent	90% Au	-	-	-	-	
E181	TANNINS, FOOD GRADE	colouring agent, emulsifying agent, stabilizing agent	96% on dry basis	-	2	-	-	
E200	SORBIC ACID	conserving agent	99% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E201	SODIUM SORBATE	conserving agent		3	5	1	-	
E202	POTASSIUM SORBATE	conserving agent	99% on dry basis	3	5	1	-	
E203	CALCIUM SORBATE	conserving agent	98% on dry basis	3	5	1	-	
E210	BENZOIC ACID	conserving agent	99.5% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E211	SODIUM BENZOATE	conserving agent	99% $C_7H_5O_2Na$ after drying at a temperature of 105 °C within four hours	3	5	1	-	
E212	POTASSIUM BENZOATE	conserving agent	99% $C_7H_5KO_2$ after drying at a temperature of 105 °C to a constant weight	3	5	1	-	
E213	CALCIUM BENZO-	conserving agent	99% after drying at a temperature of	3	5	1	-	

	ATE		105 °C					
E214	ETHYL p-HYDROXYBENZO-ATE	conserving agent	99.5% after 2 hours at a temperature of 80 °C	3	5	1	-	
E215	SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZO-ATE	conserving agent	hydroxybenzoic acid ethyl ether content at least 83% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E218	METHYL p-HYDROXYBENZO-ATE	conserving agent	99% after 2 hours at a temperature of 80 °C	3	5	1	-	
E219	SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZO-ATE	conserving agent	99.5% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E220	SULPHUR DIOXIDE	conserving agent, antioxidant	99%	3	5	1	-	
E221	SODIUM SULPHITE	conserving agent, antioxidant	Anhydrous: 95% Na_2SO_3 and at least 48% SO_2 heptahydrate: at least 48% Na_2SO_3 and at least 24% SO_2	3	5	1	-	
E222	SODIUM HYDRO-GEN SULPHITE	conserving agent, antioxidant	32% w/w $NaHSO_3$	3	5	1	-	
E223	SODIUM METABI-SULPHITE	conserving agent, antioxidant	95% $Na_2S_2O_5$ and at least 64% SO_2	3	5	1	-	
E224	POTASSIUM ME-TABISULPHIT	conserving agent, antioxidant	90% $K_2S_2O_5$ and at least at least 51.8% SO_2, and the rest part is almost completely comprised of potassium sulphate	3	5	1	-	
E225	POTASSIUM SUL-PHITE	conserving agent, antioxidant	90.0%	-	2	-	-	
E226	CALCIUM SUL-PHITE	conserving agent, antioxidant	95% $CaSO_3 \cdot 2H_2O$ and at least 39% SO_2	3	5	1	-	
E227	CALCIUM HYDRO-GEN SULPHITE	conserving agent, antioxidant	From 6 to 8% (weight/volume) of sulphur dioxide and from 2.5 to 3.5% (weight/volume) calcium rel-	3	5	1	-	

			evant gas 10 to 14% (weight/volume) of calcium bisulphite [Ca (HSO3) 2]					
E228	POTASSIUM BISULPHITE	conserving agent, antioxidant	280 g KHSO3 for a litre (or 150 g of CO2 per litre)	3	5	1	-	
E230	DIPHENYL	conserving agent	99.80%	3	5	1	-	
E231	ORTO-PHENYLPHENOL	conserving agent	99%	3	5	1	-	
E232	SODIUM O-PHENYLPHENOL	conserving agent	97% of C12H9ONa· 4H2O	3	5	1	-	
E234	NISIN	conserving agent	Nisin concentrate contains at least 900 values per mg in mixtures of skim milk and solid substances with minimum sodium chloride content of 50%	1	5	1	-	
E235	PIMARICIN, NATAMYCIN	conserving agent	95% on anhydrous basis	3	5	1	-	
		conserving agent		Microbiological parameters:				
						QMA&OAMO CFU/g,		
				100				
				arsenic	lead	mercury	cadmium	
E236	FORMIC ACID	conserving agent						
E242	DIMETHYL DICARBONATE (VELCORIN)	conserving agent	99.80%	3	5	1	-	
E249	POTASSIUM NITRITE	conserving agent, colour fixative	95% on anhydrous basis*	3	5	1	-	
E250	SODIUM NITRITE	conserving agent, colour fixative	97% on anhydrous basis*	3	5	1	-	
			Note: * When marked as for the food use, it may be sold only in mixtures with salt or salt substitute.					

E251	SODIUM NITRATE	conserving agent, colour fixative						
	1. SOLID SODIUM NITRATE		99% after drying	3	5	1	-	-
	2. LIQUID SODIUM NITRATE		between 33.5% and 40.0% from NaNO3	1*	1*	0,3*	-	-
				Note:* This specification refers to 35% water solution				
E252	POTASSIUM NITRATE	conserving agent, colour fixative	99% on anhydrous basis	3	5	1	-	10
E260	ACETIC ACID GLACIAL	conserving agent, acidity regulator	99.80%	1	5	1	-	10
E261	POTASSIUM ACETATES	conserving agent, acidity regulator	99% on anhydrous basis	3	5	1	-	
	(i) Potassium acetate,							
	(ii) Potassium diacetate.							
E262	SODIUM ACETATES:	conserving agent, acidity regulator						
	(i) Sodium acetate,		The content (for the anhydrous and trihydrate form) at least 98.5% on anhydrous basis	3	5	1	-	
	(ii) Sodium diacetate.		The content of 39 to 41% of free acetic acid and 58 to 60% of sodium acetate	3	5	1	-	
E263	CALCIUM ACETATES	conserving agent, stabilizing agent, acidity regulator, carrying agent	98% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E264	AMMONIUM ACETATE	acidity regulator						
E265	DEHYDROACETIC ACID	conserving agent						
E266	SODIUM DEHYDROACETATE	conserving agent						
E270	LACTIC ACID, L-, D- and DL-	acidity regulator	At least 76% and not over 84%	3*	5*	1*	-	
				Note: * This specification refers to 80% water solution, values for weak water solutions calculated as the content thererof in the lactic acid				
E280	PROPIONIC ACID	conserving agent	99.50%	3	5	1	-	

E281	SODIUM PROPIONATE	conserving agent	99% after drying within two hours at a temperature of 105 °C	3	5	1	-	
E282	CALCIUM PROPIONATE	conserving agent	99%, after drying within two hours at a temperature of 105 °C	3	5	1	-	
E283	POTASSIUM PROPIONATE	conserving agent	99%, after drying within two hours at a temperature of 105 °C	3	5	1	-	
E290	CARBON DIOXIDE	acidity regulator, propellant	99% g/g on gas basis	-	-	-	-	
E296	MALIC ACID, DL-	acidity regulator	99.00%	3	5	1	-	
E297	FUMARIC ACID	acidity regulator	99.0% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E300	ASCORBIC ASID, L-	antioxidant	Ascorbic acid, after drying in vacuum desiccator over sulphuric acid within 24 hours contains at least 99% C6H8O6	3	5	1	-	
E301	SODIUM ASCORBATE	antioxidant	Sodium ascorbate, after drying in vacuum desiccator over sulphuric acid within 24 hours contains at least 99% C6H7O6Na	3	5	1	-	
E302	CALCIUM ASCORBATE	antioxidant	34% of the total number of tocopherols	3	5	1	-	
E303	POTASSIUM ASCORBATE	antioxidant						
E304	ASCORBYL PALMITATE	antioxidant						
E 304 (i)	ASCORBYL PALMITATE		98% on dry basis	3	5	1	-	
E 304 (ii)	ASCORBYL STEARATE		98%	3	5	1	-	
E305	ASCORBYL STEARATE	antioxidant	95%	-	2	-	-	
E306	MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE	antioxidant	34% of the total number of tocopherols	3	5	1	-	
E307	ALPHA-TOCOPHEROL	antioxidant	96%	-	2	-	-	
E308	SYNTETHIC GAMMA-TOCOPHEROL	antioxidant	97%	3	5	1	-	
E309	SYNTETHIC DELTA-TOCOPHEROL	antioxidant	97%	3	5	1	-	
E310	PROPYL GALLATE	antioxidant	98% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E311	OCTYL GALLATE	antioxidant	98% after drying at a temperature of 90 °C within six hours	3	5	1	-	

E312	DODECYL GALLATE	antioxidant	98% after drying at a temperature of 90 °C within six hours	3	10	1	-	
E314	GUAIAC RESIN	antioxidant		-	2	-	-	
E315	ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID	antioxidant	98% on anhydrous basis	-	2	-	-	
E316	SODIUM ISOASCORBATE	antioxidant	At least 98% materials after drying in vacuum desiccator over sulphuric acid within 24 hours, expressed on mono-hydrate basis	3	5	1	-	
E319	TERTIARY BUTYLHY-DROQUINONE	antioxidant	99% of C10H14O2	-	2	-	-	
E320	BUTYLATED HY-DROXYANISOLE	antioxidant	The content of at least 98.5% C11H16O2 and at least 85% of 3-tert-butyl-4- isomer hydroxyanisole	3	5	1	-	
E321	BUTYLATED HYDROXY-TOLUENE, IONOL	antioxidant	99%	3	5	1	-	
E322	LECITHINS, PHOSPHATI-DES	antioxidant, emul-sifying agent	- Lecithins: at least 60.0% of sub-stances insoluble in acetone — hy-drolyzed lecithins: at least 56.0% of substances insoluble in acetone	3	5	1	-	
E325	SODIUM LACTATE	water-retaining agent, filling agent	At least 57% and not over 66%	3*	5*	1*	-	
E326	POTASSIUM LACTATE	acidity regulator	At least 57% and not over 66%	3*	5*	1*	-	
				Note: * This specification refers to 60% water solution				
E327	CALCIUM LACTATE	acidity regulator, flour processing substance	98% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E328	AMMONIUM LACTATE	acidity regulator, flour processing substance						
E329	MAGNESIUM LACTATE, DL-	acidity regulator, flour processing substance						
E330	CITRIC ACID	acidity regulator, antioxidant	Citric acid may be anhydrous or may contain 1 water molecule. Citric acid	1	1	1	-	

			contains at least 99.5% C6H8O7 calculated on anhydrous basis					
E331	SODIUM CITRATES:	acidity regulator, emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent						
	(i) Sodium dihydrogen citrate,		99% on anhydrous basis	1	1	1	-	
	(ii) Disodium monohydrogen citrate,		99% on anhydrous basis	1	1	1	-	
	(iii) Trisodium citrate.		99% on anhydrous basis	1	1	1	-	
E332	POTASSIUM CITRATES:	acidity regulator, stabilizing agent, carrying agent						
	(i) Potassium dihydrogen citrate		99% on anhydrous basis	1	1	1	-	
	(ii) Tripotassium citrate.		99% on anhydrous basis	1	1	1	-	
E333	CALCIUM CITRATES	acidity regulator, stabilizing agent						
	(i) MONOCALCIUM CITRATE		97.5% on anhydrous basis	1	1	1	-	
	(ii) DICALCIUM CITRATE		97.5% on anhydrous basis	1	1	1	-	
	(iii) TRICALCIUM CITRATE		97.5% on anhydrous basis	1	1	1	-	
E334	TARTARIC ACID, L(+)-	acidity regulator, antioxidant		1	1	1	-	
E335	SODIUM TARTRATES	stabilizing agent						
	(i) Monosodium tartrate,		99% on anhydrous basis	3	5	1	-	
	(ii) Disodium tartrate.		99% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E336	POTASSIUM TARTRATES:	stabilizing agent						
	(i) Monopotassium tartrate		99% on anhydrous basis	3	5	1	-	
	(ii) Dipotassium tartrate.		99% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E337	POTASSIUM SODIUM TARTRATE	stabilizing agent	99% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E338	ORTHOPHOSPHORIC ACID	acidity regulator, antioxidant	Phosphoric acid is commercially available in the form of a water solution at a variable concentration. The content at least 67.0% and not over 85.7%.	3*	-	1*	1*	
				Note: * This specification refers to 75% water solution				
E339	SODIUM PHOSPHATES:	acidity regulator, emulsifying agent, water-retaining agent, stabilizing agent, emulsifying salt						
	(i) Monosodium orthophosphate,		After drying at a temperature of 60 °C within an hour, and then at a temperature of 105 °C within four hours, contains at least 97% of NaH2PO4	3	4	1	1	
	(ii) Disodium orthophosphate,		After drying at a temperature of 40 °C	3	4	1	1	

		within three hours, and then at a temperature of 105 °C within five hours, contains at least 98% of Na2HPO4					
	(iii) Trisodium orthophosphate.	Anhydrous sodium phosphate and hydrated forms, except for dodecahydrate, contains at least 97.0% of Na3PO4 calculated on dry basis. Dodecahydrate sodium phosphate contains at least 92.0% of Na3PO4 shall be calculated on ignition basis	3	4	1	1	
E340	POTASSIUM PHOSPHATES:	acidity regulator, emulsifying agent, water-retaining agent, stabilizing agent, emulsifying salt					
	(i) Monopotassium orthophosphate,	98.0% after drying at a temperature of 105 °C within four hours	3	4	1	1	
	(ii) Dipotassium orthophosphate,	98.0% after drying at a temperature of 105 °C within four hours	3	4	1	1	
	(iii) Tripotassium orthophosphate.	97% calculated on ignition basis	3	4	1	1	
E341	CALCIUM PHOSPHATES:	acidity regulator, flour processing substance, stabilizing agent, leavening agent, free-flowing agent, water-retaining agent, emulsifying salt, carrying agent					
	(i) Monocalcium orthophosphate,	95% on dry basis	3	4	1	1	
	(ii) Dicalcium orthophosphate,	Dicalcium phosphate, after drying at a temperature of 200 °C within three hours, contains at least 98% and not over than the equivalent 102% CaHPO4	3	4	1	1	
	(iii) Tricalcium orthophosphate.	90% calculated on ignition basis	3	4	1	1	
E342	AMMONIUM PHOSPHATES:	acidity regulator, flour processing substance					
	(i) Monoammonium orthophosphate,		3	4	1	1	
	(ii) Diammonium orthophosphate.		3	4	1	1	
E343	MAGNESIUM PHOSPHATES:	acidity regulator, free-flowing agent					
	(i) Monomagnesium orthophosphate,	51.0% after ignition	3	4	1	1	
	(ii) Dimagnesium orthophosphate,	96% after ignition	3	4	1	1	
	(iii) Trimagnesium orthophosphate.	98% of Mg3(PO4)2 after ignition at	-	4	-	-	

			425o					
E350	SODIUM MALATES:	acidity regulator, water-retaining agent, emulsifying agent, stabilizing agent, emulsifying salt						
	(i) Sodium hydrogen malate,		98.0% on anhydrous basis	3	5	1	-	
	(ii) Sodium malate.		99.0% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E351	POTASSIUM MALATES:	acidity regulator, water-retaining agent, emulsifying agent, stabilizing agent, emulsifying salt	59.50%	3	5	1	-	
	(i) Potassium hydrogen malate,							
	(ii) Potassium malate.							
E352	CALCIUM MALATES:	acidity regulator, water-retaining agent, emulsifying agent, stabilizing agent, emulsifying salt						
	(i) Calcium hydrogen malate,		97.5% on anhydrous basis	3	5	1	-	
	(ii) Calcium malate.		97.5% on anhydrous basis	3	5	1	-	
E353	METATARTARIC ACID	acidity regulator	99.50%	3	5	1	-	
E354	CALCIUM TARTRATE	acidity regulator	98.00%	3	5	1	-	
E355	ADIPIC ACID	acidity regulator	99.60%	3	5	1	-	
E356	SODIUM ADIPATES	acidity regulator	99.0% (on anhydrous basis)	3	5	1	-	
E357	POTASSIUM ADIPATES	acidity regulator	99.0% (on anhydrous basis)	3	5	1	-	
E359	AMMONIUM ADIPATES	acidity regulator						
E363	SUCCINIC ACID	acidity regulator	99.00%	3	5	1	-	
E365	SODIUM FUMARATES	acidity regulator	At least 98.0% and not over 102.0% on dry basis	-	2	-	-	
E380	AMMONIUM CITRATES	acidity regulator		3	5	1	-	
E381	FERRIC AMMONIUM CITRATE	acidity regulator	At least 16.5% and not over 22.5% iron (Fe) for brown salts, and at least 14.5% and not over 16.0% of iron (Fe) for green salts.	-	2	-	-	
E384	ISOPROPYL CITRATES	antioxidant, conserving agent		-	2	-	-	
E385	CALCIUM DISODIUM EDTA	antioxidant, conserving agent		3	5	1	-	
E386	DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-	antioxidant, conserving agent	99.00%	-	2	-	-	

	ACETATE							
E387	OXYSTEARIN	antioxidant,						
E400	ALGINIC ACID	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent	Alginic acid produces, on anhydrous basis, at least 20% and not over 23% of carbon dioxide (CO2), which corresponds to at least 91% and not over 104.5% of alginic acid (C6H8O6) n (calculated at the equivalent of 200)	3	5	1	1	
				Microbiological parameters:				
				QMA&OAMO CFU/g, maximum	Coliforms, in 5 g	salmonellae, in 10 g	Yeast, moulds CFU/g, maximum	
				5,000	Not allowed	Not allowed	500	
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cadmium	
E401	SODIUM ALGINATE	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent	Yield level, on anhydrous basis, at least 18% and not over 21% of carbon dioxide corresponds to at least 90.8% and not over 106.0% of sodium alginate (in terms of the equivalent weight of 222)	3	5	1	1	
				Microbiological parameters:				
				QMA&OAMO CFU/g, maximum	Coliforms, in 5 g	salmonellae, in 10 g	Yeast, moulds CFU/g, maximum	
				5,000	Not allowed	Not allowed	500	
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cadmium	
E402	POTASSIUM ALGINATE	thickening agent,	Yield level, on anhydrous basis, at least	3	5	1	1	

		stabilizing agent	16.5% and not over 19.5% of carbon dioxide corresponds to at least 89.2% and not over 105.5% of potassium alginate (in terms of the equivalent weight of 238)					
				Microbiological parameters:				
				QMA&OAMO CFU/g, maximum	Coliforms, in 5 g	salmonellae, in 10 g	Yeast, moulds CFU/g, maximum	
				5,000	Not allowed	Not allowed	500	
E403	AMMONIUM ALGINATE	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent	Yield level, on anhydrous basis, at least 18% and not over 21% of carbon dioxide corresponds to at least 88.7% and not over 103.6% of ammonium alginate (in terms of the equivalent weight of 217)	3	5	1	1	
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cadmium	
E404	CALCIUM ALGINATE	thickening agent, stabilizing agent, defoaming agent, carrying agent	Yield level, on anhydrous basis, at least 18% and not over 21% of carbon dioxide corresponds to at least 89.6% and not over 104.5% of calcium alginate (in terms of the equivalent weight of 219)	3	5	1	1	
				Microbiological parameters:				
				QMA&OAMO CFU/g, maximum	Coliforms, in 5 g	salmonellae, in 10 g	Yeast, moulds CFU/g, maximum	
				5,000	Not allowed	Not allowed	500	
				Toxic elements, mg/kg, maximum				

				arsenic	lead	mercury	cad-mium	
E405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	thickening agent, emulsifying agent, carrying agent	Yield level or productivity, on anhy-drous basis, at least 16% and not over 20% of CO2 (carbon dioxide)	3	5	1	1	
				Microbiological parameters:				
				QMA&OA MO CFU/g, maximum	Coli-forms, in 5 g	salmo-nellae, in 10 g	Yeast, moulds CFU/g, maxi-mum	
				5,000	Not al-lowed	Not al-lowed	500	
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cad-mium	
E406	AGAR	thickening agent, jellifying agent, stabilizing agent, carrying agent	Gel threshold concentration must not exceed 0.25%	3	5	1	1	
E407	CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (IN-CLUDES FURCELLARAN	thickening agent, jellifying agent, stabilizing agent, carrying agent		3	5	1	1	
				Microbiological parameters:				
				QMA&OA MO CFU/g, maximum	Coli-forms, in 5 g	salmo-nellae, in 10 g	Yeast, moulds CFU/g, maxi-mum	
				5,000	Not al-lowed	Not al-lowed	500	
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cad-mium	
E407a	CARRAGEENAN PES-	thickening agent, jellifying agent, stabilizing agent, carrying		3	5	1	1	

	PROCESSED EUCHEMA SEAWEED	agent						
				Microbiological parameters:				
				QMA&OAMO CFU/g, maximum	Coliforms, in 5 g	salmonellae, in 10 g	Yeast, moulds CFU/g, maximum	
				5,000	Not allowed	Not allowed	500	
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cadmium	
E409	ARABINOGALACTAN	thickening agent, jellifying agent, stabilizing agent						
E410	CAROB BEAN GUM	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent	Galactomannan content at least 75%	3	5	1	1	
E412	GUAR GUM	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent	Galactomannan content at least 75%	3	5	1	1	
E413	TRAGACANTH GUM	thickening agent, stabilizing agent, emulsifying agent, carrying agent		3	5	1	1	
				Microbiological parameters:				
				Coliforms, in 5 g	salmonellae, in 10 g			
				Not allowed	Not allowed			
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cadmium	
E414	GUM ARABIC (ACACIA GUM)	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent		3	5	1	1	
E415	XANTAN GUM	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent	Productivity, on dry basis, at least 4.2% and not over 5% of CO2 corresponding to between 91% and 108% of xanthan	-	2	-	-	

			gum					
				Microbiological parameters: Xanthomonas campestris — cells are absent in 1 g				
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cad-mium	
E416	KARAYA GUM	thickening agent, stabilizing agent		3	5	1	1	
				Microbiological parameters:				
				Coliforms, in 5 g	salmonellae, in 10 g			
				Not al-lowed	Not al-lowed			
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cad-mium	
E417	TARA GUM	thickening agent, stabilizing agent		3	5	1	1	
E418	GELLAN GUM	thickening agent, stabilizing agent, jellifying agent	Productivity, on dry basis, at least 3.3% and not over 6.8% of CO2	3	5	1	1	
				Microbiological parameters:				
				QMA&OA MO CFU/g, maximum	Coli-forms, in 5 g	salmo-nellae, in 10 g	Yeast and moulds, CFU/g max-imum	
				10,000	Not al-lowed	Not al-lowed	400	
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cad-mium	
E420	SORBITOL AND SORBI-TOL SYRUP	sweetening agent, water-retaining agent, emulsifying agent, carrying agent						
	(i) SORBITOL		At least 97.0% of the total C6H14O6 glycitols and at least 91.0% of com-pounds with the structural formula	-	1	-	-	

			CH2OH-(CHOH) n-CH2OH, where n of D-sorbitol is on anhydrous basis. The term refers to glycitols integer less than or equal to 4.					
	(ii) SORBITOL SYRUP		At least 99.0% of hydrogenated saccharides and at least 50.0% of D-sorbitol on anhydrous basis	-	1	-	-	
E421	MANNITOL	sweetening agent, free-flowing agent, carrying agent	At least 96.0% and not over 102.0% on dry basis	-	1	-	-	
E422	GLYCEROL	water-retaining agent, thickening agent, carrying agent	98% glycerol on anhydrous basis	3	2	1	-	
E425	KONJAC (KONJAC FLOUR):	thickening agent						
	(i) KONJAC GUM,		75% carbohydrates	3	2	-	-	
	(ii) KONJAC GLUCOMANNANE.		Total cellulose: at least 95% of dry weight	-	1	-	-	
				Microbiological parameters:				
				Coliforms, in 5 g	salmonellae, in 12.5 g			
				Not allowed	Not allowed			
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cadmium	
E426	SOYBEAN HEMICELLULOSE	thickening agent, stabilizing agent	74% carbohydrate	2	5	1	1	-
				Microbiological parameters:				
				QMA&OAMO CFU/g,	Coliforms, in 10 g	Yeast and moulds, CFU/g maximum		

				maximum				
				3,000	Not allowed	100		
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cadmium	
E430	POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE	emulsifying agent	At least 53.0 and not over 57.0% of oxyethylene group equivalent to at least 96.0 and not over 103.0% of polyoxyethylene (8) stearate calculated on anhydrous basis.	-	2	-	-	
E431	POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE	emulsifying agent	97.5% on anhydrous basis	3	5	1	1	
E432	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE, Tween 20	emulsifying agent, carrying agent	Content at least 70% of oxyethylene group equivalent to at least 97.3% of polyoxyethylene (20) sorbitanmonolaurate on anhydrous basis	3	5	1	1	
E433	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE, Tween 80	emulsifying agent, carrying agent	Content at least 65% oxyethylene group equivalent at least 96.5% of polyoxyethylene (20) sorbitanmonooleate on anhydrous basis	3	5	1	1	
E434	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE, Tween 40	emulsifying agent, carrying agent	Content at least 66% of oxyethylene group equivalent to at least 97% of polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate on anhydrous basis	3	5	1	1	
E435	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE, Tween 60	emulsifying agent, carrying agent	Content at least 65% of oxyethylene group equivalent to at least 97% of polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate on anhydrous basis	3	5	1	1	
E436	POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE	emulsifying agent, carrying agent	Content at least 46% of oxyethylene group equivalent to at least 96% of polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate on anhydrous basis	3	5	1	1	
E440	PECTINS	thickening agent, stabilizing agent, jellifying agent, carrying agent						

	(i) PECTIN		Content at least 65% of galacturonic acid on ash-free and anhydrous basis after acid and alcohol washing	3	5	1	1	
	(ii) AMIDATED PECTIN		Content at least 65% of galacturonic acid on ash-free and water basis after acid and alcohol washing	3	5	1	1	
E442	AMMONIUN SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (ammonium phosphatides)	emulsifying agent, carrying agent	Phosphate content at least 3% and not over 3.4% by weight; ammonium oc-ntent at least 1.2% and not over 1.5% (calculated as N),	3	5	1	1	
E444	SUCROSE ACETATE ISO-BUTIRAT	emulsifying agent, stabilizing agent	98.8% and not over 101.9% of C40H62O19	3	3	1	1	
E445	GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN	emulsifying agent, stabilizing agent		3	2	1	1	
E450	DIPHOSPHATES:							
	(i) Disodium diphosphate,		than 95% of disodium phosphate	3	4	1	1	
	(ii) Trisodium diphosphate,		95% on anhydrous basis	3	4	1	1	
	(iii) Tetrasodium diphosphate;		95% of Na4P2O7 on ignition basis	3	4	1	1	
	(iv) Dipotassium diphosphate,							
	(v) Tetrapotassium diphosphate,		95% on ignition basis	3	4	1	1	
	(vi) Dicalcium diphosphate,		96%	3	4	1	1	
	(vii) Calcium dihydrogen diphosphate.		90% on anhydrous basis	3	4	1	1	
E451	TRIPHOSPHATES:	acidity regulator						
	(i) Pentasodium triphosphate,		85.0% (anhydrous) or 65.0% (hexahy-drate)	3	4	1	1	
	(ii) Pentapotassium triphosphate.		85% on anhydrous basis	3	4	1	1	
E452	POLYPHOSPHATES:	emulsifying agent, stabilizing agent, water-retaining agent						
	(i) Sodium polyphosphate,							
	1. SOLUBLE POLYPHOSPHATE		P2O5 content at least 60% and not over 71% on ignition basis	3	4	1	1	-
	2. INSOLUBLE POLYPHOSPHATE		P2O5 content at least 68.7% and not over 70.0%	3	4	1	1	-

	(ii) Potassium polyphosphate,		P2O5 content at least 53.5% and not over 61.5% on firing basis	3	4	1	1	-
	(iii) Sodiumcalcium polyphosphate,		At least 61% and not over 69% as P2O5	3	4	1	1	-
	(iv) Calcium polyphosphates,		P2O5 content at least 71% and not over 73% on firing basis	3	4	1	1	-
	(v) Ammonium polyphosphates.		At least 55.0% and not over 75.0% on anhydrous basis, calculated as P2O5	-	4	-	-	-
E459	BETA-CYCLODEXTRIN	stabilizing agent, carrying agent	98.0% of (C6H10O5) 7 on anhydrous basis	1	1	-	-	-
E460	CELLULOSE:	emulsifying agent, free-flowing agent, carrying agent						
	(i) Microcrystalline cellulose,		97% calculated as cellulose on anhydrous basis	3	5	1	1	10
	(ii) Powdered cellulose.		92%	3	5	1	1	10
E461	METHYL CELLULOSE	thickening agent, emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent	Content at least 25% and not over 33% of methoxy group (-OCH3) and not over 5% of hydroxyethoxyl group (-OCH2CH2OH)	3	5	1	1	20
E462	ETHYL CELLULOSE	filling agent, carrying agent	Content at least 44% and not over 50% of ethoxyl group (-OC2H5) on dry basis (at the equivalent not over 2.6 of ethoxyl group for anhydroglucose block)	3	2	1	1	-
E463	HYDROXYPROPYL CELLULOSE	thickening agent, emulsifying agent, stabilizing agent	Content at least 80. 5% of hydroxypropoxyl group (-OCH2CHOHCH3), equivalent to not over 4,6 hydroxypropyl group for anhydroglucose block ona anhydrous basis	3	5	1	1	20
E464	HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	thickening agent, emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent	Content at least 19% and not over 30% of metoxy group (-OCH3) and at least 3% and not over 12%of hydroxypropoxyl group (-OCH2CHOHCH3), on anhydrous basis	3	5	1	1	20

E465	METHYL ETHYL CELLU-LOSE	thickening agent, emulsifying agent, stabilizing agent, foaming agent, carrying agent	Content on anhydrous basis at least 3.5% and not over 6.5% of metoxy group (-OCH3) and at least 14.5% and not over 19% of ethoxyl group (-OCH2CH3 and at least 13.2% and not over 19.6% of the total number of alkoxy group, calculated as	3	5	1	1	20
E466	CARBOXYMETYL CEL-LULOSE	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent						
	SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE		Content on anhydrous basis at least 99.5%	3	5	1	1	20
	CELLULOSE GUM							
E467	ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE	emulsifying agent, thickening agent, stabilizing agent	At least 7% and not over 19% of eth-oxyl group (-OC2H5), and at least 10% and not over 38% of oxyethylene group (-OCH2CH2-), on dry and salt-free basis.	-	5	-	-	-
E468	CROSCARAMELLOSE (CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETYL CEL-LULOSE)	stabilizing agent, carrying agent		3	5	1	1	-
E469	ENZYMATICALLY HY-DROLYSED CARBOXY-METYL CELLULOSE	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent	At least 99.5%, including mono- and disaccharides, on dry basis	-	3	-	-	-
	ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUM							
E470	SALTS OF FATTY ACIDS (with base AI, Ca, Na, Mg, K and NH4)	emulsifying agent, stabilizing agent, free-flowing agent, carrying agent						
E 470a	SODIUM, POTASSIUM AND CALCIUM SALTS OF FATTY ACIDS		Content on anhydrous basis at least 95%	3	5	1	1	10
E 470b	MAGNESIUM SALTS OF FATTY ACIDS		Content on anhydrous basis at least 95%	3	5	1	1	10
E471	MONO- AND DIGLYC-	emulsifying	Mono- and diesters content: at least	3*	5*	1*	1*	10*

	ERIDES OF FATTY ACIDS	agent, stabilizing agent, carrying agent	70%					
E472a	ESTERS ACETIC AND FATTY ACID OF GLYC-EROL	emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent		3*	5*	1*	1*	10*
E472b	ESTERS LACTIC AND FATTY ACID OF GLYC-EROL	emulsifying agent, stabilizing agent		3*	5*	1*	1*	10*
E472c	CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent		-	2*	-	-	-
E472d	TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYC-ERIDES OF FATTY ACIDS	emulsifying agent, stabilizing agent		3*	5*	1*	1*	10*
E472e	DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	emulsifying agent, stabilizing agent, carrying agent		3*	5*	1*	1*	10*
E472f	MIXED TARTARIC, ACE-TIC AND FATTY ACID ES-TERS OF GLYCEROL	emulsifying agent, stabilizing agent,		3*	5*	1*	1*	10*
E473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	emulsifying agent, carrying agent	80%	3*	5*	1*	1*	10*
E474	SUCROGLYCERIDES	emulsifying agent	At least 40% and not over 60% of su-crose esters of fatty acids	3*	5*	1*	1*	10*
E475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	emulsifying agent, carrying agent	Total esters of fatty acids content at least 90%	3*	5*	1*	1*	10*
				Note: * Note: the purity criterion applies to the safety of sodium, po-tassium and calcium additives, fatty acids salts, however these sub-stances may be represented up to the maximum level of 6% (in the form of sodium oleate).				
E476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RIC-	emulsifying agent		3	5	1	1	10

	INOLEIC ACID							
E477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	emulsifying agent	Esters of fatty acids content at least 85%	3*	5*	1*	1*	10*
				Note: * Note: the purity criterion applies to the safety of sodium, potassium and calcium additives, fatty acids salts, however these substances may be represented up to the maximum level of 6% (in the form of sodium oleate).				
E479	THERMALLY OXIDIZED SOYABEAN OIL WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS	emulsifying agent						
E 479 b	THERMALLY OXIDISED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS			3	5	1	1	10
E480	DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE	emulsifying agent, water-retaining agent	98.5% on dry basis	-	2	-	-	-
E481	SODIUM STEAROYL -2-LACTYLATE	emulsifying agent, stabilizing agent		3	5	1	1	10
E482	CALCIUM STEAROYL -2-LACTYLATE	emulsifying agent, stabilizing agent		3	5	1	1	10
E483	STEARYL TARTRATE	flour processing substance	The total ester content is at least 90% of corresponding esters of the value at least 163 and not over 180	3	5	1	1	10
E484	STEARYL CITRATE	emulsifying agent		-	2	-	-	-
E491	SORBITAN MONOSTEARATE, SPAN 60	emulsifying agent, carrying agent	The content at least 95% of a mixture of sorbitol, sorbitol and esters isosorbide	3	5	1	1	10
E492	SORBITAN TRISTEARATE	emulsifying agent, carrying agent	The content at least 95% of a mixture of sorbitol, sorbitol and esters isosorbide	3	5	1	1	10
E493	SORBITAN MONOLAURATE, SPAN 20	emulsifying agent, carrying agent	The content at least 95% of a mixture of sorbitol, sorbitol and esters isosorbide	3	5	1	1	10
E494	SORBITAN MONOO-	emulsifying	The content at least 95% of a mixture	3	5	1	1	10

	LEATE, SPAN 80	agent, carrying agent	of sorbitol, sorbitol and esters isosorbide					
E495	SORBITAN MONOPALMITATE, SPAN 40	emulsifying agent, carrying agent	The content at least 95% of a mixture of sorbitol, sorbitol and esters isosorbide	3	5	1	1	10
E500	SODIUM CARBONATES:	acidity regulator, leavening agent, free-flowing agent						
	(i) Sodium carbonate,		99% of Na2CO3 on anhydrous basis	3	5	1	-	-
	(ii) Sodium hydrogen carbonate,		99% on anhydrous basis	3	5	1	-	-
	(iii) Sodium sesquicarbonate.		between 35.0% and 38.6% of NaHCO3 and between 46.4% and 50.0% of Na2CO3	3	5	1	-	-
E501	POTASSIUM CARBONATES:	acidity regulator, stabilizing agent, carrying agent						-
	(i) Potassium carbonate,		99.0% on anhydrous basis	3	5	1	-	-
	(ii) Potassium hydrogen carbonate.		The content at least 99.0% and not over 101.0% of KHCO3 on anhydrous basis	3	5	1	-	-
E503	AMMONIUM CARBONATES:	acidity regulator, leavening agent						
	(i) Ammonium carbonate,		At least 30.0% and not over 34.0% of NH3	3	5	1	-	-
	(ii) Ammonium hydrogen carbonate.		99.00%	3	5	1	-	-
E504	MAGNESIUM CARBONATES:	acidity regulator, free-flowing agent, colour fixative, carrying agent						
	(i) Magnesium carbonate,		At least 24.0% and not over 26.4% of Mg	-	2	-	-	-
	(ii) Magnesium hydrogen carbonate.		Mg content at least 40.0% and not over 45.0% calculated as MgO	3	10	1	-	-
E507	HYDROCHLORIC ACID	acidity regulator	Hydrochloric acid is commercially available in various concentrations. Concentrated hydrochloric acid contains at least 35.0% of HCl	1	1	1	-	-
E508	POTASSIUM CHLORIDE	jellifying agent, carrying agent	99% on dry basis	3	5	1	1	10
E509	CALCIUM CHLORIDE	firming agent,	93.0% on anhydrous basis	3	10	1	-	-

		carrying agent						
E510	AMMONIUM CHLORIDE	flour processing substance	99.0% on dry basis	-	2	-	-	-
E511	MAGNESIUM CHLORIDE	firming agent, carrying agent	99.00%	3	10	1	-	-
E513	SULPHURIC ACID	acidity regulator	Sulphuric acid is commercially available in various concentrations. The concentrated form contains at least 96.0%	3	5	1	-	-
E514	SODIUM SULPHATES	acidity regulator, carrying agent						
	(i) SODIUM SULPHATE		99.0% on anhydrous basis	3	5	1	-	-
	(ii) SODIUM HYDROGEN SULPHATE		95.20%	3	5	1	-	-
E515	POTASSIUM SULPHATES	acidity regulator, carrying agent						
	(i) POTASSIUM SULPHATE		99.00%	3	5	1	-	-
	(ii) POTASSIUM HYDROGEN SULPHATE		99.00%	3	5	1	-	-
E516	CALCIUM SULPHATE	flour processing substance, firming agent, carrying agent	99.0% on anhydrous basis	3	5	1	-	-
E517	AMMONIUM SULPHATE	flour processing substance, stabilizing agent, carrying agent	at least 99.0% and not over 100.5%	-	5	-	-	-
E518	MAGNESIUM SULPHATE	firming agent	At least 99.0% and not over 100.5% on ignition basis	3	2	-	-	-
E520	ALUMINIUM SULPHATE	firming agent	99.5% on ignition basis	3	10	1	-	-
E521	ALUMINIUM SODIUM SULPHATE	firming agent	The content on anhydrous basis at least 96.5% (anhydrous) and 99.5% (dodecahydrate)	3	5	1	-	-
E522	ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE	acidity regulator, stabilizing agent	99.50%	3	5	1	-	-
E523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	stabilizing agent, firming agent	99.50%	3	5	1	-	-
E524	SODIUM HYDROXIDE	acidity regulator	The content of solid drug formulations	3	0.5	1	-	-

			at least 98.0% of the total number of alkali (like NaOH). The solution content, respectively, is based on the specified or superscript per cent of NaOH					
E525	POTASSIUM HYDROXIDE	acidity regulator	85.0% of alkali calculated as KOH	3	10	1	-	-
E526	CALCIUM HYDROXIDE	acidity regulator, firming agent	92.00%	3	5	1	-	-
E527	AMMONIUM HYDROXIDE	acidity regulator	27% of NH3	3	5	-	-	-
E528	MAGNESIUM HYDROXIDE	acidity regulator, colour fixative	95.0% on anhydrous basis	3	10	-	-	-
E529	CALCIUM OXIDE	acidity regulator, flour processing substance	95.0% on firing basis	3	10	-	-	-
E530	MAGNESIUM OXIDE	free-flowing agent	98.0% on firing basis	3	10	-	-	-
E535	SODIUM FERROCYANIDE	free-flowing agent	99.00%	-	5	-	-	-
E536	POTASSIUM FERROCYANIDE	free-flowing agent	99.00%	-	5	-	-	-
E538	CALCIUM FERROCYANIDE	free-flowing agent	99.00%	-	5	-	-	-
E541	SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC	acidity regulator, emulsifying agent	95.0% (both forms)	3	4	1	1	-
E542	BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	emulsifying agent, free-flowing agent, water-retaining agent	At least 30% and not over 40% of Ca, and at least 32% of P2O5.	3	2	-	-	-
				Microbiological parameters:				
				The total number of aerobic microorganisms CFU/g, maximum	Coliforms, in 10 g	salmonellae, in 50 g		

				1,000	Not allowed	Not allowed		
E551	SILICON DIOXIDE AMORPHOUS	free-flowing agent, carrying agent	The content after ignition at least 99.0% (carbon white), or 94.0% (hydrated forms)	3	5	1	-	-
E552	CALCIUM SILICATE	free-flowing agent, carrying agent	The content on anhydrous basis: - as SiO2 at least 50% and not over 95% - as CaO at least 3% and not over 35%	3	5	1	-	-
E553	MAGNESIUM SILICATES:	free-flowing agent						
	(i) Magnesium silicate,		Content at least 15% of MgO and at least 67% of SiO2 on firing basis	3	5	1	-	-
	(ii) Magnesium trisilicate,		Content at least 29.0% of MgO and at least 65.0% of SiO2 on firing basis	3	5	1	-	-
	(iii) Talc (Talc).			10	5	-	-	-
E554	SODIUM ALUMINOSILICATE	free-flowing agent	The content on anhydrous basis: - as SiO2 at least 66.0% and not over 88.0% - as Al2O3 at least 5.0% and not over 15.0%	3	5	1	-	-
E555	POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE	free-flowing agent	98%	3	10	1	2	-
E556	CALCIUM ALUMINIUM SILICATE	free-flowing agent	The content on anhydrous basis: - as SiO2 at least 44.0% and not over 50.0% - as Al2O3 at least 3.0% and not over 5.0% - as CaO at least 32.0% and not over 38.0	3	10	1	-	-
E558	BENTONITE	free-flowing agent, carrying agent	Montmorillonite content at least80%	2	20	-	-	-
E559	ALUMINIUM SILICATE (KAOLIN)	free-flowing agent, carrying	The content at least 90% (the total of silica and alumina after ignition), sili-	3	5	1	-	-

		agent	con (SiO2) between 45% and 55% alumina (Al2O3) from 30% to 39%					
E570	FATTY ACIDS	stabilizing agent, glazing agent, defoaming agent, carrying agent	98% by means of chromatography	3	1	1	-	-
E574	GLUCONIC ACID (D-)	acidity regulator, antioxidant, leavening agent 50.0% (in gluconic acid)	50.0% (in gluconic acid)	3	5	1	-	-
E575	GLUCONO DELTA-LACTONE	acidity regulator, antioxidant, leavening agent	99.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E576	SODIUM GLUCONATE	acidity regulator, antioxidant	98.00%	-	2	-	-	-
E577	POTASSIUM GLUCONATE	acidity regulator, antioxidant, carrying agent	at least 97.0% and not over 103.0% on dry basis	-	2	-	-	-
E578	CALCIUM GLUCONATE	acidity regulator, firming agent	at least 98.0% and not over 102% on anhydrous and monohydrate basis	-	2	-	-	-
E579	FERROUS GLUCONATE	colour fixative	95% on dry basis	3	5	1	1	-
E580	MAGNESIUM GLUCONATE	acidity regulator, antioxidant, firming agent	At least 98.0% and not over 102.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E585	FERROUS LACTATE	colour fixative	96% on dry basis	3	5	1	1	-
E586	4-HEXYLRESORCINOL	antioxidant	98% on dry basis	-	2	3	-	-
E620	GLUTAMIC ACID, L(+)-)	taste and flavor enhancer	At least 99.0% and not over 101.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E621	MONOSODIUM GLUTAMATE	taste and flavor enhancer	Content at least 99.0% and not over 101.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E622	MONOPOTASSIUM GLUTAMATE	taste and flavor enhancer	Content at least 99.0 and not over 101.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E623	CALCIUM GLUTAMATE	taste and flavor	at least 98,0% and not over 102.0% on	-	2	-	-	-

		enhancer	anhydrous basis					
E624	MONOAMMONIUM GLU-TAMATE	taste and flavor enhancer	at least 99.0% and not over 101.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E625	MAGNESIUM GLUTA-MATE	taste and flavor enhancer	at least 95,0% and not over 105.0%, on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E626	GUANYLIC ACID	taste and flavor enhancer	than 97.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E627	DISODIUM 5'-GUANYLATE	taste and flavor enhancer	97.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E628	DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE	taste and flavor enhancer	97.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E629	CALCIUM 5'-GUANYLATE	taste and flavor enhancer	97.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E630	INOSINIC ACID	taste and flavor enhancer	97.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E631	DISODIUM 5'-INOSINATE	taste and flavor enhancer	97.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E632	POTASSIUM INOSINATE	taste and flavor enhancer	97.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E633	CALCIUM 5'-INO	taste and flavor enhancer	97.0% on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E634	CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES	taste and flavor enhancer	The content and basic components at least 97.0%, and each component at least 47.0% and not over 53%, in each case on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E635	DISODIUM 5' -RIBONUCLEOTIDES	taste and flavor enhancer	The content and basic components at least 97.0%, and each component at least 47.0% and not over 53%, in each case on anhydrous basis	-	2	-	-	-
E636	MALTOL	taste and flavor enhancer	99.0% calculated on anhydrous basis	-	1	-	-	-
E637	ETHYL MAL	taste and flavor enhancer	99.0% calculated on anhydrous basis	-	1	-	-	-
E640	GLYCINE AND ITS SO-	taste and flavor	98.5% on anhydrous basis	3	5	1	-	-

	DIUM SALT	enhancer, carrying agent						
E650	ZINC ACETATE	taste and flavor enhancer	at least 98% and not over 102% of C4H6O4 Zn · 2H2O	3	20	-	5	-
E900	POLYDIMETHYLSILOXANE	defoaming agent, emulsifying agent, free-flowing agent	The total silicine content at least 37.3% and not over 38.5%	3	5	1	-	-
E901	BEESWAX, WHITE AND YELLOW	glazing agent, carrying agent		3	5	1	-	-
E902	CANDELILLA WAX	glazing agent		3	5	1	-	-
E903	CARNAUBA WAX	glazing agent		3	5	1	-	-
E904	SHELLAC	glazing agent		-	2	-	-	-
E905	MICROCRYSTALLINE WAX	glazing agent	Molecular weight, at least 500; Viscosity under 1,000C, at least 1.1 mm2/sec	3	3			Benz(a)pyrene content not over 50 mg/kg; Sulphur content not over 0.4 mass %
E907	HYDROGENATED POLY-1-DECENE	glazing agent	At least 98.5% of hydrogenized poly-1-decene having the following distribution of oligomers: C30: 13-37%	-	1	-	-	-
E912	MONTANIC ACID ESTERS	glazing agent		2	2	-	-	-
E914	OXIDIZED POLYETHYLENE WAX	glazing agent		-	2	-	-	-
E920	CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS	flour processing substance	at least 98.0% and not over 101.5% on anhydrous basis	1.5	5	-	-	-
E927b	CARBAMIDE (UREA)	flour processing substance, taste and flavor enhancer	99.0% on anhydrous basis	3	5	-	-	-
E928	BENZOYL PEROXIDE	flour processing substance, con-	96%	-	2	-	-	-

		serving agent						
E938	ARGON	propellant, packaging gas	99%	-	-	-	-	-
E939	GELLIUM	propellant, packaging gas	99%	-	-	-	-	-
E941	NITROGEN	propellant, packaging gas	99%	-	-	-	-	-
E942	NITROUS OXIDE	propellant, packaging gas	99%	-	-	-	-	-
E943a	BUTANE	propellant, packaging gas	96%	-	-	-	-	-
E943b	ISOBUTANE	propellant, packaging gas	94%	-	-	-	-	-
E944	PROPANE	propellant, packaging gas	95%	-	-	-	-	-
E948	OXYGEN	propellant, packaging gas	99%	-	-	-	-	-
E949	HYDROGEN	propellant, packaging gas	99.9%	-	-	-	-	-
E950	ACESULFAME POTASSIUM	sweetening agent	At least 99.0% and not over 101.0% on dry basis	-	1	-	-	-
E951	ASPARTAME	sweetening agent, taste and flavor enhancer	At least 98% and not over 102% on dry basis	-	1	-	-	-
E952	CYCLAMIC ACID and Na, Ca salts	sweetening agent	Cyclamic acid content at least 98% and not over 102% in terms of anhydrous $C_6H_{13}NO_3S$	3	1			The content, % (in terms of dry weight) of Cyclohexylamine not over 10 mg/kg; dicyclohexylamine not over 1 mg/kg; Aniline, not over 1 mg/kg
	952(ii) CALCIUM CYCLAMATE		At least 98.0% and not over 101.0% on anhydrous basis	-	1	-	-	-

	952(iv) SODIUM CYCLAMATE		At least 98.0% and not over 101.0% on dry basis	-	1	-	-	-
E953	ISOMALT, ISOMALTITOL	sweetening agent, free-flowing agent, filling agent, carrying agent, glazing agent	At least 98% of hydrogenated mono- and disaccharides and at least 86% of mixtures of 6-O-alpha-D- glucopyranosyl-D-sorbitol and 1-O-alpha-D- glucopyranosyl-D-mannitol on anhydrous basis	-	1	-	-	-
E954	SACCHARIN and Na, K, Ca salts	sweetening agent						
	954(i) SACCHARIN		At least 99% and not over 101.0% on dry basis	-	1	-	-	-
	954(ii) CALCIUM SACCHARIN		99% after drying	-	1	-	-	-
	954(iii) POTASSIUM SACCHARIN		At least 99% and not over 101% on dry basis	-	1	-	-	-
	954(iv) SODIUM SACCHARIN		At least 99% and not over 101% on dry basis	-	1	-	-	-
E955	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)	sweetening agent	At least 98% and not over 102% in terms of the anhydrous basis	-	1	-	-	-
E957	THAUMATIN	sweetening agent, taste and flavor enhancer	At least 15.1% of Nitrogen on dry basis, equivalent to at least 93% of a protein (N x 6.2)	-	3	-	-	-
				Microbiological parameters:				
				The total number of aerobic microorganisms CFU/g, maximum	Coliforms, in 1 g			
				1000	Not allowed			
E959	NEOHESPERIDINE DIHY-	sweetening agent	Neohesperidin content in terms of dry	3	2			

	DROCHALCONE		weight, at least 96%					
E960	STEVIOL GLYCOSIDES	sweetening agent	Steviol glycosides content, at least 95% (steviosides, rebaudiosides A, B, C, D, E and F, steviol biosides, rubusosides, dulcosides (in terms of dry weight).	1	1			Residual quantities of solvents, maximum: Methanol — 200 mg/kg Ethanol — 1 g/kg
E961	NEOTAME	sweetening agent	97.0% on dry basis	-	1	-	-	-
E962	SALT OF ASPARTAME-ACESULFAME	sweetening agent	63.0% to 66.0% of aspartame (on dry basis) and 34.0% to 37.0% of acesulfame (acid form on dry basis).	-	1	-	-	-
E965	MALTITOL AND MALTITOL SYRUP	sweetening agent, stabilizing agent, emulsifying agent, carrying agent						
	965(i) MALTITOL		98.0%	-	1	-	-	-
	965(ii) MALTITOL SYRUP		At least 99.0% of the total number of hydrogenated saccharides on anhydrous basis and at least 50.0% of maltitol on anhydrous basis	-	1	-	-	-
E966	LACTITOL	sweetening agent, carrying agent	At least 95.0% and not over 102.0% on anhydrous basis	-	1	-	-	-
E967	XYLITOL	sweetening agent, water-retaining agent, stabilizing agent, emulsifying agent	At least 98.5% and not over 101.0% on anhydrous basis	-	1	-	-	-
E968	ERYTHRITOL	sweetening agent, water-retaining agent, stabilizing agent	Erythritol content at least 99% (in terms of dry weight).		1			
E999	QUILLAIA EXTRACTS	foaming agent		2	5	1	-	-
E1200	POLYDEXTROSES	stabilizing agent, thickening agent, water-retaining agent, carrying	90% of a polymer on an ash-free and anhydrous basis	-	0.5	-	-	-

		agent						
E1201	POLYVINYLPYRROLI-DONE	thickening agent, stabilizing agent, carrying agent	At least 11.5% and not over 12.8% of Nitrogen (N) on anhydrous basis	-	5	-	-	-
E1202	POLYVINYLPOLYPYR-ROLIDONE	colour fixative, stabilizing agent, carrying agent	At least 11% and not over 12.8% nitro-gen (N) on anhydrous basis	-	5	-	-	-
E1203	POLYVINYL ALCOHOL	water-retaining agent, glazing agent		-	2	-	-	-
E1204	PULLULAN	glazing agent, thickening agent	90% of glucan on dry basis	-	1	-	-	-
				Microbiological parameters:				
				CGB (coli-forms), in 25 g	salmo-nellae, in 25 g	Yeast, moulds CFU/g, maximum		
				Not al-lowed	Not al-lowed	100		
				Toxic elements, mg/kg, maximum				
				arsenic	lead	mercury	cad-mium	total heavy metals (in terms of lead)
E1400	DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW	stabilizing agent, thickening agent		-	2	-	-	-
E1401	ACID-TREATED STARCH	stabilizing agent, thickening agent		-	2	-	-	-
E1402	ALKALINE TREATED STARCH	stabilizing agent, thickening agent		-	2	-	-	-
E1403	BLEACHED STARCH	stabilizing agent, thickening agent		-	2	-	-	-
E1404	OXIDIZED STARCH	emulsifying agent, thickening agent, carrying agent		1	2	0.1	-	-
E1405	STARCHES ENZYME-TREATED	thickening agent		-	2	-	-	-
E1410	MONOSTARCH PHOS-PHATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent		1	2	0.1	-	-
E1412	DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SO-DIUM TRIMETASPHOS-	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent		1	2	0.1	-	-

	PHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLO-RIDE							
E1413	PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent		1	2	0.1	-	-
E1414	ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	emulsifying agent, thickening agent, carrying agent		1	-	-	-	-
E1420	STARCH ACETATE ES-TERIFIED WITH ACETIC ANHYDRIDE	stabilizing agent, thickening agent		1	2	0.1	-	-
E1422	ACETYLATED DISTARCH ADIPATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent		1	2	0.1	-	-
E1440	HYDROXYPROPYL STARCH	emulsifying agent, thickening agent, carrying agent		1	2	0.1	-	-
E1442	HYDROXYPROPYL DIS-TARCH PHOSPHATE	stabilizing agent, thickening agent, carrying agent		1	2	0.1	-	-
E1450	STARCH SODIUM °CTENYL SUCCINATE	stabilizing agent, thickening agent, emulsifying agent, carry-ing agent		1	2	0.1	-	-
E1451	ACETILATED OXYDISED STARCH	emulsifying agent, thickening agent		1	2	0.1	-	-
E1452	STARCH ALUMINIUM °CTENYL SUCCINATE	stabilizing agent, glazing agent		1	2	0.1	-	-
E1503	CASTOR OIL	glazing agent, free-flowing agent, filling agent	99.00%	3	5	-	-	-
E1505	TRIETHYL CITRATE	foaming agent, carrying agent	Triethyl citrate content, at least 99%	3	2			
E1517	DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT)	water-retaining agent, carrying agent	94.00%	3	5	-	-	-
E1518	TRIACETIN	water-retaining agent, carrying agent	98.00%	3	5	-	-	-

E1519	BENZYL ALCOHOL	carrying agent	98.00%	-	5	-	-	-
E1520	PROPYLENE GLYCOL	water-retaining agent, carrying agent	99.5% on anhydrous basis	-	5	-	-	-
E1521	POLYETHYLENE GLYCOL	glazing agent, stabilizing agent, carrying agent		-	1	-	-	-
-	Dihydroquercetin	antioxidant						
-	Quercetin	antioxidant						
-	RED RICE	colouring agent						
-	Licorice root (Glycyrrhiza sp.) extract	stabilizing agent, foaming agent						
-	Soap root (Acantophyllum sp.) extract	stabilizing agent,						
		foaming agent						
-	Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni), leaves powder and syrup therefrom	sweetening agent						
-	Sodium, potassium and calcium succinates	acidity regulators						
-	Chitosan, chitosonium hydrochloride	filling agent, thickening agent, stabilizing agent						

Supplement 29
to the technical regulations
Safety Requirements for Food Additives,
Flavorings and
Technological Aids
(TR CU 029/2012)

Hygienic Standards of the Application of Food Additives in Food Products for Child Nutrition for Children of an Early Age

Table 1

Food Additives for Production of Human Milk Substitutes for Healthy Children of the First Year of Age[1]

Food additive (index E)	**The maximum level in a ready-prepared product**
Acids, acidity regulators[2]	
Citric acid (E330), potassium citrate (E332), sodium citrate (E331) — separate or combined in terms of the acid	2 g/l
L(+)Lactic acid (E270)[3]	in accordance with TD
Phosphoric acid (E338), potassium phosphate (E340), sodium phosphate (E339) — separate or combined as added phosphates in terms of P_2O_5	1 g/l
Antioxidants	
L-Ascorbyl palmitate (E304)	10 mg/l
Tocopherol concentrate (E306), alpha-tocopherol (E307), gamma-tocopherol (E308), delta-tocopherol (E309) — separate or combined	10 mg/l
Emulsifying agents[4]	
Lecithins (E322)	1 g/l
Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	4 g/l
Citric acid and mono- and diglycerides esters of fatty acids (E472c): for powder-like mixtures for liquid mixtures containing partially hydrolyzed proteins, peptides or amino acids	 7.5 g/l 9 g/l
Sucrose esters of fatty acids (E473) for products containing hydrolyzed proteins, peptides or amino acids	120 mg/l
Other food additives	
Guar gum (E412) for products containing hydrolyzed proteins	1 g/l
Nitrogen (E941) Argon (E938) Gellium (939)	
Carbon dioxide (E290)	in accordance with TD
Flavorings — natural fruits extracts	in accordance with TD

Note:

[1] — Food additives are allowed as part of another product upon production of products of child nutrition. The content of gym arabica (E414) in such products must not exceed 150 g/kg, amorphous silicon dioxide (E551) — 10 g/kg. Mannitol (E421) is allowed in products of child nutrition as part of vitamin B12 upon the use thereof as a carrying agent, vitamin B12 content must not exceed 1 g/kg of mannitol. Sodium ascorbate (E301) is allowed as part of coatings of polyunsaturated fatty acids preparations. The intake from other products must not exceed the following limits: for gym arabica (E414) — 10 mg/kg, for sodium ascorbate (E301) — 75 mg/kg of a ready-prepared product.

The intake of starch sodium octenyl succinate (E1450) is allowed as part of vitamin and polyunsaturated fatty acids preparations, the content of which must not exceed: as for the vitamin preparations — 100 mg/kg of a ready-prepared product, as for the polyunsaturated fatty acids preparations — 1 g/kg of a ready-prepared product.

[2] — Upon the use of food additives — potassium (E332) and sodium citrates (E331) and potassium (E340) and sodium phosphates (E339) producing physiologically active ions of mineral substances, in production of child milk products based on cow milk proteins the total quantity of such mineral substances in terms of 100 kcal of the end (under the instruction) product must constitute the following: sodium — 20-60 mg, potassium — 60-145 mg, phosphor — 25-90 mg.

[3] — L(+)- lactic acid (E270) produced from non-pathogenic and non-toxic strains of microorganisms may be used for production of cultured milk products.

[4] — If more than one of the following substances is added to a product: lecithins (E322), mono- and diglycerides of fatty acids (E471), citric acid and mono- and diglycerides esters of fatty acids (E472c) and sucrose esters of fatty acids (E473), the maximum levels established therefor in products must be proportionally decreased, i.e. the total mass (expressed in per cents of the maximum levels of separate emulsifying agents) must constitute not over 100 per cent.

Table 2

Food Additives for Production of Subsequent Mixtures for Healthy Children Older than Five Months of Age[1]

Index **Food additive (E)**	**The maximum level in a ready-prepared product**
Acids, acidity regulators[2]	
Citric acid (E330), potassium citrate (E332), sodium citrate (E331) — separate or combined in terms of the acid	2 g/l
L(+)Lactic acid (E270)[3]	In accordance with TD
Phosphoric acid (E338), potassium phosphate (E340), sodium phosphate (E339) — separate or combined as added phosphates in terms of P2O5	1 g/l
Antioxidants	
L-Ascorbyl palmitate (E304)	10 mg/l
Tocopherol concentrate (E306), alpha-tocopherol (E307), gamma-tocopherol (E308), delta-tocopherol (E309) — separate or combined	10 mg/l
Emulsifying agents[4]	
Lecithins (E322)	1 g/l
Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	4 g/l
Citric acid and mono- and diglycerides esters of fatty acids (E472c): for powder-like mixtures for liquid mixtures containing partially hydrolyzed proteins, peptides or amino acids	 7.5 g/l 9 g/l
Sucrose esters of fatty acids (E473) for products containing hydrolyzed proteins, peptides or amino acids	120 mg/l
Stabilizing agents[5]	
Guar gum (E412)	1 g/l
Carob bean gum (E410)	1 g/l
Carrageenan (E407)	0.3 g/l
Pectins (E440) for sour extra nutrition products	5 g/l
Flavorings	
Natural flavorings	in accordance with TD
Ethyl vanillin for products based on grain and fruit[6]	50 mg/kg
Vanilla extract For products based on grain and fruit[6]	in accordance with TD
Nitrogen (E941) Argon (E938) Gellium (939) Carbon dioxide (E290)	in accordance with TD

Note:

[1] — Food additives are allowed as part of another product upon production of products of child nutrition. The content of gym arabica (E414) in such products must not exceed 150 g/kg, amorphous silicon dioxide (E551) — 10 g/kg. Mannitol (E421) is allowed in products of child nutrition as part of vitamin B12 upon the use thereof as a carrying agent, vitamin B12 content must not exceed 1 g/kg of mannitol. Sodium ascorbate (E301) is allowed as part of coatings of polyunsaturated fatty acids preparations. The intake from other products must not exceed the following limits: for gym arabica (E414) — 10 mg/kg, for sodium ascorbate (E301) — 75 mg/kg of a ready-prepared product.

The intake of starch sodium octenyl succinate (E1450) is allowed as part of vitamin and polyunsaturated fatty acids preparations, the content of which must not exceed: as for the vitamin preparations — 100 mg/kg of a ready-prepared product, as for the polyunsaturated fatty acids preparations — 1 g/kg of a ready-prepared product.

[2] — Upon the use of food additives — potassium (E332) and sodium citrates (E331) and potassium (E340) and sodium phosphates (E339) producing physiologically active ions of mineral substances, in production of child milk products based on cow milk proteins the total quantity of such mineral substances in terms of 100 kcal of the end (under the instruction) product must comprise the following: sodium — 20-60 mg, potassium — 60-145 mg, phosphor — 25-90 mg.

[3] — L(+)- lactic acid (E270) produced from non-pathogenic and non-toxic strains of microorganisms may be used for production of cultured milk products.

[4] — If more than one of the following substances is added to a product: lecithins (E322), mono- and diglycerides of fatty acids (E471), citric acid and mono- and diglycerides esters of fatty acids (E472c) and sucrose esters of fatty acids (E473), the maximum levels established therefor in products must be proportionally decreased, i.e. the total weight (expressed in per cents of the maximum levels of separate emulsifying agents) must constitute not over 100 per cent.

[5] — If more than one of the following substances is added to a product: carrageenan (E407), carob bean gum (E410) and guar gum (E412), the maximum levels established in products therefor must be proportionally decreased, i.e. the total mass (expressed in per cents from the maximum levels of separate stabilizing agents) must constitute not over 100 per cents.

[6] — Allowed to be used for children older than 4 months of age.

Table 3

Food Additives for Production of Extra Nutrition Products for Healthy Children of the First Year of Age and for Nutrition of Children from One to Three Years of Age[1]

Food additive	Products	The maximum level in ready-prepared products
Potassium hydroxide (E525), calcium hydroxide (E526), sodium hydroxide (E524) — only for pH regulation	Extra nutrition products	in accordance with TD
L-Cysteine and its salts — sodium and potassium hydrochlorides (E920)	Dry biscuits	1 g/kg
Ammonium carbonates (E503), potassium carbonates (E501), sodium carbonates (E500) — only as a leavening agent (for dough)	Extra nutrition products	in accordance with TD
Calcium carbonate (E170) — only for pH regulation	Extra nutrition products	in accordance with TD
Citric acid (E330), potassium citrates (E332), calcium citrates (E333), sodium citrates (E331) — separate or combined, only for pH regulation	Extra nutrition products	in accordance with TD
	Fruit-based products with reduced sugar content (only E333)	in accordance with TD
Lactic acid (E270), potassium lactate (E326), calcium lactate (E327), sodium lactate (E325) — separate or combined, only for pH regulation[2, 3]	Extra nutrition products	in accordance with TD
Hydrochloric acid (E507)	Extra nutrition products	in accordance with TD
Acetic acid (E260), potassium acetate (E261), calcium acetates (E263), sodium acetate (E262) — separate or combined, only for pH regulation	Extra nutrition products	in accordance with TD
Malic acid (E296) — only for pH regulation[2]	Extra nutrition products	In accordance with TD
o-Phosphoric acid (E338) — added phosphate in terms of P2O5, only for pH regulation	Extra nutrition products	1 g/kg
Potassium phosphates (E340), calcium phosphates (E341), sodium phosphates (E339) — separate or combined, as added phosphate in terms of P2O5	Grain-based products;	1 g/kg
	Fruit-based desserts (only E341iii)	1 g/kg
Twice-substituted sodium pyrophosphate (E450i)	Sponge cakes and dry bread crumbs	500 mg/kg residual quantity
L-ascorbic acid (E300), L-calcium ascorbate (E302), L-sodium ascorbate (E301),	Horticultural products, except for juice fruit products and (or) vegetables	300 mg/kg

L-potassium ascorbate (E303) — separate or combined in terms of ascorbic acid	Products containing fat, products based on grains, including sponge cakes and dry bread crumbs	200 mg/kg
L-Ascorbyl palmitate (E304), tocopherol concentrate (E306), alpha-tocopherol (E307), гамма-tocopherol (E308), дельта-tocopherol (E309) — separate or combined	Products containing fat, products out of grains, sponge cakes, dry bread crumbs	100 mg/kg
Lecithins (E322)	Sponge cakes and dry bread crumbs; products based on grains	10 g/kg
Mono- and diglycerides of fatty acids (E471), citric and fatty acid esters of glycerol (E472c), lactic and fatty acid esters of glycerol (472b) vinegar and fatty acid esters of glycerol (E472a) — separate or combined	Sponge cakes and dry bread crumbs; products based on grains	5 g/kg
Alginic acid (E400), potassium alginate (E402), calcium alginate (E404) sodium alginate (E401) — separate or combined	Desserts, puddings	500 mg/kg
Guar gum (E412), gym arabic (E414) carob bean gum (E410) Xantan gum (E415) pectins (E440) — separate or combined	Extra nutrition products	10 g/kg
	Gluten-free products based on grains	20 g/kg
Silicon dioxide amorphous (E551)	Dry grain products	2 g/kg
Tartaric acid (E334), potassium tartrate (E336), calcium tartrate (E354), sodium tartrate (E335) — separate or combined[2]	Sponge cakes and dry bread crumbs	500 mg/kg residual quantity
Glucono delta-lactone (E575)	Sponge cakes and dry bread crumbs	500 mg/kg residual quantity
Modified starches: acetylated distarch adipate (E1422), acetylated distarch phosphate (E1414), acetylated starch (E1420), acetilated oxydised starch (E1451), distarch phosphate (E1412), monostarch phosphate (E1410), oxidized starch (E 1404), distarch phosphate phosphated (E1413), starch sodium octenyl succinate (E1450) — separate or combined	Extra nutrition products	50 g/kg
Nitrogen (E941) Argon (E938)	Extra nutrition products	in accordance with TD

Gellium (939) Carbon dioxide (E290)		

Note:

[1] — Food additives are allowed as part of another product upon production of products of child nutrition. The content of gym arabica (E414) in such products must not exceed 150 g/kg, amorphous silicon dioxide (E551) — 10 g/kg. Mannitol (E421) is allowed in products of child nutrition as part of vitamin B12 upon the use thereof as a carrying agent, vitamin B12 content must not exceed 1 g/kg of mannitol. Sodium ascorbate (E301) is allowed as part of coatings of polyunsaturated fatty acids preparations. The intake from other products must not exceed the following limits: for gym arabica (E414) — 10 mg/kg, for sodium ascorbate (E301) — 75 mg/kg of a ready-prepared product.

The intake of starch sodium octenyl succinate (E1450) is allowed as part of vitamin and polyunsaturated fatty acids preparations, the content of which must not exceed: as for the vitamin preparations — 100 mg/kg of a ready-prepared product, as for the polyunsaturated fatty acids preparations — 1 g/kg of a ready-prepared product.

[2] — For manufacturing of extra nutrition products only L(+)- forms of lactic (E270), tartaric (E334), malic (E296) acids and salts thereof may be used.

[3] — For manufacturing of cultured milk products L(+)- lactic acid (E270) produced from non-pathogenic and non-toxigenic strains of microorganisms may be used.

Table 4

Food Additives for Production of Specialized Dietetic Products for Children Less Than Three Years of Age[1, 2]

Food additive	**Products**	**The maximum level in ready-prepared products**
Sodium alginate (E401)	Special products of adjusted composition, necessary upon metabolic disorder and tube feeding, for children over 4 months of age	1 g/l
Citric and fatty acid esters of glycerol (E472c)	Powder-like dietetic products for children from birth	7.5 g/l
	Liquid dietetic products for children from birth	9 g/l
Guar gum (E412)	Products and liquid mixtures containing hydrolyzed proteins, peptides or amino acids, for children from birth	10 g/l
Carob bean gum (E410)	Products for reduction of gastroesophageal reflux, designated for children from birth	10 g/l
Sodium carboxymethyl cellulose (E466)	Products for dietetic correction of metabolic disorders for children from birth	10 g/l
Starch octenyl succinate (E1450)	Child mixtures	20 g/l
Xantan gum (E415)	Products based on peptides from or amino acids to be used for patients with affected gastrointestinal tract, protein malabsorption, for dietetic correction of metabolic disorders affecting children from birth	1.2 g/l
Mono- and diglycerides of fatty acids (E471)	Products with deliberately reduced protein content for children from birth	5 g/l
Pectins (E440)	Products applied in the events of gastrointestinal disorders	10 g/l
Propylene glycol-alginate (E405)	Special products designated for children older than 12 months of age with cow milk protein intolerance and for dietetic correction of congenital metabolic disorders	200 mg/l
Sucrose esters of fatty acids (E473)	Products containing protein hydrolyzates, peptides and amino acids	120 mg/l
Nitrogen (E941) Argon (E938) Gellium (939) Carbon dioxide (E290)	Dietetic products	in accordance with TD

Note:

[1] — Food additives are allowed as part of another product upon production of products of child nutrition. The content of gym arabica (E414) in such products must not exceed 150 g/kg, amorphous silicon dioxide (E551) — 10 g/kg. Mannitol (E421) is allowed in products of child

nutrition as part of vitamin B12 upon the use thereof as a carrying agent, vitamin B12 content must not exceed 1 g/kg of mannitol. Sodium ascorbate (E301) is allowed as part of coatings of polyunsaturated fatty acids preparations. The intake from other products must not exceed the following limits: for gym arabica — 10 mg/kg, for sodium ascorbate — 75 mg/kg of a ready-prepared product (section 4.4).

The intake of starch sodium octenyl succinate (E1450) is allowed as part of vitamin and polyunsaturated fatty acids preparations, the content of which must not exceed: as for the vitamin preparations — 100 mg/kg of a ready-prepared product, as for the polyunsaturated fatty acids preparations — 1 g/kg of a ready-prepared product.

[2] — Upon manufacturing of special dietetic products for children less than three years of age food additives specified in tables 1, 2 and 3 of this Supplement may be used, as well.

The Eurasian Economic Commission Council Decision as of September 18, 2014 No. 69 “On Amendments to the Technical Regulations of the Customs Union “Safety Requirements for Food Additives, Flavours and Auxiliary Substances” (CU TR 029/2012)”

The Eurasian Economic Commission Council Decision as of September 18, 2014 No. 69
“On Amendments to the Technical Regulations of the Customs Union “Safety Requirements for Food Additives, Flavours and Auxiliary Substances” (CU TR 029/2012)”

Pursuant to **Article 3** of the Eurasian Economic Commission Treaty as of November 18, 2011, the Council of the Eurasian Economic Commission has decided as follows:

1. In **Table 2, Appendix 29** to the Technical Regulations of the Customs Union “Safety Requirements for Food Additives, Flavours and Auxiliary Substances” (CU TR 029/2012) approved by the Eurasian Economic Commission Council **Decision** No. 58 as of July 20, 2012, in the “Flavours” section **the second item** in the first column shall be amended as follows:

“Vanillin for products on grain and fruit basis*(6)”.

2. This Decision shall take effect six months after the date of its **official publication**.

The Eurasian Economic Commission Council Members:

The Republic of Belarus represented by
S. Rumas

The Republic of Kazakhstan represented by
B. Sagintayev

The Russian Federation represented by
I. Shuvalov

EURASISCHE WIRTSCHAFTSKOMMISSION
RAT

BESCHLUSS

9. Oktober 2013 **Nr. 67** Kasan

über das Technische Reglement der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“

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

1. Das beigefügte Technische Reglement der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU 033/2013) wird angenommen.
2. Das technische Reglement der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU 033/2013) tritt am 01. Mai 2014 in Kraft.
3. Die Regierung der Russischen Föderation bereitet gemeinsam mit der Eurasischen Wirtschaftskommission bis zum Inkrafttreten des technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU 033/2013) Änderungen des genannten technischen Reglements entsprechend dem Beschluss vor, wonach Bestimmungen eingeführt werden, wiederhergestellte Milch als Milcherzeugnis, das in einer Verbraucherverpackung abgefüllt ist, eingruppiert und mit einer entsprechenden Kennzeichnung versehen wird. Diese Änderungen sind ordnungsgemäß zu beschließen.
4. Der vorliegende Beschluss tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen nach der öffentlichen Bekanntgabe in Kraft.

Die Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission

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

Nichtamtliche Übersetzung aus dem Russischen

Nichtamtliche Übersetzung aus dem Russischen

Verabschiedet

mit Beschluss Nr. 67 des Rates
der Eurasischen Wirtschaftskommission
vom 09. Oktober 2013

Technisches Reglement

der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU033/2013)

Das vorliegende technische Reglement wurde entsprechend der Vereinbarung über die einheitlichen Prinzipien und Regeln der technischen Regulierung in der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation vom 18. November 2010 erarbeitet.

Das vorliegende technische Reglement legt die für die Verwendung und die Erfüllung auf dem Zollgebiet der Zollunion bindenden Anforderungen an die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen, die auf dem Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden, an deren Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung sowie die Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Milch und Milcherzeugnissen zur Sicherstellung ihrer ungehinderten Beförderung fest.

Werden in Bezug auf Milch und Milcherzeugnisse weitere technische Reglements der Zollunion verabschiedet, die Sicherheitsanforderungen an Milch und Milcherzeugnisse, an deren Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung sowie Anforderungen an deren Kennzeichnung und Verpackung festlegen, haben die Milch und die Milcherzeugnisse, deren Herstellung, Lagerung, Transport, Verkauf und Entsorgung sowie deren Kennzeichnung und Verpackung den Anforderungen sämtlicher technischer Reglements der Zollunion zu entsprechen, 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, das Leben und die Gesundheit von Tieren zu schützen sowie Handlungen vorzubeugen, die die Verbraucher von Milch und Milcherzeugnissen hinsichtlich deren Bestimmung und Sicherheit in die Irre führen, und erstreckt sich auf Milch und Milcherzeugnisse, die auf dem Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden sowie auf deren Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung.

2. Das vorliegende technische Reglement findet Anwendung auf Milch und Milcherzeugnisse, die auf dem Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden und zum Verzehr vorgesehen sind, einschließlich:

a) Rohmilch (Rohstoff), Magermilch roh und wärmebehandelt (Rohstoff), Rahm roh und wärmebehandelt (Rohstoff);
b) Milcherzeugnisse, u. a.:
Milcherzeugnisse;
zusammengesetzte Milcherzeugnisse;
milchhaltige Produkte;
Nebenprodukte der Milchverarbeitung;
Kindernahrung auf Milchbasis für Kleinkinder (0 – 3 Jahre), Vorschulkinder (3 – 6 Jahre), Schulkinder (6 Jahre und älter), adaptierte oder teilweise adaptierte Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockene), trockene Sauermilchmischungen, Milchgetränke (darunter auch trockene) für Nahrung von Kleinkindern, verzehrfertige Milchbreie sowie trockene Milchbreie (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Nahrung von Kleinkindern;
c) Abläufe in der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung von Milch und Milcherzeugnissen;
d) Funktionale Komponenten, die für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten erforderlich sind;

3. Das vorliegende technische Reglement gilt nicht für folgende Erzeugnisse:
a) Erzeugnisse, die auf der Basis von Milch und Milcherzeugnissen hergestellt werden und für eine spezielle Ernährung bestimmt sind (mit Ausnahme von Milch und Milcherzeugnissen für Kindernahrung);
b) Fertiggerichte und Konditoreiwaren, Nahrungsergänzungsmittel und biologisch aktive Zusatzstoffe, Arzneimittel, Tierfuttermittel und Nicht-Lebensmittel, die unter Verwendung oder auf der Basis von Milch und Milcherzeugnissen hergestellt werden;
c) Milch und Milcherzeugnisse, die hausgemacht sind und (oder) in individuellen Hauswirtschaften hergestellt wurden, sowie Herstellung, Lagerung, Transport und Entsorgung von Milch und Milcherzeugnissen, die nur zum persönlichen Verzehr und nicht zum In-Verkehr-Bringen auf dem Zollgebiet der Zollunion bestimmt sind.

4. Das vorliegende technische Reglement legt die zur Anwendung und zur Erfüllung auf dem Zollgebiet der Zollunion verbindlichen Anforderungen an die Kennzeichnung und Verpackung von Milch und Milcherzeugnissen fest, die das mit Beschluss Nr. 881 der Kommission der Zollunion vom 09. Dezember 2011 verabschiedete technische Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelkennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) (im Weiteren „technisches Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelkennzeichnung“ (TR ZU 022/2011)“) sowie das mit Beschluss Nr. 769 der Kommission der Zollunion vom 16. August 2011 verabschiedete technische Reglement der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011) (im Weiteren „technisches Reglement der Zollunion „Über die Sicherheit von Verpackungen“ (TR ZU 005/2011)“) ergänzen und diesen nicht zuwider laufen.

II. Grundbegriffe

5. Im vorliegenden technischen Reglement werden die 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:

„Ayran“ – Sauermilcherzeugnis, das durch gemischte Gärung (Milchsäure- und alkoholische Gärung) unter Verwendung von Säureweckerbakterien (thermophilen Milchsäurestreptokokken, bulgarischen Milchsäurestäbchen) und Hefen mit oder ohne Zusatz von Wasser und Kochsalz hergestellt wird.

„Albumin“ – Produkt der Milchverarbeitung, das aus Molke hergestellt und ein Konzentrat von Molkenproteinen ist;

„Acidophilin“ – Sauermilcherzeugnis, das unter Verwendung von Säureweckerbakterien im gleichen Verhältnis (acidophile Milchsäurestäbchen, Lactokokken und aus Kefirpilzen bereitete Säurewecker) hergestellt wird.

„Varenets“ – Sauermilcherzeugnis, das durch Dicklegung der Milch und (oder) des Micherzeugnisses hergestellt wird, die vorher sterilisiert oder einer anderen Wärmebehandlung bei 97 °C ± 2 °C unter Verwendung von Säureweckerbakterien (thermophilen Milchsäurestreptokokken) unterzogen werden, bis die charakteristischen organoleptischen Eigenschaften erreicht werden;

„Wiederhergestellte Milch“ – Milcherzeugnis, das in eine Verbraucherpackung abgepackt wird oder Rohstoff zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, außer Frischmilch, die aus konzentrierten oder eingedickten oder trockenen Milcherzeugnissen und Wasser hergestellt werden;

„Sekundäre Milchrohstoffe“ - Nebenprodukt der Milchverarbeitung, Milcherzeugnis, zusammengesetztes Milcherzeugnis, milchhaltiges Produkt mit teilweise eingebüßten Identifizierungsmerkmalen oder Gebrauchseigenschaften (u. a. Produkte, die innerhalb ihrer Haltbarkeitsdauer zurückgerufen wurden und die den an Lebensmittelrohstoffe gestellten Sicherheitsanforderungen genügen), die zur Verwendung nach Verarbeitung bestimmt sind.

„Säurewecker zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten“ – speziell ausgewählte und für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten verwendete nicht pathogene, nicht toxische Mikroorganismen und (oder) Assoziationen von Mikroorganismen (vornehmlich Milchsäurebakterien);

„Hüttenkäse“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das aus Käsebruch mit oder ohne Zusatz von Rahm, Kochsalz und anderen milchfremden Komponenten, die nicht als Ersatz für Milchbestandteile zugesetzt wurden, hergestellt wird;

„Joghurt“ – Sauermilcherzeugnis mit einem höheren Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse, das unter Verwendung von Säureweckerbakterien (thermophilen Milchsäurestreptokokken und bulgarischen Milchsäurestäbchen) hergestellt wird;

„Kasein“ – Milchverarbeitungsprodukt, das aus Magermilch hergestellt wird und eine wichtige Milcheiweißfraktion ist;

„Kaseinat“ – Produkt der Milchverarbeitung, das aus Kasein durch Behandlung mit Alkalihydroxidlösungen oder deren Salzen und durch Trocknung hergestellt wird;

„Kefir“ – Sauermilcherzeugnis, das durch gemischte Gärung (Milchsäure- und alkoholische Gärung) unter Verwendung eines aus Kefirpilzen zubereiteten Säureweckers mit oder ohne Zusatz von Reinkulturen von Milchsäurebakterien und Hefen hergestellt wird;

„Gesäuertes Milcheis“ – Speiseeis (Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis), bei dem der Milchfettgehalt maximal 7,5 % beträgt und das unter Verwendung von Säureweckerbakterien oder Sauermilcherzeugnissen hergestellt wurde;

„Sauermilcherzeugnis“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das mit einem Verfahren hergestellt wurde, das zu einer Verringerung des aktuellen Aziditätswertes (pH), zur Erhöhung des Säure- und Koagulationswertes des Milcheiweißes, der Dicklegung der Milch und (oder) der Milcherzeugnisse und (oder) deren Mischungen mit milchfremden Komponenten führt, die nicht zum Austausch der Bestandteile der Milch (vor und nach der Dicklegung) zugesetzt werden, oder ohne Zusatz der genannten Komponenten unter Verwendung von Säureweckerbakterien und lebende Säurewecker in der in Anlage 1 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Menge enthält;

„Sauerrahmbutterpaste“ – Butterpaste, die aus pasteurisiertem Rahm unter Verwendung von Milchsäurebakterien hergestellt wird;

„Sauerrahmbutter“ – Butter, die aus pasteurisiertem Rahm unter Verwendung von Milchsäurebakterien hergestellt wird;

„Molkeneiweiß-Konzentrat“ – Molkenproteine, die aus Molke durch Konzentration oder Ultrafiltration gewonnen werden;

„Konzentrierte oder kondensierte Magermilch“ – konzentriertes oder kondensiertes Milcherzeugnis, bei dem der Milchtrockenmassegehalt mindestens 20 % und der Gesamtmilcheiweißgehalt in den fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % sowie der Milchfettgehalt höchstens 1,5 % betragen;

„Konzentrierte oder kondensierte Vollmilch“ - konzentriertes oder kondensiertes Milcherzeugnis, bei dem der Trockenmassegehalt der Milch mindestens 25 % und der Gesamtmilcheiweißgehalt in den fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % sowie der Milchfettgehalt mindestens 7,5 % betragen;

„Konzentrierte oder teilentrahmte kondensierte Milch“ - konzentriertes oder kondensiertes Milcherzeugnis, bei dem der Trockenmassegehalt der Milch mindestens 20 % und der

Gesamtmilcheiweißgehalt in den fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % betragen und der Milchfettgehalt über 1,5 %, und unter 7,5 % liegt;

„Kumys“ – Sauermilcherzeugnis, das durch gemischte Gärung (Milchsäure- und alkoholische Gärung) von Stutenmilch unter Verwendung von Säureweckerbakterien (bulgarischen und acidophilen Milchsäurestäbchen) und Hefen hergestellt wird;

„Kumysprodukt“ – Sauermilcherzeugnis, das aus Kuhmilch nach dem Herstellungsverfahren für Kumys hergestellt wird;

„Laktulose“ - Verarbeitungsprodukt der Laktose, das aus laktosehaltigem Milchrohstoff durch Isomerisierung von Laktose hergestellt wird;

„Butter aus Kuhmilch“ – Milcherzeugnis bzw. zusammengesetztes Milcherzeugnis auf Fettemulsionsbasis, deren überwiegender Bestandteil Milchfett ist, das aus Kuhmilch, Milcherzeugnissen und (oder) Nebenprodukten der Milchverarbeitung durch Abtrennung der Fettphase und gleichmäßige Verteilung des Milchplasmas darin hergestellt wird;

„Butterpaste“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis auf Fettemulsionsbasis, bei dem der Gesamtfettgehalt zwischen 39 und einschließlich 49 % liegt und das aus Kuhmilch, Milcherzeugnissen und (oder) Nebenprodukten der Milchverarbeitung durch Verwendung von Stabilisatoren, mit oder ohne Zusatz von milchfremden Komponenten, jedoch nicht, um die Milchbestandteile zu ersetzen, hergestellt wird;

„Metschnikow-Prostokwascha (Dickmilch nach Metschnikow)“ – Sauermilcherzeugnis, das unter Verwendung von Säureweckerbakterien (thermophilen Milchsäurestreptokokken und bulgarischen Michsäurestäbchen) hergestellt wird;

„Milch“ – Produkt der normalen physiologischen Sekretion der Milchdrüsen von landwirtschaftlichen Nutztieren, das von einem oder mehreren Tieren während der Laktation bei einem oder mehreren Melkvorgängen ohne irgendwelche Zusätze zu diesem Produkt oder Extraktion von irgendwelchen Stoffen gewonnen wird;

„Milchhaltiges Produkt“ – Nahrungsmittel, das aus Milch und (oder) ihren Bestandteilen und (oder) aus Milcherzeugnissen und (oder) aus Nebenprodukten der Milchverarbeitung und milchfremden Komponenten nach einem Verfahren hergestellt wird, bei dem das Milchfett zu maximal 50 % der Fettphase ausschließlich durch einen Milchfettersatz ersetzt werden kann und die Verwendung von milchfremdem Eiweiß zulässig ist, jedoch nicht zum Zweck des Austauschs des Milcheiweißes, mit einer Gesamttrockenmasse der Milch in der Trockenmasse des Fertigproduktes von mindestens 20 %;

„Milchplasma“ – Kolloidsystem von Milchproteinen, Milchzucker (Laktose), Mineralstoffen, Enzymen und Vitaminen in wässriger Phase;

„Milcherzeugnisse“ – Produkte der Milchverarbeitung, die einschließen: Milcherzeugnis, zusammengesetztes Milcherzeugnis, milchhaltiges Produkt, Nebenprodukt der

Milchverarbeitung, Kindernahrung auf Milchbasis, adaptierte oder teilweise adaptierte Anfangs- und Folgemilchmischungen (darunter auch trockene), trockene Sauermilchmischungen, Milchgetränke (darunter auch trockene) für Kleinkindnahrung, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindnahrung;

„Vorbruchmolke, Quarkmolke oder Kaseinmolke“ – Nebenprodukt der Milchverarbeitung, das bei der Herstellung von Käse (Vorbruchmolke), Quark (Quarkmolke) oder Kasein (Kaseinmolke) gewonnen wird;

„Milcheiskrem“ – Eis (Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis), bei dem der Gesamtmilchfettgehalt höchstens 7,5 % beträgt;

„Verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (die mit Trinkwasser im Haushalt wiederhergestellt werden) für Kleinkindnahrung“ – Nahrungsmittel für Kindernahrung, das aus unterschiedlichen Arten von Graupen und (oder) Mehl, Milch und (oder) Milcherzeugnissen und (oder) milchhaltigen Produkten mit oder ohne Zusatz von milchfremden Komponenten hergestellt wird, mit einem Gesamttrockenmassegehalt der Milch in der Trockenmasse des verzehrfertigen Produkts von mindestens 15 %;

„Milchgetränke für Nahrung von Kleinkindern“ – Milcherzeugnisse für Kleinkindernahrung, verzehrfertig, die aus Rohmilch und (oder) Milcherzeugnissen mit oder ohne Zusatz von milchfremden Komponenten mit anschließender Wärmebehandlung, zumindest Pasteurisierung, hergestellt werden und dem physiologischen Bedarf von Kleinkindern entsprechen;

„Milchkonserven“, „zusammengesetzte Milcherzeugniskonserven“, „milchhaltige Konserven“ – trockene oder konzentrierte (kondensierte), abgepackte Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse und milchhaltige Produkte;

„Milchfett“ – Milcherzeugnis, bei dem der Milchfettgehalt mindestens 99,8 % beträgt, und das einen neutralen Geschmack und Geruch hat sowie aus Milch und (oder) Milcherzeugnissen durch Entzug des Milchplasmas hergestellt wird;

„Milchgetränk“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das aus Milch und (oder) Milchbestandteilen und (oder) Milcherzeugnissen, darunter aus konzentrierten und (oder) kondensierten und (oder) trockenen Milcherzeugnissen und Wasser hergestellt wird, mit oder ohne Zusatz von weiteren Milcherzeugnissen oder milchfremden Komponenten, nicht zu dem Zweck, die Milchbestandteile zu ersetzen, mit einem Gesamtmilcheiweißgehalt von mindestens 2,6 % und einem fettfreien Milchtrockenmassegehalt von mindestens 7,4 % (für das Milcherzeugnis);

„Milcherzeugnis“ – Nahrungsmittel, das aus Milch und (oder) ihren Bestandteilen und (oder) Milcherzeugnissen hergestellt ist, mit oder ohne Zusatz von Nebenprodukten der Milchverarbeitung (ausgenommen Nebenprodukte der Milchverarbeitung, die bei der Herstellung von milchhaltigen Produkten gewonnen werden) ohne Verwendung von

milchfremdem Fett und milchfremdem Eiweiß und das für die Milchverarbeitung funktional notwendige Komponenten enthalten kann;

„Milchzucker“ – Milchverarbeitungsprodukt, das aus Molke oder dem Ultrafiltrat der Molke durch Konzentration, Kristallisation und Trocknung der Laktose hergestellt wird;

„Zusammengesetztes Milcherzeugnis“ – Nahrungsmittel, das aus Milch und (oder) ihren Bestandteilen und (oder) Milcherzeugnissen mit oder ohne Zusatz von Nebenprodukten der Milchverarbeitung (ausgenommen Nebenprodukte der Milchverarbeitung, die bei der Herstellung von milchhaltigen Produkten gewonnen werden) und milchfremden Komponenten (ausgenommen milchfremde Fette, die als eigenständiges Ingredienz zugesetzt werden) (betreffen nicht Milcherzeugnisse für die Kleinkindernahrung, bei deren Herstellung milchfremde Fette verwendet werden), die nicht zugesetzt werden, um Bestandteile der Milch auszutauschen, hergestellt werden. Dabei müssen im Fertigprodukt über 50 % Milchbestandteile vorhanden sein, in Eis und süßen Produkten der Milchverarbeitung über 40 %;

„Gehärtetes Eis“ – Eis, das bei Temperaturen von nicht über minus 18 °C nach der Bearbeitung in der Gefriermaschine eingefroren wurde und diese Temperatur bei der Lagerung, beim Transport und der Vermarktung beibehält;

„Weiches Eis“ – Eis, das eine Temperatur von minus 5 °C bis minus 7 °C hat und unmittelbar nach der Bearbeitung in der Gefriermaschine an die Verbraucher verkauft wird;

„Eis mit Milchfettersatz“ – Eis (milchhaltiges Produkt) mit einem Fettgehalt von höchstens 12 %;

„Eis“ – geschlagenes, gefrorenes und im gefrorenen Zustand zu verzehrendes süßes Milcherzeugnis, zusammengesetztes Milcherzeugnis und milchhaltiges Produkt;

„Nationales Milcherzeugnis“ – Milcherzeugnis, das eine Bezeichnung hat, die auf dem Gebiet des Mitgliedsstaates der Zollunion und des Einheitlichen Wirtschaftsraums historisch entstanden ist und durch Besonderheiten des Herstellungsverfahrens, des Rohstoffs, der Zusammensetzung des bei seiner Herstellung verwendeten Säureweckers und (oder) durch die Bezeichnung des geografischen Objektes (Vertriebsort des entsprechenden Milcherzeugnisses) definiert wird;

„Milchfremde Komponenten“ – Nahrungsmittel, die den Milchverarbeitungsprodukten zugesetzt werden, oder Lebensmittelzusatzstoffe oder Vitamine oder Mikro- und Makroelemente oder Eiweiße oder Fette oder milchfremde Kohlenhydrate;

„Standardisierte Milch“ – Rohstoff für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, bei dem der Milchfettgehalt und Milcheiweißgehalt und (oder) die fettfreie Milchtrockenmasse bzw. deren Verhältnis mit den Werten des Standards bzw. des technischen Dokuments des Herstellers, nach dem das Milchverarbeitungsprodukt hergestellt wird, in Übereistimmung gebracht wurden;

„Magermilch“ - Rohstoff für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, bei dem der Milchfettgehalt unter 0,5 % liegt und der durch Abtrennung des Fetts von der Milch gewonnen wird;

„Angereicherte Milch“ – Rohstoff bzw. Frischmilch, denen zwecks Erhöhung des Nährwertes des Produkts gegenüber dem natürlichen (Ausgangs-)Gehalt zusätzlich, getrennt oder zusammen, Milcheiweiß, Vitamine, Mikro- und Makroelemente, Ballaststoffe, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Phospholipide und Präbiotika zugesetzt werden;

„Pasteurisierte, sterilisierte, ultrapasteurisierte, ultrahocherhitzte Milch“ – Milch, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, um die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements an die mikrobiologische Sicherheit zu erfüllen;

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

„Frischmilch“ – Vollmilch, Magermilch, standardisierte Milch, angereicherte Milch - Milcherzeugnis mit einem Milchfettgehalt von unter 10 %, das einer Wärmebehandlung, zumindest jedoch Pasteurisierung, unterzogen wurde, ohne Zusatz von trockenen Milcherzeugnissen und Wasser, und in einer Verbraucherverpackung abgefüllt ist;

„Frischer Rahm“ – Rahm, der wärmebehandelt, zumindest pasteurisiert, wurde und in eine Verbraucherverpackung abgefüllt wird;

„Schmelzkäse“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das aus Käse und (oder) Quark unter Verwendung von Milcherzeugnissen und (oder) Nebenprodukten der Milchverarbeitung, Emulgiersalzen oder Vernetzungsmitteln durch Vermahlen, Vermischen, Einschmelzen und Emulgieren der Schmelzmischung mit oder ohne Zusatz von milchfremden, nicht zum Austausch von Milchbestandteilen bestimmten Komponenten hergestellt wird.

„Schmelzkäseprodukt“ – milchhaltiges Produkt, das nach dem Herstellungsverfahren von Schmelzkäse hergestellt wird;

„Sahneeis `Plombir`“ – Eiskrem (Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis), bei dem der Milchfettgehalt mindestens bei 12 % liegt;

„Nebenprodukt der Milchverarbeitung“ – Begleitprodukt, das bei der Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten gewonnen wird;

„Molkenbutterpaste“ – Butterpaste, die aus Rahm hergestellt wird, der bei der Entrahmung von Vorbruchmolke gewonnen wird;

„Milchverarbeitungsprodukt laktosefrei“ – Milchverarbeitungsprodukt mit einem Laktose-gehalt von maximal 0,1 g pro 1 l verzehrfertiges Erzeugnis, bei dem die Laktose hydolysiert oder entzogen wird;

„Milchverarbeitungsprodukt geschlagen“ – Milchverarbeitungsprodukt, das durch Aufschlagen hergestellt wird;

„Milchverarbeitungsprodukt wiederhergestellt“ – Milchverarbeitungsprodukt (außer Frischmilch), das aus einem konzentrierten (kondensierten) oder trockenen Milchverarbeitungsprodukt und Wasser mit oder ohne Zusatz von anderen Milcherzeugnissen hergestellt wird;

„Milchverarbeitungsprodukt konzentriert gezuckert“ – konzentriertes Milchverarbeitungsprodukt, das unter Zusatz von Saccharose und (oder) anderen Zuckerarten hergestellt wird;

„Milchverarbeitungsprodukt konzentriert, kondensiert, evaporiert oder ausgefroren“ – Milchverarbeitungsprodukt, das durch teilweisen Wasserentzug, bis ein Trockenmassegehalt von mindestens 20 % erreicht ist, hergestellt wird;

„Milchverarbeitungsprodukt mit geringem Laktosegehalt“ – Milchverarbeitungsprodukt, bei dem die Laktose teilweise hydrolysiert bzw. entzogen wird;

„Milchverarbeitungsprodukt standardisiert“ – Milchverarbeitungsprodukt, bei dem die Milchfett- und Milcheiweißwerte und (oder) die fettfreie Milchtrockenmasse bzw. deren Verhältnis mit den in den Dokumenten für das jeweilige Produkt festgelegten Werten in Übereinstimmung gebracht wurden;

„Milchverarbeitungsprodukt entrahmt“ – Milchverarbeitungsprodukt, das aus Magermilch und (oder) Buttermilch und (oder) Molke und (oder) auf deren Grundlage hergestellten Produkten produziert wird;

„Milchverarbeitungsprodukt angereichert“ – Milchverarbeitungsprodukt, dem Stoffe, wie Milcheiweiß, Vitamine, Mikro- und Makroelemente, Ballaststoffe, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Phospholipide, probiotische Mikroorganismen, Präbiotika, einzeln oder zusammen, zugesetzt werden;

„Milchverarbeitungsprodukt rekombiniert“ – Milchverarbeitungsprodukt, das aus Milchverarbeitungsprodukten und (oder) ihren einzelnen Bestandteilen und Wasser hergestellt wird;

„Milchverarbeitungsprodukt gefriergetrocknet“ – Milchverarbeitungsprodukt, das durch Wasserentzug aus einem gefrorenen Milchverarbeitungsprodukt, bis ein Trockenmassegehalt von mindestens 95 % erreicht ist, hergestellt wird;

„Milchverarbeitungsprodukt trocken“ – Milchverarbeitungsprodukt, das durch teilweisen Wasserentzug, bis ein Trockenmassegehalt von mindestens 90 % erreicht ist, hergestellt wird;

„Milchverarbeitungsprodukt thermisiert, pasteurisiert, sterilisiert, ultrapasteurisiert oder ultrahocherhitzt und behandelt“ – Milchverarbeitungsprodukt, das wärmebehandelt wurde und die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements, die für den zulässigen Gehalt an Mikroorganismen in diesem Produkt festgelegt sind, erfüllt;

„Erzeugnisse auf der Basis partieller Eiweißhydrolysate“ – Milcherzeugnisse für Kindernahrung, die aus Proteinen der Milch landwirtschaftlicher Nutztiere hergestellt und einer partiellen Hydrolyse unterzogen werden;

„Milchverarbeitungsprodukte auf der Basis vollständiger bzw. partieller Eiweißhydrolysate“ – Milcherzeugnisse, die aus Kuhmilcheiweiß hergestellt sind, das einer vollständigen oder partiellen Hydrolyse unterzogen werden;

„Kindernahrung auf Milchbasis“ – Kindernahrungsprodukte (ausgenommen flüssige und trockene Milchmischungen, Milchgetränke und Milchbreie), das aus der Milch landwirtschaftlicher Nutztiere mit oder ohne Zusatz von Milchverarbeitungsprodukten und (oder) Milchbestandteilen sowie mit oder ohne Zusatz von milchfremden Komponenten in einer Menge von höchstens 50 % der Gesamtmasse des Fertigproduktes hergestellt werden;

„Prostokwascha (Dickmilch)“ – Sauermilcherzeugnis, das unter Verwendung von Säureweckerbakterien (Lactokokken und (oder) thermophilen Milchsäurestreptokokken) hergestellt wird;

„Rjaschenka“ – Sauermilcherzeugnis, das durch Dicklegung von wärmebehandelter Milch mit oder ohne Zusatz von Milcherzeugnissen unter Verwendung von Säureweckerbakterien (thermophilen Milchsäurestreptokokken) mit oder ohne Zusatz von bulgarischen Milchsäurestäbchen hergestellt wird;

„Gezuckerte Kondensmagermilch“ – konzentriertes bzw. kondensiertes Milcherzeugnis mit Zucker, bei dem die Gesamttrockenmasse der Milch mindestens 26 %, der Gesamtmilcheiweißgehalt in der fettfreien Trockenmasse mindestens 34 % und der Gesamtmilchfettgehalt höchstens 1 % beträgt;

„Gezuckerte Kondensvollmilch“ - konzentriertes oder kondensiertes Milcherzeugnis mit Zucker, bei dem die Gesamttrockenmasse der Milch mindestens 28,5 %, der Gesamtmilcheiweißgehalt in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % und der Gesamtmilchfettgehalt mindestens 8,5 % beträgt;

„Teilentrahmte gezuckerte Kondensmilch“ - konzentriertes oder kondensiertes Milcherzeugnis mit Zucker, bei dem die Gesamttrockenmasse der Milch mindestens 26 %, der Gesamtmilcheiweißgehalt in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % beträgt und der Gesamtmilchfettgehalt bei über 1 %, jedoch unter 8,5 % liegt;

„Eingedickte gezuckerte Sahne“ - konzentriertes oder kondensiertes Milcherzeugnis mit Zucker, bei dem der Trockenmassegehalt der Milch mindestens 37 %, der

Gesamtmilcheiweißgehalt in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % und der Gesamtmilchfettgehalt mindestens 19 % beträgt;

„Dickgelegtes Produkt“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das nach der Dicklegung wärmebehandelt wurde, oder milchhaltiges Produkt, das nach dem Herstellungsverfahren für Sauermilcherzeugnis hergestellt wird, unter Erhaltung des Aussehens und der Zusammensetzung der Säureweckermikroflora, die das Aussehen des jeweiligen Sauermilcherzeugnis bestimmt und ähnliche organoleptische und physikalisch-chemische Eigenschaften wie dieses besitzt;

„Süßrahm-Butterpaste“ – Butterpaste, die aus pasteurisiertem Rahm hergestellt wird;

„Süßrahmbutter“ – Butter, die aus pasteurisiertem Rahm hergestellt wird;

„Trockener Rahm/Sahne“ – trockenes Milcherzeugnis, bei dem die Gesamttrockenmasse der Milch mindestens 95 %, der Gesamtmilcheiweißgehalt in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % und der Gesamtmilchfettgehalt mindestens 42 % beträgt;

„Rahm/Sahne“ – Milcherzeugnis (Rohstoff), das aus Milch und (oder) Milcherzeugnissen hergestellt wird, eine Emulsion aus Milchfett und Milchplasma ist und bei dem der Gesamtmilchfettgehalt mindestens 10 % beträgt.

„Butter“ – Butter aus Kuhmilch, bei der der Fettgehalt mindestens 50 % beträgt;

„Sahneeis“ – Eiskrem (Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis), bei der der Milchfettgehalt zwischen 8 und 11,5 % liegt;

„Molkenrahmbutter“ – Butter, die aus Rahm hergestellt wird, der durch Entrahmung der Vorbruchmolke gewonnen wird;

„Butterschmalz-Pflanzenfett-Mischung“ – milchhaltiges Produkt, in dem der Gesamtfettgehalt mindestens 99 % beträgt und das aus einem Aufstrich aus Butter und Pflanzenfett durch Ausschmelzen der Fettphase oder durch andere technische Verfahren hergestellt wird;

„Aufstrich aus Butter und Pflanzenfett (Streichfett)“ – milchhaltiges Produkt auf Fettemulsionsbasis, bei dem der Gesamtfettgehalt zwischen 39 und 95 % und der Milchfettgehalt in der Fettphase zwischen 50 und 95 % liegt;

„Sahneprodukt“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis mit einem Fettgehalt von über 10 %, das vorrangig aus Rahm hergestellt wird;

„Flüssige Mischung für Eis“ – flüssiges Milcherzeugnis, zusammengesetztes Milcherzeugnis oder milchhaltiges Produkt, das alle Komponenten enthält, die für die Eisproduktion erforderlich sind;

„Trockene Mischung für Eis“ – trockenes Milcherzeugnis, trockenes zusammengesetztes Milcherzeugnis oder trockenes milchhaltiges Produkt, das durch Trocknung der flüssigen Mischung für Eis oder durch Mischung der notwendigen trockenen Komponenten hergestellt und für die Herstellung von Eis nach der Wiederherstellung mit Wasser, Milch, Sahne und (oder) Saft bestimmt ist;

„Saure Sahne“ – Sauermilcherzeugnis, das durch Dicklegung von Rahm mit oder ohne Zusatz von Milcherzeugnissen unter Verwendung von Säureweckerbakterien (Lactokokken oder Gemisch aus Lactokokken und thermophilen Milchsäurestreptokokken) hergestellt wird, bei dem der Milchfettgehalt mindestens 10 % beträgt;

„Bestandteile der Milch“ – trockene Stoffe (Milchfett, Milcheiweiß, Milchzucker /Laktose/, Enzyme, Vitamine, Mineralstoffe), Wasser;

„Trockene Sauermilchmischungen für Kleinkindnahrung“ – Milcherzeugnisse für Kindernahrung für Kleinkinder, die nach dem Herstellungsverfahren von Sauermilcherzeugnissen hergestellt werden, das zur Senkung des aktuellen Aziditätswertes (pH) und zur Koagulation der Milcheiweiße bei Verwendung von Säureweckerbakterien (ohne Verwendung organischer Säuren) führt, mit oder ohne anschließendem Zusatz von lebenden Säureweckerbakterien in das Trockengemisch in einer Menge, die in Anlage 2 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt ist;

„Trockene Milchgetränke für Kleinkindnahrung“ – Milcherzeugnisse für Nahrung für Kleinkinder, die aus Kuhmilch und (oder) Milcherzeugnissen mit oder ohne Zusatz von milchfremden Komponenten mit einer Gesamttrockenmasse der Milch in der Trockenmasse des Fertigprodukts von mindestens 15 % hergestellt sind und den physiologischen Bedürfnissen von Kleinkindern entsprechen.

„Magermilchpulver“ – trockenes Milcherzeugnis, bei dem die Gesamttrockenmasse der Milch mindestens 95 %, der Gesamtmilcheiweißgehalt in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % und der Gesamtmilchfettgehalt höchstens 1,5 % betragen;

„Vollmilchpulver“ – trockenes Milcherzeugnis, bei dem der Trockenmassegehalt der Milch mindestens 95 %, der Gesamtmilcheiweißgehalt in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % und der Gesamtmilchfettgehalt mindestens 26 % und höchstens 42 % betragen;

„Trockenmasse der Milch“ – Bestandteile der Milch, ausgenommen Wasser;

„Fettfreie Milchtrockenmasse“ – Bestandteile der Milch, ausgenommen Milchfett und Wasser;

„Molkenpulver“ – trockenes Milcherzeugnis, das durch teilweisen Entzug von Wasser aus Molke hergestellt wird, die bei der Herstellung von Käse durch Koagulation des Eiweißes unter Einwirkung von milchkoagulierenden Enzympräparaten sowie bei der Herstellung von Käse, Kasein und Quark durch Eiweißkoagulation im Ergebnis der Bildung von Milchsäure

oder durch ein thermisches Säuerungsverfahren gewonnen wird, bis ein Trockenmassegehalt von mindestens 95 % erreicht ist;

„Molkeneiweiß“ – Eiweiß der Milch, das in der Molke nach Kaseinabscheidung verbleibt;

„Käse, Schmelzkäse, Käseprodukt, Schmelzkäseprodukt geräuchert“ - Käse, Schmelzkäse, Käseprodukt, Schmelzkäseprodukt, die geräuchert werden und die für geräucherte Lebensmittel spezifischen organoleptischen Eigenschaften besitzen. Räucheraromastoffe sind unzulässig;

„Käse, Käseprodukt, weich, halbfest, hart und extra hart“ – Käse und Käseprodukt, die entsprechende spezifische organoleptische und physikalisch-chemische Eigenschaften besitzen, die in den Anlagen des vorliegenden technischen Reglements geregelt werden;

„Salzlaken-Käse und –Käseprodukt“ – Käse und Käseprodukt, die in Salzlake gereift und (oder) gelagert werden;

„Käse, Käseprodukt, mit Schimmelpilz“ - Käse, Käseprodukt, die unter Verwendung von Schimmelpilzen hergestellt werden, die sich im Innern und (oder) an der Oberfläche des fertigen Käses und Käseprodukts befinden;

„Käse, Käseprodukt mit Schmiere“ - Käse, Käseprodukt, die unter Verwendung von schleimbildenden Bakterien, die sich auf der Oberfläche des fertigen Käses, Käseprodukts entwickeln, hergestellt werden;

„Käse“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das aus Milch, Milcherzeugnissen und (oder) Nebenprodukten der Milchverarbeitung mit oder ohne Verwendung spezieller Säurewecker und Verfahren hergestellt wird, die die Koagulation des Milcheiweißes mittels milchkoagulierender Enzyme bzw. durch ein Säuerungsverfahren oder thermisches Säuerungsverfahren mit anschließender Trennung der Käsemasse von der Molke, ihrer Formgebung, Pressen, mit oder ohne Salzen, durch Reifung oder ohne Reifung mit oder ohne Zusatz von milchfremden Komponenten, die nicht die Bestandteile der Milch ersetzen sollen, sicherstellen;

„Käseprodukt“ – milchhaltiges Produkt, das nach dem Herstellungsverfahren für Käse produziert wird;

„Rohmilch“ - Milch, die keiner Wärmebehandlung bei über 40 °C oder einer ihre Bestandteile verändernden Behandlung unterzogen wird;

„Rohe Magermilch“ – Magermilch, die keiner Wärmebehandlung bei über 45 °C unterzogen und durch Trennung des Milchfetts von der Milch gewonnen wird;

„Quarkriegel“ – Quarkprodukt, das geformt ist, mit Lebensmittelglasur überzogen oder nicht, Masse höchstens 150 g;

„Roher Rahm“ – Rahm, der bei Temperaturen von über 45 °C nicht wärmebehandelt wurde;

„Quark“ – Sauermilcherzeugnis, das unter Verwendung von Säureweckerbakterien (Lactokokken oder Gemisch aus Lactokokken und thermophilen Milchsäurestreptokokken) oder durch saure Ausflockung oder Säurelabkoagulation des Milcheiweißes mit anschließender Extraktion der Molke durch Selbstpressung, und (oder) Pressen und (oder) Entrahmung (Zentrifugierung) und (oder) Ultrafiltration mit oder ohne Zusatz von Milchbestandteilen (vor und nach der Dicklegung) zwecks Standardisierung der Milcherzeugnisse hergestellt wird;

„Quarkmasse“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das aus Quark mit oder ohne Zusatz von Butter, Rahm, gezuckerter Kondensmilch, Zuckerarten und (oder) Salz, mit oder ohne Zusatz von milchfremden Komponenten, die nicht zum Austausch der Milchbestandteile zugesetzt werden, hergestellt wird;

„Quarkprodukt“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis oder milchhaltiges Produkt, das aus Quark und (oder) Milchverarbeitungsprodukten nach dem Herstellungsverfahren für Quark mit oder ohne Zusatz von Milcherzeugnissen mit oder ohne Zusatz von milchfremden Komponenten, darunter milchfremde Fette und (oder) milchfremder Eiweiße (für milchhaltige Produkte), mit oder ohne anschließende Wärmebehandlung hergestellt wird;

„Quarkzubereitung“ – Milcherzeugnis oder zusammengesetztes Milcherzeugnis, das aus Quarkmasse hergestellt und geformt wird, mit einer Lebensmittelglasur überzogen ist oder nicht, mit einer Masse von maximal 150 g;

„Butterschmalz“ – Butter aus Kuhmilch, bei der der Fettgehalt mindestens 99 % beträgt, das aus Butter durch Ausschmelzen der Fettphase hergestellt wird und spezifische organoleptische Eigenschaften hat;

„Wärmebehandelte Milch“ – Rohmilch oder Frischmilch, die bei 85 – 99 °C wärmebehandelt und mindestens 3 Stunden bis zur Erreichung der spezifischen organoleptischen Eigenschaften stehen gelassen wird;

„Enzympräparate zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten“ – Eiweißstoffe, die für biochemische Prozesse, die bei der Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten ablaufen, benötigt werden;

„Funktionell notwendige Komponenten bei der Herstellung von Milchverarbeitungs-produkten“ – Säurewecker zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, Kefirpilze, probiotische Mikroorganismen (Probiotika), Präbiotika, Enzympräparate, die bei der Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten zugesetzt werden und ohne die kein entsprechendes Michverarbeitungsprodukt hergestellt werden kann;

„Vollmilch“ – Rohmilch zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, bei der auf die Bestandteile nicht regelnd eingewirkt wird;

„Trockene teilentrahmte Milch“ – trockenes Milcherzeugnis, bei dem die Gesamttrockenmasse der Milch mindestens 95 %, der Gesamtmilcheiweißgehalt in der fettfreien Milchtrockenmasse mindestens 34 % beträgt und der Gesamtmilchfettgehalt über 1,5 % und unter 26 % liegt.

III. Identifizierung von Milch und Milcherzeugnissen

6. Die Milch und die Milcherzeugnisse werden nach folgenden Regeln identifiziert:
   a. Zwecks Zuordnung der Milch und der Milcherzeugnisse zu den Objekten der technischen Regulierung, auf die das vorliegende technische Reglement angewandt wird, erfolgt die Identifizierung von Milch und Milcherzeugnissen durch den Antragsteller, staatliche Kontrollbehörden (Überwachungsbehörden), Zollbehörden, Behörden für die Bewertung (Bestätigung) der Konformität sowie andere betroffene Personen ohne bezeichnungsspezifische Untersuchung durch Feststellung der Übereinstimmung der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse, die in der Kennzeichnung oder den Warenbegleitdokumenten ausgewiesen ist, und der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse, die in Abschnitt II des vorliegenden technischen Reglements sowie in weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion, festgelegt sind.
   b. Können die Milch und die Milcherzeugnisse nicht anhand ihrer Bezeichnung identifiziert werden, werden die Milch und die Milcherzeugnisse visuell durch Vergleich des Aussehens der Milch und Milcherzeugnisse mit den Merkmalen, die in der Definition dieser Erzeugnisse im vorliegenden technischen Reglement sowie in weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion dargelegt sind, identifiziert.
   c. Zwecks Feststellung, ob die Milch und die Milcherzeugnisse ihrer Bezeichnung entsprechen, erfolgt die Identifizierung der Milch und Milcherzeugnisse durch einen Vergleich des Aussehens und der organoleptischen Eigenschaften mit den Merkmalen, die in Anlage 3 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt oder durch Standards definiert sind, durch deren freiwillige Anwendung die Einhaltung der Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sichergestellt wird, und den Standardverzeichnissen, die zur Bewertung (Bestätigung) der Übereinstimmung mit dem vorliegenden technischen Reglement bzw. mit Merkmalen, die die technischen Unterlagen definieren, nach denen Milch und Milcherzeugnisse hergestellt werden.
   d. In Fällen, in denen die Milch und die Milcherzeugnisse nicht anhand der Bezeichnung, visuell oder organoleptisch zu identifizieren sind, erfolgt die Identifizierung im analytischen Verfahren durch Prüfung der Übereinstimmung der physikalisch-chemischen und (oder) mikrobiologischen Werte der Milch und der Milcherzeugnisse, die in diesem technischen Reglement oder in den entsprechenden Unterlagen, nach denen der Milch und Milcherzeugnisse herzustellen sind, sowie in weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion festgelegt sind.

IV. Regeln des Umgangs mit Milch und Milcherzeugnissen auf den Märkten der Mitgliedsstaaten der Zollunion und des Einheitlichen Wirtschaftsraums

7. Die Milch und die Milcherzeugnisse werden auf den Märkten der Mitgliedsstaaten der Zollunion und des Einheitlichen Wirtschaftsraums (im Weiteren „Mitgliedsstaaten“) in Verkehr gebracht, sofern sie den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und der weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion genügen.

8. Die Milch und die Milcherzeugnisse, die den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion genügen und die hinsichtlich ihrer Konformität bewertet (bestätigt) wurden, sind mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Erzeugnisse für den Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion zu versehen.

9. Die Mitgliedsstaaten stellen sicher, dass sich auf dem Markt der Mitgliedsstaaten die Milch und die Milcherzeugnisse, die den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements und den Anforderungen weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion genügen, und auf dem Territorium des Mitgliedsstaates in Umlauf befinden, ohne dass zusätzliche Anforderungen zu den in diesem technischen Reglement enthaltenen Anforderungen gestellt und zusätzliche Bewertungen (Bestätigungen) der Konformität vorgenommen werden.

10. Bei der Vermarktung von nicht industriell hergestellter Milch und Milcherzeugnisse durch natürliche Personen auf den Märkten, einschließlich den Agrarmärkten, sind die Verbraucher in einer beliebigen Weise verbindlich über deren veterinärhygienische Sicherheit, ihre Bezeichnung, über ihren Herstellungsort (Anschrift) und das Herstellungsdatum zu informieren.

Wird Rohmilch auf den Agrarmärkten aus den Behältern spezieller Transportmittel oder anderer Tara, die aus Materialien bestehen, die für Lebensmittel zugelassen sind, in verbrauchereigene Behälter abgefüllt und verkauft, sind die Verkäufer (juristische Personen, natürliche Personen, die als Einzelunternehmer registriert sind und natürliche Personen) verpflichtet, den Verbraucher entsprechende Dokumente über eine veterinärhygienische Begutachtung entsprechend den Gesetzen der Mitgliedsstaaten vorzulegen und die Verbraucher aufzuklären, dass Rohmilch unbedingt abgekocht werden muss.

11. Bei Anlieferung der Rohmilch, der rohen Magermilch, und des rohen Rahms an den Milchsammelstellen oder in Milchverarbeitungsbetrieben sind die Verkäufer (juristische Personen, natürliche Personen, die als Einzelunternehmer registriert sind, und natürliche Personen) verpflichtet, die veterinärmedizinischen Begleitdokumente vorzulegen, die von der zuständigen Behörde des Mitgliedsstaates ausgestellt wurden und die Sicherheit der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms bestätigen.

12. Bei der Beförderung von Rohmilch, roher Magermilch und von rohem Rahm auf dem Zollgebiet der Zollunion sind veterinärhygienische, von der zuständigen Behörde des Mitgliedsstaates ausgestellte Begleitdokumente mitzuführen, die Angaben über die vorgenommene und deren Sicherheit bestätigende veterinärmedizinische Begutachtung enthalten.

Die Geltungsdauer des veterinärmedizinischen Begleitdokuments wird in Abhängigkeit von den Ergebnissen der veterinärmedizinischen Präventivmaßnahmen bei landwirtschaftlichen Nutztieren entsprechend dem Herstellungsort der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms festgelegt. Sie beträgt jedoch höchstens einen Monat ab Ausstellungsdatum des Dokuments.

13. Den zwischen den Mitgliedsstaaten zu verbringenden Milcherzeugnissen, die der veterinärmedizinischen Kontrolle (Überwachung) unterliegen und aus Drittländern eingeführt bzw. auf dem Zollgebiet der Zollunion hergestellt werden, muss ein Veterinärzertifikat beiliegen, das von den zuständigen Behörden der Mitgliedsstaaten, ohne dass eine veterinärhygienische Untersuchung vorgenommen wird, ausgestellt wird und die Unbedenklichkeit in Bezug auf Tierseuchen bestätigt.

Jedwede Sendung Milch und Milcherzeugnisse, 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.

V. Sicherheitsanforderungen an Rohmilch, rohe Magermilch und rohen Rahm

14. Zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten ist die Verwendung von Rohmilch, die in den ersten 7 Tagen nach dem Abkalben der Tiere und innerhalb von 5 Tagen vor ihrem Abkalben, von kranken und in Quarantäne befindlichen Tieren gewonnen wurde, unzulässig.

15. Der fettfreie Trockenmassegehalt in roher Kuhmilch muss mindestens 8,2 % betragen.

16. Der Gehalt an potentiell gefährlichen Stoffen in der Rohmilch, der rohen Magermilch und dem rohen Rahm darf die zulässigen Werte, die in den Anlagen 1 – 4 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) und in Anlage 4 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt sind, nicht überschreiten.

Der Gehalt an Mikroorganismen und somatischen Zellen in der Rohmilch, in der rohen Magermilch und im rohen Rahm darf die in Anlage 5 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Werte nicht überschreiten.

Die Kennwerte für die Identifizierung der rohen Kuhmilch und der Rohmilch anderer landwirtschaftlicher Nutztiere sowie des rohen Rahms aus Kuhmilch sind in den Anlagen 6 und 7 dieses technischen Reglements festgelegt.

VI. Sicherheitsanforderungen bei der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm

19. Die Prozesse, die bei der Herstellung von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm, einschließlich der Bedingungen für die Haltung, die Fütterung, das Melken der landwirtschaftlicher Nutztiere, der Bedingungen für das Sammeln, die Kühlung und die Aufbewahrung der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms ablaufen, müssen sicherstellen, dass sie diesem technischen

Reglement sowie den weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion entsprechen.

20. Die Rohmilch ist nach dem Melken der landwirtschaftlichen Nutztiere zu reinigen und auf eine Temperatur von 4 °C ± 2 °C in maximal 2 Stunden zu kühlen.

21. Vor Beginn der industriellen Verarbeitung ist es zulässig, die Rohmilch und die rohe Magermilch (einschließlich der Aufbewahrungszeit der Rohmilch, die zur Entrahmung verwendet wird) bei Temperaturen von 4 °C ± 2 °C, den rohen Rahm bei Temperaturen nicht über 8 °C höchstens 36 Stunden (einschließlich Transportzeit) zu lagern.

Vor Beginn der industriellen Verarbeitung darf Rohmilch und rohe Magermilch (einschließlich Aufbewahrungszeit von Rohmilch, die zur Entrahmung verwendet wird) sowie roher Rahm, die für die Herstellung von Kleinkindernahrung bestimmt sind, bei Temperaturen von 4 °C ± 2 °C höchstens 24 Stunden gelagert werden (einschließlich Transportzeit).

22. Eine Wärmevorbehandlung der Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms, darunter auch Pasteurisierung, ist durch den Hersteller in folgenden Fällen zulässig:

a. Die Azidität der Rohmilch und der rohen Magermilch liegt zwischen 19 °T und 21 °T, die Azidität des rohen Rahms zwischen 17 °T und 19 °T;
b. Bei Aufbewahrung der Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms über 6 Stunden ohne Kühlung;
c. Die Transportdauer für die Rohmilch, rohe Magermilch und rohen Rahm überschreitet die zulässige Aufbewahrungszeit, jedoch nicht mehr als um 25 %;
d. Es liegt eine entsprechende Vorschrift der zuständigen Behörden des Mitgliedsstaates im Bereich Veterinärkontrolle (Überwachung) vor.

23. Bei Wärmevorbehandlung der Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms, darunter auch Pasteurisierung, wird die Art der Wärmebehandlung (Temperatur, Zeitdauer) in den Warenbegleitdokumenten für die Rohmilch, rohe Magermilch und den rohen Rahm angegeben.

24. Die Hersteller von landwirtschaftlichen Erzeugnissen haben bei der Herstellung von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm Ausrüstungen und Materialien zu verwenden, die den Sicherheitsanforderungen an Materialien genügen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

25. Während des Transports der gekühlten Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms zum Verarbeitungsort darf deren Temperatur bei Beginn der Verarbeitung nicht über 10 °C liegen.

Die Annahme von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm, die nicht den in diesem Punkt festgelegten Anforderungen an die Temperatur genügen, ist nur unter der Bedingung zulässig, dass eine unverzügliche Verarbeitung durch den Hersteller der Milchverarbeitungsprodukte erfolgt.

26. Der Transport der Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms erfolgt in verplombten Behältern mit dicht schließenden Deckeln, die aus Materialien hergestellt sind, die den Anforderungen an die Sicherheit von Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,

genügen. Es ist abzusichern, dass die in Punkt 20 und 21 des vorliegenden technischen Reglements festgelegte Temperatur in den Transportmitteln aufrechterhalten wird.

27. Die Rohmilch, rohe Magermilch und der rohe Rahm sowie die einer Wärmevorbehandlung unterzogenen Produkte, darunter auch Pasteurisierung, sind vom Hersteller der Milchverarbeitungsprodukte vor Beginn der Verarbeitung in getrennten gekennzeichneten Behältern bei einer Temperatur von 4 °C ± 2 °C aufzubewahren.

28. Die Abläufe bei der Vermarktung der Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms sowie der Produkte, die einer Wärmevorbehandlung, darunter auch Pasteurisierung, unterzogen Produkte werden, müssen den Anforderungen in Punkt 10 des vorliegenden technischen Reglements und den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR T 021/2012) entsprechen.

29. Die Entsorgung der Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms sowie der Produkte, die einer Wärmevorbehandlung, darunter auch Pasteurisierung, unterzogen werden, müssen dem technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR T 021/2012) entsprechen.

VII. Sicherheitsanforderungen an Milcherzeugnisse

30. Milcherzeugnisse, die sich auf dem Zollgebiet der Zollunion in Umlauf befinden, müssen über die festgelegte Haltbarkeitsdauer bei einer bestimmungsgemäßen Verwendung sicher sein.

Die Milcherzeugnisse müssen die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie die Anforderungen weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion erfüllen.

31. Die Milcherzeugnisse sind aus Rohmilch und (oder) roher Magermilch und (oder) rohem Rahm herzustellen, die den im vorliegenden technischen Reglement festgelegten Sicherheitsanforderungen genügen und einer Wärmebehandlung unterzogen werden, die garantiert, dass die Milcherzeugnisse den Anforderungen dieses technischen Reglements entsprechen.

Weitere Lebensmittelrohstoffe, die für die Herstellung von Milcherzeugnissen eingesetzt werden, müssen den Anforderungen der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion genügen.

32. Der Gehalt an toxischen Elementen, potenziell gefährlichen Stoffen, Mycotoxinen, Antibiotika, Pestiziden, Radionukliden, Mikroorganismen in den für das In-Verkehr-Bringen auf dem Zollgebiet der Zollunion bestimmten Milcherzeugnissen sowie deren Kennwerte für den oxidativen Verderb dürfen die in den Anlagen 1 – 4 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) und in Anlage 4 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Werte nicht überschreiten.

33. Der Gehalt an Mikroorganismen in den Milcherzeugnissen darf die zulässigen, in Anlage 8 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Werte nicht überschreiten.

34. Diätnahrungs- und Sauermilcherzeugnisse (außer zusammengesetzte Milcherzeugnisse) sind ohne Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe, ausgenommen funktional notwendige Komponenten, herzustellen.

Quarkmasse und Käsebruch werden ohne Wärmebehandlung des Fertigprodukts und ohne Zusatz von Konsistenz-Stabilisatoren und Konservierungsstoffen hergestellt.

35. Die organoleptischen Kennwerte zur Identifizierung von Milchverarbeitungsprodukten sind in Anlage 3 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

36. Die physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Kennwerte zur Identifizierung von Milcherzeugnissen sind in Anlage 1 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

VIII. Sicherheitsanforderungen an die funktionalen Komponenten, die zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten notwendig sind

37. Mikroorganismen, darunter probiotische, die in Monokulturen oder in Säureweckern zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten verwendet werden, müssen als nicht pathogen und nicht toxisch identifiziert werden und über Eigenschaften verfügen, die für die Herstellung der genannten, den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements genügenden Erzeugnissen erforderlich sind.

38. Enzympräparate zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten müssen über eine Aktivität und eine Spezifik verfügen, die für den jeweiligen Verfahrensprozess erforderlich ist, und den in den technischen Reglements der Zollunion festgesetzten Anforderungen, die für Enzympräparate zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten gelten, entsprechen.

39. Die Werte für die mikrobiologische Sicherheit von Säureweckern zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, Enzympräparaten zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, Nährmedien zur Züchtung von probiotischen und Säureweckerbakterien dürfen die zulässigen, in Anlage 8 dieses technischen Reglements festgelegten Werte nicht überschreiten.

40. Die sonstigen Sicherheitskennwerte von Säureweckern zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, probiotischen Mikroorganismen, Präbiotika, Enzympräparaten zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten und Nährmedien zur Züchtung von Säureweckern für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten müssen den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den in Anlage 3 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) festgelegten Anforderungen entsprechen.

41. Die Produzenten von Säureweckern für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, Enzympräparaten zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten und anderen funktional notwendigen Komponenten bei der Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten stellen sicher, dass sie den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements entsprechen.

Der Hersteller von Milchverarbeitungsprodukten hat die Sicherheit der produzierten Säurewecker und deren Herstellungsprozesse sowie deren Übereinstimmung mit den Anforderungen des Dokuments (Standard oder technisches Dokument des Herstellers, nach dem das Produkt hergestellt wird) zu gewährleisten.

Die Säurewecker zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten sind unmittelbar nach dem Öffnen der unversehrten Verpackung zu verwenden. Eine Aufbewahrung der offenen und eine Verwendung von beschädigten Verpackungen von Säureweckern für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten sind unzulässig.

42. Bei der Produktion von Lebensmitteln für Kindernahrung auf Milchbasis ist der Einsatz von milchkoagulierenden Enzympräparaten zur Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten und von Säureweckern für die Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, die unter Verwendung von genmodifizierten Organismen gewonnen wurden, unzulässig.

IX. Sicherheitsanforderungen an Milch und Milcherzeugnisse bei deren Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung

43. Die technologischen Abläufe bei der Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen müssen gewährleisten, dass Erzeugnisse produziert werden, die den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den Anforderungen der weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion genügen.

44. Die Materialien, die mit der Milch und den Milcherzeugnissen im Herstellungsprozess in Berührung kommen, müssen den Anforderungen, die an die Sicherheit von Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen.

In allen Stadien der Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen ist deren Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

45. Die Produktionsstätten, in denen Rohmilch, rohe Magermilch und roher Rahm hergestellt und (oder) bei der Herstellung von Milcherzeugnissen verarbeitet (bearbeitet) werden, unterliegen der staatlichen Registrierung entsprechend dem technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011).

46. Die Gestaltung der Produktionsräume, in denen Milch und Milcherzeugnisse hergestellt werden, die technologischen Ausrüstungen und das Inventar, die bei der Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen eingesetzt werden, die Bedingungen für die Aufbewahrung und die Beseitigung der Abfälle der Produktion von Milch und Milcherzeugnissen sowie das im Herstellungsprozess von Milch und Milcherzeugnissen verwendete Wasser müssen den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

47. Die Herstellung von Kleinkindernahrungsprodukten auf Milchbasis, von adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindernahrung,

verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung erfolgt in speziellen Produktionsstätten, speziellen Produktionshallen oder an speziellen technologischen Linien.

Die Produzenten, Verkäufer und Personen, die ausländische Hersteller von Milch und Milcherzeugnissen sind, sind verpflichtet, deren Lagerungs-, Beförderungs- und Vermarktungsprozesse so zu gestalten, dass die Milch und die Milcherzeugnisse den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den Anforderungen weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion genügen.

Die Prozesse der Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung der Milch und Milcherzeugnisse müssen den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) entsprechen.

X. Sicherheitsanforderungen an Kindernahrung auf Milchbasis, an adaptierte oder teilweise adaptierte Anfangs- und Folgemilchmischungen (darunter auch trockene), an trockene Sauermilchmischungen, an Milchgetränke (darunter auch trockene) für Kleinkindernahrung, an verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung

48. Kindernahrung auf Milchbasis, adaptierte oder teilweise adaptierte Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockene), trockene Sauermilchmischungen, Milchgetränke (darunter auch trockene) für Kleinkindernahrung, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung müssen den im vorliegenden technischen Reglement sowie den in Anlage 8 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) festgelegten Anforderungen entsprechen und für die Gesundheit der Kinder ungefährlich sein.

49. Die zulässigen Werte für den oxidativen Verderb und den Gehalt an potenziell gefährlichen Stoffen in den Kindernahrungsprodukten auf Milchbasis, den adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindernahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung sind in Anlage 9 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

50. Die zulässigen Werte für den Gehalt an Mikroorganismen in den Kindernahrungsprodukten auf Milchbasis, in den adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindernahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung, darunter auch in Milchküchen hergestellten Produkten, sind in Anlage 2 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

Die Anzahl der Mikroorganismen funktional notwendiger Komponenten bei der Herstellung von Milchverarbeitungsprodukten, die dem trockenen Gemisch bei der Herstellung von trockenen

Sauermilcherzeugnissen für Kleinkindernahrung zugesetzt werden, ist in Anlage 2 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

Die Werte für die mikrobiologische Sicherheit von Kindernahrungsprodukten auf Milchbasis, adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindernahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung müssen den in Anlage 2 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Anforderungen entsprechen.

51. Die zulässigen Werte für den oxidativen Verderb und den Gehalt an potenziell gefährlichen Stoffen in Milcherzeugnissen und zusammengesetzten Milcherzeugnissen für die Nahrung von Kindern im Vorschul- und Schulalter sind in Anlage 10 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

52. Die zulässigen Werte für den Gehalt an Mikroorganismen in Milcherzeugnissen und zusammengesetzten Milcherzeugnissen für die Nahrung von Kindern im Vorschul- und Schulalter sind in Anlage 11 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

53. Die physikalisch-chemischen Kennwerte zur Identifizierung von Kindernahrungsprodukten auf Milchbasis, adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindernahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung sind in Anlage 12 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

54. Die physikalisch-chemischen Kennwerte zur Identifizierung von Kindernahrung auf Milchbasis für Vorschul- und Schulkinder sind in Anlage 13 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt.

55. Die Kennwerte für den Nährwert von Kindernahrungsprodukten auf Milchbasis, adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindnahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung müssen den zulässigen, in Anlage 12 und 14 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Werten und dem funktionalen Zustand des kindlichen Organismus unter Berücksichtigung des Alters entsprechen.

56. Bei der Herstellung von adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (Muttermilchersatz) und der anschließenden Milchmischungen ist es nur zulässig, L-Aminosäuren, Taurin, Nukleotide, probiotische Bakterien und Präbiotika, Fischtran und andere Konzentrate mehrfach ungesättigter Fettsäuren zuzusetzen, um eine Zusammensetzung der jeweiligen Mischung zu erreichen, die so weit wie möglich der Zusammensetzung der Muttermilch entspricht.

57. Die Formen der Vitamine und Mineralstoffe, die für die Herstellung von Kindernahrung auf Milchbasis für Kleinkinder, von adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder

Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindernahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung verwendet werden, sind im technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) festgelegt.
Der Gehalt an Mikronährstoffen in flüssigen Milchmischungen, trockenen Milchmischungen für Kindernahrung für Kleinkinder muss den zulässigen Werten entsprechen, die in Anlage 14 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt sind.

58. Bei der Herstellung von Kindernahrung auf Milchbasis für Kleinkinder, von adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindernahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Nahrung von Kleinkindern dürfen nur die Lebensmittelzusatzstoffen verwendet werden, die auf der Liste in Anlage 15 des vorliegenden technischen Reglements enthalten sind.

59. Die Nicht-Milch-Komponenten, die bei der Herstellung von Lebensmitteln für Kindernahrung auf Milchbasis für Kleinkinder, von adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter auch trockenen) für Kleinkindernahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung verwendet werden, müssen den Anforderungen der für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion entsprechen.

XI. Anforderungen an die Verpackung von Milcherzeugnissen

60. Milcherzeugnisse, die für die Vermarktung bestimmt sind, sind in Verpackungen abzupacken, die den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) und den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements entsprechen und die Sicherheit und die Erhaltung der Gebrauchseigenschaften von Milch und Milcherzeugnissen während der Haltbarkeitsdauer gewährleisten.

61. Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinkinder, adaptierte oder teilweise adaptierte Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockene), trockene Sauermilchmischungen, Milchgetränke (darunter auch trockene) für Kleinkindernahrung, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Nahrung für Kleinkinder dürfen auf dem Zollgebiet der Zollunion nur abgefüllt und abgepackt in dichtschließende Kleinverpackungen in Verkehr gebracht werden. Die Verpackung darf die folgenden Mengen (Masse) nicht überschreiten:

a. 1 kg – trockene Produkte (adaptierte bzw. teilweise adaptierte Anfangs- und Folgemilchmischungen, trockene Sauermilchmischungen, Beikost/Zusatznahrung auf Milchbasis, Instantprodukte, trockene Milchbreie (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser);
b. 0,2 l – flüssige Produkte (adaptierte bzw. teilweise adaptierte Anfangs- und Folgemilchmischungen);

c. 0,25 l (kg) - Frischmilch, Frischrahm, Sauermilcherzeugnisse;
d. 0,1 kg – pastöse Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis.

62. Kindernahrung auf Milchbasis für Vorschul- und Schulkinder darf auf dem Zollgebiet der Zollunion nur abgefüllt und abgepackt in dichtschließenden Verpackungen in Verkehr gebracht werden. Flüssige Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Vorschul- und Schulkinder sind in Verpackungen von höchstens 2 l, pastöse Kindernahrungsprodukte höchstens 0,2 kg (für den unmittelbaren portionsweisen Verzehr) in Verkehr zu bringen.

63. Bei der Vermarktung nicht abgefüllter und nicht abgepackter, leicht verderblicher Milchverarbeitungsprodukte sind keine verbrauchereigenen Verpackungen zulässig, ausgenommen sind die in Punkt 10 des vorliegenden technischen Reglements genannten Fälle.

64. Portionsweise abgepackte Milcherzeugnisse (aufgeschnitten) sind vom Hersteller oder Verkäufer unter Bedingungen abzupacken, die gewährleisten, dass die Sicherheit dieser Erzeugnisse den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements genügt.

65. Jede Verpackung eines Milcherzeugnisses muss über eine Kennzeichnung verfügen, die Angaben für die Verbraucher gemäß Abschnitt XII des vorliegenden technischen Reglements enthält.

XII. Anforderungen an die Kennzeichnung von Milch und Milcherzeugnissen

66. Milch und Milcherzeugnisse müssen mit Angaben für die Verbraucher versehen sein, die den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelkennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) und den zusätzlichen Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements entsprechen.

67. Jede Einheit Sammelpackung, Mehrwegpackung oder Transportverpackung von Milch und Milcherzeugnissen wird mit einer Kennzeichnung versehen, die folgenden Angaben für die Verbraucher enthalten müssen:

a. Warenzeichen (Handelsmarke) (sofern vorhanden);
b. Masse netto (Masse brutto – nach Ermessen des Herstellers);
c. Chargennummer der Milch und Milcherzeugnisse;
d. Warn- oder Handhabungshinweise (z. B. „Vor Sonneneinstrahlung schützen“, „Temperaturbegrenzung“, „Vor Feuchtigkeit schützen“, „Leicht verderbliche Ware“) werden nach Wahl entsprechend den Lagerungs- und Transportbedingungen der Milch und Milcherzeugnisse aufgetragen;
e. Zusammensetzung des Produkts – für Milch und Milcherzeugnisse, die unmittelbar in eine Transportverpackung abgefüllt werden;
f. Bezeichnung des Standards oder des technischen Dokuments des Herstellers, nach dem das Milchverarbeitungsprodukt hergestellt, wird für Milch und Milcherzeugnisse, die unmittelbar in die Transportverpackung abgefüllt werden (für Milch und Milcherzeugnisse, die aus Drittstaaten importiert werden, braucht dies nicht angegeben zu werden).

68. Bei der Umwicklung der Sammel- oder Versandpackung für Milch und Milcherzeugnisse mit einer durchsichtigen Kunststofffolie braucht diese Kennzeichnung nicht aufgetragen zu werden. In diesem Fall ist die Information für die Verbraucher die Kennzeichnung der Verbraucherverpackung.

69. Die Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse muss den Begriffen entsprechen, die in Abschnitt II des vorliegenden technischen Reglements festgelegt sind. Die Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse kann durch Sortimentszeichen oder die Firmenbezeichnung des Produzenten ergänzt werden. Die Reihenfolge der Wörter in der Bezeichnung der Milch und der Milchverarbeitungsprodukte, die auf der Grundlage der Begriffe gebildet wird, die in Abschnitt II des vorliegenden technischen Reglements festgelegt sind, wird im Kennzeichnungstext nicht geregelt. Z. B. „Vollmilch“[1].

Bei der Bildung der Bezeichnung für wiederhergestellte Milch ist es erforderlich, die unmittelbare Bezeichnung des Hauptrohstoffs, der bei der Herstellung des Produkts verwendet wird, in gleich großer Schrift anzugeben, z. B. „aus Trockenmilch wiederhergestellte Milch“, „aus konzentrierter Milch wiederhergestellte Milch“, „aus trockener und Kondensmilch wiederhergestellte Milch“.

In der Bezeichnung von Butter brauchen die Klassifizierungsmerkmale, die die Besonderheiten ihrer Technologie beschreiben (süß, ungesalzen), sofern bei der Herstellung keine Säureweckerbakterien und Kochsalz verwendet wurden, nicht angegeben zu werden.

70. Die Art der landwirtschaftlichen Nutztiere (ausgenommen Kühe, von denen die Milch gewonnen wird) muss auf den Verpackungsetiketten vor oder hinter dem Begriff „Milch“ angegeben werden.

71. Begriffe, die sich auf das Wärmebehandlungsverfahren der Milch oder Milchverarbeitungsprodukte beziehen, werden auf den Verpackungsetiketten nach dem Begriff „Milch“ oder nach der Bezeichnung der Milchverarbeitungsprodukte, z. B. „Milch, pasteurisiert“, „Sahne, sterilisiert“, angegeben.

72. Hinter der Bezeichnung der Milch und des Milchverarbeitungsprodukts können neben dem Wärmebehandlungsverfahren auch andere, diese Erzeugnisse betreffende Begriffe platziert werden, die das Herstellungsverfahren, die Besonderheiten der Zusammensetzung des Rohstoffs, die Verwendung von Säureweckerbakterien charakterisieren, z. B. „Quarkprodukt thermisiert aromatisiert (mit Aroma)“, „Getränk milchsauer“, Rahm rekombiniert“. Der Begriff „standardisiert“ in der Bezeichnung der Milch und Milchverarbeitungsprodukte braucht auf den Verpackungsetiketten nicht angegeben werden.

73. Die Bezeichnung der zusammengesetzten Milcherzeugnisse muss aus Begriffen bestehen, die für Milcherzeugnisse festgelegt sind, und werden mit Angaben über zugesetzte milchfremde Komponenten ergänzt, z. B. „Quark mit Fruchtstücken“, „Frucht-Kefir“, „Schmelzkäse mit Schinken“.

[1] [Anm. d. Übers.: Im Russischen besteht der Begriff für Vollmilch aus zwei Wörtern - Adjektiv und Substantiv. Gemeint ist, dass das Adjektiv dem Substantiv voran- oder nachgestellt werden kann.]

74. Bei der Bildung der Bezeichnung von Sauermilcherzeugnissen, die mit probiotischen Bakterien (oder) Präbiotika angereichert sind, ist die Verwendung der Vorsilbe „Bio“ bei der Bezeichnung des Milchverarbeitungsprodukts zulässig, z. B. „Biokefir“, „Bio-Rjaschenka“.

75. Der Begriff „Produkt“ in der Bezeichnung von Milcherzeugnissen , zusammengesetzten Milcherzeugnissen und milchhaltigen Produkten kann durch einen Terminus ersetzt oder ergänzt werden, der die Konsistenz oder die Form des Produkts charakterisiert (Gelee, Kissel, Cocktail, Creme, Mousse, Getränk, Paste, Rolle, Soße, Soufflé, Torte usw.), z. B. „Fruchtmilchcocktail“, „Rahmsoße“, „Milchkissel“, „Quarksouffle mit Nüssen“, „Käserolle mit Kräutern“.

76. Unzulässig ist die Verwendung von Begriffen, die sich auf Sauermilcherzeugnisse (Ayran, Acidophilin, Varenets, Joghurt, Kefir, Kumys, Kumysprodukte, Dickmilch, Metschnikow-Dickmilch, Rjaschenka, saure Sahne, Quark) beziehen, in der Kennzeichnung eines milchhaltigen oder gesäuerten Produkts, das nach dem Herstellungsverfahren des jeweiligen Sauermilcherzeugnisses hergestellt ist. In der Kennzeichnung des milchhaltigen oder gesäuerten Produkts sind die Worte „milchhaltig“ oder „gesäuert“ durch Worte zu ersetzen, die das Herstellungsverfahren dieser Produkte charakterisieren, z. B. „Kefir-“, „thermisiertes Kefir-…“, „Joghurt-…“, „thermisiertes Joghurt-…“.

In einem Sauermilcherzeugnis, das nach dem Herstellungsverfahren von Kefir unter Verwendung eines Säureweckers, der aus Reinkulturen von Milchsäurebakterien und einer oder mehreren Arten von Hefe, die Bestandteile der Mikroorganismen (Mikroflora) von Kefirpilzen sind, hergestellt ist, ist in der Bezeichnung der Begriff „Kefirprodukt“ zu verwenden, der in gleichgroßer Schrift aufzutragen ist.

77. Der Terminus, der das Aussehen und die Art des Käses (hart, halbfest, weich, frisch (nicht gereift), schnittfest, streichfähig) beschreibt, braucht in Verbindung mit der Bezeichnung des Käses nicht verwendet zu werden.

78. Der Begriff „angereichert“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung der jeweiligen Produkte verwendet und muss in der Kennzeichnung Angaben über die den Produkten zugesetzten Stoffe und deren Menge enthalten.

79. Entsprechen die Produkte nicht den im vorliegenden technischen Reglement festgelegten Identifizierungskennwerten, dürfen in den Sortimentszeichen und anderen Zusatzbezeichnungen für die Milch und die Milchverarbeitungsprodukte keine Begriffe verwendet werden, die in Abschnitt II des vorliegenden technischen Reglements festgelegt sind.

80. In der Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung von Milcherzeugnissen und zusammengesetzten Milcherzeugnissen ist es zulässig, partiell ihre Bezeichnung auf einer gut zu lesenden Seite dieser Verpackung anzubringen, sofern die vollständigen Bezeichnungen dieser Produkte auf dieser Verpackung ausgezeichnet sind.

Bei Kennzeichnung auf der Verbraucherverpackung von milchhaltigen Produkten ist es unzulässig, die Bezeichnung des milchhaltigen Produkts nur teilweise auf einer gut zu lesenden Seite dieser Verpackung anzubringen, um den Verbraucher nicht zu verwirren.

81. Die Angaben über die Verwendung von Milchfettersatz bei der Herstellung milchhaltiger Produkte nach einem Verfahren, das den Austausch des Milchfetts gegen ein Substitut vorsieht (ausgenommen Aufstriche aus Butter und Pflanzenfett), werden in der Bezeichnung der Art des milchhaltigen Produkts auf der Vorderseite der Verbraucherverpackung ausgewiesen (hinter der Bezeichnung des milchhaltigen Produkts folgen die Worte: „mit Milchfettersatz"), z. B. „Sauerrahmprodukt mit Milchfettersatz", „Quarkriegel mit Milchfettersatz".

82. Für milchhaltige Produkte (ausgenommen gesäuerte Produkte) ist es unzulässig, Begriffe zu verwenden, die im vorliegenden technischen Reglement für Milch, Milcherzeugnisse und zusammengesetzte Produkte festgelegt sind, u. a. Worte oder Wortteile, die in diesen Begriffen, ihren unterschiedlichen Kombinationen und in den Warenzeichen (Handelsmarken) bei der Kennzeichnung von milchhaltigen Produkten, auf deren Etiketten, zu Werbezwecken und anderen Zwecken, die den Verbraucher verwirren können, enthalten sind.

Für Nebenprodukte der Milchverarbeitung, die bei der Herstellung milchhaltiger Produkte gewonnen werden, werden die Bezeichnungen „Molkenprodukt" und „Buttermilchprodukt" verwendet.

83. Die Verwendung des Begriffs „Butter", u. a. in Namen von Warenzeichen (Handelsmarken) ist bei der Kennzeichnung von Butterpaste und Aufstrich aus Butter und Pflanzenfett auf dem Etikett, zu Werbungs- und anderen Zwecken, die den Verbraucher verwirren können, unzulässig.

Unzulässig ist die Verwendung des Begriffs „Butterschmalz", u. a. in den Warenzeichen (Handelsmarke), bei der Kennzeichnung von Butterschmalz-Pflanzenfett-Mischungen auf dem Etikett zu Werbungs- und anderen Zwecken, die den Verbraucher verwirren können.

84. In der Kennzeichnung von Milcheis, Sahneeis, Eiskrem „Plombir", gesäuertem Eis und Eis mit Milchfettersatz müssen die Bezeichnungen für das jeweilige Erzeugnis ausgewiesen sein, die den in Abschnitt II des vorliegenden technischen Reglements festgesetzten Begriffen entsprechen. Bei Kennzeichnung von Eis ist auf der Vorderseite der Verbraucherverpackung die vollständige Bezeichnung dieses Erzeugnisses anzugeben, und zwar in gleich großer Schrift.

Unzulässig sind die Begriffe „Milch-..", „Sahne-.." und „Eiskrem ´Plombir´" in den Bezeichnungen bei der Kennzeichnung von Eis, das Milchfettersatz enthält.

85. Rohmilch, rohe Magermilch und roher Rahm, die von natürlichen, als Einzelunternehmer registrierten Personen und von juristischen Personen zur Verarbeitung vermarktet werden, müssen Warenbegleitpapiere besitzen, die folgende Angaben enthalten:

a. Bezeichnung (Rohmilch, rohe Magermilch und roher Rahm);
b. Identifizierungskennwerte, die in den Anlagen 6 und 7 des vorliegenden technischen Reglements festgelegt sind, sofern ihre Bestimmung möglich ist;
c. Name und Sitz des Produzenten der Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms (juristische Anschrift einschließlich Land, Adresse des Produktionsstandortes der Rohmilch, rohen Magermilch und des rohen Rahms (sofern anders als die juristische Anschrift));
d. Menge der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms (in l) bzw. Masse (in kg);

e. Datum und Zeit (Stunde, Minute) des Versands der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms;
f. Temperatur (°C) der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms bei Versand;
g. Nummer der Sendung der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms.

86. Auf die Verbraucherverpackung von Milchverarbeitungsprodukten ist eine Kennzeichnung anzubringen, die folgende Angaben enthält:

a. Bezeichnung des Milchverarbeitungsprodukts (entsprechend den in Abschnitt II und Abschnitt X des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Begriffen unter Beachtung der in diesem Abschnitt festgelegten Anforderungen an deren Verwendung);
b. Gesamtfettgehalt (in %) (außer entrahmte Produkte, Käse, Käseprodukte, Schmelzkäse, Schmelzkäseprodukte);
   Gesamtfettgehalt in der Trockenmasse (in %) für Käse, Käseprodukte, Schmelzkäse, Schmelzkäseprodukte.

   Für aus Vollmilch hergestellte Produkte kann der Gesamtfettgehalt im Bereich von … bis… in Prozent mit einer deutlich sichtbaren Kennzeichnung des jeweils konkreten Gesamtfettwertes für jede Sendung in jeder beliebigen Weise angegeben werden.

   Für trockene adaptierte oder teilweise adaptierte Anfangs- oder Folgemilchmischungen, trockene Sauermilchmischungen, trockene Milchgetränke für Nahrung von Kleinkindern, verzehrfertige Milchbreie und trockene Milchbreie (die im Haushalt mit Trinkwasser wiederherzustellen sind) für Kleinkindernahrung ist es zulässig, den Gesamtfettgehalt in Gramm im Kennzeichnungstext im Abschnitt „Nährwert“ anzugeben;
c. Gesamtmilchfettgehalt (in % zur Fettphase) (für milchhaltige Produkte);
d. Name und Sitz des Produzenten der Milchverarbeitungsprodukte (juristische Anschrift einschließlich Land, Anschrift des Produktionsstandorts für die Milchverarbeitungsprodukte (sofern anders als die juristische Anschrift) und des Unternehmens, das auf dem Gebiet der Zollunion registriert ist und vom Hersteller bevollmächtigt wurde, auf dem Gebiet der Zollunion Beanstandungen der Verbraucher entgegenzunehmen.
e. Warenzeichen (Handelsmarke) (sofern vorhanden);
f. Masse netto oder Menge des Milchverarbeitungsprodukts (an einer gut lesbaren Stelle auf der Verbraucherverpackung);
g. Zusammensetzung des Milchverarbeitungsprodukts mit Angabe enthaltenen Komponenten. Ist eine Komponente ein Lebensmittel, das aus zwei oder mehr Komponenten besteht, ist dieses Lebensmittel im Abschnitt „Zutaten“ des Kennzeichnungstextes unter seiner Bezeichnung anzugeben.

   Das Milchprodukt, das in einem zusammengesetzten Milcherzeugnis und (oder) einem milchhaltigen Produkt enthalten ist, wird im Abschnitt „Zutaten“ des Kennzeichnungstextes unter seiner Bezeichnung angegeben. In der Zusammensetzung dieser Erzeugnisse werden die Bezeichnungen der Lebensmittel und Lebensmittelzusatzstoffe (Gruppenbezeichnung und Bezeichnung oder E-Nummern, funktionale Komponenten, die bei der Herstellung eingesetzt werden, jedoch nicht im Fertigprodukt enthalten sind, brauchen nicht angegeben zu werden), Aromastoffe (entsprechend den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Anforderungen an die Sicherheit von Nahrungsmittelzusatzstoffen, Aromastoffen

und technologischen Hilfsmitteln“ (TR ZU 029/2012), die mit Beschluss Nr. 58 des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20. Juni 2012 verabschiedet wurde – im Weiteren technisches Reglement der Zollunion „Anforderungen an die Sicherheit von Nahrungsmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsmitteln (TR ZU 029/2012)“ angegeben. Komponenten, die in der Glasur enthalten sind, werden im Abschnitt „Zutaten“ des Kennzeichnungstextes unter Berücksichtigung der Anforderungen an eine zusammengesetzte Komponente ausgewiesen.

Die Reihenfolge der Angaben über die Komponente des Milcherzeugnisses, die ein Mehrkomponenten-Lebensmittel ist, erfolgt entsprechend den Anforderungen der technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelkennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) und „Über die Anforderungen an die Sicherheit von Nahrungsmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsmitteln“ (TR ZU 029/2012)“;

h. Nährwert der Milchverarbeitungsprodukte, die aus Vollmilch hergestellt sind (der Nährwert kann im Bereich von … bis… angegeben werden);
i. Gehalt an Mikroorganismen (Milchsäurebakterien, Bifidusbakterien und anderen probiotischen Mikroorganismen sowie Hefen) (bei Vorhandensein von Hefen im Säurewecker) im fertigem Sauermilcherzeugnis oder dickgelegtem Produkt (nicht wärmebehandelt nach der Dicklegung) in Kolonie bildenden Einheiten in 1 g Produkt;
j. Gehalt an Mikro- und Makroelementen, Vitaminen, anderen zur Anreicherung des Produkts eingesetzten Stoffen unter Angabe des Verhältnisses von Menge der dem Produkt zugesetzten Stoffe zur Tagesverbrauchsmenge (bei Vorhandensein eines ordnungsgemäß geregelten Wertes für die Verbrauchsmenge) in dem angereicherten Fertigprodukt und der Besonderheiten des Verzehrs des Produkts (sofern notwendig);
k. Dokument, nach dem die Erzeugnisse hergestellt sind und identifiziert werden können (für Erzeugnisse, die auf das Gebiet der Zollunion aus Drittstaaten importiert werden, braucht dies nicht angegeben zu werden).

87. Die Kennzeichnung von konzentrierten und kondensierten Milcherzeugnissen sowie trockenen Milcherzeugnissen muss folgende zusätzliche Angaben enthalten:
    a. Herstellungsdatum und Haltbarkeitsdauer des Produktes (wird auf den Deckel oder Boden der Büchse/Glas oder Packung aufgebracht). Wird die Haltbarkeitsdauer mit den Worten „haltbar bis“ oder „zu verwenden bis“ angegeben, wird neben diesen Worten in der ersten oder zweiten Zeile die Stelle angeben, wo diese Angaben aufgetragen wurden, z. B. „siehe Deckel oder Boden der Packung“. Wird die Haltbarkeitsdauer mit den Worten „haltbar bis“ oder „zu verbrauchen bis“ angegeben, wird neben diese Worte die Haltbarkeit (Monat) und der Vermerk „Produktionsdatum siehe Deckel oder Boden der Büchse/ in Reihe 1 oder 2“ oder „Herstellungsdatum siehe Deckel oder Boden der Packung“ aufgetragen;
    b. Art des Zuckers (Saccharose, Fructose, Glucose, Laktose) für konzentrierte (kondensierte) Milchverarbeitungsprodukte mit Zucker (im Abschnitt „Zutaten des Milchverarbeitungsproduktes“ des Kennzeichnungstextes).

88. Bei der Kennzeichnung ist es zulässig, Angaben auf die Rinde des Käses oder des Käseproduktes oder auf die Käsebeschichtung unter Verwendung von unschädlicher, nicht abwaschbarer Farbe oder mit selbstklebenden Etiketten oder auf eine anderer Art und Weise aufzutragen, die die Sicherheit der Erzeugnisse gewährleistet.

89. Die Kennzeichnung von Käse und Käseprodukten muss folgende Angaben enthalten:

a. Art der Hauptsäureweckermikroflora (den Kennzeichnungstext formuliert der Hersteller);
b. Herkunft der milchkoagulierenden Enzympräparate.

90. Die Kennzeichnung von Kindernahrung, die den in Abschnitt X des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Anforderungen entspricht und als Nahrungsprodukte für Kleinkinder bestimmt ist, muss die folgenden zusätzlichen Angaben enthalten:

a. Empfehlungen zur Verwendung des jeweiligen Produktes;
b. Bedingungen der Zubereitung, Lagerung und Verwendung des jeweiligen Produkts nach Öffnen der Verbraucherverpackung;
c. Alter des Kindes (Angabe in Zahlen und ohne Abkürzungen), für das das jeweilige Produkt bestimmt ist:

   Ab Geburt (ab 0 Monate): adaptierte oder teilweise adaptierte Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter trockene und auf der Basis partiell hydrolysierter Proteine), trockene Sauermilchmischungen;

   Ab 6 Monate (von, bis): adaptierte oder teilweise adaptierte Folgemilchmischungen (darunter trockene und auf der Basis partiell hydrolysierter Proteine), trockene Sauermilchmischungen;

   Ab 6 Monate (von, bis) – Milchgetränke (darunter trockene) für Kleinkinder, Quark und Produkte auf der Basis von Quark;

   Ab 8 Monate (von, bis): Frischmilch (zulässig nur zur Zubereitung von Beikost für Kleinkinder ab 4 Monate (von, bis) mit Angabe der Altersbeschränkungen bei Zweckverwendung des Produkts im Kennzeichnungstext;

   Ab 8 Monate (von, bis): Frischrahm (zulässig nur zur Zubereitung von Beikost für Kleinkinder ab 6 Monaten (von, bis) mit Angabe der Altersbeschränkung bei Zweckverwendung des Produkts im Kennzeichnungstext;

   Ab 8 Monate (von, bis): Kefir, Joghurt und andere Sauermilcherzeugnisse;
d. Zutaten des Produkts (mit Angabe der Bezeichnungen der verwendeten pflanzlichen Fette und Kohlenhydrate);
e. Nährwert des Produkts einschließlich Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Brennwert (bei Anreicherung des Produkts - % vom Tagesbedarf);

91. Die Verpackung von adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter trockenen) ist mit dem Hinweis zu versehen: „Kleinkinder sind vorzugsweise zu stillen“. Die Kennzeichnung von Muttermilchersatz muss die Abbildung von Kindern enthalten.

92. Die Angaben über weitere Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse und milchhaltige Produkte für Kindernahrung, die für Vorschul- oder Schulkinder bestimmt ist, müssen den in Punkt 86 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Anforderungen entsprechen.

93. Die in der Kennzeichnung auf der Verpackung oder dem Etikett ausgewiesenen zulässigen Abweichungen des Nährwertes der Milcherzeugnisse von den tatsächlichen Nährwerten dieser Erzeugnisse dürfen die zulässigen, in Anlage 16 des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten. Der Nährwert der Milcherzeugnisse ist ausgehend vom gewogenen arithmetischen Mittel, das auf der Grundlage bekannter Werte ermittelt wurde, oder

vom gewogenen Mittelwert, der bei der Untersuchung der Milcherzeugnisse durch den Hersteller ermittelt wird, oder durch Berechnung auf der Grundlage von Tabellenwerten, die aus offiziellen Quellen stammen, oder durch Berechnung des Nährwertes bei der Analyse der verwendeten Komponenten festzusetzen.

94. Die Menge der Stoffe, die dem angereicherten Milcherzeugnis zugesetzt werden, wird unter Berücksichtigung ihres Gehalts in den genannten Erzeugnissen am Ende der Zeile der Haltbarkeitsdauer angegeben. Im Zusammenhang mit der natürlichen Abnahme des Gehalts an Vitaminen in den Milcherzeugnissen während der Haltbarkeitsdauer ist bei der Herstellung dieser Erzeugnisse ein höherer Gehalt an Vitaminen zulässig, jedoch maximal 50 % mehr für fettlösliche Vitamine und maximal 100 % mehr für wasserlösliche Vitamine bezogen auf die deklarierten Werte.

95. Die Bezeichnung des Produkts wird auf der Vorderseite der Verbraucherverpackung in gleicher Schriftgröße von mindestens 9,5 Punkt, auf einer Verbraucherverpackung mit einer Masse oder Größe von unter 100 ml (g) in gleicher Schriftgröße von mindestens 8,5 Punkt angegeben.

96. Ist es nicht möglich, alle Kennzeichnungsangaben auf der Verbraucherverpackung des Produkts unterzubringen, ist ein Teil der Angaben auf einem Beiblatt (ausgenommen sind die Produktbezeichnung, Gesamtfettgehalt, Masse netto bzw. Menge des Produkts, Herstellungsdatum und Haltbarkeit, Name des Herstellers) auszuweisen. Auf der Verbraucherverpackung dieses Produkts muss dann stehen: „Zusätzliche Angaben zum Produkt siehe Beiblatt“.

XIII. Gewährleistung der Erfüllung der Sicherheitsanforderungen

97. Die Konformität der Milch und Milcherzeugnisse mit dem vorliegenden technischen Reglement ist dadurch sicherzustellen, dass ihre Anforderungen sowie die Anforderungen weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion erfüllt werden.

98. Die Untersuchungs- (Test-) und Messmethoden werden in den Standards entsprechend dem Verzeichnis der Standards festgelegt, die die Untersuchungs- (Test-)und Messmethoden und –regeln enthalten, darunter auch die Regeln für die Entnahme der Proben, die für die Anwendung und Erfüllung der Forderungen des vorliegenden technischen Reglements und die Bewertung der jeweiligen Erzeugnisse erforderlich sind.

XIV. Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Milch und Milcherzeugnisse

99. Die Bewertung (Bestätigung) der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements erfolgt durch:

a. Konformitätserklärung;
b. Staatliche Registrierung der Kindernahrungsprodukte entsprechend dem technischen Reglement der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011);
c. Staatliche Registrierung neuartiger Milcherzeugnisse entsprechend den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011);

d. Veterinär-hygienische Untersuchung der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms, die an Betriebe zur weiteren Verarbeitung geliefert werden;

100. Für die in den Unterpunkten b. bis d. des Punktes 99 des vorliegenden technischen Reglements genannten Erzeugnisse, die hinsichtlich der Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements bewertet (bestätigt) wurden, ist keine Konformitätserklärung erforderlich.

101. Die Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Milch und Milcherzeugnisse aus nicht industrieller Herstellung erfolgt entsprechend den Gesetzen des Mitgliedsstaates.

102. Die Bewertung (Bestätigung) der Konformität des Prozesses der Annahme der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms und (oder) ihrer Verarbeitung bei der Herstellung von Milcherzeugnissen wird vor Beginn dieser Prozesse (vor dem In-Verkehr-Bringen der Erzeugnisse) in Form der staatlichen Registrierung der Produktionsstätten entsprechend den Anforderungen des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011) vorgenommen.

103. Die Bewertung (Bestätigung) der Erfüllung der Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements in den Prozessen der Herstellung, Lagerung, Beförderung und Vermarktung der Milch und Milcherzeugnisse erfolgt in Form einer staatlichen Kontrolle (Überwachung).

104. Die Bewertung (Bestätigung) der Konformität der Rohmilch, der rohen Magermilch und des rohen Rahms erfolgt als veterinär-hygienische Untersuchung entsprechend den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie des technischen Reglements der Zollunion „Über die Lebensmittelsicherheit“ (TR ZU 021/2011).

Der veterinär-hygienischen Untersuchung (Milchinspektion) unterliegen:

- Rohmilch, rohe Magermilch und roher Rahm bei deren Beförderung innerhalb einer Produktionsstätte und zwischen den Produktionsstätten eines Wirtschaftssubjektes;
- Zusammengefasste Sendungen sowie Teile von Sendungen von Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm, die aus vorher veterinär-hygienisch untersuchten Sendungen von Rohmilch, roher Magermilch und rohen Rahms zusammengestellt wurden.

105. Die Konformität von Milcherzeugnissen mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements wird wahlweise durch Annahme der Konformitätserklärung des Anmelders auf der Grundlage eigener Nachweise und (oder) von unter Beteiligung Dritter gewonnener Nachweise deklariert.

106. Die Konformität der Milcherzeugnisse wird nach einem der nachfolgend genannten Deklarierungsverfahren erklärt:

a. Das Deklarierungsverfahren 1d (für serienmäßig hergestellte Erzeugnisse) beinhaltet folgende Abläufe:
   - Zusammenstellen und Analyse der technischen Unterlagen und des Nachweismaterials;
   - Eigenkontrolle;
   - Untersuchung der Erzeugnisproben;

- Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;
- Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion.

Der Anmelder ergreift alle erforderlichen Maßnahmen für einen stabilen Herstellungsprozess der Milcherzeugnisse und die Gewährleistung der Übereinstimmung der Milcherzeugnisse mit dem vorliegenden technischen Reglement und den für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion. Der Anmelder stellt die technischen Unterlagen und die Nachweismaterialen zusammen und wertet sie aus.

Der Anmelder stellt die Durchführung der Eigenkontrolle sicher.

Der Anmelder untersucht die Proben der Milcherzeugnisse. Die Untersuchung der Proben der Milcherzeugnisse erfolgt in Prüflabors des Anmelders (nach Wahl des Anmelders können die Untersuchungen der Milcherzeugnisproben in akkreditierten, im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabore (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflabors vorgenommen werden).

Der Anmelder füllt die Erklärung der Konformität der Milcherzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements aus, für die es eine einheitliche Form und Regeln gibt, die mit Beschluss Nr. 293 des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 verabschiedet wurden.

Der Anmelder bringt das einheitliche Verkehrszeichen für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion an.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Milcherzeugnisse beträgt maximal drei Jahre;

b. Das Deklarierungsverfahren 2d (für Sendungen von Milcherzeugnissen) beinhaltet folgende Abläufe:
   - Zusammenstellen und Analyse der technischen Unterlagen und des Nachweismaterials;
   - Untersuchung der Erzeugnissendung;
   - Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;
   - Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion;

   Der Anmelder stellt die technischen Unterlagen und die Nachweismaterialen zusammen und wertet sie aus.

   Der Anmelder untersucht die Proben der Milcherzeugnisse, um sicherzustellen, dass sie den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den Anforderungen weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion entsprechen. Die Untersuchung der Proben der Milcherzeugnisse erfolgt in Prüflaboren des Anmelders (nach Wahl des Anmelders können die Untersuchungen der Milcherzeugnisproben in akkreditierten, im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabore (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflabors vorgenommen werden).

Der Anmelder füllt die Erklärung der Konformität der Milcherzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements aus, für die es eine einheitliche Form und Regeln gibt, die mit Beschluss Nr. 293 des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 verabschiedet wurden.

Der Anmelder bringt das einheitliche Verkehrszeichen für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion an.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für die Milcherzeugnisse entspricht der Haltbarkeitsdauer dieser Milcherzeugnisse.

c. Das Deklarierungsverfahren 3d (für serienmäßig hergestellte Erzeugnisse) beinhaltet folgende Abläufe:
   - Zusammenstellen und Analyse der technischen Unterlagen und des Nachweismaterials;
   - Eigenkontrolle;
   - Untersuchung der Lebensmittelproben;
   - Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;
   - Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion.

   Der Anmelder ergreift alle erforderlichen Maßnahmen, um einen stabilen Herstellungsprozess der Milcherzeugnisse und die Übereinstimmung der Milcherzeugnisse mit dem vorliegenden technischen Reglement und den weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion sicherzustellen. Der Anmelder 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 Milcherzeugnisse den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den Anforderungen der weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion entsprechen, untersucht der Anmelder die Milcherzeugnisproben. Die Untersuchung der Proben der Milcherzeugnisse erfolgt in akkreditierten, im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabore (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflabors.

   Der Anmelder füllt die Erklärung der Konformität der Milcherzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements aus, für die es eine einheitliche Form und Regeln gibt, die mit Beschluss Nr. 293 des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 verabschiedet wurden.

   Der Anmelder trägt das einheitliche Verkehrszeichen für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion auf.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Milcherzeugnisse beträgt maximal drei Jahre.

d. Das Deklarierungsverfahren 4d (für eine Milcherzeugnissendung) beinhaltet folgende Abläufe:
   - Zusammenstellen und Analyse der technischen Unterlagen und des Nachweismaterials;
   - Untersuchung der Erzeugnissendung;
   - Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;
   - Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion;

   Der Anmelder stellt die technischen Unterlagen und die Nachweismaterialen zusammen und wertet sie aus.

   Der Anmelder untersucht die Proben der Milcherzeugnisse, um sicherzustellen, dass sie den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den Anforderungen der weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion entsprechen. Die Untersuchung der Proben der Milcherzeugnisse erfolgt in akkreditierten, im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabore (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflaboren.

   Der Anmelder füllt die Erklärung der Konformität der Milcherzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements aus, für die es eine einheitliche Form und Regeln gibt, die mit Beschluss Nr. 293 des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 verabschiedet wurden.

   Der Anmelder trägt das einheitliche Verkehrszeichen für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion auf.

   Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für die Milcherzeugnisse entspricht der Haltbarkeitsdauer dieser Milcherzeugnisse.

e. Das Deklarierungsverfahren 6d[2] (für serienmäßig hergestellte Erzeugnisse, sofern der Hersteller ein zertifiziertes Qualitäts- und Sicherheitssystem hat, das auf den HACCP-Prinzipien basiert (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) beinhaltet folgende Abläufe:
   - Zusammenstellen und Analyse der technischen Unterlagen und des Nachweismaterials, zu denen das Qualitäts- und Sicherheitszertifikat auf der Grundlage der HACCP-Prinzipien gehört;
   - Eigenkontrolle;
   - Untersuchung der Milcherzeugnisproben;
   - Annahme und Registrierung der Konformitätserklärung;
   - Anbringen des einheitlichen Verkehrszeichens für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion.

[2] [Anm. d. Übers.: die Nummerierung wurde aus dem russischen Original übernommen]

Der Anmelder ergreift alle erforderlichen Maßnahmen, um einen stabilen Herstellungsprozess der Milcherzeugnisse und die Übereinstimmung der Milcherzeugnisse mit dem vorliegenden technischen Reglement und den weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion sicherzustellen. Der Anmelder stellt die technischen Unterlagen und die Nachweismaterialen zusammen und wertet sie aus.

Der Anmelder stellt die Durchführung der Eigenkontrolle sicher.

Um die Übereinstimmung der Milcherzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie den Anforderungen weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion zu kontrollieren, untersucht der Anmelder die Proben der Milcherzeugnisse. Die Untersuchung der Proben der Milcherzeugnisse erfolgt in akkreditierten, im Einheitlichen Register der Zertifizierungsbehörden und Prüflabore (Zentren) der Zollunion gelisteten Prüflabors.

Der Anmelder füllt die Erklärung der Konformität der Milcherzeugnisse mit den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements aus, für die es eine einheitliche Form und Regeln gibt, die mit Beschluss Nr. 293 des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 25. Dezember 2012 verabschiedet wurden.

Der Anmelder trägt das einheitliche Verkehrszeichen für die Erzeugnisse für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion auf.

Die Geltungsdauer der Konformitätserklärung für serienmäßig hergestellte Milcherzeugnisse beträgt maximal fünf Jahren.

107. Als Nachweisunterlagen, die die Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung bilden, werden herangezogen:

a. Untersuchungsprotokolle, die bestätigen, dass die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie weiterer, für Milcherzeugnisse geltender technischer Reglements der Zollunion erfüllt sind;
b. Kopien von Dokumenten, die die staatliche Registrierung als juristische Person oder natürliche Person als eingetragener Einzelunternehmer bestätigen;
c. Zertifikate des Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsystems (sofern vorhanden) (ausgenommen Verfahren 6d)
d. Weitere Dokumente nach Wahl des Anmelders, die als Grundlage für die Bestätigung gelten, dass die Milcherzeugnisse die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements sowie weiterer, für sie geltender technischer Reglements der Zollunion erfüllen;
e. Vertrag (Liefervertrag) oder Warenbegleitdokumente (sofern vorhanden), bei Bestätigung der Milcherzeugnissendung nach Verfahren 2d und 4d;

108. Bei der Deklarierung der Konformität nach Verfahren 1d, 3d und 6d kann der Anmelder eine auf dem Gebiet des Mitgliedsstaates entsprechend den Gesetzen des Mitgliedsstaates registrierte

juristische Person oder eine natürliche Person als Einzelunternehmer sein, die Hersteller der Milcherzeugnisse sind oder Funktionen des ausländischen Milcherzeugnisherstellers auf vertraglicher Grundlage ausführen, und zwar um sicherzustellen, dass die gelieferten Erzeugnisse die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements erfüllen.

Bei der Deklarierung der Konformität nach Verfahren 2d und 4d kann der Anmelder ein auf dem Gebiet des Mitgliedsstaates entsprechend den Gesetzen des Mitgliedsstaates registrierte juristische Person oder natürliche Person als Einzelunternehmer sein, die Hersteller oder Verkäufer von Milcherzeugnissen sind oder Funktionen eines ausländischen Herstellers auf vertraglicher Grundlage ausführen, und zwar um sicherzustellen, dass die gelieferten Erzeugnisse die Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements erfüllen.

109. Die Dokumentensätze, die die Grundlage für die Annahme der Konformitätserklärung bilden, sind über folgende Zeiträume aufzubewahren:

- Bei Bestätigung der Konformität serienmäßig hergestellter Erzeugnisse: mindestens 10 Jahre ab dem Tag des Ablaufs der Konformitätserklärung;
- Bei der Bestätigung der Konformität einer Erzeugnissendung: mindestens 5 Jahre ab Datum des Verkaufs des letzten Erzeugnisses aus der Partie.

110. Die staatliche Kontrolle (Überwachung) darüber, dass die Milch und die Milcherzeugnisse, die Herstellung, die Lagerung, die Beförderung und die Vermarktung den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements genügen, erfolgt nach den Gesetzen des Mitgliedsstaates.

XV. Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion

111. Die Milch und die Milcherzeugnisse, die den Anforderungen des vorliegenden technischen Reglements entsprechen und deren Übereinstimmung mit den in Abschnitt XIV des vorliegenden technischen Reglements festgelegten Anforderungen bewertet (bestätigt) wurde, sind mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion zu kennzeichnen.

112. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion erfolgt vor dem In-Verkehr-Bringen der Milch und Milcherzeugnisse in den Mitgliedsstaaten.

113. Das einheitliche Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion wird auf der Verpackung in einer beliebigen Weise angebracht, die eine genaue und eindeutige Abbildung über die gesamte Haltbarkeitsdauer der Milch und der Milcherzeugnisse gewährleistet. Für Milch in einer Transporttara, darunter auch in Zisternen/Tanks, ist es zulässig, das einheitliche Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion in die Begleitpapiere einzutragen.

114. Die Kennzeichnung loser Rohmilch, roher Magermilch und rohen Rahms mit dem einheitlichen Verkehrszeichen für die Märkte der Mitgliedsstaaten der Zollunion, die von juristischen Personen und von als Einzelunternehmer registrierten natürlichen Personen zur Verarbeitung verkauft werden, wird in die Warenbegleitpapiere eingetragen.

XVI. Salvatorische Klausel

115. Die bevollmächtigten Behörden der Mitgliedsstaaten sind verpflichtet, sämtliche Maßnahmen zur Beschränkung oder zum Verbot des In-Verkehr-Bringens von Milch und Milcherzeugnissen, die nicht dem vorliegenden technischen Reglement und weiteren, für sie geltenden technischen Reglements der Zollunion auf dem Zollgebiet der Zollunion entsprechen, sowie zum Aus-dem-Verkehr-Ziehen zu ergreifen.

In einem derartigen Fall ist die bevollmächtigte Behörde des Mitgliedsstaates verpflichtet, die bevollmächtigten 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 entsprechende Maßnahme begründen.

Anlage 1
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Physikalisch-chemische und mikrobiologische Werte zur Identifizierung von Milchverarbeitungsprodukten

Tabelle 1

Frischmilch, Rahm, zusammengesetzte Milcherzeugnisse flüssig und strukturiert, Sauermilcherzeugnisse, Kondensmilcherzeugnisse, trockene Milcherzeugnisse

Bezeichnung des Milchverarbeitungsprodukts	**Masseanteil, %**			
	Fett	**Eiweiß, mindestens (für zusammengesetzte Milcherzeugnisse – in der Milchbasis)**	**Fettfreie Milchtrockenmasse, mindestens (für zusammengesetzte Milcherzeugnisse – in der Milchbasis)**	**Milchsäurebakterien, probiotische Bakterien, Hefen**
1	2	3	4	5
Frischmilch	0,1-9,9	2,8 (für Milch mit einem Milchfettgehalt von über 4 %: 2,6)	8	-
Milchgetränk	0,1-6	2,6	7,4	-
Milch-Cocktail, -Getränk, -Gelee, -Pudding, -Mousse, -Souffle, pastöse milchhaltige Produkte	0,1 -9,5	-	-	-
Trinkrahm, u.a. sterilisiert	10-34	1,8-2,6	5,2-8	-
Trinkrahm, hochprozentig	35-58	1,2	3,6	-
Sauermilcherzeugnisse*, ausgenommen Ayran, Joghurt, saure Sahne (Smetana), Quark, drunter Produkte mit Bifidusbakterien und anderen probiotischen Mikroorganismen	0,1-9,9	2,8 (für Milch mit einem Milchfettgehalt von über 4 %: 2,6)	mindestens 7,8	Milchsäurebakterien - mindestens 1 x 10^7 KBE**/см^3 (g). Für mit Bifidusbakterien und anderen probiotischen Mikroorganismen angereicherte Produkte, darunter Joghurt, Bifidusbakterien und (oder) andere probiotische Mikroorganismen mindestens 1 x 10^6 KBE/cm^3 (g)* .

Nichtamtliche Übersetzung aus dem Russischen

Joghurt	0,1 – 10	3,2 ***	mindestens 9,5****	Hefen am Ende der Haltbarkeitsdauer mindestens: für Ayran, Kefir 1 x 10^4 KBE/cm^3 (g), für Kumys 1 X 10^5 KBE/cm^3 (g)
Saure Sahne (Smetana), Produkte auf ihrer Grundlage	10-58	1,2	3,6	Milchsäurebakterien für saure Sahne - mindestens 1 x 10^7 KBE/cm^3 (g)
Quark (ausgenommen Quark, der durch Ultrafiltration, Entrahmung und unter Verwendung von Käsebruch hergestellt wird)	0,1-35	12 für Quark mit einem Gesamtfettgehalt von über 18 %: 8	13,5 für Quark mit einem Gesamtfettgehalt von über 18%: 10	Milchsäurebakterien für Quark - mindestens 1 x 10^6 KBE/cm^3 (g)
Quark, der durch Ultrafiltration und Entrahmung hergestellt wird	0,1-25	7	10	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, fehlende Zellen einer fremden Mikroflora
Käsebruch	höchstens 25	8		Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, fehlende Zellen einer fremden Mikroflora
Quarkmasse	mindestens 0,1	6	—	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, fehlende Zellen einer fremden Mikroflora
Quarkprodukte*****	0,1 – 35	-	-	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, fehlende Zellen einer fremden Mikroflora (ausgenommen thermisierte Produkte)
Milch, sterilisiert, kondensiert (konzentriert)	0,2 -16	6	11,5	-
Kondensmilch, gezuckert	0,2 – 16	5	12	-
Sahne, eingedickt, gezuckert	19,0 – 20	6	18	-
Milchpulver	0,1 – 41,9	18	53,1	-
Trockenrahm	42 – 74	7 – 18	21 – 55	-
Rahm, hochprozentig	75 – 80	5	15	-
Molke, trocken	höchstens 2	höchstens 2	höchstens 2	-

*Für Sauermilcherzeugnisse für Nahrung für Kleinkinder sowie für Nahrung von Vorschul- und Schulkindern – entsprechend den Anlagen 2 und 11 des technischen Reglements der Zollunion „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU 033/2013);

** KBE – koloniebildende Einheiten;

*** Für zusammengesetzte Milcherzeugnisse – Milcheiweißgehalt in % mindestens 2,8;

**** Für zusammengesetzte Milcherzeugnisse – fettfreie Milchtrockenmasse in % mindestens 8,5;

***** Die Werte zu Identifizierung von Quarkprodukten werden in den Rechtsvorschriften oder technischen Dokumenten bzw. Standards der Unternehmen/Einrichtungen geregelt.

Tabelle 2

Butter und Butterpaste aus Kuhmilch

Bezeichnung der Butter	**Masseanteil, %**			**Titrierbare Azidität des Milchplasmas des Produktes, °T**	
	Fett	**Feuchte**	**Salz**	**süß**	**gesäuert**
1	2	3	4	5	5
Butterschmalz	mindestens 99	höchstens 1	-	-	-
Butter, darunter					
süß und gesäuert	-	-	-	höchstens 30	40-65
ungesalzen	50 und mehr	14-46	-	-	-
gesalzen	50 und mehr	13-45	1	-	-
mit Komponenten	50-69	16-45	-	-	-
Butterpaste, süß und gesäuert:	-	-	-	höchstens 33	40-65
ungesalzen	39-49	56-47	-	-	-
gesalzen	39-49	55-46	1	-	-
mit Komponenten	39-49	40-55	-	-	-
Milchfett	mindestens 99,8	höchstens 0,2	-	-	-

Tabelle 3

Aufstrich aus Butter und Pflanzenfett, Butterschmalz-Pflanzenfett-Mischung

Bezeichnung des Produkts	**Gesamtfettgehalt, %**	**Gesamtmilchfettgehalt in der Fettphase, %**	**Masseanteil an Linolsäure im aus dem Produkt ausgeschwitzten Fett, %**	**Masseanteil an Transisomeren der Ölsäure im aus dem Produkt ausgeschwitzten Fett, umgerechnet auf Methylelaidat, %**	**Fettschmelztemperatur, °C, maximal**
1	2	3	4	5	6
Aufstrich aus Butter und Pflanzenfett	39-95	mindestens 50	10-35	8	36
Butterschmalz-Pflanzenfett-Mischung	mindestens 99	mindestens 50	10-35	8	36

Tabelle 4

Käse und Käseprodukt

Bezeichnung des Produkts	**Masseanteil, %**			
	Feuchte	**Feuchte in der Trockenmasse**	**Fett in der Trockenmasse**	**Salz**
1	2	3	4	5
Käse, Käseprodukt, trocken	2-10	unter 15	1 bis einschl. 40	2-6
Käse, Käseprodukt, extra hart	30-35	unter 51	1 - 60 und mehr	1 bis einschl. 3
Käse, Käseprodukt, hart	40 – 42	49 bis einschl. 56	1 – 60 und mehr	0,5 bis einschl. 2,5
Käse, Käseprodukt, halbfest	36 bis einschl. 55	54 bis einschl. 69	1 - 60 und mehr	0,2 bis einschl.4
Käse, Käseprodukt, weich	über 55 - 80	67 und mehr	1 - 60 und mehr	0-5 für Salzlakenkäse: 2 bis einschl. 7

Tabelle 5

Schmelzkäse, Schmelzkäseprodukt

Bezeichnung des Produkts	**Masseanteil, &**			
	Fett in der Trockenmasse	**Feuchte**	**Kochsalz (ausgenommen süße Käse)**	**Saccharose (für süße Käse)**
1	2	3	4	5
Käse (Käseprodukt) – Schmelzkäse, Schnittkäse	bis einschl. 65	35 bis einschl. 70	0,2 bis einschl. 4	bis einschl. 30
Käse (Käseprodukt) – Schmelzkäse pastös	20 bis einschl. 70	35 bis einschl. 70	0,2 bis einschl. 4	
Käse (Käseprodukt) – Schmelzkäse trocken	bis einschl. 51	3 bis einschl. 7	2 bis einschl. 5	

Tabelle 6

Eis

Arten	**Masseanteil, %**		**Masseanteil, %, mindestens**		**Azidität *, °T, höchstens**	**Aufschlag, %**
	Milchfett	**Fettfreie Milchtrockenmasse**	**Saccharose bzw. Gesamtzucker (abzgl. Laktose)**	**Trockenmasse**		
1	2	3	4	5	6	7
Sahneeis „Plombir“	mindesten 12	7-10	14	36	21	30-130
Rahmeiskrem	8-11,5	7-11	14	32	22	30-110
Milcheis	höchstens 7,5	7-11,5	14,5	28	23	30 -90
gesäuertes Eis	höchstens 7,5	7-11,5	17	28	90	30-90
mit Milchfettersatz	höchstens 12**	7-11	14	29	22	30-110

Anmerkungen:

1. Die Werte zur Identifizierung zusammengesetzter Milcherzeugnisse und milchhaltiger Produkte sind in den nationalen Standards, technischen Dokumenten oder Standards der Unternehmen/Einrichtungen festgelegt.

2. Der Wert „Fettfreie Milchtrockenmasse, %“ ist kein bindend zu standardisierender und zu kontrollierender Wert und wird nach Ermessen des Herstellers festgelegt.

_____

* Die Azidität des Eises mit Geschmacksmitteln ist in den nationalen Standards, technischen Dokumenten oder Standards der Unternehmen/Einrichtungen festgelegt.

** Mischungen aus pflanzlichem und Milchfett

Anlage 2
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Werte für den Gehalt an Mikroorganismen in Kindernahrung auf Milchbasis, adaptierten und teilweise adaptierten Anfangs- und Folgemilchmischungen (darunter trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter trockenen) für Kleinkindnahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die im Haushalt mit Trinkwasser wiederhergestellt werden) für Kleinkindernahrung, u. a. Produkte, die in Milchküchen hergestellt werden

Produkt, Produktgruppe	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/cm^3 (g)	Produktmenge (Masse), cm^3 (g), in dem unzulässig sind:				Bacillus cereus , KBE*/cm^3 (g), höchstens	Hefen (H), Schimmel (S), KBE*/cm^3 (g), höchstens	Anmerkungen
		Coliforme Keime	Escherichia coli	Pathogene, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes	Staphylococcus aureus			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Adaptierte Milchmischungen								
1. Trockene Instant-Milchmischungen, geschmacksneutral, aus Sauermilch	2×10^3 (für Mischungen, die bei 37 - 50 °C wiederhergestellt werden); 3×10^3 (für Mischungen, die bei 70-85 °C wiederhergestellt werden) In Sauermilchmischungen: Acidophile Mikroorganismen: mindestens 1×10^7 (sofern in der Herstellung verwendet),	1	10	100	10	100	H – 10 S - 50	

	Bifidusbakterien: mindestens 1 x 10^6 (sofern in der Herstellung verwendet), Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7 (Bei Zusatz nach der Trocknung), Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^2 (ohne Zusatz nach der Trocknung)							
2. Flüssige Milchmischungen, die durch Ultrapasteurisierung mit aseptischer Abfüllung hergestellt werden								Anforderungen an die Industriesterilität: a) Nach der Lagerung bei 37 °C über 3-5 Tage – Fehlen sichtbarer Mängel und Anzeichen von Verderb (aufgeblähte Verpackung, Veränderung des Aussehens u. a.), Fehlen von Geschmacks- und Konsistenzveränderungen, im Mikroskopie-Präparat – Fehlen von Bakterienzellen b) Nach dem Nachreifen sind folgende Veränderungen zulässig: Titrierbare Azidität um maximal 2 °T Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, maximal 10 KBE*/cm^3 (g)
3. Flüssige Sauermilchmi-schungen, mit aseptischer Abfüllung, u. a. unter Verwendung von	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7, acidophile Bakterien: mindestens 1 x 10^7 (sofern in der Herstellung verwendet),	3	10	50	10	-	H – 10 S - 10	

acidophilen Mikroorganismen oder Bifidusbakterien	Bifidusbakterien: mindestens 1 x 10^6 (sofern in der Herstellung verwendet),							
II. *Teilweise adaptierte Milchmischungen*								
4. Instantmischungen	2 x 10^3 (für Mischungen, die bei 37-50 °C wiederherzustellen sind), 3 x 10^3 (für Mischungen, die bei 70-85 °C wiederherzustellen sind)	1	10	100	10	100	H – 10 S - 50	
5. Mischungen, die eine Wärmebehandlung erfordern	2,5 x 10^4	1	-	50	1	200	H – 50 S - 100	
6. Milchmischungen, adaptiert, sterilisiert, hergestellt in Milchküchen	1 x 10^2	10	10	100	10	-	-	
III. Milch und Rahm, sterilisiert								
7. Milch und Rahm, sterilisiert, ultrapasteurisiert mit aseptischer Abfüllung, darunter angereicherte Milch								Anforderungen an die Industriesterilität: a) Nach der Lagerung bei 37 °C über 3-5 Tage – Fehlen sichtbarer Mängel und Anzeichen von Verderb (aufgeblähte Verpackung, Veränderung des Aussehens u. a.), Fehlen von Geschmacks- und Konsistenzveränderungen, b) Nach der Lagerung sind folgende Veränderungen zulässig: Titrierbare Azidität um max. 2 °T Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, max. 10 KBE*/cm^3 (g) c) Mikroskopie-Präparat –

								Fehlen von Bakterienzellen
8. Milch, Rahm sterilisiert, hergestellt in Milchküchen, keine aseptische Abfüllung	1×10^2	10	10	100	10	-	-	
IV. Sauermilcherzeugnisse								
9. Flüssige Sauermilcherzeugnisse, darunter unter Verwendung von acidophilen Mikroorganismen oder Bifidusbakterien	Milchsäurebakterien: mindestens 1×10^7, acidophile Bakterien: mindestens 1×10^7 (sofern in der Herstellung verwendet), Bifidusbakterien: mindestens 1×10^6 (sofern in der Herstellung verwendet),	3	10	50	10	-	H – 10 S – 10 für Kefir: H – 1×10^4	
10.Sauermilcherzeug-nisse, hergestellt in Milchküchen, keine aseptische Abfüllung	acidophile Bakterien: mindestens 1×10^7 (sofern in der Herstellung verwendet), Bifidusbakterien: mindestens 1×10^6 (sofern in der Herstellung verwendet),	3	10	50	10	-	-	
V. Quark, Quarkprodukte								
11.Quark, Quarkprodukte	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,3	1	50	1	-	H – 10 S - 10	
12.Quark, Quarkprodukte, acidophile Paste, gering laktosehaltige Eiweißpaste, hergestellt in Milchküchen	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,3	-	50	1	-	-	
13.Quark, kalziniert, hergestellt in Milchküchen	100	1	-	50	1	-	-	
VI. Trockene Milch für Kindernahrung								

14.Trockene Milch für Kindernahrung	2×10^4	1		25	1	-	H – 50 S - 100	
15.Instant-Trockenmilch für Kindernahrung	2×10^3 (für Mischungen, die bei 37-50 °C wiederherzustellen sind), 3×10^3 (für Mischungen, die bei 70-85 °C wiederherzustellen sind)	1	10	100	10	100	H – 10 S - 50	
16. Milch trocken für Kindernahrung, die eine Wärmebehandlung erfordern	$2{,}5 \times 10^4$	1	-	50	1	200	H – 50 S - 100	
VII. Milch, pasteurisiert								
17.Milch pasteurisiert, u. a. mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Stunden	$1{,}5 \times 10^4$	0,1	1	50	1	25	-	
VIII. Trockene und flüssige Milchgetränke für Kinder von 6 Monaten bis 3 Jahren								
18. flüssige Milchgetränke für Kinder von 6 Monaten bis 3 Jahren	$1{,}5 \times 10^4$	0,1	1	50	1	-	H – 50 S - 50	
IX. Folgemischungen								
19. Folgemischungen, schnelllöslich (Instant)	2×10^3 (für Mischungen, die bei 37-50 °C wiederherzustellen sind), 3×10^3 (für Mischungen, die bei 70-85 °C wiederherzustellen sind)	1	10	100	10	100	H – 10 S - 50	
20. Folgemischungen, die nach der Wiederherstellung wärmebehandelt werden müssen	$2{,}5 \times 10^4$	1	-	50	1	-	H – 50 S - 100	
X. Trockene Milchbreie								
21. Milchbreie trocken, schnelllöslich (Instant)	1×10^4	1	-	50	1	2×10^2	H – 50 S - 100	
22. Milchbreie, trocken, kochen erforderlich	5×10^4	0,1	-	50	-	-	H – 100 S - 200	
XI. Verzehrfertige Milchbreie								
23. Milchbreie,								Anforderungen an die

verzehrfertig, sterilisiert								Industriesterilität: a) Nach der Lagerung bei 37 °C über 3-5 Tage – Fehlen sichtbarer Mängel und Anzeichen von Verderb (aufgeblähte Verpackung, Veränderung des Aussehens u. a.), Fehlen von Geschmacks- und Konsistenzveränderungen, b) Nach der Lagerung sind folgende Veränderungen zulässig: Titrierbare Azidität um max. 2 °T Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, max. 10 KBE*/cm^3 (g)
24. Milchbreie, verzehrfertig, hergestellt in Milchküchen	1×10^3	1	-	50	1	-	-	
XIII. *Gering laktosehaltige und laktosefreie Produkte*[3]								
25.Gering laktosehaltige Produkte**	2×10^3	1	-	100	10	100	H – 50 S - 100	
26. Laktosefreie Produkte**	2×10^3	1	10	100	10	100	H – 50 S - 10	
XIV. Trockene eiweißreiche Milcherzeugnisse								
27. Milcherzeugnisse, trocken, eiweißreich	$2{,}5 \times 10^4$	0,3	-	50	1	-	H – 50 S -100	
XV. Trockenprodukte auf Milchbasis								
28. Trockenprodukte auf Milchbasis	-	0,3	-	50	1	-	H – 50 S - 100	

* KBE – Kolonie bildende Einheiten

[3] [Anm. d. Übers.: Die Nummerierung wurde aus dem Original übernommen]

**für trockene adaptierte Milchmischungen – für Mischungen, die für Kinder ab Geburt bis 6 Monate und von 0 bis 12 Monaten bestimmt sind – bei der Kontrolle auf E.coli und pathogene Keime, darunter Salmonellen, und bei der Feststellung von Enterobacteriaceae, die nicht zu E.coli und Salmonellen gehören, in der genormten Produktmasse ist zu kontrollieren, dass keine pathogenen Keime E.sakazakii in 300 g Produkt vorhanden sind.

Für trockene Instant-Milchbreie ist bei der Kontrolle der Breie, die für Kinder bis 6 Monate bestimmt sind, auf pathogene Keime, darunter Salmonellen, und bei der Feststellung von Enterobacteriaceae, die nicht zu E.coli und Salmonellen gehören, in der genormten Produktmasse zu kontrollieren, dass keine pathogenen Keime E.sakazakii in 300 g Produkt vorhanden sind.

Für trockene eiweißreiche Milcherzeugnisse ist bei Feststellung von Salmonellen und Enterobacteriaceae, die nicht zu Salmonellen gehören, in der genormten Produktmasse, die für Kinder bis 6 Monate bestimmt ist, zu kontrollieren, dass keine pathogenen Keime E.sakazakii in 300 g Produkt vorhanden sind.

Für Mischungen auf Milchbasis, wiederherstellbar, pasteurisiert, die in Kindermilchküchen hergestellt und für Kinder bis 6 Monate bestimmt sind, ist bei der Kontrolle auf E. coli und pathogene Keime, darunter Salmonellen, und bei der Feststellung von Enterobacteriaceae, die nicht zu E.coli und Salmonellen gehören, in der genormten Produktmasse zu kontrollieren, dass keine pathogenen Keime E.sakazakii in 300 g Produkt vorhanden sind.

Bei der Herstellung von Trockenprodukten auf Milchbasis für Kindernahrung (Mischungen, Getränke, Trockenmilch) wird bei der Feststellung von Staphylokokken in der genormten Produktmasse kontrolliert, dass keine Staphylokokken-Enterotoxine vorhanden sind (in 5 Proben je 25 g Masse).

*** Zu präzisieren nach den Werten des technischen Reglements „Über die Sicherheit von einzelnen Arten spezieller Nahrungsmittel, u. a. für die Ernährung bei Diätkuren und präventive Diäternährung“ TR ZU 027/2012), die mit Beschluss Nr. 34 des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 15. Juni 2012 verabschiedet wurde.

Anlage 3
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Organoleptische Werte zur Identifizierung von Milchverarbeitungsprodukten

Milcherzeugnis	**Organoleptische Werte zur Identifizierung von Milchverarbeitungsprodukten**			
	Aussehen	**Konsistenz**	**Geschmack und Geruch**	**Farbe**
1	2	3	4	5
Frischmilch	Undurchsichtige Flüssigkeit	Flüssig, homogen, nicht fadenziehend	Charakteristisch für Milch - leichte Kochnote, süßlicher Beigeschmack ist zulässig	Weiß, zulässig ist ein bläulicher Farbton für Magermilch, hell-cremefarbener Ton für sterilisierte Milch, für angereicherte Milch – je nach Farbe der für die Anreicherung verwendeten Komponenten
Frischrahm	Homogene undurchsichtige Flüssigkeit	Homogen, mäßig dickflüssig	Charakteristisch für Rahm - leichte Kochnote, ein süßlich-salziger Geschmack ist zulässig	Weiß mit cremefarbenem Ton, gleichmäßig über die gesamte Masse, hell-cremefarben für sterilisierten Rahm
Rjaschenka, Varenets	Homogene Flüssigkeit mit gebrochenen oder nicht gebrochenen Gerinnseln, ohne Gasbildung		Reiner Sauermilchgeschmack und –geruch mit ausgeprägter Pasteurisierungsnote	Hell-cremefarben, gleichmäßig, für Varenets von weiß bis hellcremefarben
Acidophilin	Homogene fadenziehende Flüssigkeit		Reiner Sauermilchgeschmack und –geruch, leicht scharfer Geschmack	Milchweiß, gleichmäßig
Kefir, flüssige Sauermilcherzeugnisse	Homogene Flüssigkeit mit gebrochenen oder nicht gebrochenen Gerinnseln, für mit Hefe hergestellte Produkte ist Gasbildung zulässig. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.		Nach Sauermilch, leicht scharfer Geschmack, oder Geschmack und Geruch, die durch Zusatz der Komponenten bedingt sind. Für mit Hefen hergestellte Produkte ist ein Hefebeigeschmack zulässig	Milchweiß gleichmäßig oder bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Joghurt	Homogene, mäßig dickflüssige Flüssigkeit. Bei Zusatz eines Stabilisators – geleeförmig oder cremig. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt wurden, sind sie wahrnehmbar.		Nach Sauermilch. Bei Zusatz von Zucker oder Süßungsmitteln – mäßig süßer Geschmack. Bei Zusatz	Milchweiß gleichmäßig oder bedingt durch die zugesetzten Komponenten

			von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten	
Quark, Quarkmasse, Quarkprodukte	Weich, schmierfähig oder körnig (krümelig) mit oder ohne wahrnehmbare Partikel von Milcheiweiß. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.		Rein nach Sauermilch, Beigeschmack von Trockenmilch ist zulässig. Bei Zugabe von Zucker oder Süßungsmitteln – mäßig süß. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten	Weiß oder mit cremigem Farbton, gleichmäßig oder bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Saure Sahne	Homogene Masse mit glänzender Oberfläche		Rein nach Sauermilch. Beigeschmack von Butterschmalz ist zulässig	Weiß mit cremigem Farbton, gleichmäßig
Speiseeis	Portionen von einschichtigem oder mehrschichtigem Eis unterschiedlicher Form, vollständig oder teilweise mit Glasur (Schokolade) überzogen oder ohne Glasur (Schokolade)	Schnittfest, homogen, ohne spürbare Klümpchen von Fett oder Stabilisator und Emulgator, Eiweiß- und Laktosepartikel sowie Eiskristallen. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar. Im glasiertem Eis ist die Struktur der Glasur (Schokolade) homogen, ohne spürbare Partikel von Zucker, Kakaoprodukten, trockenen Milcherzeugnissen , mit Nusspartikeln, Waffelbruchpartikeln und anderen Komponenten – sofern verwendet	Rein, typischer Geruch für diese jeweilige Eisart	Charakteristisch für diese Eisart, gleichmäßig einschichtiges Eis über die gesamte Eismasse oder für jede Schicht von Mehrschichteis. Für glasiertes Eis ist die Farbe des Überzugs charakteristisch für diese Art der Glasur
Butterschmalz	Körnig oder stichfest, homogen, in geschmolzener Form durchsichtig, ohne Absatz		Geschmack und Geruch von ausgeschmolzenem Milchfett ohne fremden Beigeschmack und Geruch	Von hellgelb bis gelb, gleichmäßig
Milchfett	Homogen, stichfest, in geschmolzener Form durchsichtig, ohne Absatz		Rein, neutral, charakteristisch für Milchfett	Von weiß bis gelb, homogen über die gesamte Masse
Butter, Butterpaste	Stichfest, homogen, geschmeidig, Oberfläche am Schnitt glänzend, trocken Eine schwach glänzende und leicht matte Oberfläche mit einzelnen zermahlenen Feuchtetröpfen ist zulässig, Konsistenz ungenügend schnittfest und geschmeidig, schwach krümelnd. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.		Für Süßrahmbutter und Süßrahmbutterpaste ausgeprägt sahniger Geschmack und Pasteurisierungsnote ohne fremden Beigeschmack und Geruch. Für gesäuerte Butter und gesäuerte	Von hellgelb bis gelb, homogen, gleichmäßig. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten

			Rahmbutterpaste ausgeprägter sahniger Geschmack mit Sauermilchnote ohne fremden Beigeschmack und Geruch. Für Molkenbutter und Butterpaste ist ein Molkengeschmack zulässig. Für alle Arten von Butter und Butterpaste ist ein schwacher Futtergeschmack und (oder) unzureichend ausgeprägter Beigeschmack von Rahm, Pasteurisierungsnote, Überpasteurisierung und zerlassener Butter zulässig, sauermilchartig. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten	
Käse, Käseprodukt, trocken, darunter Schmelzkäse	Form der Verpackung	Pulverförmig oder fest, bröckelig u. a. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.	Käseartig, mit Geruch und Geschmack, die für den jeweiligen Käse typisch sind. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten	Von weiß bis gelb. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Käse, Käseprodukt, extra hart	Form unterschiedlich	Bröckelig, körnig o. a. Ohne oder mit Löchern verschiedener Form und Lage. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.	Käseartig, süßlich-herzhaft unterschiedlich stark ausgeprägt, typisch für den jeweiligen Käse	Von hellgelb bis gelb. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Käse, Käseprodukt, hart	Form eines Blocks, einer Rolle oder andere willkürliche Form	Homogen, schnittfest, leicht bröckelig o. a. Mit oder ohne große, mittlere, kleine Löcher. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.	Käseartig, süßlich-herzhaft unterschiedlich stark ausgeprägt, typisch für den jeweiligen Käse. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.	Von hellgelb bis gelb. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Käse, Käseprodukt, halbfest	Form eines Blocks, einer großen oder kleinen Rolle, Kugel, Ellipse oder andere willkürliche Form	Homogen, geschmeidig, flexibel, mit oder ohne große, mittlere, kleine Löcher unterschiedlicher Form und Anordnung. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie	Für Käse mit hoher Nachwärmtemperatur des Käsebruchs – käseartig, süßlich, unterschiedlich ausgeprägte Würze, typisch für den jeweiligen Käse, für Käse mit niedriger oder	Von weiß bis hellgelb gleichmäßig, marmoriert o. a. Bei Käse mit Schimmel – mit Adern des zugesetzten Schimmels. Bei Käse mit Oberflächenschimmel ist er vorhanden. Bei Zusatz von

		wahrnehmbar.	Zwischennachwärmtemperatur – käseartig, säuerlich, leicht würzig, scharf, unterschiedlich ausgeprägt, typisch für den jeweiligen Käse. Bei Verwendung von Schimmel oder Schmiere – bedingt durch die Art der Schimmel- oder der Schmierenmikroflora. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten	Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Käse, Käseprodukt, weich	Form einer kleinen Rolle und andere willkürliche Form	Von weich bis geschmeidig, schnittfest, leicht fest bis weichlich, schmierfähig, butterartig. Darf leicht bröckelig/krümelig sein. Keine Löcher. Zulässig sind wenige Löcher und Lufteinschlüsse von unregelmäßiger Form. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.	Nach Sauermilch oder käseartig, typisch für den jeweiligen Käse. Bei Verwendung von Schimmel oder Schmiere – bedingt durch die Art des Schimmels oder der Schmierenmikroflora. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten	Von weiß bis gelb. Bei Käse mit Schimmel – mit Adern des zugesetzten Schimmels. Sofern Käse mit Oberflächenschimmel verwendet wurde, ist dieser vorhanden. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Käse, Käseprodukt, Schmelz- und Schnittkäse	Form der Verpackung	Von schnittfest, leicht fest bis geschmeidig, homogen über die gesamte Masse, nach dem Schneiden behält er seine Form. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.	Rein, typisch für den jeweiligen Käse. Geräucherter Käse – mit Räucherbeigeschmack. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten	Von weiß bis intensiv gelb. Gleichmäßig. Bei Räucherkäse – von hellgelb bis gelb. Bei süßem Käse – von weiß bis braun. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Käse, Käseprodukt, Schmelzkäse, pastös	Form der Verpackung	Von weich und geschmeidig bis weichlich, schmierfähig, cremeartig, homogen über die gesamte Masse. Sofern Geschmackskomponenten zugesetzt werden, sind sie wahrnehmbar.	Rein, typisch für den jeweiligen Käse. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten	Von weiß bis intensiv gelb, gleichmäßig. Bei süßem Käse – von weiß bis braun. Bei Zusatz von Geschmackskomponenten – bedingt durch die zugesetzten Komponenten
Trockenmilch	Homogenes Pulver	Feines trockenes Pulver	Rein, charakteristisch für frische pasteurisierte Milch	Weiß mit hellcremiger Färbung
Trockenrahm	Homogenes Pulver	Feines Pulver	Rein, charakteristisch für frischen pasteurisierten Rahm	Weiß mit hellcremiger Färbung
Milch, Rahm, konzentriert	Homogene Flüssigkeit	Homogen, mäßig dickflüssig	Süßlich-salziger Geschmack, charakteristisch für wärmebehandelte Milch	hellcremefarbig

Milch, Rahm, kondensiert, gezuckert	Dickflüssige homogene Masse	Homogen, dickflüssig über die gesamte Masse, ohne wahrnehmbare Milchzuckerkristalle. Zulässig ist eine mehlige Konsistenz und ein unbedeutender Absatz von Laktose auf dem Boden der Verpackung bei Lagerung	Rein, süß, mit ausgeprägtem Beigeschmack von pasteurisierter Milch. Bei gezuckerter Kondensmilch, die nochmalig wärmebehandelt wurde – karamellartiger Geschmack. Zulässig ist ein leichter Futtergeschmack.	Weiß mit cremefarbiger Färbung, gleichmäßig. Bei der Wärmebehandlung und bei Kaffee- und Kakao-Zubereitung: braun.
Molke	Durchsichtige oder halbdurchsichtige Flüssigkeit	Flüssig, homogen	Charakteristisch für Molke, für Quarkmolke: säuerlicher Geschmack, für Vorbruchmolke: süßlicher oder salziger Geschmack	Von blassweiß bis hellgelb
Molke, trocken	Feines Pulver oder Pulver, das aus einzelnen und agglomerierten Partikeln von Trockenmolke besteht	Zulässig ist eine unbedeutende Anzahl von Klümpchen, die sich bei leichter mechanischer Behandlung zerstreuen	Süßlicher, salziger, säuerlicher Geschmack, charakteristisch für Molke	Von weiß bis gelb, homogen über die gesamte Masse
Buttermilch	Undurchsichtige Flüssigkeit ohne Absatz und Flocken	Flüssig, homogen	Charakteristisch für Buttermilch, für Buttermilch aus Süßrahmbutter: milchig, für Buttermilch aus Sauerrahmbutter: Sauermilchgeschmack. Zulässig ist eine Pasteurisierungsnote oder ein schwacher Futtergeschmack	Von weiß bis hellgelb
Kasein	Homogenes Pulver oder kristallischer Stoff	Pulver oder trockenes kompaktes oder poröses Korn einer beliebigen Form	Ohne Geruch, Geschmack neutral	Von weiß bis hell-cremefarben
Laktulose	Kristallischer Stoff	Kleine Kristalle mit inhomogener Form	Ohne Geruch, süßer Geschmack	Weiß
Laktulose-Konzentrat	Homogene zähflüssige Masse	Homogen, zähflüssig	Geschmack von süßlich bis süßsauer. Geschmack und Geruch von Karamellisierung sind zulässig	Von hellgelb bis dunkelgelb
Aufstrich aus Butter und Pflanzenfett	Oberfläche matt oder schwachglänzend, sieht trocken aus	Geschmeidig homogen, schnittfest oder weich	Geschmack sahnig, nach Süßrahm oder Sauerrahm	Von weiß bis hellgelb, homogen
Butterschmalz-Pflanzenfett-Mischung	Körnig oder homogen (schnittfest oder weich)		Geschmack und Geruch von geschmolzenem Milchfett	Von hellgelb bis gelb, homogen
Zusammengesetzte Milcherzeugnisse, milchhaltige Produkte	Entsprechen der von Hersteller gelieferten Beschreibung mit Geschmack, Farbe und (oder) Geruch, der durch die zugesetzten Geschmackskomponenten und die Verwendung von Glasur oder anderer Nahrungsmittel bedingt ist			

Anlage 4
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Zulässiger Gehalt an potenziell gefährlichen Stoffen in der Milch und den Milcherzeugnissen

Produkt, Produktgruppe	**Potenzielle gefährliche Stoffe**	**Zulässiger Gehalt, mg/kg (l), maximal**
1	2	3
Rohmilch, rohe Magermilch, roher Rahm und sämtliche Milcherzeugnisse	Antibiotika:	
	Levomycin (Chloramphenicol)	Unzulässig (unter 0,01)
		Unzulässig (unter 0,0003)*
	Tetracykline	Unzulässig (unter 0,01)
	Streptomycin	Unzulässig (unter 0,2)
	Penicillin	Unzulässig (unter 0,004)

*Der Wert für den Gehalt an Levomycin (Chloramphenicol) gilt ab 01.07.2015.

Anlage 5
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Werte für den Gehalt an Keimen und somatischen Zellen in Rohmilch, roher Magermilch und rohem Rahm

Produkt	**Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/cm³ (g), maximal****	**Menge (Masse) des Produkts, cm³ (g), in der unzulässig sind:**		**Gehalt an somatischen Zellen in 1 cm³ (g), maximal****
		Coliforme Keime	**Pathogene, darunter Salmonellen**	
1	2	**3**	**4**	5
Rohmilch	5×10^5	-	25	$7{,}5 \times 10^5$
Rohe Magermilch	$5x\ 10^5$	-	25	-
Roher Rahm	5×10^5	-	25	-
Rohmilch zur Herstellung von:				
a) Kindernahrung	3×10^5	-	25	5×10^5
b) Käse und sterilisierter Milch	5×10^5		25	5×10^5

*KBE – Kolonie bildende Einheiten

** Bestimmte Werte für die Anzahl an aeroben und fakultativ mesophilen Keimen und somatischen Zellen gelten ab dem 01.07.2017 (bis 01.07.2017 gelten die in den Einheitlichen sanitär-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen festgelegten Normen für die der sanitär-epidemiologischen Kontrolle (Überwachung) unterliegenden Waren.

Anlage 6
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Werte zur Identifizierung von roher Kuhmilch und Rohmilch von anderen Arten landwirtschaftlicher Nutztiere

Tabelle 1

Werte zu Identifizierung von roher Kuhmilch

Wert	Parameter
1	2
Gesamtfettgehalt, %	mindestens 2,8
Eiweißgehalt, %	mindestens 2,8
Fettfreie Milchtrockenmasse, %	mindestens 8,2
Konsistenz	homogene Flüssigkeit ohne Absatz und Flocken, Einfrieren ist unzulässig
Geschmack und Geruch	Geschmack und Geruch rein, ohne Fremdgeschmack und –geruch, die frischer Milch nicht eigen sind
Farbe	von weiß bis hellcremefarben
Azidität, °T	16 – 21
Dichte (kg/cm^3), mindestens*	1027 (bei 20 °C)
Gefriertemperatur, °C (wird bei Verdacht auf Verfälschung verwendet), maximal	-0,505

*Die Berechnung der wichtigsten physikalischen Kennwerte der Milch erfolgt nach der folgenden Formel:

Fettfreie Milchtrockenmasse = 0,25 x A +0,225 x F + 0,5,

wobei: A – Dichte, Laktodensiometer;

F – Gesamtfettgehalt der Rohmilch, %

Tabelle 2

Werte zur Identifizierung von Rohmilch anderer Arten landwirtschaftlicher Nutztiere

Tierart	**Gehalt an Milchbestandteilen, % ***			**Dichte bei 20 °C, mindestens**	**Azidität, °T, maximal**
	Fett, mindestens	**Eiweiß, mindestens**	**Trockenmasse, durchschn.**		
1	2	3	4	5	6
Ziege	2,8	2,8	13,4	1027-1030	14-20
Schaf	6,2	5,1	18,5	1034	25
Stute	1,8	2,1	10,7	1032	6,5
Kamelstute	3	3,8	15	1032	17,5
Büffelkuh	7,5	4,2	17,5	1029	17
Eselstute	1,2	1,7	9,9	1011	6

*Die Werte zur Identifizierung der Milch, die beim Einzelmelken gemolken wurde, können in größeren Bereichen variieren.

Anlage 7
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Werte zur Identifizierung von rohem Rahm aus Kuhmilch

Werte zu Identifizierung von rohem Rahm aus Kuhmilch

Kennwert	Parameter
1	2
Gesamtfettgehalt, %, mindestens	10
Azidität, °T	14 - 19
Konsistenz	homogen. Zulässig sind einzelne Fettklümpchen
Geschmack und Geruch	Geschmack und Geruch ausgeprägt sahnig, rein, süßlich
Farbe	weiß mit cremefarbener Tönung, homogen

Anlage 8
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Werte für den Gehalt an Mikroorganismen in Milchverarbeitungsprodukten bei deren In-Verkehr-Bringen

Produkt	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/cm3 (g), maximal	Menge (Masse) des Produkts, cm^3 (g), in der unzulässig sind:				Hefen (H), Schimmel (S) KBE*/cm^3 (g), maximal	Anmerkung
		Coliforme Keime	Pathogene, darunter Salmonellen	Staphylococcus aureus	Listeria monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
I. Frischmilch, Frischrahm, Milchgetränk, Molke, Buttermilch, Produkte auf deren Basis, wärmebehandelt							
1. Frischmilch, Milchgetränk, in Verbraucherverpackung, u. a. angereichert mit Vitaminen, Makro- und Mikroelementen, Laktulose, Präbiotika							
a) pasteurisiert	1×10^5	0,01	25	1	25	-	
b) sterilisiert	-	-	-	-	-		Anforderungen an die Industriesterilität:
c) ultrapasteurisiert (ultrahocherhitzt) (mit aseptischer Abfüllung	-	-	-	-	-		a) nach der Lagerung bei 37 °C über 3 – 5 Tage Fehlen sichtbarer Mängel und Anzeichen von Verderb (aufgeblähte Verpackung, Veränderung des Aussehens u. a.), Fehlende Geschmacks- und Konsistenzveränderungen b) nach der Lagerung sind folgende Veränderungen zulässig:

							titrierbare Azidität um maximal um 2 °T Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, maximal 10 KBE*/cm^3 (g),
d) ultrapasteurisiert (ohne aseptische Abfüllung)	100	10	100	10	25	-	
e) wärmebehandelt	$2,5 \times 10^3$	0,1	25	-	25	-	
2. Frischmilch, Milchgetränk in Kannen und Tanks/Zisternen	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-	
3. Molke und Buttermilch in Verbraucherverpackung, pasteurisiert	1×10^5	0,01	25	1	25		
4. Rahm und Produkte auf dessen Grundlage u.a. in Verbraucherverpackung, darunter:							
a) pasteurisiert	1×10^5	0,01	25	1	25	-	
b) sterilisiert							Anforderungen an die Industriesterilität: a) nach der Lagerung bei 37 °C über 3 – 5 Tage Fehlen sichtbarer Mängel und Anzeichen von Verderb (aufgeblähte Verpackung, Veränderung des Aussehens u. a.), fehlende Geschmacks- und Konsistenzveränderungen b) nach der Lagerung sind folgende Veränderungen zulässig: titrierbare Azidität um maximal um 2 °T Anzahl der aeroben und

							fakultativ anaeroben mesophilen Keime, maximal 10 KBE*/cm^3 (g),
c) angereichert	1 x 10^5	0,01	25	1	25	-	
d) geschlagen	1 x 10^5	0,1	25	0,1	25	-	
5. Rahm und Produkte auf dessen Grundlage, in Kannen und Tanks/Zisternen	2 x 1 0 ^{5}	0,01	25	0,1	25	-	
6. Getränke, Cocktails, Kissel, Gelee, Soßen, Cremes, Puddings, Mousses, pastöse Milcherzeugnisse, Soufflés, die auf der Basis von Milch, Rahm, Buttermilch, Molke hergestellt sind, pasteurisiert	1 x 10^5	0,1	25	1	25	-	
7. Sauermilcherzeugnisse, Produkte auf deren Grundlage, mit einer Haltbarkeit von maximal 72 Stunden:							
a) ohne Komponenten	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7	0,01	25	1	-	-	
b) mit Komponenten	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7	0,01	25	1	-	-	
8. Sauermilcherzeugnisse, Produkte auf deren Grundlage, mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden:							
a) ohne Komponenten	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7	0,1	25	1	-	H – 50** S - 50	
b) mit Komponenten	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7	0,01	25	1	-	H – 50** S - 50	
c) Angereichert mit Bifidusbakterien und anderen Probiotischen Mikroorganismen	Bifidusbakterien und (oder) andere probiotische Mikroorganismen, mindestens 1 x 10^6 in Summe	0,1	25	1	-	H – 50** S - 50	

9. Saure Sahne, Produkte auf deren Grundlage, u.a. mit Komponenten	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7	0,001 (für wärme-behandelte Smetana-Produkte nach der Gärung 0,1 g/cm^3	25	1	-	Für Produkte mit einer Haltbarkeit über 72 Stunden H – 50 S - 50	
10. Thermisch behandelte gesäuerte Milcherzeugnisse und zusammengesetzte Milcherzeugnisse							
a) ohne Komponenten	-	1	25	1	25	H – 50 S - 50	
b) mit Komponenten	-	1	25	1	25	H – 50 S - 50	
II. Quark, Quarkmasse, Quarkprodukte, Produkte auf deren Grundlage							
11. Quark ohne Komponenten (außer durch Ultrafiltration, Entrahmung und Verwendung von Käsebruch hergestellt)							
a) mit einer Haltbarkeit von max. 72 Stunden	Milchsäurebakterien: mind. 1 x 10^6	0,001	25	0,1	-	-	
b) mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden	1 x 10^6	0,01	25	0,1	-	H – 100 S - 50	
c) gefroren	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,01	25	0,1	-	H – 100 S - 50	
12. Quark, der durch Ultrafiltration, Entrahmung hergestellt wird							
a) mit einer Haltbarkeit von max. 72 Stunden	Mikroflora, die für Quarksäurewecker	0,01	25	0,1	-	-	

	charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora						
b) mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,01	25	0,1	-	H – 100 S - 50	
13. Hüttenkäse	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,01	25	0,1	-	H – 100 S - 50	
14. Quark mit Komponenten, Quarkmasse, Quarkzubereitungen							
a) mit einer Haltbarkeit von max. 72 Stunden	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,001	25	0,1	-	-	
b) mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,01	25	0,1	-	H – 100 S - 50	
c) gefroren	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,01	25	0,1	-	H – 100 S - 50	

15. Quarkprodukte	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora						
a) mit einer Haltbarkeit von max. 72 Stunden	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,01	25	0,1	-	-	
b) mit einer Haltbarkeit von über 72 Stunden	Mikroflora, die für Quarksäurewecker charakteristisch ist, Fehlen von Zellen einer fremden Mikroflora	0,01	25	0,1	-	H – 100 S - 50	
c) gefroren	-	0,01	25	0,1	-	H – 100 S - 50	
16. Wärmebehandelte Quarkprodukte, u. a. mit Komponenten	-	0,1	25	1	-	50 in Summe	
. Milchalbumin, Produkte auf dessen Grundlage, außer solche, die durch Dicklegung hergestellt werden	2×10^5	0,1	25	0,1	-	H – 100 S - 50	
III. Milch, Rahm, Buttermilch, Molke, Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse auf deren Grundlage, konzentriert und kondensiert, sterilisiert, Milchkonserven, zusammengesetzt							
18. Milch, konzentriert, kondensiert, sterilisiert; Rahm kondensiert, sterilisiert; Milcherzeugnisse und zusammengesetzte Milcherzeugnisse, kondensiert und sterilisiert							Anforderungen an die Industriesterilität: a) nach der Lagerung bei 37 °C über 6 Tage Fehlen sichtbarer Mängel und Anzeichen von Verderb (aufgeblähte Verpackung, Veränderung des Aussehens

							u. a.), fehlende Geschmacks- und Konsistenzverän-derungen b) nach der Lagerung sind Veränderungen der titrierbaren Azidität unzulässig Im Mikroskoppräparat dürfen keine Bakterienzellen festgestellt werden c) Zusätzliche Anforderungen an die Kindernahrung: bei der Impfung der Proben dürfen keine Pilze, Hefen und Milchsäurebakterien vorhanden sein
19. Milch kondensiert und konzentriert in Transportverpackung, darunter in Kannen und Tanks/Zisternen	2 x 1 0 [5]	0,01	25	0,1	25	-	
20. Milch, Sahne, kondensiert, gezuckert, in Verbraucherverpackung:							
a) ohne Komponenten	2 x 10^4	1	25	-	-	-	
b) mit Komponenten	2 x 10^4	1	25	-	-	-	
21. Milch, Rahm kondensiert gezuckert in Transportverpackung	4 x 10^4	1	25	-	-	-	
22. Buttermilch, Molke, kondensiert mit und ohne Zucker	5 x 10^4	1	25	-	-	-	
23. Zusammengesetzte Milcherzeugnisse, kondensiert	3,5 x 10^4	1	25	-	-	-	

gezuckert							
IV. Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse, trocken, gefriergetrocknet (Milch, Rahm, Sauermilcherzeugnisse, Getränke, Mischungen für Speiseeis, Molke, Buttermilch, Magermilch)							
24. Kuhmilch, trocken							
a) für den unmittelbaren Verzehr	5×10^4	0,1	25	1	-	-	
b) zur industriellen Verarbeitung	1×10^5	0,1	25	1	-	-	
25. Milchgetränke, trocken	1×10^5	0,1	25	1	-	S - 50	
26. Sahne trocken und Sahne trocken gezuckert	7×10^4	0,1	25	1	-	-	
27. Molke, trocken	1×10^5	0,1	25	1	25	H – 50 S - 100	
28. Mischungen trocken, für Eis	5×10^4	0,1	25	1	25 (für weiches Eis)	-	
29. Sauermilcherzeugnisse, trocken	1×10^5	0,1	25	1	-	H – 50 S - 100	
30. Buttermilch, Vollmilchersatz (trocken)	5×10^4	0,1	25	1	-	H – 50 S - 100	
V. Konzentrate aus Milchproteinen, Kasein, Milchzucker, Kaseinate, Milcheiweißhydrolysate, trocken							
31. Nährkaseinate	5×10^4 (sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g unzulässig)	0,1	25	-	-	-	
32. Molkeneiweißkonzentrat	5×10^4	1	25	1	-	-	
33. Nährkaseinkonzentrat	$2,5 \times 10^3$	1	25	1	-	-	
34. Milcheiweis, Nährkaseine	1×10^4 (sulfitreduzierende	1	50	1	-	H – 10 S - 50	

	Clostridien in 0,01 g unzulässig)						
35. Milchzucker, raffiniert	1×10^3	1	25	1	-	H – 50 S - 100	
36. Nährmilchzucker (Speiselaktose)	1×10^4	1	25	1	-	H – 50 S - 100	
37. Laktulose-Konzentrat	5×10^3	1	50	1	-	H – 50 S - 100	
VI. Käse, Käseprodukte: extra hart, hart, halbfest, weich, Schmelzprodukte, aus Molkenzubereitung, trocken, Käsepasten, Soßen							
38. Käse, Käseprodukte (extra hart, hart, halbfest, weich, aus Molkenzubereitung)							
a) ohne Komponenten	-	0,001	25	0,001	25***	-	
b) mit Komponenten	-	0,001	25	0,001	25***	-	
c) geräuchert	-	0,001	25	0,001	25***	-	
39. Käse und Käseprodukte als Schmelzprodukte							
a) ohne Komponenten	5×10^3	0,1	25	-	-	H – 50 S - 50	
b) mit Komponenten	1×10^4	0,1	25	-	-	H – 100 S - 100	
c) geräuchert	1×10^4	0,1	25	-	-	H – 100 S - 100	
40. Käsesoßen, Pasten	1×10^4	0,1	25	-	-	-	
41. Käse, Käseprodukte, trocken	5×10^4	1	25	-	-	-	
VII. Butter, Butterpaste aus Kuhmilch, Milchfett							
42. Butter aus Kuhmilch (süß, gesäuert, gesalzen, ungesalzen)	In gesäuerter Butter nicht genormt.						
a) ohne Komponenten	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 in	

						Summe	
b) mit Komponenten	1×10^5	0,01	25	0,1	25	H – 100 S - 100	
c) sterilisiert							Anforderungen an die Industriesterilität: a) nach der Lagerung bei 37 °C über 3 - 5 Tage Fehlen sichtbarer Mängel und Anzeichen von Verderb (aufgeblähte Verpackung, Veränderung des Aussehens u. a.), fehlende Geschmacks- und Konsistenzveränderungen b) nach der Lagerung sind folgende Veränderungen zulässig: Azidität der Fettphase um max. 0,5 °K titrierbare Azidität des Milchplasmas um max. 2 °T Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, maximal 100 KBE*/cm^3 (g)
43. Butterschmalz	1×10^3	1,0	25	-	-	S - 200	
44. Butter, trocken	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 in Summe	
45. Milchfett	1×10^3	1,0	25	-	-	S - 200	
46. Butterpaste:							
a) ohne Komponenten	2×10^5	0,01	25	0,1	25	H - 100 S - 100	
b) mit Komponenten	2×10^5	0,001	25	0,1	25	H - 100	

						S-100	
VIII. *Aufstrich aus Butter und Pflanzenfett, pflanzlicher Rahmaufstrich (Mischung)*							
47. Aufstrich aus Butter und Pflanzenfett	1×10^5	0,01	25	0,1	25	H-100 S -100	
48. Butterschmalz-Pflanzenfett-Mischung	1×10^3	1	25	-	-	S - 200	
IX. Milcheis gesäuert, sahnig, Sahneeis „Plombir", mit Milchfettersatz, Torten, Backwerk, Desserts aus Eis, Mischungen, Glasur für Eis							
49. Milcheis, sahnig, Sahneeis „Plombir", mit Milchfettersatz, gehärtet, u. a. mit Komponenten, Torten, Backwerk, Desserts aus Eis	1×10^5	0,01	25	1	25	-	
50. Milcheis, sahnig, Sahneeis „Plombir", mit Milchfettersatz, weich, u. a. mit Komponenten	1×10^5	0,1	25	1	25	-	
51. Flüssige Mischungen für weiches Eis	3×10^4	0,01	25	1	25	-	
52. Speiseeis, gesäuert	Milchsäurebakterien: mindestens 1×10^6	0,1	25	1	25	-	
X. Kulturen (Säurewecker und probiotische Bakterien für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen, gesäuerter Milch und Käse)							
53. Säurewecker für Kefir auf Kefirpilzen	1×10^8	3	100	10	-	H – mind. 1×10^4 S - 5	
54. Säurewecker für Kefirprodukte, symbiotisch (flüssig)	1×10^8	3	100	10	-	H – mind. 1×10^4 S - 5	
55. Säurewecker aus Reinkulturen:							
a) flüssig, u. a. gefroren	1×10^8, für konzentrierte	10	100	10	-	5 in Summe	

	Säurewecker mind. 1 x 10^{10}						
b) trocken	1 x 10^9, für konzentrierte Säurewecker mind. 1 x 10^{10}	1	10	1	-	5 in Summe	
XI. Enzympräparate, milchkoagulierende							
56. Enzympräparate, milchkoagulierende							
a) Tierischer Herkunft	1 x 10^4	1 E.coli in 25 g/cm^3	25 sulfitreduzie-rende Clostridien in 0,01 g	-	-	-	
b) Pflanzlicher Herkunft	5 x 10^4	1	25	-	-	-	
c) Mikrobieller Herkunft und von Pilzen	5 x 10^4 dürfen keine lebensfähigen Formen von Enzymproduzenten enthalten	1	25	-	-	-	Dürfen antibiotisch nicht aktiv sein. Enzympräparate von Pilzen dürfen keine Mycotoxine enthalten
XII. Nährböden für die Züchtung von Säurewecker- und probiotischer Mikroflora, trocken auf Milchbasis							
57. Nährböden für die Züchtung von Säurewecker- und probiotischer Mikroflora, trocken auf Milchbasis	5 x 10^4	0,01	25 sulfitreduzie-rende Clostridien in 0,01 g	-	-	-	
XIII. Milchhaltige Produkte							
58. Milchhaltige Produkte							Die Anforderungen werden in den Rechtsvorschriften und technischen Dokumenten unter Berücksichtigung des Gehalts und des Verhältnisses von milchfremden und Milchkomponenten im Produkt

							festgelegt

Anmerkungen:

1. Die Hygienevorschriften für die mikrobiologischen Werte für die Sicherheit und den Nährwert von Nahrungsmitteln beinhalten folgende Gruppen von Mikroorganismen:

- Indikatormikroorganismen, zu denen die Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, coliforme Keime und Bakterien aus der Familie Enterobacteriaceae, Enterokokken gehören;
- Bedingt-pathogene Mikroorganismen, zu denen E. coli, Staphylococcus aureus, Bakterien der Gattung Proteus, B. cereus und sulfitreduzierende Clostridien, Vibrio parahaemolyticus gehören;
- Pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes, Bakterien der Gattung Yersinia;
- Verderb auslösende Mikroorganismen, zu denen Hefen, Schimmelpilze, Milchsäurebakterien gehören;
- Mikroorganismen der Säureweckermikroflora und probiotische Mikroorganismen (Milchsäurebakterien, Propionsäure-Bakterien, Hefen, Bifidusbakterien, acidophile Bakterien u. a.) in Produkten mit standardisiertem Gehalt an biotechnologischer Mikroflora und in probiotischen Produkten.

2. Die Standardisierung der mikrobiologischen Werte für die Sicherheit von Nahrungsmitteln erfolgt für die meisten Gruppen an Mikroorganismen nach dem Alternativprinzip: Es wird die Masse des Produkts standardisiert, in dem keine Bakterien aus der Gruppe coliformer Keime, die meisten bedingt-pathogenen Mikroorganismen sowie pathogene Mikroorganismen zulässig sind, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes. In weiteren Fällen weist der Richtsatz die Anzahl koloniebildender Einheiten in 1 cm^3 (g) Produkt (KBE/cm^3 (g)) aus.

---

*KBE – Kolonie bildende Einheiten

** Vorkommen von Hefen am Ende der Haltbarkeitsdauer von mindestens 1 x 10^4 für Ayran und Kefir, mindestens 1 x 10^5 für Kumys, zulässig sind Hefen in Produkten, die bei der Herstellung in Säureweckern verwendet werden

***Produktmasse (g), in der 125 g nicht zulässig sind (für weiche und Salzlaken-Käse – in 5 Proben von je 25 g Masse).

Anlage 9
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Werte für den oxidativen Verderb und den Gehalt an potenziell gefährlichen Stoffen in Kindernahrung auf Milchbasis, adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter auch trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter trockenen) für Nahrung von Kleinkindern, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (wiederherzustellen im Haushalt mit Trinkwasser) für Kleinkindernahrung

Produkt, Produktgruppe	**Potenziell gefährliche Stoffe und Kennwerte für den oxidativen Verderb**	**Zulässige Werte, mg/kg (l), maximal (für trockene Produkte – umgerechnet auf das wiederhergestellte Produkt)**
1	2	3
Alle Milcherzeugnisse	Antibiotika:	
	Levomycin (Chloramphenicol)	unzulässig (unter 0,0003)
	Tetracykline	unzulässig (unter 0,01)
	Penicillin	unzulässig (unter 0,004)
	Streptomycin	unzulässig (unter 0,2)
	Mycotoxine	
	Aflatoxin M_1	unzulässig (unter 0,00002)
	Radionuklide (ungerechnet auf das verzehrfertige Produkt)	
	Cäsium-137	40 Bq/l
	Strontium-90	25 Bq/l
	Dioxine*	unzulässig (im Bereich eines Messfehlers)
	Melamin**	unzulässig (unter 1 mg/kg)
Adaptierte Anfangs- oder Folgemilchmischungen (trocken, flüssig, geschmacksneutral, gesäuert), Produkte auf der Basis partiell hydrolysierter Eiweiße, Milch pasteurisiert, ultrapasteurisiert, sterilisiert, u. a. angereichert, Rahm sterilisiert, flüssige Sauermilcherzeugnisse, u. a. auch mit	Peroxidzahl	4 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für trockene Produkte)

Obst- und (oder) Gemüsekomponenten, Trockenmilch für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke, gering laktosehaltige und laktosefreie Produkte		
	Toxische Elemente:	
	Blei	0,02
	Arsen	0,05
	Kadmium	0,02
	Quecksilber	0,005
	Pestizide (umgerechnet auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (α-, β- und γ-Isomere)	0,02
	DDT*** und seine Metaboliten	0,01
Adaptierte Milchmischungen	Osmolalität	320 mosm/kg
	Azidität	60 °T (für flüssige Sauermilcherzeugnisse)
Adaptierte Folgemischungen (Formeln)	Osmolalität	320 mosm/kg
	Azidität	60 °T (für flüssige Sauermilcherzeugnisse)
Teilweise adaptierte Folgemischungen (Formeln)	Osmolalität	330 mosm/kg
	Azidität	60 °T (für flüssige Sauermilcherzeugnisse)
Trockene Milchbreie, die gekocht werden müssen, und schnelllösliche trockene Milchbreie (Instant)	Toxische Elemente (im Trockenprodukt):	
	Blei	0,3
	Arsen	0,2
	Kadmium	0,06
	Quecksilber	0,03
	Mycotoxine (im Trockenprodukt)	
	Ochratoxin A	unzulässig (unter 0,0005)
	Aflatoxin B_1	unzulässig (unter 0,00015)
	Deoxynivelenol	unzulässig (unter 0,05) (für Breie, die Weizen-, Mais- und Gerstenmehl oder –graupen enthalten)
	Zearalenon	unzulässig (unter 0,005) (für Breie, die Weizen-, Mais- und Gerstenmehl oder –graupen enthalten)
	Fumonisine B1 und B2	0,2 mg/kg (für Breie, die Maismehl und –graupen enthalten)
	T-2-Toxin	unzulässig (unter 0,05)
	Pestizide (umgerechnet auf Fett im Trockenprodukt)	
	Hexachlorcyclohexan (α-, β- und γ-Isomere)	0,001
	DDT*** und seine Metaboliten	0,01

	Benzapyren	unter 0,2 mkg/kg
	Befall und Verunreinigung mit Brotgetreideschädlingen	unzulässig
	Metallbeimischungen (im Trockenprodukt)	3 x 10^{-4}, %, Größe der einzelnen Partikel darf 0,3 mm in der größten linearen Abmessung nicht überschreiten
Milchbreie, verzehrfertig, sterilisiert; Milchbreie, verzehrfertig, in Milchküchen hergestellt.	Toxische Elemente (im Fertigprodukt):	
	Blei	0,02
	Arsen	0,05
	Kadmium	0,02
	Quecksilber	0,005
	Mycotoxine:	
	Ochratoxin A	unzulässig (unter 0,0005)
	Aflatoxin B_1	unzulässig (unter 0,00015)
	Deoxynivelenol	unzulässig (unter 0,05) (für Breie, die Weizen-, Mais- und Gerstenmehl oder –Graupen enthalten)
	Zearalenon	unzulässig (unter 0,005) (für Breie, die Weizen-, Mais- und Gerstenmehl oder –Graupen enthalten)
	Fumonisine B1 und B2	0,2 mg/kg (für Breie, die Maismehl oder –graupen enthalten)
	T-2-Toxin	unzulässig (unter 0,05)
	Pestizide (umgerechnet auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (α-, β- und γ-Isomere)	0,01
	DDT*** und seine Metaboliten	0,01
	Benzapyren	unter 0,2 mkg/kg
	Befall und Verunreinigung mit Brotgetreideschädlingen	unzulässig
	Metallbeimischungen (im Trockenprodukt)	3 x 10^{-4}, %, Größe der einzelnen Partikel darf 0,3 mm in der größten linearen Abmessung nicht überschreiten
Quark und Produkte auf seiner Grundlage, u. a. mit Obst- und (oder) Gemüsekomponenten	Peroxidzahl	4 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für Produkte, die über 5 g/ 100 g Fett enthalten und für Produkte, die mit pflanzlichem Fett angereichert sind)
	Azidität	150 °T
	Toxische Elemente:	
	Blei	0,06
	Arsen	0,15
	Kadmium	0,06
	Quecksilber	0,015
	Pestizide (umgerechnet auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (α-, β- und γ-Isomere)	0,55

	DDT und seine Metaboliten	0,33

*Der Gehalt wird kontrolliert, sofern die staatlichen Behörden offiziell eine Verschlechterung der Umweltsituation feststellen, die mit natürlichen oder technogenen Notfällen im Zusammenhang stehen, die dazu führten, dass Dioxine in die Umwelt geraten.

** Der Wert für den Gehalt gilt ab dem 01.01.2015. Die Kontrolle des Gehalts an Melanin in der Milch, in Milcherzeugnissen und in anderen Produkten erfolgt bei begründetem Verdacht, dass es möglicherweise im Lebensmittelrohstoff vorkommt.

***DDT – Dichlordiphenyltrichloräthan, Insektizid

Anlage 10
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Kennwerte für den oxidativen Verderb und Gehalt an potenziell gefährlichen Stoffen in den Milcherzeugnissen , zusammengesetzten Milcherzeugnissen für die Kindernahrung für Vorschul- und Schulkinder

Produkt, Produktgruppe	**Potenziell gefährliche Stoffe und Kennwerte für den oxidativen Verderb**	**Zulässige Werte, mg/kg (l), maximal (für trockene Produkte – umgerechnet auf das wiederhergestellte Produkt)**
1	2	3
1. Milcherzeugnisse	Antibiotika:	
	Levomycin (Chloramphenicol)	unzulässig (unter 0,0003)
	Tetracykline	unzulässig (unter 0,01)
	Penicillin	unzulässig (unter 0,004)
	Streptomycin	unzulässig (unter 0,2)
	Mycotoxine	
	Aflatoxin M_1	unzulässig (unter 0,00002) für Käse unzulässig (unter 0,00005)
	Radionuklide (ungerechnet auf das verzehrfertige Produkt)	
	Cäsium-137	40 Bq/l
	Strontium-90	25 Bq/l
	Dioxine*	unzulässig (im Bereich eines Messfehlers)
	Melamin**	unzulässig (unter 1 mg/kg)
2. Milch, sterilisiert, ultrapasteurisiert, u. a. vitaminiert, Milch, pasteurisiert, Rahm sterilisiert, flüssige Milcherzeugnisse, u. a. angereichert, saure Sahne, Milch trocken für Kindernahrung, trockene und flüssige Milchgetränke, gering laktosehaltige und laktosefreie Produkte, Milch und Rahm, kondensiert, gezuckert, Milch und Rahm konzentriert	Peroxidzahl	4 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für Produkte mit einem Fettgehalt von über 5 g/100g und mit pflanzlichen Fetten angereicherte Produkte)

	Toxische Elemente:	
	Blei	0,02
	Arsen	0,05
	Kadmium	0,02
	Quecksilber	0,005
	Pestizide (umgerechnet auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (α-, β- und γ-Isomere)	0,02
	DDT*** und seine Metaboliten	0,01
3. Quark und Produkte auf seiner Grundlage, u. a. mit Obst- und (oder) Gemüsekomponenten und (oder) wärmebehandelt nach dem Dicken	Peroxidzahl	4 mmol aktiver Sauerstoff/kg Fett (für Produkte, die über 5 g/ 100 g Fett enthalten und für Produkte, die mit pflanzlichem Fett angereichert sind)
	Azidität	150 °T
	Toxische Elemente:	
	Blei	0,06
	Arsen	0,15
	Kadmium	0,06
	Quecksilber	0,015
	Pestizide (umgerechnet auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (α-, β- und γ-Isomere)	0,55
	DDT und seine Metaboliten	0,33
4. Butter, Butterpaste der Spitzenklasse	Azidität der Fettphase	2,5 °K (für Butter und Paste mit Komponenten 3,5 °T)
	Toxische Elemente:	
	Blei	0,1
	Arsen	0,1
	Kadmium	0,03
	Quecksilber	0,03
	Pestizide (umgerechnet auf Fett):	
	Hexachlorcyclohexan (α-, β- und γ-Isomere)	0,2
	DDT*** und seine Metaboliten	0,2
5. Käse, Käseprodukte (hart, halbfest, weich, in Salzlake), Schmelzkäse, Käsepasten	Toxische Elemente:	
	Blei	0,2
	Arsen	0,15
	Kadmium	0,1
	Quecksilber	0,03
	Pestizide (umgerechnet auf Fett):	

	Hexachlorcyclohexan (α-, β- und γ-Isomere)	0,6
	DDT und seine Metaboliten	0,2

*Der Gehalt an Dioxinen wird überprüft, sofern die staatlichen Behörden offiziell eine Verschlechterung der ökologischen Situation feststellen, die mit natürlichen oder technogenen Notfällen im Zusammenhang steht, die dazu führt, dass Dioxine in die Umwelt geraten.

** Der Wert für den Gehalt gilt ab dem 01.01.2015. Die Kontrolle des Gehaltes an Melanin in der Milch, in Milcherzeugnissen und in anderen Produkten erfolgt bei begründetem Verdacht, dass es möglicherweise im Lebensmittelrohstoff vorkommt.

***DDT – Dichlordiphenyltrichloräthan, Insektizid

Anlage 11
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Werte für den Gehalt an Mikroorganismen in Milcherzeugnissen , zusammengesetzten Milcherzeugnissen für Kindernahrung für Vorschul- und Schulkinder

Produkt	Anzahl der aeroben und fakultativ anaeroben mesophilen Keime, KBE*/cm3 (g), maximal	Menge (Masse) des Produkts, cm^3 (g), in der unzulässig sind:				Hefen (H), Schimmel (S) KBE*/cm3 (g), maximal	Anmerkung
		Coliforme Keime	Pathogene, darunter Salmonellen	Staphylococcus aureus	Listeria monocytogenes		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Milch pasteurisiert in Verbraucherverpackung	1×10^5	0,01	25	1	25	-	
2. Milch ultrapasteurisiert ohne aseptische Abfüllung in Verbraucherverpackung	100	10	100	10	25	-	
3. Rahm pasteurisiert in Verbraucherverpackung	1×10^5	0,01	25	1	25	-	
4. Rahm ultrapasteurisiert ohne aseptische Abfüllung in Verbraucherverpackung	100	10	100	10	25	-	
5. Butterschmalz	$2,5 \times 10^3$	1	25	-	-	-	
6. Milch und Rahm sterilisiert, ultrapasteurisiert mit aseptischer Abfüllung, u. a. angereichert							Müssen den Anforderungen der Industriesterilität für Milch und Rahm sterilisiert, ultrapasteurisiert in der

							Verbraucherverpackung entsprechen
7. Sauermilcherzeugnisse, u. a. Joghurt							
a) mit einer Haltbarkeit von max. 72 h	-	0,01	25	1	-	-	
b) mit einer Haltbarkeit von über 72 h	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7, für wärmebehandelte Produkte wird sie nicht standardisiert	0,1	25	1	-	H – 50 S – 50, außer Produkte, die unter Verwendung von hefehaltigen Kulturen hergestellt sind	
c) angereichert mit Bifidusbakterien mit einer Haltbarkeit von über 72 h	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7, Bifidusbakterien: mindestens 1 x 10^6	0,1	25	1	-	H – 50 S – 50, außer Produkte, die unter Verwendung von hefehaltigen Kulturen hergestellt sind	
8. Rjaschenka	Milchsäurebakterien: mindestens 1 x 10^7,	1	25	1	-	H – 50 S – 50, (für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 72 h)	
9. Saure Sahne und Produkte auf	Für saure Sahne:	0,001 (für nach der	25	1	-	H – 50	

deren Grundlage	Milchsäurebakterien mindestens 1 x 10^7	Dicklegung wärmebehandelte Sauerrahm-Produkte: 0,1)				S – 50, (für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeit von über 72 h)	
10. Butter, Butterpaste, Quark und Produkte auf deren Grundlage, Käse, Milchkonserven							Entsprechend den in Anlage 8 des technischen Reglements „Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“ (TR ZU 033/2013) festgelegten Werten
11. Produkte, die zur Herstellung von Kindernahrungsprodukten verwendet werden:							
a) Milch trocken	2,5 x 10^4	1	25	1	-	H – 50 S - 100	
b) Molkeneiweiß-Konzentrat, das durch Elektrodialyse (Ultrafiltration und Elektrodialyse) gewonnen wird	1 x 10^4	1	25	1	-	H – 10 S - 50	
c) Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat	1 x 10^4	1	50	1	-	H – 10 S - 50	
d) Milcheiweiß-Konzentrat	1 x 10^4	1	50	1	-	H – 10 S - 50	
e) Trockene Eiweiß-Kohlenhydrat-Module aus Vorbruchmolke	2,5 x 10^4	1	25	1	-	H – 10 S - 50	
f) Trockene Eiweiß-Kohlenhydrat-Module aus Quarkmolke	2,5 x 10^4	1	25	1	-	H – 10 S - 50	
g) Parakasein-Konzentrat flüssig	-	3	25	1	-	H – 50 S - 50	
h) Parakasein-Konzentrat trocken	-	1	25	1	-	H – 10 S - 50	

i)	Casecite[4] trocken	1×10^4	1	25	1	-	H – 10 S - 50	
j)	Milchkomponente trocken fettfrei (für trockene Kindernahrungsprodukte)	$1,5 \times 10^4$	0,3	25	1	-	H – 10 S - 50	
k)	Milchkomponente, trocken mit Malzextrakt (für flüssige Kindernahrungs-produkte)	$1,5 \times 10^4$	1	25	1	-	H – 10 S - 50	
l)	Milchkomponente trocken mit Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat (für flüssige Kindernahrungsprodukte)	$2,5 \times 10^4$	1	25	1	-	H – 50 S - 50	
m)	Milchkomponente trocken fettfrei ohne chemische Behandlung (für trockene Kindernahrungsprodukte)	$2,5 \times 10^4$	1	25	1	-	H – 50 S - 50	
n)	Milchzucker raffiniert (rein)	1×10^3	1	25	1	-	S - 10	
o)	Lebensmittellaktose	1×10^4	1	25	1	-	S - 100	
p)	Laktosekonzentrat	1×10^3	1	50	1	-	S - 100	
q)	Laktulosekonzentrat	1×10^3	1	50	1	-	H – 50 S - 100	
r)	Molke trocken	1×10^4	1	25	1	-	H - 10 S - 50	

*KBE – Kolonie bildende Einheiten

Anlage 12
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

[4] [Anm. d. Übers.: Keine deutsche Entsprechung gefunden. Casecite (für Speisezwecke) (TU 49-740-80) einfaches und spezielles. Das einfache Casecite wird durch Auflösung des frisch gefällten Kaseins durch die Salze des Natriumhydrogenkarbonats und des Trikaliumcitrat mit anschließender Trocknung der erhaltenen Lösung gewonnen. http://gek.com.ua/vsya-produkciya/molochno-belkovye-koncentraty/]

Physikalisch-chemische Werte zur Identifizierung von Kindernahrung auf Milchbasis, adaptierten oder teilweise adaptierten Anfangs- oder Folgemilchmischungen (darunter trockenen), trockenen Sauermilchmischungen, Milchgetränken (darunter trockenen) für die Kleinkindnahrung, verzehrfertigen Milchbreien und trockenen Milchbreien (die im Haushalt mit Trinkwasser wiederhergestellt werden) für Kleinkindnahrung

Kriterien und Werte	Maßeinheit	Grenzwerte	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4
1. Adaptierte Milchmischungen (trocken, flüssig, geschmacksneutral, gesäuert) und Produkte auf der Grundlage teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kindernahrung von 0 bis 6 Monate			
Kennwerte für den Nährwert (auf 100 ml verzehrfertiges Produkt)			
Eiweiß	g	1,2 – 1,7	+
Molkeneiweiß	% von der Gesamteiweißmenge, mindestens	50*	+
Fett	g	3 – 4	+
Linolsäure	% der Summe der Fettsäuren mg	14 – 20 400 – 800	+ -
Verhältnis von Alpha-Tocopherol und mehrfach ungesättigten Fettsäuren	-	1 -2	-
Kohlenhydrate	g	6 , 5 - 8	+
Laktose	% vom Gesamtkohlenhydratgehalt**, mindestens	65	+
Taurin	mg, höchstens	8	+
2. Adaptierte Folgemilchmischungen (trocken, flüssig, geschmacksneutral, gesäuert) und Produkte auf der Grundlage teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kindernahrung über 6 Monate			
Kennwerte für den Nährwert (auf 100 ml verzehrfertiges Produkt)			
Eiweiß	g	1,2 – 2,1	+
Molkeneiweiß	% von der Gesamteiweißmenge, mindestens	35***	´-
Fett	g	2,5 – 4,0	+
Linolsäure	% der Summe der Fettsäuren mg	14 – 20 400 - 800	+
Kohlenhydrate	g	7 – 9	+
Laktose	% vom Gesamtkohlenhydratgehalt**, mindestens	50	+
3. Adaptierte Milchmischungen (trocken, flüssig, geschmacksneutral, gesäuert) und Produkte auf der Grundlage teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kindernahrung von 0 bis 12 Monate			
Kennwerte für den Nährwert (auf 100 ml verzehrfertiges Produkt)			
Eiweiß	g	1,2 – 2,1	+
Molkeneiweiß	% von der Gesamteiweißmenge, mindestens	50*	-

Taurin	mg, mindestens	8	-
Fett	g	3 -4	+
Linolsäure	% der Summe der Fettsäuren mg	14 – 20 400 – 800	- +
Verhältnis von Alpha-Tocopherol und mehrfach ungesättigten Fettsäuren	-	1 – 2	-
Kohlenhydrate	g	6,5 – 8	+
Laktose	% vom Gesamtkohlenhydratgehalt**, mindestens	65	+
4. Teilweise adaptierte Folgemilchmischungen (trocken, flüssig, geschmacksneutral, gesäuert) und Produkte auf der Grundlage teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kindernahrung über 6 Monate			
Kennwerte für den Nährwert (auf 100 ml verzehrfertiges Produkt)			
Eiweiß	g	1,5 – 2,4	+
Molkeneiweiß	% von der Gesamteiweißmenge, mindestens	20	-
Fett	g	2,5 – 4	+
Linolsäure	% der Summe der Fettsäuren, mindestens mg, mindestens	14 400	+ +
Kohlenhydrate	g	6 – 9	+
Laktose	% vom Gesamtkohlenhydratgehalt**, mindestens	50	+
5. Beikost/Zusatznahrung und Produkte für Kleinkindnahrung (auf 100 ml oder 100 g verzehrfertiges Produkt)			
Milch pasteurisiert, sterilisiert, ultrapasteurisiert, frisch, u. a. angereichert, Frischrahm sterilisiert			
Eiweiß:			
Milch	g	2,8 – 3,2	+
Rahm	g, mindestens	2,6	+
Fett:			
Milch	g	2-4	+
Rahm	g	10	´+
Asche	g	0,6 - 0,8	-
Kalzium	mg, mindestens	100	-
6. Sauermilcherzeugnisse, u. a. mit Obst- und (oder) Gemüsekomponenten			
Eiweiß	g	2 – 3,2 für die prophylaktische Ernährung: max. 4	+
Fett	g	2 – 4	+
Kohlenhydrate	g, maximal	12	+
darunter Saccharose****	g, maximal	10	+

Asche	g	0,5 – 0,8	-
Kalzium	mg, mindestens	60	+
Azidität	°T, maximal	110	-
7. Quark und Produkte auf seiner Grundlage, pastöse Milcherzeugnisse, darunter mit Obst- und (oder) Gemüsekomponenten			
Eiweiß	g	7 – 17	+
Fett	g	3 – 10	+
Kohlenhydrate	g, maximal	12	+
darunter Saccharose****	g, maximal	10	+
Kalzium	mg, mindestens	85	+
Azidität	°T, maximal	150	-
8. Milch trocken (auf 100 ml wiederhergestelltes Produkt)			
Milcheiweiß	g, maximal	2,8 – 3,2	+
Fett	g, maximal	2 – 4	+
Kalzium	mg, mindestens	100	-
9. Trockene (auf 100 ml wiederhergestelltes Produkt) und flüssige Milcherzeugnisse, zusammengesetzte Milcherzeugnisse und milchhaltige Getränke (für Kinder über 6 Monate)			
Eiweiß	g	1,8	+
Fett	g	1 - 4	+
Kohlenhydrate	g, maximal	12	-
darunter Saccharose****	g, maximal	6	
Kalzium	mg	90 - 240	+
10. Breie auf Milchbasis trocken (müssen gekocht werden, und schnelllöslich (Instant)) (auf 100 g Trockenprodukt)			
Feuchte	g, maximal	8	+
Eiweiß	g g, mindestens: in Breien, die aus Vollmilch oder teilweise verdünnter Kuhmilch wiederhergestellt werden	12 – 20 7	+ +
Fett	g g, mindestens: in Breien aus Vollmilch, deren Masseanteil unter 25 % liegt, unter der Bedingung, dass Butter oder Pflanzenfett dem wiederherzustellenden Brei zugesetzt werden	10 – 18 5	+ +

	g, mindestens: in Breien aus Magermilch, sofern sie mit Vollmilch wiederhergestellt oder Butter oder Pflanzenfett dem wiederherzustellenden Brei zugesetzt werden	0,5	+
Kohlenhydrate	g	60 – 70	+
darunter Saccharose******	g, höchstens	20	+

Anmerkungen:

1. Die Zusammensetzung der Eiweiße der adaptierten Milchmischung muss der Zusammensetzung der Eiweiße der Muttermilch so gut wie möglich entsprechen.
2. In der Fettzusammensetzung der adaptierten Milchmischung werden kein Sesamöl und kein Baumwollkernöl verwendet.
3. Der Gehalt an Transisomeren darf 3 % des Gesamtfettgehalts nicht überschreiten.
4. Der Gehalt an Myristinsäure und Laurinsäure darf nicht über 20 % des Gesamtfettgehalts liegen.
5. Das Verhältnis von Linolsäure zu Alpha-Linolen-Säure darf nicht unter 5 und über 15 liegen.
6. Bei der Anreicherung der Mischungen mit langkettigen Fettsäuren darf ihr Gehalt nicht über 1 % des Gesamtfetts für mehrfach ungesättigte w-3-Langketten-Fettsäuren und 2 % für mehrfach ungesättigte w-6-Langketten-Fettsäuren liegen.
7. Der Gehalt an Eikosapentaensäure darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure sein.
8. Neben Laktose werden auch Maltodextrin und partiell hydrolysierte glutenfreie Stärke, Saccharose und Fructose verwendet – nur in den Anfangs- und Folgemischungen auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße und in den teilweise adaptierten Folgemischungen; der Gehalt an Saccharose und (oder) Fructose oder ihre Summe dürfen nicht höher als 20 % des Gesamtkohlenhydratgehalts ausmachen; Glukose und Glukosesirup: nur in den Anfangs- und Folgemischungen auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße in einer Menge von maximal 14 g/l, die Kohlenhydratkomponente kann Präbiotika enthalten – Galaktooligosaccharide, Fructooligosaccharide (in Summe nicht über 8 g/l) und Laktulose.

*Ausgenommen adaptierte kaseindominierende Mischungen (Milchmischungen mit einem Kaseingehalt von über 50 % der Gesamteiweißmenge).
**Ausgenommen Produkte auf der Grundlage teilweise hydrolysierter Eiweiße.
***Ausgenommen adaptierte kaseindominierende Mischungen (Milchmischungen mit einem Kaseingehalt von über 65 % der Gesamteiweißmenge).
****Zulässig ist der Austausch der Saccharose gegen Fructose in einer Menge von maximal 5 g.
***** Zulässig ist der Austausch der Saccharose gegen Fructose in einer Menge von maximal 3 g.

****** Zulässig ist der Austausch der Saccharose gegen Fructose in einer Menge von maximal 10 g.

Anlage 13
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Physikalisch-chemische Werte zur Identifizierung von Nahrungsprodukten auf Milchbasis für Vorschul- und Schulkinder

Tabelle 1

Frischmilch, frischer Rahm, Sauermilcherzeugnisse, Getränke auf Milchbasis (trocken und flüssig), u. a. angereichert (auf 100 ml verzehrfertiges Produkte)

Kriterien und Werte	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4
Eiweiß			
Milch, Sauermilcherzeugnisse, Getränke auf Milchbasis	g	2-5	+
Saure Sahne (Smetana)	g, mindestens	2,5	+
Rahm	g, mindestens	2,5	+
Fett:			
Milch, Sauermilcherzeugnisse, Getränke auf Milchbasis	g	1,5 - 4	+
saure Sahne	g	10 - 20	+
Rahm	g	10 - 20	+
Kohlenhydrate:			
Sauermilcherzeugnisse, Getränke auf Milchbasis	g, maximal	16	+
darunter zugesetzte Saccharose*	g, maximal	10	+
Milch	g, mindestens	4,7	+
saure Sahne	g, mindestens	3,4	+
Rahm	g, mindestens	3,7	+
Kalzium	mg	105 – 240	+ (für angereicherte Produkte)

Anmerkung:
Für zusammengesetzte Sauermilcherzeugnisse ist es zulässig, die physikalisch-chemischen Kennwerte zur Identifizierung in den Vorschriften und technischen Dokumenten, nach denen diese Produkte hergestellt werden, zu regeln.

*Ein Austausch von Saccharose gegen Fructose in einer Menge von maximal 5 g ist zulässig.

Tabelle 2

Käse hart, halb fest, weich und Schmelzkäse für Kindernahrung für Vorschul- und Schulkinder
(auf 100g verzehrfertiges Produkt)

Kriterien und Werte	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4
Gesamtfeuchte	%, maximal	70	-
Gesamtfettgehalt in der Trockenmasse	% maximal	55	+
Kochsalz	g, maximal	2	-

Tabelle 3

Quark und Produkte auf seiner Grundlage, u. a. mit Obst- und Fruchtgemüsekomponenten (auf 100g verzehrfertiges Produkt)

Kriterien und Werte	Maßeinheit	Zulässiger Wert	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4
Eiweiß	g, mindestens	6 – 17	+
Fett	g	3,5 – 10	+

Kohlenhydrate	g, maximal	16	+
darunter Saccharose*	g, maximal	10	+
Azidität	°T, maximal	150	-

Anmerkung:
Für zusammengesetzte Sauermilcherzeugnisse ist es zulässig, die physikalisch-chemischen Kennwerte zur Identifizierung in den Vorschriften und technischen Dokumenten, nach denen diese Produkte hergestellt werden, zu regeln.

*Ein Austausch von Saccharose gegen Fructose in einer Menge von maximal 5 g ist zulässig.

Anlage 14
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Zulässige Werte für Mikronährstoffe in flüssigen Milchmischungen, trockenen Milchmischungen für Kleinkindnahrung

Bezeichnung	Maßeinheit	Kennwert	Kennzeichnungspflicht
1	2	3	4
I. Adaptierte Milchmischungen, trocken, flüssig, geschmacksneutral und gesäuert, Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kindernahrung von 0 bis 6 Monaten (Anfangsmischungen)			
1. Mineralstoffe			
Kalzium	mg/l	330-700	+
Phosphor	mg/l	150-400	+
Kalzium/Phosphor	Verhältnis	1,2-2	-
Kalium	mg/l	400 - 850	+
Natrium	mg/l	150-300	+
Magnesium	mg/l	30-90	+
Kupfer	mkg/l	300 - 600	+
Mangan	mkg/l	10-300	+
Eisen	mg/l	3-9	+
Zink	mg/l	3-10	+
Chloride	mg/l	300 - 800	+
Jod	mg/l	50-150	+
Selen	mg/l	10-40	+
Asche	g/l	2,5-4	-
2. Vitamine			
Retinol (A)	mkg-eq/l	400- 1000	+
Tocopherol (E)	mg/l	4-12	+
Kalziferol (D)	mkg/l	7,5-12,5	+
Vitamin K	mkg/l	25-100	+
Thiamin (B1)	mkg/l	400-2100	+
Riboflavin (B2)	mkg/l	500-2800	+
Vitamin B3 (Pantothensäure)	mkg/l	2700- 14000	+

Pyridoxin (B6)	mkg/l	300- 1000	+
Niacin (PP)	mkg/l	2000- 10000	+
Folsäure (Bc)	mg/l	60-350	+
Cyanocobalamin (B12)	mg/l	1-3	+
Ascorbinsäure (C)	mg/l	55-150	+
Inosit	mg/l	20-280	+
Cholin	mg/l	50-350	+
Biotin	mkg/l	10-40	+
L-Carnitin	mg/l, maximal	20 (bei Zugabe)	+
Lutein	mg/l, maximal	250 (bei Zugabe)	+
Nukleotide (Summe Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5-Monophosphate)	mg/l, maximal	35 (bei Zugabe)	+
II. Adaptierte Folgemilchmischungen (trocken, flüssig, geschmacksneutral und gesäuert), Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kindernahrung über 6 Monate			
3. Mineralstoffe			
Kalzium	mg/l	400 -900	+
Phosphor	mg/l	200 -600	+
Kalzium/Phosphor	Verhältnis	1,2-2	-
Kalium	mg/l	500- 1000	+
Natrium	mg/l	150-300	+
Magnesium	mg/l	50-100	+
Kupfer	mkg/l	400- 1000	+
Mangan	mkg/l	10-300	+
Eisen	mg/l	7-14	+
Zink	mg/l	4-10	+
Chloride	mg/l	300 - 800	+
Jod	mkg/l	50-350	+
Selen	mkg/l	10-40	+
Asche	g/l	2,5-6	-
4. Vitamine			
Retinol (A)	mkg-eq/l	400- 1000	+
Tocopherol (E)	mg/l	4-20	+
Kalziferol (D)	mkg/l	8-21	+
Vitamin K	mkg/l	25-170	+
Thiamin (B1)	mkg/l	400-2100	+
Riboflavin (B2)	mkg/l	600 - 2800	+

Vitamin B3 (Pantothensäure)	mkg/l	3000- 14000	+
Pyridoxin (B6)	mkg/l	400- 1200	+
Niacin (PP)	mkg/l	3000- 10000	+
Folsäure (Bc)	mkg/l	60-350	+
Cyanocobalamin (B12)	mkg/l	1,5-3	+
Ascorbinsäure (C)	mg/l	55-150	+
Cholin	mg/l	50 - 350	+
Biotin	mkg/l	10 - 40	+
Inosit	mg/l	20 - 280	+
L-Carnitin	mg/l, maximal	20 (bei Zugabe)	+
Lutein	mg/l, maximal	250 (bei Zugabe)	+
Nukleotide (Summe Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5-Monophosphat)	mg/l, maximal	max. 35 (bei Zugabe)	+
III. Adaptierte Milchmischungen (trocken, flüssig, geschmacksneutral und gesäuert), Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kindernahrung von 0 – 12 Monaten			
5. Mineralstoffe			
Kalzium	mg/l	400 - 900	+
Phosphor	mg/l	200 - 600	+
Kalzium/Phosphor	Verhältnis	1,2-2	-
Kalium	mg/l	400 - 800	+
Natrium	mg/l	150-300	+
Magnesium	mg/l	40-100	+
Kupfer	mkg/l	300- 1000	+
Mangan	mkg/l	10-300	+
Eisen	mg/l	6-10	+
Zink	mg/l	3-10	+
Chloride	mg/l	300 - 800	+
Jod	mkg/l	50-350	+
Selen	mkg/l	10-40	+
Asche	g/l	2,5-6	+
6. Vitamine			
Retinol (A)	mkg-eq/l	400- 1000	+
Tocopherol (E)	mg/l	4-12	+
Kalziferol (D)	mkg/l	8-21	+
Vitamin K	mkg/l	25-170	+

Thiamin (B1)	mg/l	0,4-2,1	+
Riboflavin (B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+
Vitamin B3 (Pantothensäure)	mg/l	2,7-14	+
Pyridoxin (B6)	mg/l	0,3-1,2	+
Niacin (PP)	mg/l	3-10	+
Folsäure (Bc)	mkg/l	60-350	+
Cyanocobalamin (B12)	mkg/l	1,5-3	+
Ascorbinsäure (C)	mg/l	55-150	+
Inosit	mg/l	20-280	+
Cholin	mg/l	50-350	+
Biotin	mkg/l	10-40	+
L-Carnitin	mg/l, maximal	20 (bei Zugabe)	+
Lutein	mg/l, maximal	250 (bei Zugabe)	+
Nukleotide (Summe Cytidin-, Uridin-, Adenosin-, Guanosin- und Inosin-5-Monophosphat)	mg/l, maximal	35 (bei Zugabe)	+
IV. Teilweise adaptierte Folgemilchmischungen (trocken, flüssig, geschmacksneutral und gesäuert), Produkte auf der Basis teilweise hydrolysierter Eiweiße für Kindernahrung über 6 Monate			
7. Mineralstoffe			
Kalzium	mg/l	600 - 900	+
Phosphor	mg/l	200 - 600	+
Kalzium/Phosphor	Verhältnis	1,2-2	-
Kalium	mg/l	400- 1000	+
Natrium	mg/l	150-350	+
Magnesium	mg/l	50-100	+
Kupfer	mkg/l	400- 1000	+
Mangan	mkg/l	10-650	+
Eisen	mg/l	5-14	+
Zink	mg/l	4-10	+
Chloride	mg/l	300 - 800	+
Jod	mg/l	50-350	+
Asche	g/l	2,5-6	+
8. Vitamine			
Retinol (A)	mkg-eq/l	400- 1000	+
Tocopherol (E)	mg/l	4-12	+
Kalziferol (D)	mkg/l	7-21	+

Thiamin (B1)	mg/l	0,4-2,1	+
Riboflavin (B2)	mg/l	0,5-2,8	+
Vitamin B3 (Pantothensäure)	mg/l	2,5-14	+
Pyridoxin (B6)	mg/l	0,4- 1,2	+
Niacin (PP)	mg/l	3-10	+
Folsäure (Bc)	mkg/l	60-350	+
Cyanocobalamin (B12)	mkg/l	1,5-3	+
Ascorbinsäure (C)	mg/l	55-150	+

Anlage 15
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Verzeichnis der Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen, die bei der Herstellung von Kindernahrung auf Milchbasis, für die Ernährung von Kleinkindern, adaptierter oder teilweise adaptierter Anfangs- und Folgemilchmischungen (darunter auch trockene), trockener Sauermilchmischungen, Milchgetränke (darunter auch trockene) für Kleinkindnahrung, verzehrfertiger Milchbreie und trockener Milchbreie (die im Haushalt mit Trinkwasser rekonstruiert werden können) für Kleinkindnahrung zugelassen sind

Lebensmittelzusatzstoff (E-Nummern)	**Nahrungsmittel**	**Maximaler Gehalt in Kindernahrungsfertigprodukten**
1	2	3
Stickstoff (E 941)	Für Kleinkindnahrung	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Argon (E 938)		
Helium (E 939)		
Kohlensäure (E 290)		
Alginsäure (E 400)	Desserts, Pudding	500 mg/kg
Kaliumalginat (E 402)		
Kalziumalginat (E 404)		
Natriumalginat (E 401) (einzeln oder in Kombination)		
L-Askorbylpalmitat (E 304)	Fetthaltige Produkte	100 mg/kg
Alpha-Tocopherol (E 307)		
Gamma-Tocopherol (E308)		
Delta-Tocopherol (E 309) (einzeln oder in Kombination)		
L-Ascorbinsäure (E 300)	Produkte unter Verwendung von Getreide, fetthaltig, u. a. Biskuits und Zwieback	200 mg/kg
L-Kalziumascorbat (E 302)		
L-Natriumascorbat (E 301) (einzeln oder in Kombination umgerechnet auf Ascorbinsäure)		
Kaliumhydroxid (E 525)	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Kalziumhydroxid (E 526)		

Natriumhydroxid (E 524) (nur zur Regulierung der aktuellen Azidität)		
Guarkernmehl (E 412)	Beikost, Antirefluxmischungen für Kindernahrung, hypoallergene Produkte	10 g/kg
Gummi arabicum (E 414)		
Johannisbrotkernmehl (E 410)		
Xanthan (E 415)		
Pektine (E 440) (einzeln oder in Kombination)		
Ammoniumkarbonate (E 503)	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Kaliumkarbonate (E 501)		
Natriumkarbonate (E 500) (nur als Backtriebmittel)		
Kalziumkarbonate (E 170) (nur zur Regulierung der aktuellen Azidität)	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Citronensäure (E 330)	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Kaliumcitrate (E 332)		
Kalziumcitrate (E 333)		
Natriumcitrate (E 331) (einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung der aktuellen Azidität)		
Modifizierte Stärke:	Beikost	50 g/kg
Acetyliertes Distärkeadipat (E 1422)		
Phosphatiertes Distärkephosphat (E 1414)		
Acetylierte Stärke (E 1420)		
Acetylierte oxidierte Stärke (E 1451)		
Distärkephosphat (E 1412)		
Monostärkephosphat (E 1410)		
Oxidierte Stärke (E 1404)		
Phosphatiertes Distärkephosphat (E 1413)		
Stärkenatriumoctenylsuccinat (E 1450) (einzeln oder in Kombination)		
Milchsäure (E 270)	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Kaliumlactat (E 326)		
Natriumlactat (E 325) (einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung der aktuellen Azidität)		

Salzsäure (E 507)	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Essigsäure (E 260)	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Kaliumacetat (E 261)		
Kalziumacetat (E 387)		
Natriumacetat (E 262) (einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung der aktuellen Azidität)		
O-Phosphorsäure (E 339)[5] (zugesetztes Phosphat umgerechnet auf P_2O_5 nur zur Regulierung der aktuellen Azidität)	Beikost	1 g/kg
Apfelsäure (E 296) (nur zur Regulierung der aktuellen Azidität)**	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers
Natürliche Aromastoffe	Beikost	Entsprechend den technischen Unterlagen des Herstellers

Anmerkung:
Zulässig ist die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung von Kindernahrung als Inhaltsstoff in einem anderen Produkt. Der Gehalt an Gummi arabicum (E 414) in diesen Produkten darf 150 g/kg, amorphes Siliziumdioxid (E 551) 10 g/kg nicht überschreiten. Als Inhaltsstoff von Vitamin B12 darf Mannit (E 421) in die Kindernahrungsprodukte nur bei dessen Verwendung als Lösungs- und Trägerstoff eingetragen werden, der Vitamin-B12-Gehalt darf 1 mg/kg Mannit nicht überschreiten. In den Hüllen der Präparate mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist der Eintrag von Natriumascorbat (E 301) zulässig. Der Eintrag aus anderen Produkten darf für Gummi arabicum 10 mg/kg und für Natriumascorbat 75 mg/kg des verzehrfertigen Produkts nicht überschreiten.

*Zur Herstellung von Beikostprodukten werden nur L(+)-Formen der Milchsäure, Weinsäure, Apfelsäure und deren Salze verwendet.

**Zur Herstellung von Sauermilcherzeugnissen wird L(+)-Milchsäure, die aus nicht pathogenen und nicht toxischen Stämmen gewonnen wurde, verwendet.

[5] [Anm. d. Übers.: Im E-Nummern-Verzeichnis ist unter dieser Nummer ein anderer Stoff ausgewiesen. O-Phosphorsäure hat die Nummer E 338.]

Anlage 16
des technischen Reglements der Zollunion
„Über die Sicherheit von Milch und Milcherzeugnissen“
(TR ZU 033/2013)

Grenzwerte für zulässige Abweichungen beim Nährwert der Milcherzeugnisse, die in der Kennzeichnung auf deren Verpackung oder Etikett angegeben sind, vom tatsächlichen Nährwert dieser Erzeugnisse

Nährwerte der Fertigprodukte	**Grenzwerte für die zulässigen Abweichungen, ±**
1	2
1. Eiweiße, Kohlenhydrate, Zucker, organische Säuren, Alkohol, Faserstoffe, Fettsäuren	
unter 10 g auf 100 g Produkt	10 %
10 – 40 g auf 100 g Produkt	15 %
über 40 g auf 100 g Produkt	6 g
2. Natrium, Magnesium, Kalzium, Phosphor, Eisen, Zink, Vitamine C, B1, B2, B6, Vitamin B3 (Pantothensäure), Niacin, Cholesterin	20 %
3. Vitamine A, B12, D, E, Folsäure, Biotin, Jod	30 % (ohne Berücksichtigung des erhöhten Gehalts an Vitaminen bei der Herstellung des Fertigprodukts)

Anmerkung:
Die tatsächlichen Werte für den Gesamtgehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten, organischen Säuren, Alkohol, Faserstoffen, Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen müssen den Anforderungen entsprechen, die in den Vorschriften und technischen Unterlagen oder Standards der Unternehmen/Einrichtungen geregelt sind, nach denen die Milcherzeugnisse hergestellt und identifiziert werden.

Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 102 vom 10. November 2017 „Über die Einfügung von Korrekturen in das Technische Regelwerk der Zollunion „Die Sicherheit von Milch und Milchprodukten“ (TR ZU 033/2013)“

Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 102 vom 10. November 2017 „Über die Einfügung von Korrekturen in das Technische Regelwerk der Zollunion „Die Sicherheit von Milch und Milchprodukten“ (TR ZU 033/2013)“

GARANT:

Über die Reihenfolge des Inkrafttretens der Korrekturen im **Technischen Regelwerk** der Zollunion „Die Sicherheit von Milch und Milchprodukten" (TR ZU 033/2013) siehe. **Beschluss des Kollegiums der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 40 vom 20. März 2018**

In Übereinstimmung mit **Artikel 52** des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014 und **Absatz 29** der Anlage Nr. 1 zum Arbeitsreglement der Eurasischen Wirtschaftskommission, genehmigt mit **Beschluss** des Hohen Eurasischen Wirtschaftsrates Nr. 98 vom 23. Dezember 2014, hat die Eurasische Wirtschaftskommission beschlossen:

1. In das **Technische Regelwerk** der Zollunion „Die Sicherheit von Milch und Milchprodukten“ (TR ZU 033/2013), angenommen mit **Beschluss** des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 67 vom 09. Oktober 2013 werden Korrekturen entsprechend der**Anlage** vorgenommen.

2. Der vorliegende Beschluss tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen des Tages seiner **amtlichen Veröffentlichung** in Kraft.

Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

Für die Republik Armenien
V. Gabrielyan

Für die Republik Belarus
V. Matyushevskiy

Für die Republik Kasachstan
A. Mamin

Für die Republik Kirgistan
T. Abdygulov

Für die Russische Föderation
I. Schuvalov

Anhang
zum Beschluss des Rates
der Eurasischen Wirtschaftskommission
Nr. 102 vom 10. November 2017

Korrekturen,
die einzufügen sind in das Technische Regelwerk der Zollunion „Die Sicherheit von Milch und Milchprodukten“ (TR ZU 033/2013)

1. **Unterpunkt “b“ von Absatz 2** wird ergänzt durch den neuen **fünften Absatz** folgenden

Inhalts:

„milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen;";

2. In **Absatz 5**:

a) **Absatz sieben** wird nach den Worten „milchhaltiges Produkt“ die Formulierung „milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen" hinzugefügt;

b) **Absatz neunundzwanzig** wird in folgender Fassung formuliert:

„Milchhaltiges Produkt“ - Produkt der Weiterverarbeitung von Milch, hergestellt aus Milch, und (oder) deren Bestandteilen, und (oder) aus Milchprodukten, und (oder) aus Nebenprodukten der Weiterverarbeitung von Milch und Nicht-Milch-Bestandteilen (mit Ausnahme von Fetten, deren Ursprung keine Milch ist und die als eigenständige Ingredienzien und (oder) Nicht-Milch-Eiweiß hinzugefügt wurden und die nicht mit dem Ziel des Ersatzes von Milchbestandteilen hinzugefügt wurden, mit einem Anteil der Milchtrockenmasse an der Trockenmasse des Fertigprodukts von mindestens 20 %. Unzulässig ist die Verwendung von Nebenprodukten der Milchverarbeitung, die bei der Herstellung von milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatzstoffen gewonnen wurden.";

c) hinzugefügt werden die neuen **Absätze dreißig bis dreiunddreißig** folgenden Inhalts:

„Milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen“ - Produkt der Weiterverarbeitung von Milch, hergestellt aus Milch, und (oder) deren Bestandteilen, und (oder) aus Milchprodukten, und (oder) aus Nebenprodukten der Weiterverarbeitung von Milch und Nicht-Milch-Bestandteilen nach einer Fertigungstechnologie des Milchproduktes oder eines Produktes mit Milchbestandteilen unter Ersatz von höchstens 50 % der Fettphase ausschließlich durch Milchfettersatzstoffe und welches die Verwendung von Eiweiß mit Nicht-Milch-Ursprung nicht mit dem Ziel des Ersatzes des Milcheiweißes zulässt, mit einem Masseanteil der Milchtrockenmasse an der Trockenmasse des Fertigprodukts von mindestens 20 %; ";

„Milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen“ - milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, das entsprechend einer Fertigungstechnologie für Sauermilcherzeugnisse hergestellt wurde und mit ihm artgleiche sensorische und physikalisch-chemische Eigenschaften besitzt, mit oder ohne anschließende thermische Bearbeitung. Für ein Produkt, welches nach der Säuerung nicht thermisch bearbeitet wurde - unter Beibehaltung der Zusammensetzung und der Menge der Mikroflora der Einsäuerung, welche die Art des entsprechenden Sauermilchprodukts bestimmen.";

"„Milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen“ - milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, das nach einer Technologie für Quarkkäse hergestellt wurde und das geformt, mit oder ohne Glasur aus Lebensmitteln überzogen, mit einer Masse von höchstens 150 g.";

„Milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Quark“ - milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, das entsprechend einer Fertigungstechnologie für Quark oder aus Quark unter Zugabe von Milchfettersatzstoffen hergestellt wurde, mit oder ohne Zugabe von Milchfettersatzprodukten, mit oder ohne Zugabe von Nicht-Milch-Geschmacksbestandteilen, mit oder ohne anschließende thermische Bearbeitung.";

d) in **Absatz einunddreißig** werden nach den Worten „milchhaltiges Produkt“ die Worte „milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen“ ergänzt;

e) **Absatz sechsunddreißig** wird in folgender Fassung formuliert:

„Milchkonserven“, „Konserven mit Milchbestandteilen“, „milchhaltige Konserven“, „milchhaltige Konserven mit Milchfettersatzstoffen“ - sind trockene oder konzentrierte (verdickte), abgepackte Milchprodukte, Produkte mit Milchbestandteilen, milchhaltige Produkte, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen;";

f) **Absatz vierundvierzig** wird nach den Worten „milchhaltiges Produkt“ ergänzt durch die Formulierung „mit Milchfettersatzstoffen";

g) **Absatz sechsundfünfzig** wird in folgender Fassung dargelegt:

"milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Schmelzkäse“ - milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für die Produktion von Schmelzkäse;";

h) **Absatz zweiundachtzig** wird in folgender Fassung dargelegt:

„Milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen“ - milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, das entsprechend einer Fertigungstechnologie für Sauermilcherzeugnisse hergestellt wurde und mit ihm artgleiche sensorische und physikalisch-chemische Eigenschaften besitzt, mit oder ohne anschließende thermische Bearbeitung. Für ein milchhaltiges Produkt und ein milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, welches nach der Säuerung nicht thermisch bearbeitet wurde - unter Beibehaltung der Zusammensetzung und der Menge der Mikroflora der Einsäuerung, welche die Art des entsprechenden Sauermilchprodukts bestimmen;";

i) **Absatz neunzig** wird nach den Worten „milchhaltiges Produkt“ ergänzt durch die Formulierung „mit Milchfettersatzstoffen";

j) **Absatz einundneunzig** wird nach den Worten „milchhaltiges Produkt“ ergänzt durch die Formulierung „mit Milchfettersatzstoffen";

k) wird ergänzt durch den neuen **Absatz fünfundneunzig** folgenden Inhalts:

„Mischung für Eis mit Milchfettersatzstoffen, flüssig“ - flüssiges milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, welches alle notwendigen Komponenten für die Herstellung von Eis mit Milchfettersatzstoffen enthält;";

l) wird ergänzt durch den neuen **Absatz sechsundneunzig** folgenden Inhalts:

„Mischung für Eis mit Milchfettersatzstoffen, trocken“ - trockenes milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt durch Trocknen einer flüssigen Mischung für Eis mit Milchfettersatzstoffen oder Mischen aller notwendigen trockenen Komponenten und vorgesehen für die Herstellung von Eis mit Milchfettersatzstoffen nach Aufnahme von Wasser, Milch, Sahne und (oder) Saft;";

m) **Absatz einhundertfünf** wird in folgender Fassung formuliert:

„Käse, Schmelzkäse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für geräucherten Schmelzkäse“ - Käse, Schmelzkäse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Schmelzkäse, der geräuchert wurde und für geräucherte Lebensmittel typische sensorische Eigenschaften hat. Unzulässig ist die Verwendung von Räucher-Aromastoffen;";

n) **Absatz einhundertsechs** wird in folgender Fassung formuliert:

„Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, weicher, halbfester, harter, superharter „ - Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Käse, welcher über die entsprechenden sensorischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften verfügt, die in den Anlagen zum vorliegenden Technischen Regelwerk reglementiert sind;";

o) **Absatz einhundertsieben** wird in folgender Fassung formuliert:

"Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Käse, gesalzen“ - Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für die Produktion von Käsesorten, die reifen und (oder) in Salzlake aufbewahrt werden;";

p) **Absatz einhundertacht** wird in folgender Fassung formuliert:

"Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Schimmelkäse“ - Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Käsesorten, die hergestellt werden unter Verwendung von Schimmelpilzen, die sich innerhalb und (oder) auf der Oberfläche des fertigen Käses befinden;";

q) **Absatz einhundertneun** wird in folgender Fassung formuliert:

"Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Schimmelkäse“ - Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Käsesorten, die hergestellt werden unter Verwendung von Reifungskulturen, die sich auf der Oberfläche des fertigen Käses entwickeln;";

r) **Absatz einhundertelf** wird in folgender Fassung formuliert:

„milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Käse“ - milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt entsprechend einer Technologie für die Produktion von Käse;"

s) **Absatz einhundertachtzehn** wird in folgender Fassung formuliert:

„Quarkerzeugnis“ - Milchprodukt, Produkt mit Milchbestandteilen oder milchhaltiges Produkt aus Quark mit oder ohne Zusatz von Milchprodukten, mit oder ohne Zusatz von Nicht-Milch-Bestandteilen, ohne Zusatz von Nicht-Milch-Fetten und (oder) Nicht-Milch-Eiweißen, die eingesetzt werden für den Ersatz von Milcheiweiß und Milchfett, mit oder ohne anschließende thermische Bearbeitung;";

3. **Absatz 75** wird nach den Worten „milchhaltiger Produkte“ ergänzt durch die Formulierung „milchhaltiger Produkte mit Milchfettersatzstoffen";

4. **Absatz 76** wird in folgender Fassung dargelegt:

„76. Unzulässig ist die Verwendung von Begriffen, die sich auf Sauermilchprodukte beziehen (Airan, Acidophilin, Varenets, Joghurt, Kefir, Kumys, Kaschk, Kumysprodukt, Sauermilch, Matzoon (Matsoni), Metschnikow-Sauermilch, Rjaschenka, saure Sahne, Suzma, Tan (Dugh), Quark, Chalap, Kaymak, dekantierter Matzoon), bei der Kennzeichnung von gesäuerten Milchprodukten oder Produkten mit Milchbestandteilen, die hergestellt wurden entsprechend der Technologie des entsprechenden Sauermilchproduktes und nach dem Säuern thermisch bearbeitet wurden, sowie bei der Kennzeichnung eines gesäuerten milchhaltigen Produkts und eines gesäuerten milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen.

Bei der Kennzeichnung von gesäuerten Milchprodukten oder Produkten mit Milchbestandteilen muss der Begriff „gesäuert“ durch Begriffe ersetzt werden, welche die Technologie der Herstellung solcher Erzeugnisse charakterisieren, beispielsweise: „Joghurt“-, „Sauermilch“-, „Rjaschenka“-Produkt.

Bei einem Sauermilchprodukt, welches hergestellt wird nach einer Fertigungstechnologie für Kefir unter Nutzung eines Gärstoffs aus Reinkulturen von Milchsäurebakterien und einer oder mehrerer Arten von Hefen, die Bestandteile von Mikroorganismen (der Mikroflora) von Kefir-Pilzen sind, ohne thermische Bearbeitung nach der Säuerung, wird der Begriff „Kefir-Produkt“ verwendet, welcher in gleicher Schriftgröße aufgetragen wird.“

5. **Absatz 80** wird in folgender Fassung dargelegt:

Bei der Auftragung der Kennzeichnung auf die Endverbraucherpackung von Milchprodukten oder Produkten mit Milchbestandteilen ist eine teilweise Aufbringung deren Bezeichnung auf der für das Lesen bequemen Seite einer solchen Verpackung zulässig, wenn die vollständigen Bezeichnungen solcher Produkte auf der gleichen Verpackung aufgetragen wurden.

Bei der Auftragung der Kennzeichnung auf die Endverbraucherverpackung eins milchhaltigen Produkts und eines milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen ist eine teilweise Auftragung der Bezeichnung des milchhaltigen Produkts und des milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen unzulässig, um eine Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.

6. **Absatz 81** wird in folgender Fassung dargelegt:

"81. Die Bezeichnung eines milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen muss mit den Worten „milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen“ beginnen (mit Ausnahme von pflanzlichen Sahne-Aufstrichen, geschmolzenen pflanzlichen Sahne-Mischungen, Eis mit Milchfettersatzstoffen). Informationen zu den Fertigungstechnologien eines milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen erfolgen durch die Begriffe „hergestellt (gefertigt) nach einer Technologie“ mit Angabe des Begriffs, der in Abschnitt II für das entsprechende Milchprodukt festgelegt wurde.

Die Schriftgröße der Bezeichnung eines milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen muss mindestens 2,5 mm betragen. In der Bezeichnung eines milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen kann das Wort „Produkt“ durch einen allgemeinen technischen Begriff ersetzt werden, welcher die Konsistenz oder Struktur des Produkts charakterisiert (Creme, Pasta, Sauce usw.).

Beispielsweise, „milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für saure Sahne“ - „milchhaltige Creme mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt entsprechend

einer Technologie für Quark“;

Auf der Endverbraucherverpackung werden Informationen zum Vorhandensein von pflanzlichen Ölen in einem milchhaltigen Produkt mit Milchfettersatzstoffen angegeben. Die angegebenen Informationen werden in einem Informationsfeld aufgetragen,welches speziell auf der Verpackung oder dem Etikett hervorgehoben ist, mit einer Schrift in einer Kontrastfarbe zu der Farbe des Informationsfeldes. Das Informationsfeld wird mit folgenden Informationen versehen: „Enthält pflanzliche Öle“. Das Informationsfeld muss im Kontrast zur Farbe des Etiketts oder der Verpackung stehen, auf welcher die Kennzeichnung des Produkts aufgebracht wird, insbesondere zu dessen Bezeichnung.

Die Schriftgröße des Informationsfeldes auf der Endverbraucherverpackung eines milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen muss mindestens 3 mm betragen, falls die Größe der Verpackung es erlaubt, das Informationsfeld mit Informationen der genannten Schriftgröße auszufüllen. Falls es die Größe der Verpackung nicht erlaubt, das Informationsfeld mit Informationen der genannten Schriftgröße auszufüllen, so werden die genannten Informationen mit der maximal möglichen Schriftgröße aufgetragen.

In den Bezeichnungen von milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatzstoffen können nach Ermessen des Herstellers Begriffe verwendet werden, welche die Besonderheiten der Zusammensetzung des Käses eines Produkts, das Verfahren seiner thermischen Bearbeitung und eine spezielle Verarbeitung charakterisieren (falls eine solche Verarbeitung erfolgte).

7. **Absatz 82** wird in folgender Fassung dargelegt:

"82. Für milchhaltige Produkte und milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen ist die Verwendung eines Begriffs unzulässig, der durch vorliegendes technisches Regelwerk für Milch und Milchprodukte, deren unterschiedliche Kombinationen festgelegt ist, darunter in Bezeichnungen, in Warenzeichen (Handelsmarken) (falls vorhanden) oder einer ausgedachten Bezeichnung bei der Kennzeichnung solcher Produkte, auf deren Etiketten, für beliebige Zwecke, welche den Verbraucher irreführen können, sowie von Worten, die von Begriffen von Milchprodukten abgeleitet wurden (beispielsweise „quarkähnlich“ ‚käseartig“,“ handgemacht wie Käse“, „labbildend“, „Smetanka“, „Tvorozhotschek“, „Slivotschki“, „Maslitse“, „Tvorozhok“ u. ä.).

Für ein gefrorenes milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, welches ohne Verwendung von Nicht-Milch-Fetten hergestellt wurde, darunter von Milchfettersatzstoffen unter Zusatz von Zucker und Früchten und (oder) deren Verarbeitungsprodukten, ist die Verwendung der ausgedachten Bezeichnung „Scharbat (Sorbet)“ zulässig.

Die Bezeichnung eines milchhaltigen Produkts mit Milchfettersatzstoffen, darunter auch ein ausgedachter Produktname und das Informationsfeld werden auf die Endverbraucherverpackung in unmittelbarer Nähe zueinander auf den Teil der Oberfläche der Verpackung aufgetragen, die zum Verbraucher zeigt, wenn sich das Produkt im Verkaufsregal befindet, oder auf den Teil der Oberfläche der Verpackung, die für den Verbraucher leicht zugänglich ist, um Informationen über das Produkt zu erhalten.

Für Nebenprodukte aus der Verarbeitung von Milch, die im Prozess der Herstellung von milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatzstoffen gewonnen werden, ist die Verwendung der Begriffe „Süßmolke“ und „Buttermilchmolke“ unzulässig.

Für Nebenprodukte aus der Verarbeitung von Milch, die im Prozess der Herstellung von milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatzstoffen gewonnen werden, müssen die Bezeichnungen „milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, molkig“ und „milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, buttermolkig“ verwendet werden.

8. **Absatz 83** wird in folgender Fassung dargelegt:

"83. Unzulässig ist die Verwendung des Begriffs „Butter“, darunter bei Bezeichnungen, ausgedachten Namen und Warenzeichen (Handelsmarken) (falls vorhanden) bei der Auftragung der Kennzeichnung auf die Etiketten von Buttercreme und pflanzlichen Sahne-Aufstrichen. Die Bezeichnung von Eis mit Milchfettersatzstoffen muss den vollen Begriff „Eis mit Milchfettersatzstoffen“ beinhalten. Unzulässig sind“ die Begriffe „Rahmbutter“, „sahnig-pflanzliche Butter “ und „pflanzlich-sahnige Butter„ für Lebensmittel für jegliche Zwecke, darunter für spezialisierte Diät- und Heilprodukte, welche den

Verbraucher irreführen können.

Unzulässig ist die Verwendung des Begriffs „Butterschmalz“, darunter in Bezeichnungen, ausgedachten Namen und Warenzeichen (Handelsmarken) (falls vorhanden) beim Auftragen der Kennzeichnung auf die Etiketten einer sahnig-pflanzlichen Schmelzmischung für jegliche Zwecke, die den Verbraucher irreführen können.

9. **Absatz 84** wird in folgender Fassung dargelegt:

"84. In einer Kennzeichnung, darunter in der Bezeichnung von Milcheis, Sahneeis, Plombir (Sahneeis mit Waffel), Sauermilcheis, Eis mit Milchfettersatzstoffen, müssen die Bezeichnungen der genannten Erzeugnisse enthalten sein, die den Begriffen entsprechen, welche in Abschnitt II des vorliegenden Technischen Regelwerkes festgelegt sind. Bei Auftragung der Kennzeichnung auf Eis wird auf der Stirnseite der Endverbraucherverpackung die vollständige Bezeichnung dieses Produktes angegeben und diese wird in einer gleichen Schriftgröße aufgetragen.

Unzulässig ist die Anwendung der Begriffe „Milch“-, „Sahne“-, „Plombir“ bei der Kennzeichnung von Eis mit Milchfettersatzstoffen.“.

10. In **Absatz 86**:

a) in **Unterpunkt „b“**:

Absatz eins und **Absatz zwei** werden in folgender Fassung dargelegt:

„b) Masseanteil von Fett (in Prozent) (außer entfettete Erzeugnisse, Käse, Schmierkäse, milchhaltige Erzeugnisse mit Milchfettersatzstoffen, die mit Technologien für Käse, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen oder einer Technologie für Schmelzkäse hergestellt wurden).

Fettanteil in der Trockenmasse (in Prozent) von Käse, Schmelzkäse, milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Käse, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen oder hergestellt nach einer Technologie für Schmelzkäse.

wird ergänzt durch den neuen **Unterpunkt drei** folgenden Inhalts:

„auf Beschluss eines Herstellers wird anstelle des Masseanteils von Fett der Masseanteil des Fetts am Milchanteil für Eis, im Quarkteil für Quarkkäse, glasierten Käse, Quarkmasse, sowie bei Verwendung einer getrennten Verpackung für Milch- und Nicht-Milch-Bestandteile des Produktes für körnigen Quark und andere Milchbestandteile der Produkte angegeben. Für solche Erzeugnisse werden die Informationen zum Masseanteil von Fett am Produkt im Abschnitt „Nährwert“ des Kennzeichnungstextes angegeben“;

b) **Unterpunkt „c“** wird in folgender Fassung dargelegt:

„c) der Masseanteil von Fett mit Ursprung nicht aus Milch in Form des prozentualen Inhalts am Produkt (zum Beispiel, „Masseanteil des Fetts 15 %, darunter von Pflanzenfett 6 % (für milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen);";

c) **Unterpunkt „h“** wird in folgender Fassung dargelegt:

„ und) Inhalt im fertigen Sauermilch- oder Sauerprodukt (ohne thermische Bearbeitung nach der Säuerung) von Mikroorganismen (Milchsäurebakterien, Bifidobakterien und anderen probiotischen Mikroorganismen, sowie Hefen) gemäß den Normen, die in Anlage Nr. 1 zum vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegt sind“;

d) **Unterpunkt „f“** wird in folgender Fassung dargelegt:

"f) die Zusammensetzung eines Produktes der Weiterverarbeitung von Milch unter Angabe der darin enthaltenen Komponenten.

Ein Milchprodukt, welches zur Zusammensetzung eines Produktes mit Milchbestandteilen und (oder) eines milchhaltigen Produktes mit Milchfettersatzstoffen gehört, wird im Abschnitt „Zusammensetzung“ unter seiner Bezeichnung aufgeführt (es ist zulässig, die Zusammensetzung eines Milchprodukts nicht anzugeben). Beispielsweise, im Bestand von Produkten mit Milchbestandteilen werden die Bezeichnungen der Milchprodukte „Käse“, „Trockenmilch“, „Rahmbutter“, „Quark“ ohne zusätzliche Angabe ihrer Zusammensetzung angegeben. Im Bestand eines solchen Erzeugnisses werden die Bezeichnungen der Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel (Gruppenbezeichnungen und Bezeichnung oder Index „E“), die Aromastoffe (entsprechend den Anforderungen des Technischen Regelwerkes der Zollunion „Anforderungen an die Sicherheit von Nahrungsergänzungsmitteln,

Aromastoffen und technologischen Hilfsmitteln“ (TR ZU 029/2012) angegeben. Es ist zulässig, funktionale Komponenten und technologische Hilfsmittel (z.B. Calciumchlorid), die im Fertigungsprozess eingesetzt werden, jedoch nicht als Bestandteil in das Fertigprodukt eingehen, nicht anzugeben. Bestandteile einer Glasur und eines Milchfettersatzstoffes werden im Abschnitt „Zusammensetzung“ des Kennzeichnungstextes unter Berücksichtigung der Anforderungen für die enthaltenen Bestandteile angegeben. Dabei ist es zulässig, die Bezeichnung von pflanzlichen Ölen, die Bestandteil eines Milchfettersatzstoffes oder einer Glasur sind, in einer beliebigen Reihenfolge unter Zusatz der Phrase „in unterschiedlichen Verhältnissen“ anzugeben.

Die Reihenfolge der Darlegung von Informationen über einen Bestandteil eines Milchproduktes, welches ein Lebensmittel aus vielen Bestandteilen darstellt, erfolgt in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Technischen Regelwerke der Zollunion „Lebensmittelprodukte und deren Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011) und „Anforderungen an die Sicherheit von Lebensmittelergänzungsstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsmitteln“ (TR ZU 029/2012).

11. **Absatz 88** die Worte „des Käseproduktes“ werden ersetzt durch die Worte „des milchhaltigen Produktes mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie“.

12. **Unterpunkt des Absatzes 89** wird in folgender Fassung dargelegt:

GARANT:

Offensichtlich wurde im Text des vorherigen Unterpunktes ein Druckfehler zugelassen. Richtig ist **Unterpunkt eins von Absatz 89**

„89. In der Kennzeichnung von Käse, eines milchhaltigen Produktes mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, müssen folgende Zusatzinformationen enthalten sein:“.

13. In **Absatz 92** sind die Worte „und von milchhaltigen Produkten“ durch die Worte „von milchhaltigen Produkten und milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatzstoffen“ zu ersetzen.

14. Wird ergänzt durch**Absatz 96.1** folgenden Inhalts:

"96.1. Bei der Gestaltung der Bezeichnung von Produkten aus Milchsüßmolke müssen unbedingt die Worte „Süßmolke-Produkt“ oder „Produkt aus Süßmolke“ oder „Produkt auf der Basis von Süßmolke“ verwendet werden. Bei der Gestaltung der Bezeichnung von Produkten aus Buttermilchmolke müssen unbedingt die Worte „Buttermilchmolke-Produkt“ oder „Produkt aus Buttermilchmolke“ oder „Produkt auf der Basis von Buttermilchmolke“ verwendet werden.

15. In **Anlage Nr. 1**:

a) **Tabelle 4** wird in folgender Fassung dargelegt:

„Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie

Bezeichnung des Produkts	Masseanteil, in %			
	Feuchtigkeit	Feuchtigkeit im entfetteten Stoff	Fette in der Trockenmasse	Salze
1	2	3	4	5
Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, Trockenkäse	2 - 10	weniger als 15	1 - 40 einschließlich	2 - 6
Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie,	30 - 35	weniger als 51	mindestens 1	1 - 3 einschließlich

extraharter Käse				
Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, Hartkäse	33 - 42	47 - 57 einschließlich	mindestens 1	0,5 - 2,5 einschließlich
Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, halbfester Käse	36 - 55 einschließlich	54 - 69 einschließlich	mindestens 1	0,2 - 4 einschließlich
Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, Weichkäse	55 und mehr	67 und mehr	mindestens 1	0 - 5 Für Salzlaken-Käse -2 - 7 einschließlich

b) **Tabelle 5**wird in folgender Fassung dargelegt:

„Schmelzkäse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Schmelzkäsetechnologie“

Bezeichnung des Produkts	Masseanteil, in %			
	Fette in der Trockenmasse	Feuchtigkeit	Kochsalz (außer süße Käsesorten)	Saccharose (für süße Käsesorten)
1	2	3	4	5
Schmelzkäse (milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Schmelzkäsetechnologie), Schnittkäse	bis 65 einschließlich	35 - 70 einschließlich	0,2 - 4 einschließlich	bis 30 einschließlich
Schmelzkäse (milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Schmelzkäsetechnologie), pastenartig	20 - 70 einschließlich	35 - 70 einschließlich	0,2 - 4 einschließlich	
Schmelzkäse, trocken (milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für trockenen Schmelzkäse)	bis 51 einschließlich	3 - 7 einschließlich	2 - 5 einschließlich	

"

c) Nach den **Fußnoten** zu den Tabellen 1-6 der Anlage 1 erfolgt die Darlegung nach den Worten „***Mischungen von Milch - und Pflanzenfett“ in folgender Fassung:

"**Anmerkungen zu Anhang 1**:

1. Die Kennwerte für die Identifizierung von Milchbestandteilen der Produkte, von milchhaltigen Produkten, milchhaltigen Produkten mit Milchfettersatzstoffen werden in den Herstellerdokumenten festgelegt, mit Ausnahme der Kennwerte, die im vorliegenden Technischen Regelwerk festgelegt sind.

16. In **Anlage Nr. 3**:

a) **Die Zeilen**

"

Käse, Käseprodukt, darunter Schmelzkäse	Art der Verpackung	in Pulverform oder fest, geschnitten oder andere. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	käsig, mit Geruch und Geschmack, der charakteristisch für eine konkrete Käsebezeichnung ist Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	von weiß bis gelb. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Käse, käsig Produkt extraharte	Unterschiedliche Form	bröckelig, körnig oder andere Ohne Bild oder mit kleinen Augen verschiedener Form und Anordnung Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	käsig, süßlich-würzig mit unterschiedlichem Ausprägungsgrad, der typisch für eine konkrete Käsebezeichnung ist	von hell-gelb bis gelb Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Käse, Käseprodukt, hart	Form des Laibs, Zylinders oder andere beliebige Form	gleichartig, dicht, leicht bröckelig oder andere Augen, große, mittlere, kleine oder keine. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	käsig, süßlich-würzig mit unterschiedlichem Ausprägungsgrad, der typisch für eine konkrete Käsesorte ist. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	von hell-gelb bis gelb, gleichmäßig Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Käse, Käseprodukt, halbfest	Form des Laibs, des oberen oder unteren Zylinders, der Kugel, der Ellipse oder eine andere beliebige Form	gleichartig, elastisch, plastisch. Augen, große, mittlere oder kleine, verschiedener Form und Anordnung oder keine Augen Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	für Käsesorten mit einer hohen Temperatur des zweiten Erhitzens - käsig, süßlich, würzig mit unterschiedlichem Ausprägungsgrad, charakteristisch für die konkrete Bezeichnung des	von weiß bis hell-gelb, gleichmäßig, marmorartig oder andere Bei Käsesorten mit Schimmel - Adern des zugeführten Schimmels. Bei Käsesorten mit Oberflächenschimmel - dessen Vorhandensein. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern -

			Käses, für Käsesorten mit zwischenzeitlicher und niedriger Temperatur des zweiten Erhitzens - käsig, säuerlich, leicht würzig, scharf, mit unterschiedlichem Ausprägungsgrad, typisch für die konkrete Käsesorte Bei Verwendung von Schimmel oder Rotschmiere - bedingt durch die Art der Schimmel- oder Rotschmiereflora Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	bedingt durch die zugefügten Komponenten
Käse, Käseprodukt, weiche	Form eines niedrigen Zylinders oder beliebig andere Form	von weicher plastischer, dichter, leicht gebogener bis zu zarter, schmierfähiger, butterartiger Zulässig ist eine leicht gebrochene, krümelige Bild nicht vorhanden. Zulässig ist das Vorliegen einer geringen Anzahl von Augen und Löchern unbestimmter Form. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	sauermilchartig oder käsig, typisch für eine bestimmte Käsesorte. Bei Verwendung von Schimmel oder Rotschmiere - bedingt durch die Art der Schimmel- oder Rotschmiereflora. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	von weiß bis gelb. Bei Käsesorten mit Schimmel - Adern des eingeführten Schimmels, bei Käsesorten mit Oberflächenschimmel - dessen Vorhandensein. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Käse, Käseprodukt,	Art der Verpackung	von dicht, leicht biegsam bis	sauber, typisch für eine	von weiß bis intensiv hell-gelb,

geschmolzen, in Stücken		plastisch, gleichartig für die gesamte Masse, behält die Form nach dem Aufschneiden Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	konkrete Käsesorte Bei geräuchertem Käse - mit Räucherbeigeschmack. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	gleichmäßig Bei geräuchertem Käse - von hell-gelb bis gelb; bei süßen Käsesorten - von weiß bis braun. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Käse, Käseprodukt, geschmolzen, pastenartig	Art der Verpackung	von leicht plastisch bis zart, schmierfähig, cremeartig, gleichartig für die gesamte Masse. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	sauber, typisch für eine konkrete Käsesorte Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	von weiß bis intensiv hell-gelb, gleichmäßig bei süßen Käsesorten - von weiß bis braun. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten

"

wird in folgender Fassung dargelegt:

"

Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Trockenkäsesorten, darunter für geschmolzene	Art der Verpackung	in Pulverform oder fest, geschnitten oder andere. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	käsig, mit Geruch und Geschmack, der charakteristisch für eine konkrete Käsebezeichnung ist Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	Von weiß bis gelb. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie,	Unterschiedliche Form	bröckelig, körnig oder andere Ohne Bild oder mit kleinen Augen verschiedener Form und Anordnung Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei	käsig, süßlich-würzig mit unterschiedlichem Ausprägungsgrad, der typisch für eine konkrete Käsebezeichnung ist	von hell-gelb bis gelb Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten

extraharte Käsesorten Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, Hartkäsesorten	Form eines Laibs, eines Zylinders oder beliebig andere Form	deren Vorhandensein gleichartig, dicht, leicht bröckelig oder andere Augen, große, mittlere, kleine oder keine. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	käsig, süßlich-würzig mit unterschiedlichem Ausprägungsgrad, der typisch für eine konkrete Käsesorte ist. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	von hell-gelb bis gelb, gleichmäßig Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, halbfeste Käsesorten	Form eines Laibs, eines hohen oder niedrigen Zylinders, einer Ellipse oder andere beliebige Form	gleichartig, elastisch, plastisch. Augen, große, mittlere oder kleine, verschiedener Form und Anordnung oder keine Augen Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	für Käsesorten mit einer hohen Temperatur des zweiten Erhitzens - käsig, süßlich, würzig mit unterschiedlichem Ausprägungsgrad, charakteristisch für die konkrete Bezeichnung des Käses, für Käsesorten mit zwischenzeitlicher und niedriger Temperatur des zweiten Erhitzens - käsig, säuerlich, leicht würzig, scharf, mit unterschiedlichem Ausprägungsgrad, typisch für die konkrete Käsesorte Bei Verwendung von Schimmel oder Rotschmiere - bedingt durch die Art der Schimmel- oder Rotschmiereflora Bei der Zugabe von	von weiß bis hell-gelb, gleichmäßig, marmorartig oder andere Bei Käsesorten mit Schimmel - Adern des zugeführten Schimmels. Bei Käsesorten mit Oberflächenschimmel - dessen Vorhandensein. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten

			Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	
Käse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie, Weichkäsesorten	Form eines niedrigen Zylinders oder beliebig andere Form	von weicher plastischer, dichter, leicht gebogener bis zu zarter, schmierfähiger, butterartiger Zulässig ist eine leicht gebrochene, krümelige Bild nicht vorhanden. Zulässig ist das Vorliegen einer geringen Anzahl von Augen und Löchern unbestimmter Form. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	sauermilchartig oder käsig, typisch für eine bestimmte Käsesorte. Bei Verwendung von Schimmel oder Rotschmiere - bedingt durch die Art der Schimmel- oder Rotschmiereflora Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	von weiß bis gelb. Bei Käsesorten mit Schimmel - Adern des eingeführten Schimmels, bei Käsesorten mit Oberflächenschimmel - dessen Vorhandensein. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Schmelzkäse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Schmelzkäsetechnologie, Schnittkäsesorten	Art der Verpackung	von dicht, leicht biegsam bis plastisch, gleichartig für die gesamte Masse, behält die Form nach dem Aufschneiden Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	sauber, typisch für eine konkrete Käsesorte Bei geräuchertem Käse - mit Räucherbeigeschmack. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	von weiß bis intensiv hell-gelb, gleichmäßig. Bei geräuchertem Käse - von hell-gelb bis gelb; bei süßen Käsesorten - von weiß bis braun. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten
Schmelzkäse, milchhaltiges Produkt mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Schmelzkäsetechnologie, pastenartige Käsesorten	Art der Verpackung	von leicht plastisch bis zart, schmierfähig, cremeartig, gleichartig für die gesamte Masse. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bei deren Vorhandensein	sauber, typisch für eine konkrete Käsesorte Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten	von weiß bis intensiv hell-gelb, gleichmäßig Bei süßen Käsesorten - von weiß bis braun. Bei der Zugabe von Geschmacksverstärkern - bedingt durch die zugefügten Komponenten

";

b) **die Zeile**

"

Produkte mit Milchbestandteilen, milchhaltige Produkte	gemäß der durch den Hersteller vorgelegten Beschreibung, mit einem Geschmack, einer Farbe und (oder) einem Geruch, der bedingt ist durch die zugefügten Geschmackskomponenten, die Verwendung einer Glasur oder anderer Lebensmittel

"

wird in folgender Fassung dargelegt:

"

Produkte mit Milchbestandteilen, milchhaltige Produkte, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen	gemäß der durch den Hersteller vorgelegten Beschreibung, mit einem Geschmack, einer Farbe und (oder) einem Geruch, der bedingt ist durch die zugefügten Geschmackskomponenten, die Verwendung einer Glasur oder anderer Lebensmittel

".

17. In **Anlage Nr. 6**

a) **die Zeile**

"

Stute	1,8	2,1	10,7	1032	6,5	

"

wird in folgender Fassung dargelegt:

"

Stute	1,0	2,1	10,7	1032	6,5	

"

b) **die Zeile**

"

Ziege	2,8	2,8	13,4	1027 - 1030	14 - 20	

"

wird in folgender Fassung dargelegt:

"

Ziege	2,5	2,8	11,5	1027 - 1030	13-24	

".

18. In der **Anlage N 8**

a) **die Bezeichnung von** Abschnitt VI wird in folgender Fassung dargelegt:

„Käsesorten, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie (extraharte, harte, halbfeste, weiche, Molkenkäse, Trockenkäse, Schmelzkäse, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Schmelzkäse, Käsepasten, Käsesaucen“;

b) in **der Zeile** „Produkt“:

in den **Absätzen 38** und **41** werden die Worte „Käseprodukte“ durch die Worte „milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie“ ersetzt;

in **Absatz 39** werden die Worte „Käse und Käseprodukte, geschmolzene“ durch die Worte „Schmelzkäse und milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Technologie für Schmelzkäse“ ersetzt;

c) **Abschnitt XIII** wird in folgender Fassung dargelegt:

"

XIII. Milchhaltige Produkte, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen

58. Milchhaltige Produkte, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen							die Anforderungen werden unter Berücksichtigung des Inhalts und des Verhältnisses von Milch- und Nicht-Milch-Bestandteilen in den Norm- und technischen Dokumenten festgelegt

".

19. **Absatz 5** der Anlage Nr. 10 wird in folgender Fassung dargelegt:

"

5. Käse (harte, halbharte, weiche, in Salzlake, Schmelzkäse, Käsecremes, Käsesaucen, milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Käsetechnologie (harte, halbharte, weiche, in Salzlake), milchhaltige Produkte mit Milchfettersatzstoffen, hergestellt nach einer Schmelzkäsetechnologie	toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Pestizide (umgerechnet auf Fett) Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,2 0,15 0,1 0,03 0,6 0,2

".

Beschluss Nr. 86 des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission „Über am technischen Regelwerk „Zur Unbedenklichkeit von Milch und Milchprodukten“ (TR TS 033/2013) der Zollunion vorzunehmende Änderungen“ vom 20. Dezember 2017

Beschluss Nr. 86 des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 20. Dezember 2017 „Über am technischen Regelwerk „Zur Unbedenklichkeit von Milch und Milchprodukten“ (TR TS 033/2013) der Zollunion vorzunehmende Änderungen“

Gemäß **Artikel 52** des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014 und **Punkt 29** von Anlage Nr. 1 der per **Beschluss** Nr, 98 des Höchsten Eurasischen Wirtschaftsrates vom 23. Dezember 2014 bestätigten Geschäftsordnung der Eurasischen Wirtschaftskommission hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission Folgendes beschlossen:

1. In **Anhang Nr. 5** des vom Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission am 9.Oktober 2013 verabschiedeten **Beschlusses** Nr. 67 „Zur Unbedenklichkeit von Milch und Milchprodukten“ (TR TS 033/2013) wird die mit „***“ markierte **Anmerkung**durch folgenden **Absatz** ergänzt:

„Für die Republik Kasachstan erlangen die Werte für den Gehalt an mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen und somatischen Zellen bei zur Herstellung von Milchprodukten (mit Ausnahme von frischer und rekonstituierter Milch, Sauermilchprodukten, Kindernahrung, Hartkäse und Butter) verwendeter Rohmilch, fettarmer Rohmilch und Rohrahm am 31.12.2019 Geltung (bis zum 31.12.2019 gelten für der sanitär-epidemiologischen Aufsicht bzw. Kontrolle unterliegende Waren die festgelegten einheitlichen sanitär-epidemiologischen und hygienischen Anforderungen, sofern diese Waren ausschließlich auf dem Gebiet der Republik Kasachstan in Umlauf gebracht werden).“

2. Vom Datum des Inkrafttretens dieses Beschlusses an stellt die Regierung der Republik Kasachstan sicher, dass von ihr bevollmächtigte Organe den von der Gesetzgebung der Republik Kasachstan vorgesehenen Verfahren entsprechend die staatliche Aufsicht (Kontrolle) über in Umlauf gebrachte Erzeugnisse ausüben.

3. Der vorliegende Beschluss tritt nach Ablauf von 10 Kalendertagen ab dem Tag seiner **amtlichen Veröffentlichung** in Kraft und erlangt auch für nach dem 1. Juli 2017 entstandene Rechtsverhältnisse Gültigkeit.

Die Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

Für die Republik Armenien
V. Gabrielyan

Für die Republik Belarus
V. Matyushevskiy

Für die Republik Kasachstan
A. Mamin

Für die Republik Kirgistan
T. Abdygulov

Für die Russische Föderation
I. Schuvalov

Methodische Anweisungen zur Ordnung der Durchführung von Überprüfungen der Milchverarbeitungsbetriebe auf die Übereinstimmung mit den sanitärhygienischen Anforderungen der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland (freigegeben durch. den föderalen Dienst für die veterinäre und phytosanitärische Aufsicht und durch das Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung der Republik Weißrussland am 22 September, 22 November 2009).

Methodische Anweisungen zur Ordnung der Durchführung von Überprüfungen der Milchverarbeitungsbetriebe auf die Übereinstimmung mit den sanitärhygienischen Anforderungen der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland (freigegeben durch den föderalen Dienst für die veterinäre und phytosanitärische Aufsicht und durch das Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung der Republik Weißrussland am 22 September, 22 November 2009).

I. Allgemeine Bestimmungen bei der Inspektion des Betriebs

1. Die vorliegenden „Methodischen Anweisungen zur Ordnung der Durchführung von Überprüfungen der Milchverarbeitungsbetriebe auf die Übereinstimmung mit den einheitlichen sanitärhygienischen Anforderungen der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland“ (nachfolgend - Methodische Anweisungen) sind für die Inspektoren des staatlichen Veterinärdienstes der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland ausgearbeitet, die die Prüfungen (Untersuchungen, Inspektionen, Begutachtung) auf die Einhaltung der einheitlichen sanitärhygienischen Anforderungen bei den Milchverarbeitungsbetrieben (nachfolgend - Betrieb) gemäß der Gesetzgebung der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland im veterinären Bereich und in der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln durchführen.

2. Methodische Anweisungen bestimmen die Ordnung der Inspektion von Milchwerken, Käsebetrieben, Milchverarbeitungsbetrieben und Kühlräumen (nachfolgend - Betriebe), hinsichtlich der Einhaltung von sanitärhygienischen Anforderungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation bei der Herstellung, Lagerung und beim Absatz von Milch und Milcherzeugnissen.

3. Betriebe, die Milch und Milcherzeugnisse vorbereiten, verarbeiten, lagern und absetzen (nachfolgend - Produkte).

4. Betriebe werden von staatlichen Inspektoren der Agraraufsicht und staatlichen veterinären Inspektoren der Republik Weißrussland geprüft.

5. Bei der Ankunft im Betrieb lernt der Inspektor seine Tätigkeit, Herstellung-und Absatzvolumen von Produkten, Kontrolle (Aufsicht) der Sicherheit von Produkten kennen. Er soll sich des Tierseuchenzustands des Geländes (Orts) vergewissern, wo sich der zu prüfende Betrieb befindet. Dokumente der früheren Inspektionen sollen angefragt und untersucht werden, um festzustellen, ob diesbezügliche Maßnahmen ergriffen wurden (ob die Mängel beseitigt wurden).

6. Bei der Durchführung der staatlichen veterinären Aufsicht soll der Inspektor Folgendes beachten:

das Vorhandensein des Betriebsplans (es soll angegeben werden, ob die Planung vom Gelände, von Gebäuden, Bauten und technologischen Räumen den sanitärhygienischen Anforderungen entsprechen; ob technologische Kreuzströme vorhanden sind).

Rohstoffbereich (im Protokoll sollen Verwaltungsgebiete angegeben werden, aus denen Milchrohprodukte, darunter auch eingeführte Milchrohprodukte kommen. Tierseuchenbeurteilung des Rohstoffbereichs - nach Angaben der Berichte (im Protokoll soll angegeben werden, zu welchen Erkrankungen er als nicht günstig eingestuft wird); Ergreifung der Tierseuchenmaßnahmen in den Betrieben des Rohstoffbereichs (es soll angegeben werden, gegen welche Erkrankungen geimpft wurde und welche Infektionskrankheiten diagnostiziert wurden); Das Vorhandensein von Begleitdokumenten für

die rohe Milch und Sahne, die zur Verarbeitung kommen (es soll angegeben werden, durch welche Dokumente die Tierseuchenfreiheit des Geländes belegt wird und ob diese vom staatlichen Veterinärdienst ausgestellt worden sind).

Die Einhaltung der Anforderungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland im tierärztlichen Bereich und im Bereich der normativen Rechtsakte für die Sicherheit von Lebensmittelrohstoffen (Rohmilch und Rohsahne) und Milchprodukten;

Die Einhaltung der sanitärhygienischen Anforderungen, Normen, tierärztlichen Regelungen und Laborkontrolle, Temperatur-und Feuchtigkeitsbedingungen in den betrieblichen Räumen (insbesondere in den Ansäuerungtsabteilungen) und Kühlräumen. Es soll sichergestellt werden, dass die Betriebe über eine einheitliche Kette zur Aufnahme, Verarbeitung, Abkühlung, Lagerung der Milch und Milchprodukte verfügen und unter der ständigen Kontrolle der staatlichen Agraraufsicht arbeiten;

Risikoanalyse und Risikobewertung, kritische Kontrollpunkte bei den technologischen Verfahren zur Verarbeitung von Milch und Herstellung der Milchprodukte;

Organisation und Ordnung der Kontrolle über den Absatz von Milchprodukten;

Häufigkeit der Durchführung der staatlichen und betrieblichen Laborkontrolle (auf die Anwesenheit von giftigen Bestandteilen, Antibiotika, Pestiziden, Hormonen, Nitrosaminen, Radionukliden);

Ordnung der Probeentnahme für Laboruntersuchungen;

Ergebnisse der Laboruntersuchungen des für den Absatz vorbereiteten Loses von Milch und Milcherzeugnissen, sowie Ergebnisse der Laboruntersuchung in allen Herstellungsphasen;

Ordnung und Richtigkeit der Führung von Protokollen und anderen Dokumenten der festgestellten Form sowie Erstellung von Protokollen, Vorschriften, Begutachtungen und anderen Dokumenten, die die Qualität und Sicherheit der zum Absatz verladenen Produkte bestätigen.

7. Nach den Prüfungsergebnissen soll der Inspektor den Bericht erstellen und diesen den zuständigen Behörden vorlegen:

-Russische Inspektoren in der staatlichen Agraraufsicht;

-Weißrussische Inspektoren an das Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung der Republik Weißrussland.

Nach der Untersuchung des vorgelegten Berichts trifft die zuständige Behörde die Entscheidung über die Aufnahme in die Liste der Betriebe, die zur Lieferung von hergestellten Produkten berechtigt sind. Über die getroffene Entscheidung soll die zuständige Behörde die interessierte Partei innerhalb von 10 Tagen benachrichtigen.

II. Einhaltung der Normen bei der Inspektion des sanitären Schutzbereichs des Betriebs

1. Betriebe (Milch-und Butterwerke) sollen über einen sanitären Schutzbereich nicht weniger als 100 Meter entfernt von Wohnbauten verfügen.

2. „Kleinbetriebe und Produktionsanlagen mit kleiner Kapazität für Milchverarbeitung von bis zu 10 t / Tag - 50 Meter.

3. Der neue industrielle Bau der Betriebe zur Verarbeitung und Lagerung von Produkten tierischer Herkunft auf den Geländen, wo die hygienischen Normwerte überschritten sind, in den Bereichen, die als ökologisch ungünstig eingestuft sind, ist nicht zugelassen.

III. Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion des Geländes, der Wasserversorgung, Kanalisation, Lüftung, Heizung, Beleuchtung, Betriebs-und Hilfsräume im Betrieb

1. Der sanitäre Zustand des Geländes und der Anfahrtswege - (Zaun, asphaltiert, betoniert, begrünt, Regenkanalisation ist vorhanden, speziell zur Verfügung gestellte Plätze für Betriebsmüllbehälter sind

vorhanden).

Jeder offizielle Betrieb soll funktionieren und im Zustand aufrechterhalten werden, der für die Vorbeugung der antisanitären Bedingungen ausreichend ist und gewährleistet, dass das Produkt nicht verderben wird. Das Gelände und betriebliche Objekte sollen sauber gehalten werden und den tierärztlichen, sanitären Normen und anderen Regelungen entsprechen.

Auf dem Betriebsgelände und außerhalb soll eine Wasch-und Desinfektionsanlage (Plattform) für die Wäsche von Tankwagen und Kannen eingerichtet werden.

2. Anfahrtswege, Fahrbahnen und Fußgängerwege, Ladeplattformen und Durchgänge sollen über eine feste Oberfläche verfügen, die keinen Staub bildet, eben, wasserdicht, leicht zugänglich für Wäsche und Desinfektion ist und über einen guten Abfluss vom Niederschlagwasser, Tauwasser und Abwasser in die Kanalisation verfügt.

Auf dem Betriebsgelände sollen Müllsammler auf den von 3 Seiten begrenzten Plattformen mit fester Oberfläche an den Stellen eingerichtet werden, die von der Abladung der Milchrohprodukte und Verladung der Milchprodukte zum Absatz weit entfernt sind.

3. Die Gebäude des Betriebs einschließlich der Bauten, Räume und Zimmer sollen stabil gebaut sein, im guten Zustand gehalten werden und ausreichende Größe für die Verarbeitung, Lagerung und Behandlung von Produkten haben, um Produktbeschädigung oder antisanitäre Bedingungen auszuschließen.

4. Aufstellung von Gebäuden, Bauten und Errichtungen auf dem Gelände des Betriebs soll gewährleisten, dass die Waren ohne Transportwege von Rohprodukten, Fertigprodukten und Nebenerzeugnisse zu kreuzen, transportiert werden können.

5. Aufstellung der Produktionshallen, Abteile, Bereiche, Hilfsräume, Lagerräume im Betrieb soll nicht nur den Fließbandcharakter und die Reihenfolge der technologischen Verfahren, sondern auch die Möglichkeit der Durchführung von der veterinärhygienischen Qualitätskontrolle der Milchrohprodukte, der hergestellten Produkte, Reinigung, Wäsche und Desinfektion gewährleisten. Die Aufstellung der technologischen Ausrüstung in den betrieblichen Räumen soll auch die Kreuzkontamination, Gegenströmungen und Kreuzung der technologischen Verfahren verhindern.

6. Für die Desinfektion der Arbeitsschuhe der Arbeiter und Angestellten sollen bei allen Ein- (Ausgängen), die zur Arbeitshalle (von der Arbeitshalle) und in andere betriebliche Räume führen, Desinfektionswannen eingerichtet werden.

7. Der Betrieb soll mit dem kalten und heißen Trinkwasser versorgt werden und über Kanalisation, künstliche Beleuchtung, Lüftung verfügen, damit die Einhaltung der sanitären Anforderungen gewährleistet werden kann.

Die technische Wasserleitung soll von der Trinkwasserleitung getrennt sein. Beide Wasserversorgungssysteme sollen untereinander nicht verbunden sein, und die Rohrleitungen sollen unterschiedlich farblich markiert sein.

8. Die Räume des Betriebs sollen über hygienische Mittel, und Anlagen zur Wäsche, Desinfektion und Trocknung von Händen verfügen.

9. Wände, Böden und Decken in den betrieblichen Räumen des Betriebs sollen aus festen wasserdichten Stoffen gebaut werden und sauber und saniert sein, weil es für die Verhinderung des Verfalls von Produkten und der antisanitären Bedingungen notwendig ist.

10. In den betrieblichen Räumen für die Müllsammlung sollen Metall- oder Kunststoffbehälter mit Deckeln eingerichtet werden.

11. Abwasser soll in die Abwasserleitung, die von anderen Kanalisationsleitungen getrennt ist, oder über andere Wege geleitet werden, die dafür ausreichend sind, die Rückkehr von Abfallprodukten zu den Stellen zu verhindern, wo das Produkt verarbeitet, behandelt oder gelagert wird.

12. Aufenthaltsräume, Umkleideräume, WC-Räume sollen von Räumen getrennt werden, in denen das Produkt verarbeitet, behandelt oder gelagert wird, und im guten Zustand gehalten werden.

13. Betriebe sollen Maßnahmen zur sanitären Behandlung der betrieblichen Räume und der technologischen Ausrüstung, Bekämpfung von Insekten und Nagetieren ergreifen und Mitarbeiter in die

Regeln der persönlichen Hygiene einweisen.

14. Sanierungsmittel, Reinigungsmittel und andere Chemikalien, die im Betrieb zum Einsatz kommen, sollen unter der Kontrolle des Spezialisten so benutzt, behandelt und gelagert werden, dass die Produkte nicht verdorben werden und keine antisanitären Bedingungen geschaffen werden.

IV. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der technologischen Ausrüstung, Geräte, Werkzeuge, des Geschirrs und Verpackung im Betrieb

1. Technologische Ausrüstung, Geräte, Geschirr, Verpackung, Werkzeug, Folie und Gegenstände aus Polymermaterialien und anderen synthetischen Materialien, die für die Verpackung von Milch und Milcherzeugnissen bestimmt sind, sollen aus den Materialien hergestellt werden, die zum Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.

2. Wannen, Metallgeschirr, Ausläufe, Fangbehälter, Rinnen etc. sollen über glatte leicht zu reinigende innere Oberflächen ohne Spalten, Klaffstellen, herausragende Schrauben oder Nieten verfügen, die die Reinigung verkomplizieren. Holz oder andere schwer zu reinigende und schwer zu desinfizierende Materialien sollen vermieden werden.

3. Arbeitsflächen (Oberflächen) der Tische zur Verarbeitung von Lebensmittelabfällen sollen glatt, ohne Spalten, Klaffen sein und aus Edelstahl oder Polymermaterialien hergestellt sein, die zum Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.

4. Technologische Ausrüstung und Geräte sollen von außen mit hellen Farben gefärbt werden (mit Ausnahme von der Ausrüstung, die aus Edelstahl hergestellt ist oder mit Edelstahl bekleidet ist), ohne Schadstoffe. Färbung vom Geschirr und Werkzeug mit Farben, die Blei, Cadmium oder Chrom enthalten, ist nicht zulässig.

5. Die Aufstellung der technologischen Ausrüstung soll gemäß dem technologischen Plan ausgeführt werden und den Fließbandcharakter des technologischen Verfahrens und direkte Kommunikation der Milchleitungen gewährleisten sowie Gegenströme von Rohstoffen und fertigen Produkten ausschließen

6. Bei der Aufstellung der Ausrüstung sollen Bedingungen eingehalten werden, die den freien Zugang zur Ausrüstung für die Arbeiter, Durchführung der sanitären Kontrolle der betrieblichen Verfahren, Qualität der Rohstoffe, Halbprodukte und Fertigprodukte sowie die Möglichkeit der Wäsche, Reinigung und Desinfektion der Räume und der Ausrüstung gewährleisten.

7. Ausrüstung, Geräte und Milchleitungen sollen so montiert werden, dass der komplette Abfluss von Milch und Reinigung-und Desinfektionslösungen gewährleistet wird. Alle Teile, die mit Milch und Milchprodukten in Berührung kommen, sollen zugänglich für Reinigung, Wäsche und Desinfektion sein. Milchleitungen aus Metall sollen abnehmbar sein.

Glasthermometer ohne Schutzfassung dürfen nicht benutzt werden.

8. Behälter für die Herstellung und Lagerung von Milch, Sahne, sauren Sahne und anderen Milchprodukten (ohne die, die für die Herstellung von Quark und Käse benutzt werden) sollen mit fest verschließbaren Deckeln ausgestattet werden.

9. Geräte, Wannen und andere Ausrüstung, in denen Milchprodukte hergestellt werden, werden an die Kanalisation mit dem Strahlbruch über Trichter mit dem Siphon angeschlossen.

Die unmittelbare Verbindung der Ausrüstung mit der Kanalisation und Wasserablass davon auf den Boden sind nicht zulässig.

10. Der innerbetriebliche Transport und die Verpackung innerhalb der Produktionshalle sollen bestimmten Rohstoffarten und Arten von Fertigprodukten zugewiesen und entsprechend markiert werden.

V. Einhaltung der Anforderungen bei der sanitären Behandlung der Ausrüstung, des Werkzeugs, des Geschirrs, der Verpackung im Betrieb

1. Die Ausrüstung, die Geräte, das Werkzeug, die Milchleitungen sollen sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden.

2. Für die strenge Einhaltung der festgestellten Häufigkeit der sanitären Behandlung der Ausrüstung und Geräte soll in jeder Produktionshalle der monatliche Plan zur Reinigung und Desinfektion erstellt werden.

3. Die Ausrüstung, die nach der Reinigung und Desinfektion über 6 Stunden lang nicht benutzt wird, wird vor dem Anfang der Arbeiten wieder desinfiziert. Die mikrobiologische Qualitätskontrolle der Reinigung und Desinfektion wird durch die Betriebslabors vor der Arbeit ausgeführt.

4. Die sanitäre Behandlung der Behälter für die Herstellung und Lagerung der Milch und Milcherzeugnisse soll nach jeder Entleerung durchgeführt werden.

5. Im Falle des gezwungenen Stillstands der Ausrüstung durch technische Störungen und Unterbrechungen der Milchversorgung von 2 Stunden und mehr soll die pasteurisierte Milch und normalisierte Mischungen abgegossen und zur wiederholten Pasteurisation geschickt werden, und die Rohrleitungen und Ausrüstung gewaschen und desinfiziert werden.

6. Für die Reinigung der Ausrüstung soll die zentralisierte Aufbereitung der Reinigung- und Desinfektionslösungen vorgesehen werden, wofür unterschiedliche Modelle (Typen) von Waschanlagen benutzt werden können, die für die Produktionsleistung des Betriebs (Menge der zu verarbeitenden Milch pro Schicht) berechnet werden.

7. Die Senkung der Konzentration, Temperatur und Zeit der Zirkulation von Reinigung-und Desinfektionslösungen sowie die Nichteinhaltung der Häufigkeit der Reinigung ist nicht zulässig.

8. Beim Nichtvorhandensein der Einrichtung für die automatische Kontrolle und Konzentration der Reinigungslösungen soll sie nicht weniger als 2-3 Mal pro Schicht durch das Labor kontrolliert werden und gegebenenfalls bis zur festgestellten Norm nachgearbeitet werden.

9. Für die Reinigung und Desinfektion des Werkzeugs, der Verpackung, der Transportmittel usw. werden spezielle Waschräume mit dem wasserdichten Boden, der Dampfzuleitung, Heiß-und Kaltwasserleitung, Abwasserableitung und Lüftung ausgestattet werden.

10. Für die Handwäsche der ausbaubaren Ausrüstungskomponenten (Rohrleitungen, Hähne, Dosieranlagen etc.) solle spezielle mobile 3-Sektionswannen mit Stutzen für den Abfluss der Lösungen vorgesehen werden. Die Aufstellung der Stutzen soll den kompletten Abfluss der Lösungen gewährleisten. Die Wannen sollen mit Regalen zum Trocknen von Teilen ausgestattet werden.

11. Die Behälter dürfen nur vom speziell dafür zur Verfügung gestellten geschulten Personal per Hand gewaschen werden. Das Reinigungspersonal für die Behälter darf nicht in die Reinigung der WC-Anlagen einbezogen werden.

Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe dürfen nur während der Wäsche von Behältern benutzt werden, die Gummistiefel, die in der Chlorkalklösung desinfiziert werden, werden neben dem Behälter auf einer speziell dafür vorgesehenen Gummimatte angezogen.

Arbeitskleidung des Reinigungspersonals und das Werkzeug für die Reinigung von Behältern mit der pasteurisierten und rohen Milch werden in separaten markierten Schränken gelagert.

12. Die Filtermaterialien sollen nach jeder Anwendung gewaschen und desinfiziert werden.

Bei der Aufnahme der Milch von bestimmten Betrieben sollen filtrierende Materialien nach der Milchaufnahme von jedem abgebenden Betrieb gereinigt und desinfiziert werden.

Bei der ununterbrochenen Aufnahme der Milch durch automatische Zähler sollen die Filter nicht seltener als 1 Mal pro Schicht gewaschen und desinfiziert werden. Bei der gelegentlichen Milchaufnahme sollen Filter nach jeder Unterbrechung der Milchaufnahme gereinigt und desinfiziert werden.

13. Die zum Drücken vom Quark benutzte Säckchen werden unmittelbar nach dem Abschluss des technologischen Verfahrens sorgfältig gereinigt, in speziellen Waschmaschinen unter Verwendung von zugelassenen Waschmitteln gewaschen, innerhalb von 10-15 Minuten gekocht und in der Trocknungskammer, im Schrank und in der Luft (in der Produktionshalle) getrocknet.

Die Behandlung der Säckchen soll im getrennten Raum durchgeführt werden, ihre Behandlung in

der gemeinschaftlichen Waschkammer ist nicht zulässig.

14. Transporter, Fließbänder, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden am Schichtende gereinigt, mit der heißen Lösung des Natriumkarbonats oder mit synthetischen Waschmitteln behandelt und anschließend mit heißem Wasser gewaschen.

15. Milchtanks sollen nach jeder Entleerung in der Waschanlage des Betriebs für Transportmilchtanks gereinigt und desinfiziert werden. Nach der Reinigung sollen Transporttanks plombiert werden, worüber ein entsprechender Vermerk im Fahrauftrag gemacht werden soll.

Im Falle der Deplombierung durch den Betriebsschutz sollen die Tanks durch den Betriebsschutz wieder plombiert werden. Im Fahrauftrag oder im Gesundheitspass wird ein Vermerk gestellt (Tank wurde für die Untersuchung deplombiert und durch den Betriebsschutz wieder plombiert).

16. Die mikrobiologische Kontrolle der gewaschenen Ausrüstung soll durch das Betriebslabor ohne Benachrichtigung, unter Berücksichtigung der Notizen im Waschprotokoll der Ausrüstung durchgeführt werden.

Die Ergebnisse der bakteriologischen Untersuchungen der Waschproben, die die unzureichende Wäsche und Desinfektion der Ausrüstung belegen, sollen durch die Labormitarbeiter auf der Tafel der Kennwerte mit Angabe von der Person, die für den sanitären Zustand dieses Bereichs zuständig ist, aufgehängt werden.

17. Bei den spezialisierten Betrieben und in den Produktionshallen für die Herstellung der flüssigen und breiartigen Milchprodukte für Kleinkinder soll die Wäsche und Desinfektion der Ausrüstung, Kontrolle der Konzentration der benutzten Wasch-und Desinfektionsmittel sowie die Aufrechterhaltung der Bedingungen der sanitären Behandlung automatisch erfolgen.

Das Waschsystem für die Ausrüstung und Rohrleitungen soll aus mehreren autonomen Zyklen bestehen:

-Ausrüstung und Rohrleitungen für die Rohmilch und nicht pasteurisierte Lösungen der Lebensmittelkomponenten;

-Sterilisatoren, Pasteurisatoren und Ausrüstung, die nach dem allgemeinen Plan mit ihnen arbeitet;

-Behälter, Milchleitungen, Dosierautomaten für sterilisierte Milchprodukte;

-Behälter, Milchleitungen, Dosierautomaten des Bereichs für die Herstellung von Sauermilchprodukten für Kinder;

-Behälter, Milchleitungen, Dosierautomaten des Bereichs für die Buttermilchherstellung:

-Ausrüstung für die Herstellung vom Quark.

18. Für die Produktionshallen von der Kindernahrung mit kleiner Leistung (bis 5 Tonnen) soll die Wäsche der Ausrüstung und Rohrleitungen aus folgenden Zyklen bestehen:

-Ausrüstung und Rohrleitungen für die Rohmilch und nicht pasteurisierte Lösungen der Lebensmittelkomponenten;

-Sterilisatoren, Pasteurisatoren und Ausrüstung, die nach dem allgemeinen Plan mit ihnen arbeitet;
-Behälter, Milchleitungen, Dosierautomaten für sterilisierte Milchprodukte;

-Ausrüstung für die Herstellung vom Quark, von Sauermilchprodukten und von der Buttermilch, Dosierautomaten der Bereiche für die Herstellung von Sauermilchprodukten und Buttermilch für Kinder (Wäsche soll in der oben dargelegten Reihenfolge durchgeführt werden).

VI. Die Einhaltung der veterinärhygienischen Anforderungen bei der Inspektion von technologischen Verfahren im Betrieb

1. Alle Prozesse der Aufnahme, Verarbeitung und Lagerung der Milch und Milchprodukte sollen in der absoluten Sauberkeit, geschützt vor Schmutz und Verderb sowie vor fremden Gegenständen und Substanzen durchgeführt werden.

2. Milchprodukte sollen in strenger Übereinstimmung mit den geltenden normativen Dokumenten hergestellt werden.

3. Betriebe sollen Milch nicht ohne tierärztliche Begleitdokumente (tierärztliche Bescheinigungen oder Bescheide) akzeptieren, die die veterinärhygienische Unbedenklichkeit der Milchbetriebe und Betriebe (Anlagen) zur Herstellung von Milch auf der industriellen Basis belegen, die durch den staatlichen Veterinärdienst ausgestellt sind.

4. Die zur Verarbeitung kommende Milch, Sahne, Hilfsrohstoffe und Materialien sollen den Anforderungen der normativen Dokumente entsprechen.

5. Milch für die Herstellung von Milchprodukten soll von den speziell zur Verfügung gestellten Betrieben in Abstimmung mit dem staatlichen Veterinärdienst geliefert werden und den Anforderungen der normativen Dokumente für die vorzubereitende Milch entsprechen.

6. Bei der Lagerung von Rohmilch im Betrieb, der die primäre Milchverarbeitung durchführt (Filtration, Abkühlung), sollen folgende veterinärhygienische Anforderungen unbedingt eingehalten werden:

-Rohmilch soll nach dem Melken der landwirtschaftlichen Tiere gereinigt und bis zur Temperatur von 4° +- 2° innerhalb von 2 Stunden abgekühlt werden.

-Lagerung von Rohmilch durch den Hersteller bei der Temperatur von 4° +- 2°C innerhalb von nicht mehr als 24 Stunden unter Berücksichtigung der Transportzeit und Lagerung der Rohsahne bei der Temperatur von 8°C innerhalb von nicht mehr als 36 Stunden unter Berücksichtigung der Transportzeit sind zugelassen.

-die akzeptierte abgekühlte Milch soll mit der gelagerten (abgekühlten) Milch nicht gemischt werden;

Die Milchpasteurisierung soll bei diesen Werken in folgenden Fällen durchgeführt werden:

Der Säuregehalt der Rohmilch von 19°-21°von Turner;

-Lagerung der Rohmilch innerhalb von über 6 Stunden;

-Transport der Rohmilch, dessen Dauer den zugelassenen Zeitraum für die Lagerung der abgekühlten Rohmilch um nicht mehr als 25% überschreitet.

7. Unmittelbar vor der Aufnahme der Milch sollen Milchschläuche und Tankstutzen desinfiziert und mit Trinkwasser gespült werden. Nach dem Abschluss der Milchaufnahme sollen Schläuche gewaschen, desinfiziert, mit Verschlusskappe oder wasserdichten Hülle gedeckt werden und auf Konsolen aufgehängt werden. Reinigung- und Desinfektionslösungen für die Bearbeitung der Schläuche und Stutzen der Tanks sollen in den speziell gekennzeichneten Behältern gelagert werden.

8. Die aufgenommene Milch und Sahne sollen filtriert und sofort abgekühlt (bis 4+2)°C oder sofort zur Pasteurisierung geschickt werden. -Lagerung der Rohmilch durch den Hersteller bei der Temperatur von 4° +- 2°C innerhalb von nicht mehr als 24 Stunden unter Berücksichtigung der Transportzeit und Lagerung der Rohsahne bei der Temperatur von 8°C innerhalb von nicht mehr als 36 Stunden unter Berücksichtigung der Transportzeit sind zugelassen.

9. Für die Lagerung der Rohmilch und pasteurisierten Milch sollen separate Tanks vorgesehen werden und für die Milchversorgung - separate Milchleitungen vorgesehen werden.

Tanks für die Lagerung der Rohmilch und pasteurisierten Milch sollen gekennzeichnet werden.

10. Die Milchseparierung, Normalisierung und Homogenisierung der Milch und Sahne sollen vor der Pasteurisierung durchgeführt werden. Die Durchführung der Homogenisierung nach der Pasteurisierung bei der Temperatur von nicht weniger als 60°C ist zulässig. Bei der Separierung der pasteurisierten Milch sollen die gewonnene Sahne, fettarme Milch oder normalisierte Mischung zusätzlich pasteurisiert werden.

11. Vor dem Start der Anlagen zur Pasteurisierung und Abkühlung soll der Betreiber Folgendes überprüfen: das Vorhandensein vom Thermogramm-Papier und der Tinte für Notizen in den Geräten sowie die Funktionstüchtigkeit des Rückschlagventils für nicht genug pasteurisierte Milch, von Schreibpunkten der Geräte und Selbstregelungssystem der Temperatur der Milchpasteurisierung.

12. Im Thermogramm der Kontrolle der Pasteurisierungstemperatur soll der Maschinenbediener innerhalb von jedem Arbeitszyklus mit der Tinte Folgendes vermerken: seinen Namen, Typ und Nummer des Pasteurisators, das Datum und die Bezeichnung des Produkts, für das die Milch pasteurisiert wird,

Anfangszeit und Abschlusszeit, Verlauf des technologischen Verfahrens (Phasen der Wäsche, Desinfektion, Pasteurisierung der Milch mit der Erklärung der Gründe für die Abweichung vom festgestellten Modus).

Thermogramme sollen durch den technologischen Dienst und durch das Betriebslabor untersucht und beim Letzteren innerhalb eines Jahres gelagert werden.

13. Beim Fehlen von Kontroll-und Registriergeräten soll die Temperaturkontrolle der Pasteurisierung durch den Maschinenbediener (jede Stunde, mit Temperaturmessungen und entsprechenden Notizen im Protokoll) und durch das Labor (3-4 Mal pro Schicht) ausgeführt werden.

14. Die Effizienzkontrolle der Pasteurisierung soll mit einer der folgenden Methoden durchgeführt werden:

a) biologisch-chemische Methode (je nach der Pasteurisierungstemperatur Probe auf die Phosphatase oder Probe auf die Peroxidase, Fermentproben) durch die Probeentnahme der Milch und Milchverarbeitungsprodukte. Solche Proben werden von jedem Behälter nach dessen Befüllung mit dem pasteurisierten Produkt entnommen werden.

b) mikrobiologische Methoden durch die Überprüfung der Milchproben oder Proben der Milchverarbeitungsprodukte auf sanitäre Indikator-Mikroorganismen. Die Entnahme von solchen Proben wird nach der Abkühlung der thermisch behandelten Produkte durchgeführt. Die Häufigkeit der Effizienzkontrolle der Pasteurisierung wird durch das Programm der betrieblichen Kontrolle festgesetzt.

15. Die Effizienzkontrolle der Sterilisierung wird durch die Untersuchung der Milchproben und Proben der Milchverarbeitungsprodukte ausgeführt, um deren Übereinstimmung mit den Anforderungen der industriellen Sterilität zu überprüfen. Die Häufigkeit der Effizienzkontrolle der Sterilisierung und Ultrapasteurisierung wird durch das Programm der betrieblichen Kontrolle festgesetzt.

16. Nach der Pasteurisierung der Milch oder Sahne werden sie bis zu einer Temperatur von nicht mehr als 6°C innerhalb von 2 Stunden abgekühlt.#

17. In der Gerätehalle soll ein Protokoll der Bewegung der pasteurisierten Milch mit Angabe der Zeit der Tankbefüllung und Tankentleerung geführt werden.

18. Bei der Herstellung von Sauermilchprodukten soll die Temperatur der Sahne, Milch oder normalisierten Mischung der Ausgangsprodukte der Milchverarbeitung nach der Pasteurisierung bis zur Säuerungstemperatur gesenkt werden. Es ist verboten, pasteurisierte Milch, Sahne oder normalisierte Mischung der Ausgangsprodukte der Milchverarbeitung bei der Säuerungstemperatur ohne Gärmittel zu konditionieren.

Wenn die Betriebsnotwendigkeit besteht, ist die Abkühlung der pasteurisierten Milch bis zur Temperatur (4+2)°C und die Lagerung vor dem Gebrauch innerhalb von nicht mehr als 6 Stunden zulässig. Wenn sie über einen längeren Zeitraum als 6 Stunden vor der Säuerung gelagert wird, soll sie erneut pasteurisiert werden.

19. Für die Herstellung des Sauerrahms wird nur frische Sahne benutzt, die Sahne mit erhöhtem Säuregehalt darf nicht gesäuert werden.

Der Sauerrahm soll mit der Behältermethode in geschlossenen Behältern hergestellt werden.

Die durch die normativen Dokumente festgesetzten Temperatur der Pasteurisierung der Sahne, Normwerte der benutzten Gärmittel, Temperatur und Dauer der Säuerung sollen streng eingehalten werden.

20. Käse (harte und weiche Sorten) sollen nur aus der pasteurisierten Milch hergestellt werden. Die durch die normativen Dokumente, Standards und technologischen Anweisungen festgesetzten Fristen und Bedingungen der Käsereifung sollen streng eingehalten werden. Käsearten, die den festgesetzten Reifefristen nicht unterworfen wurden, dürfen nicht verkauft werden.

21. Käselagerräume sollen mit leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Regalen und Gestellen ausgestattet sein.

22. Reparaturarbeiten und Desinfektion der Räume während der Herstellung von Produkten sind verboten. Es ist nicht zulässig, Reparaturwerkzeug in Produktionshallen zu lassen. Während des Produktionszyklus darf die Ausrüstung nur dann repariert werden, wenn sie mit tragbaren (Schutz)

Schirmen unbedingt eingegrenzt ist.

In jeder Produktionshalle sollen zerbrechliche Gegenstände erfasst werden und der Auszug von der Gebrauchsanweisung über die Verhinderung der fremden Gegenstände in den Milchprodukten vorhanden sein.

23. Leergut und andere Verpackungsmaterialien sollen über Korridore oder Spedition zugeführt werden, andere betriebliche Räume sollen vermieden werden.

Die Lagerung des Leerguts und der Verpackungsmaterialien darf nicht unmittelbar in den Produktionshallen erfolgen. Sie sollen im speziell dafür bestimmten Raum gelagert werden.

24. Produkte sollen in strenger Übereinstimmung mit den normativen Dokumenten gekennzeichnet werden.

25. Die Temperatur und Feuchtigkeit in der Kammer oder im Lager für Fertigprodukte sowie die Ordnung und Fristen zum Verkauf von Fertigprodukten sollen durch das Labor 2-3 Mal pro Schicht kontrolliert werden. Die Ergebnisse der Kontrolle sollen im speziellen Protokoll der Kammer eingetragen werden.

26. Die Lagerung von Rohstoffen, Vorräten und Fertigprodukten in der Kammer oder im Lager soll gemäß den Losen mit Angabe vom Datum der Schicht und Losnummer erfolgen.

27. Für jedes Los der vom Betrieb zu verkaufenden Fertigprodukte soll die Qualität- und Sicherheitsbescheinigung vom Hersteller erteilt werden.

28. Produkte in der schmutzigen, beschädigten Verpackung mit undeutlicher Kennzeichnung oder gebrochener Plombierung dürfen nicht zum Absatz freigegeben werden.

29. Für die Schimmelbekämpfung werden Kammern, Korridore, Luftkanäle mit Luftabkühlungsanlagen mit antiseptischen Mitteln behandelt, die zum Einsatz bei den Milchverarbeitungsbetrieben zugelassen sind.

30. In Kühlkammern werden alle Waren (im Leergut) auf Gitter oder Auffangbehälter gelegt, die gelegentlich gewaschen und desinfiziert werden. Lagerung von Produkten in Flaschen ist zulässig.

31. Der sanitäre Zustand der Kammern und die Notwendigkeit der Desinfizierung werden vom Produktionsleiter oder vom Betriebslaborleiter bewertet und festgesetzt.

32. Die Effizienz der Desinfektion der Kammern wird durch die mikrobiologische Analyse festgestellt.

33. Die Kontrolle der gelieferten Rohstoffe, Fertigprodukte, technologischen Verfahren, veterinär-sanitären und hygienischen Anforderungen an die Produktion wird durch das Betriebslabor in Übereinstimmung mit den normativen Dokumenten durchgeführt.

VII. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Herstellung vom Gärmittel im Betrieb.

1. Die Herstellung der Gärmittel für Labor- und Betriebszwecke soll in strenger Übereinstimmung mit normativen Dokumenten erfolgen.

2. Im mikrobiologischen Labor soll ein Bereich oder eine Box zur Herstellung vom Gärmittel für Laborzwecke und für die Arbeit mit reinen Kulturen zur Verfügung gestellt werden. Thermostaten und Kühlräume, die zur Herstellung und Lagerung von Gärmitteln benutzt werden, dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden.

3. Der Bereich für die Herstellung der bakteriellen Gärmittel soll sich im Produktionsgebäude befinden, von betrieblichen Räumen isoliert werden und zu den Produktionshallen-Verbrauchern von Gärmitteln maximal nah liegen. Beim Raum für die Herstellung von Gärmitteln soll es sich um keinen Durchgangsraum handeln. Am Eingang in den Bereich zur Herstellung von Gärmitteln soll ein sanitärer Umkleideraum vorgesehen werden. Am Eingang in den Bereich zur Herstellung von Gärmitteln soll eine Desinfektionsmatte liegen.

4. Im Bereich zur Herstellung von Gärmitteln sollen separate Räume für Folgendes zur Verfügung gestellt werden: Herstellung der Gärmittel auf der Basis der reinen Kulturen; Zubereitung vom

Kefirgärmittel und azidophilen Gärmittel; Wäsche, Desinfektion und Lagerung von Geschirr und Werkzeug.

Bei Kleinbetrieben (bis zu 25 Tonnen der verarbeiteten Milch pro Schicht) und bei der Herstellung von kleinen Mengen des Gärmittels ist die Herstellung vom Gärmittel auf reinen Kulturen, vom Kefirgärmittel und vom azidophilen Gärmittel in demselben Raum zugelassen. Behälter für die Herstellung von Gärmitteln und die Rohrleitungen für die Einspeisung der Gärmittel auf reinen Kulturen sollen von den Rohrleitungen mit Kefirgärmittel und azidopfilem Gärmittel getrennt werden.

5. Im Gärmittelherstellungsbereich dürfen keine Transportleitungen (Dampf, Abkühlung, Lüftung) und keine Abfallrohre verlegt werden.

6. Die Reinigung der eingespeisten Außenluft vom Staub in den Systemen der mechanischen Belüftung soll vorgesehen werden. Die Luftbewegung durch Zugluft ist nicht zugelassen.

7. Für die Luftsterilisierung sollen in Gärmittelbereichen und im Korridor bakterizide Lampen eingebaut werden.

8. Nur die Mitarbeiter, die Gärmittel herstellen und den Raum reinigen, dürfen den Gärmittelherstellungsbereich betreten.

9. Leergut und Werkzeug des Gärmittelherstellungsbereichs sollen gekennzeichnet werden.

10. Nach dem Gebrauch soll Leergut und Werkzeug sorgfältig der sanitären Behandlung unterzogen werden (gewaschen und mit der Chlorkalklösung desinfiziert werden und im Dampfdrucksterilisator sterilisiert werden).

Sauberes Leergut und Werkzeug soll mit dem sauberen Pergamentpapier oder Plastikfolie gedeckt und bis zum Gebrauch auf den sterilisierten Gestellen oder speziellen Auflagen gelagert werden. Bei der Lagerung von über 24 Stunden soll das Leergut und die Verpackung vor dem Gebrauch erneut desinfiziert werden.

11. Die Milchsterilisierung für die Herstellung des übertragbaren Laborgärmittels auf der Basis der sterilisierten Milch soll im Gärmittelbereich oder im mikrobiologischen Labor durchgeführt werden.

12. Bei der Herstellung vom Gärmittel basiert auf der pasteurisierten Milch soll der ganze Herstellungsvorgang (Pasteurisierung, Abkühlung bis zur Säuerungstemperatur, Säuerung, Gärung und Abkühlung des Gärmittels) in einem Behälter durchgeführt werden.

13. Fr jedes Los des Gärmittels soll das Qualitäts- und Sicherheitszertifikat ausgestellt werden, woraufhin Gärmittel in die Produktion weitergegeben werden dürfen.

14. Verwendung von jedem Gärmitel (trockenem Gärmittel, Laborgärmittel oder Betriebsgärmittel) mit dem überschrittenen Verfallsdatum sowie von dem Betriebsgärmittel mit erhöhtem Säuregehalt ist nicht zulässig.

15. Gärmittel soll über möglichst kurze, sorgfältig gereinigte und desinfizierte Rohrleitungen in die Gärbehälter geschickt werden.

Bei der Verwendung von kleinen Mengen des Gärmittels sowie bei der Verwendung vom Übertragungsgärmittel auf der Basis der sterilisierten Milch ist seine Übertragung in geschlossenen Behältern zulässig. In diesem Fall soll der Behälterrand vor dem Umgießen des Gärmittels mit Spiritus gereinigt und flambiert werden. Der Mitarbeiter, der das Gärmittel hinzufügt, soll einen sauberen Mantel anziehen und seine Hände sorgfältig waschen und desinfizieren.

16. Die Vorbereitung des Laborgärmittels und die Qualitätskontrolle des Laborgärmittels, des Übertragungsgärmittels, des betrieblichen Gärmittels und des aktivierten Biokonzentrats soll durch den Mikrobiologen des Betriebslabors gemacht werden.

VIII. Einhaltung der Anforderungen bei der Organisierung der Laborkontrolle im Betrieb.

1. In Milchverarbeitungsbetrieben sollen Betriebslabors eingerichtet werden, deren Aufgabe darin besteht, die tägliche Laborkontrolle durchzuführen, die die Sicherheit der hergestellten Produkte für Verbraucher gewährleistet.

2. Die Laborkontrolle des Betriebslabors soll darin bestehen, dass die Qualität der gelieferten Milch und Sahne, Hilfsmittel, Gärmittel, Fertigprodukte geprüft wird und die technologischen veterinär-sanitären und hygienischen Produktionsabläufe eingehalten werden.

3. Bei der betrieblichen Laborkontrolle soll man sich von geltenden normativen Dokumenten leiten lassen;

4. Die fertigen Produkte (Milch, Sahne, Sauermilchgetränke) sollen von dem betrieblichen Produktionslabor auf mikrobiologische Sicherheitskennwerte nicht seltener als 1 Mal pro 5 Tage, Quark und Sauerrahm - nicht seltener als 1 Mal pro 3 Tage überprüft werden.

5. Die Qualität der sanitären Behandlung der Ausrüstung soll nach jeder Ausrüstungseinheit mindestens 1 Mal pro 10 Tage bewertet werden.

6. Die Sauberkeit der Hände aller Mitarbeiter soll durch das Betriebslabor mindestens 1 Mal pro 3 Monate kontrolliert werden.

7. Für die Durchführung der mikrobiologischen Untersuchungen soll im Betriebslabor eine Box eingerichtet werden, die aus 2 Räumen besteht. Die Letztere (Vorbox) dient zum Anziehen der Arbeitskleidung (Kittel, Kopfhaube oder Kopftuch) beim Eingang in die Box.

8. Die Sterilisierung des Geschirrs und des Nährmediums wird in Dampfdruckköchern durchgeführt, für deren Aufstellung ein spezieller isolierter Raum zur Verfügung gestellt werden soll.

Steriles Geschirr soll in fest verschließbaren Schränken oder in Kisten mit Deckeln gelagert werden. Die Lagerfrist für das sterile Geschirr darf nicht mehr als 30 Tage betragen. Sterile Medien werden im Kühlraum bei der Temperatur von 4-6°C innerhalb von nicht mehr als 14 Tagen gelagert.

9. Beim Nichtvorhandensein des mikrobiologischen Betriebslabors soll die angegebene Kontrolle in Abstimmung mit anderen akkreditierten Labors ausgeführt werden.

10. Betriebslabors der Milchverarbeitungsbetriebe sollen für die Durchführung der Untersuchungen nach Kennwerten, die die Sicherheit der hergestellten Produkte gewährleisten, akkreditiert werden.

IX. Einhaltung der Anforderungen beim Transport der Milch und Milchprodukte

Für den Transport der Milch und Milchprodukte soll spezialisierter Transport (Fahrzeug-,Bahn-, Luft-, Wassertransport) zur Verfügung gestellt werden.

1. Der Transport der Milch und Milchprodukte soll in den Gefrieranlagen, speziellen Milchautotanks, Fahrzeugen mit isothermischen Wagenkästen erfolgen.

2. Die Lieferung von Milchprodukten im Transportleergut auf Fahrzeugen mit Bordwänden ist zulässig, wenn sie mit der sauberen Plane sorgfältig gedeckt werden.

3. Transportmittel, die für den Transport der Milch und Milchprodukte verwendet werden, sollen sauber und funktionsfähig sein, und sein Kasten soll mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche ausgestattet sein. Transportmittel sollen Gesundheitspass für jedes Fahrzeug haben, der nicht mehr als 6 Monate lang gültig ist. Fahrzeuge ohne Gesundheitspass werden zum Betriebsgelände nicht zugelassen.

Die Betriebsleitung soll einen ständigen Mitarbeiter für die Kontrolle des Zustands der Transportmittel ernennen. Ohne Untersuchung des Transports durch die verantwortliche Person und ihrer Genehmigung ist die Verladung nicht zulässig.

4. Es ist verboten, Milchprodukte zusammen mit rohen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Gemüse, Obst) und halbfertigen Produkten, sowie im Transport, in dem früher Schädlingsbekämpfungsmittel, Benzin, Kerosin und andere geruchsstarken und giftigen Stoffe transportiert wurden, zu transportieren.

5. Im Sommer soll die Transportzeit der leicht verderblichen Vollmilchprodukte in Gefrieranlagen nicht mehr als 6 Stunden betragen. Beim Transport mit den Sondertransportmitteln oder mit Fahrzeugen mit Bordwänden soll die Transportzeit nicht mehr als 2 Stunden betragen

6. Der Speditionsfahrer (Spediteur) soll den persönlichen Gesundheitspass mit Vermerken über Gesundheitschecks und hygienische Schulung, sowie Arbeitskleidung bei sich haben und persönliche

hygienische Regeln und Regeln zum Transport von Milchprodukten streng einhalten.

7. Die sanitäre Behandlung der Transportmittel, die für den Transport der Milch ohne Leergut und Flaschen bestimmt sind, soll in Milchwerken gemäß den geltenden normativen Dokumenten durchgeführt werden. Über die durchgeführte Behandlung wird ein Vermerk im Fahrauftrag gemacht, ohne diesen Vermerk soll das Fahrzeug vom Betriebsgelände nicht freigelassen werden.

X. Einhaltung der Anforderungen bei der Organisierung und Ergreifung der Desinfektionsmaßnahmen

Im Milchverarbeitungsbetrieb soll die ständige (tägliche) Betriebskontrolle der Qualität der sanitären Behandlung und Desinfektion durchgeführt werden.

Bei der Kontrolle soll man die Organisation und Durchführung der Wäsche, Reinigung und Desinfektion der Oberflächen von betrieblichen Räumen, Kühlkammern, der technologischen Ausrüstung, Werkzeugen, Transportmitteln, und Ergebnisse der Laboruntersuchungen beachten, die die Qualität der durchgeführten Maßnahmen charakterisieren.

Im Milchverarbeitungsbetrieb soll die Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen der persönlichen hygienischen Regeln durch das Personal organisiert werden.

Dabei soll die Betriebsleitung Folgendes beachten:

1. Personalschulung. Leiter der Betriebe sollen das ganze Personal in grundlegenden Grundsätzen der persönlichen Hygiene schulen, um die Möglichkeit der Kontamination der Lebensmittel auf ein Minimum zu reduzieren.

2. Medizinische Untersuchung. Mitarbeiter, die sich im ständigen Kontakt mit unverpackten Lebensmitteln befinden, sollen einer medizinischen Untersuchung sowohl vor dem Arbeitsanfang als auch während der Arbeit unterworfen werden, wenn dies von Epidemiologen und Klinizisten verordnet wird.

Krankheiten, die über den Kontakt übertragen werden. Der Betriebsleiter soll dafür sorgen, dass die Kontamination der Lebensmittel durch kranke Mitarbeiter verhindert wird. Es ist notwendig, dass jeder, der sich krank fühlt, oder Verdacht auf Krankheit hat, dies sofort meldet.

3. Verletzungen. Jeder Mitarbeiter, der eine offene Schnittwunde oder offene Wunde hat, soll die Behandlung des Lebensmittels nicht fortsetzen, bis die Wunde verbunden oder mit einem wasserdichten Stoff bedeckt sein wird. Dafür soll man den Erste-Hilfe-Kasten haben.

4. Händewaschen. Jeder Fachmann, der im Lebensmittelbetrieb tätig ist, soll seine Hände mit entsprechenden Desinfektionsmitteln sorgfältig waschen. Hände müssen immer vor der Arbeit, nach dem Toilettenbesuch, nach der Arbeit mit Materialien, die Hände verschmutzen, und in allen anderen Fällen der möglichen Kontamination der Hände gewaschen werden.

5. Tragen der sanitären Kleidung und Arbeitskleidung. Jeder Fachmann, der im Lebensmittelbetrieb arbeitet, soll die sanitäre und spezielle Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe, Kopfbedeckung (Kopftuch, Schiffchen-Mütze, Kopfhaube, Kopfmütze), Mantel, Schürzen (die Kleidung soll den Boden nicht berühren), Ärmelschoner, hygienische Masken tragen, die dieser Arbeit entsprechen und immer sauber gehalten werden. Auf den Händen und auf der Kleidung soll es keinen Schmuck geben.

6. Handschuhe. Wenn bei der Arbeit Handschuhe verwendet werden sollen, sollen sie zuverlässig, vollständig und sauber sein. Handschuhe berechtigen den Mitarbeiter nicht dazu, auf das Händewaschen zu verzichten.

7. Verhalten des Personals. Auf dem Gelände, wo Lebensmittel behandelt werden, ist Folgendes verboten: essen, rauchen, Kaugummi kauen, Sonnenblumenkerne und Nüsse knacken, spucken und in sanitärer Kleidung auf dem Betriebsgelände rumlaufen.

8. Besucher. Vorsichtsmaßnahmen sollen bezüglich Besucher, die Lebensmittelprodukte kontaminieren könnten, eingehalten werden. In diesen Fällen soll man ihnen Arbeitskleidung anbieten und nach der Einhaltung dieser Empfehlungen verlangen.

Leiter
des Föderalen Dienstes
für die tierärztliche und phytosanitäre Aufsicht
der Russischen Föderation — S.A. Dankwert

Stellvertretender Minister
für Landwirtschaft und Ernährung
der Republik Weißrussland — M.G. Saweljew

ENTWURF

BESTÄTIGT
durch die Kommission der Zollunion
2010, Nr.

METHODISCHE RICHTLINIEN FÜR DIE DURCHFÜHRUNG VON INSPEKTIONEN IN MILCHVERARBEITENDEN BETRIEBEN ZWECKS ÜBERPRÜFUNG DER EINHALTUNG DER EINHEITLICHEN VETERINÄRRECHTLICHE (VETERINÄRHYGIENISCHEN) ANFORDERUNGEN DER MITGLIEDSTAATEN DER ZOLLUNION

I. Allgemeine Bestimmungen

1. Die Erarbeitung dieser Methodischen Richtlinien für die Durchführung von Inspektionen in milchverarbeitenden Betrieben zwecks Überprüfung der Einhaltung der Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinärhygienischen) Anforderungen der Mitgliedstaaten der Zollunion (nachfolgend als MR bezeichnet) erfolgte im Rahmen der Umsetzung der Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probennahmen bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden, bestätigt per Entscheidung der Kommission der Zollunion Nr. 317 vom 18. Juni 2010, sowie in Übereinstimmung mit den geltenden Anforderungen, die durch die Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten der Zollunion im Veterinärbereich und die Rechtsvorschriften im Bereich der Qualität und Sicherheit von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln festgelegt sind.

2. Die MR bestimmen das Verfahren der Inspektion von Molkereien, Käsereien, milchverarbeitenden Betrieben und Kühlhäusern, darunter ausländischen, die ihre Erzeugnisse in die Mitgliedstaaten der Zollunion liefern oder zu exportieren beabsichtigen (nachfolgend als Betriebe bezeichnet), zur Kontrolle der Einhaltung der veterinärrechtlichen (veterinärhygienischen) Anforderungen der Gesetzgebungen der Mitgliedstaaten der Zollunion bei Herstellung, Lagerung und Vertrieb von Milch und Milcherzeugnissen durch diese Betriebe.

3. Der Inspektion unterliegen Betriebe, die Milch und Milcherzeugnisse (nachfolgend als Erzeugnisse bezeichnet) produzieren, verarbeiten, lagern und in den Verkehr bringen.

4. Die Betriebe werden durch amtliche Experten von Behörden und Einrichtungen inspiziert, die zum System der staatlichen Veterinärdienste der Mitgliedstaaten der Zollunion gehören (nachfolgend als Experten bezeichnet).

5. Nach Eintreffen im Betrieb verschaffen sich die Experten einen Überblick über die Art der Tätigkeit des Betriebs, sein Produktions- und Absatzvolumen und die Kontrolle der (Aufsicht über die) Sicherheit der hergestellten Erzeugnisse, überzeugen sich davon, dass das Gebiet (der Standort), in dem (an dem) sich der zu inspizierende Betrieb befindet, frei von Tierkrankheiten ist, fordern Unterlagen von früheren Inspektionen an und prüfen diese und bringen in Erfahrung, ob auf deren Grundlage Maßnahmen ergriffen (Mängel beseitigt) worden sind.

6. Bei der Durchführung der Inspektion ist von den Experten Folgendes zu prüfen:

– die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen der Mitgliedstaaten der Zollunion im Veterinärbereich und der Rechtsvorschriften im Bereich der Sicherheit von Lebensmittelrohstoffen (Rohmilch und Rohrahm) und Milcherzeugnissen;

– das Vorliegen eines Lageplans des Betriebs (es ist anzugeben, inwiefern Lage und Anordnung des Geländes, der Gebäude, Bauwerke und technischen Räume den veterinärrechtlichen Anforderungen entsprechen; ob sich überschneidende technologische Abläufe vorhanden sind oder nicht);

– das Einzugsgebiet (Gebietskörperschaften, aus denen die Rohstoffe für Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich importierte Erzeugnisse, bezogen werden);

– die Tierseuchensituation im Einzugsgebiet – Rohstoffaufkommen (Feststellung der Gebietskörperschaften, aus denen die Lebensmittelrohstoffe – Rohmilch und Rohrahm – und Milcherzeugnisse, einschließlich importierte Erzeugnisse, bezogen werden; anhand der entsprechenden Berichte ist zu bewerten, von welchen Krankheiten das Einzugsgebiet nicht frei ist);

– die Erfüllung des Plans zur Umsetzung von Tierseuchenbekämpfungsmaßnahmen in den Betrieben des Einzugsgebietes (Impfungen und Diagnostik von infektiösen und invasiven Erkrankungen anhand von Begleitpapieren, Tiergesundheitsberichten und Laboruntersuchungen; es ist anzugeben, um welche Krankheiten es sich handelt);

– das Vorliegen von Begleitpapieren für Rohmilch und Rohrahm, die zur Verarbeitung angeliefert werden (inwieweit die Papiere die Freiheit des Gebietes von

Tierkrankheiten bestätigen und ob sie von einem staatlichen Veterinärdienst ausgestellt worden sind);

- die Einhaltung der veterinärhygienischen Anforderungen und Normen, der veterinärrechtlichen Vorschriften und der Vorschriften für die Laborkontrolle, der Temperatur-, Feuchtigkeits- und Hygieneregime in Produktionsräumen (insbesondere in den Kulturenabteilungen) und Kühlräumen; sie haben sich ferner davon zu überzeugen, dass die Betriebe über eine einheitliche technologische Kette für die Anlieferung, Verarbeitung, Kühlung und Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen verfügen und von den staatlichen Veterinärbehörden ständig überwacht werden;
- die Risikoanalyse und -bewertung; die kritischen Kontrollpunkte in den technologischen Prozessen der Milchverarbeitung und der Herstellung von Milcherzeugnissen;
- die Abläufe und das Kontrollverfahren beim Inverkehrbringen der Milcherzeugnisse;
- die Häufigkeit staatlicher Labor- und Betriebskontrollen (in Bezug auf Rückstände von toxischen Elementen, Antibiotika, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Hormonen, Nitrosaminen und Radionukliden);
- das Probennahmeverfahren bei Laboruntersuchungen;
- die Ergebnisse der Laboruntersuchung vertriebsfertiger Sendungen mit Milch und Milcherzeugnissen sowie die Ergebnisse der Laborkontrollen aller Stadien des Herstellungsprozesses;
- das Verfahren und die Richtigkeit beim Führen von Journalen und anderen vorgeschriebenen Dokumentationen sowie die Erstellung von Protokollen, Weisungen, Gutachten und anderen Dokumenten, die die Qualität und Sicherheit der vertriebsfertigen Erzeugnisse bestätigen;
- die Versorgung des Betriebs mit kaltem und warmen Wasser, Dampf und Kälte (Laborkontrolle der Trinkwasserqualität);
- die Wirksamkeit der Abwasserbehandlungsanlagen (Anlagen zur Chlorung), der produktionsbereichsinternen und Regenwasserkanalisationsanlagen (anhand des entsprechenden Journals sind die Ergebnisse der Laboruntersuchungen des Abwassers zu überprüfen);

- die Reinigung und Desinfektion von Kraftfahrzeugen, mit denen Lebensmittelrohstoffe (Rohmilch und Rohrahm) und Milcherzeugnisse angeliefert werden, sowie von Räumlichkeiten, Produktionsanlagen, Geräten, Transportbehältern und Bodentransportanlagen;
- die Ausstattung mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln;
- die Ausgestaltung der zentralen Aufbereitung von Reinigungs- und Desinfektionslösungen in den Produktionsbereichen sowie die Versorgung der Arbeitsplätze mit diesen Lösungen;
- die technische Ausstattung für die mechanische Reinigung und Desinfektion;
- die Richtigkeit der Führung der veterinärrechtlichen Dokumentation;
- das Verfahren der Ausstellung der veterinärrechtlichen Begleitpapiere für vertriebsfertige Erzeugnisse;
- die Qualitätskontrolle der Hygienebehandlung und Desinfektion (Organisation und Durchführung der Säuberung, Reinigung und Desinfektion der Oberflächen in den Produktionsräumen, Kühlräumen und Produktionsanlagen, der Arbeitsgeräte und Transportmittel; ferner sind die Ergebnisse der Laboruntersuchungen zu prüfen, die die Qualität der jeweiligen Maßnahmen charakterisieren);
- die Kontrolle der Ausgestaltung und Umsetzung von Programmen zur Bekämpfung von Schädlingen (Insekten und Nagetieren);
- die Kontrolle der Ausgestaltung und Einhaltung der Vorschriften zur Personalhygiene;
- das Vorhandensein eines Systems betrieblicher Eigenkontrollen zur Überwachung der Qualität und Sicherheit der Lebensmittelrohstoffe (Rohmilch und Rohrahm) und der Milcherzeugnisse.

Anhand der Überprüfungsergebnisse fertigen die Experten ein Protokoll (für Betriebe der Zollunion) oder einen Bericht (für Betriebe von Drittländern) an.

II. Die Einhaltung von Normen bei der Inspektion der Hygieneschutzzone des Betriebes

1. Die Betriebe (Molkereien und Buttereien) müssen über eine Hygieneschutzzone von mindestens 100 m bis zur nächstgelegenen Wohnbebauung verfügen.

2. Für kleine Milchverarbeitungsbetriebe und -anlagen mit geringen Produktionskapazitäten beträgt die Schutzzone 50 m.

3. Der Neubau von Betrieben zur Verarbeitung und Lagerung von tierischen Erzeugnissen auf Flächen mit Überschreitung hygienischer Grenzwerte in ökologisch belasteten Gebieten ist nicht zulässig.

III. Die Einhaltung von Anforderungen bei der Inspektion des Geländes, der Wasserversorgung, Kanalisation, Lüftung, Heizung und Beleuchtung der Produktions- und Nebenräume des Betriebes

1. Der Hygienezustand des Geländes und der Zufahrtswege (Umzäunung, asphaltiert, betoniert, begrünt, Vorhandensein von Regenwasserkanalisation und speziellen Stellplätzen für Produktionsabfallsammelbehälter).

   Jeder offizielle Betrieb muss in einem Zustand arbeiten und gehalten werden, der für die Verhinderung von unhygienischen Bedingungen hinreichend ist und gewährleistet, dass die Erzeugnisse nicht verderben. Das Gelände und die Produktionsobjekte des Betriebs müssen sauber gehalten werden und den veterinärrechtlichen Anforderungen und den Hygienevorschriften und -normen sowie anderen Rechtsvorschriften entsprechen.

   Auf dem Betriebsgelände oder außerhalb des Betriebsgeländes muss eine Desinfektions- und Reinigungsstation (Desinfektions- und Reinigungsanlage) für die Reinigung von LKW-Milchbehältern und Kannen eingerichtet sein.

2. Zufahrtswege, Durchgangswege, Fußgängerwege, Be- und Entladeflächen sowie Durchgänge müssen einen festen Belag besitzen, der Staubentwicklung verhindert, glatt und wasserundurchlässig sowie für Reinigung und Desinfektion leicht zugänglich ist und über einen guten Abfluss für Niederschlags-, Tau- und Abwasser in die Kanalisation verfügt.

   Die Abfallbehälter müssen auf dem Betriebsgelände auf Flächen mit festem Belag aufgestellt und von drei Seiten eingezäunt sein; diese Flächen müssen über einen Abstand zu den Entladeflächen für Rohstoffe für Milch und Milcherzeugnisse und den Flächen, auf denen Milcherzeugnisse für den Vertrieb verladen werden, verfügen.

3. Die Gebäude des Betriebs einschließlich von Bauwerken, Räumen und Zimmern müssen von stabiler Bauweise sein, in gutem Zustand gehalten werden und eine ausreichende Größe besitzen, die für Verarbeitung, Umlauf und Lagerung der Erzeugnisse erforderlich

und geeignet ist, ein Verderben der Erzeugnisse oder die Entstehung hygienewidriger Bedingungen zu vermeiden.

4. Die Lage der Gebäude, Anlagen und Vorrichtungen auf dem Betriebsgelände muss einen Warenfluss gewährleisten, beim dem eine Überschneidung der Transportwege von Rohstoffen, fertigen Erzeugnissen und Produktionsabfällen vermieden wird.

5. Die Lage der Produktionsbereiche, -stätten und -abteilungen, der Neben- und Lagerräume im Betrieb hat nicht nur den Fluss und die Abfolge der technologischen Prozesse, sondern auch die veterinärrechtlichen Kontrollen der Rohmilch, der hergestellten Erzeugnisse sowie der Säuberung, Reinigung und Desinfektion zu gewährleisten. Die Anordnung der Produktionsanlagen in den Produktionsräumen muss gleichfalls ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen, gegenläufigen Ströme und einer Überschneidung von technologischen Prozessen kommt.

6. Für die Desinfektion der Arbeitsschutzschuhe der Arbeiter und Angestellten müssen an sämtlichen Eingängen (Ausgängen), die in den Produktionsbereich (aus dem Produktionsbereich) und andere Produktionsräume führen, Desinfektionswannen aufgestellt sein.

7. Der Betrieb muss über warmes und kaltes Trinkwasser, eine Kanalisation, künstliche Beleuchtung und Lüftung verfügen, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten. Die Prozesswasserleitung muss von der Trinkwasserleitung getrennt sein. Beide Wasserversorgungssysteme dürfen keine Verbindungen untereinander aufweisen, die Leitungsrohre müssen in unterschiedlichen Farben gestrichen sein.

8. Die Räume des Betriebs müssen mit Hygieneartikeln ausgestattet sein und Vorrichtungen für das Waschen, Desinfizieren und Trocknen der Hände besitzen.

9. Die Wände, Böden und Decken in den Produktionsräumen müssen aus festen und wasserundurchlässigen Werkstoffen gefertigt sowie sauber und saniert sein, da dieses erforderlich ist, um zu verhindern, dass die Erzeugnisse verderben und hygienewidrige Bedingungen entstehen.

10. In den Produktionsräumen müssen mit Deckeln versehene Abfallbehälter aus Metall oder Kunststoff aufgestellt sein.

11. Das Abwasser muss über ein von sämtlichen Kanalisationsleitungen getrennten Abflusssystem oder über andere Wege entsorgt werden, die ausreichend sind, um die

erneute Verunreinigung jener Bereiche zu verhindern, in denen die Erzeugnisse verarbeitet werden, im Umlauf sind oder gelagert werden.

12. Die Aufenthalts-, Umkleide- sowie Toilettenräume müssen von den Räumen, in denen die Erzeugnisse verarbeitet, gelagert werden oder im Umlauf sind, getrennt sein und in gutem Zustand gehalten werden.

13. Die Betriebe müssen Maßnahmen zur sanitären Behandlung der Produktionsräume und -anlagen, zur Bekämpfung von Insekten und Nagetieren sowie zur Schulung der Mitarbeiter des Betriebs über die Vorschriften der Personalhygiene durchführen.

14. Der Einsatz, der Umgang und die Lagerung der im Betrieb genutzten Mittel zur Reparatur und Reinigung und andere Chemikalien muss unter der Aufsicht eines Experten so erfolgen, dass die Erzeugnisse nicht verderben und keine hygienewidrigen Bedingungen entstehen.

IV. Die Einhaltung von Anforderungen bei der Inspektion von Produktionsanlagen, -geräten, der Geräte, des Geschirrs und der Transportbehältern im Betrieb

1. Produktionsanlagen, -geräte, das Geschirr, die Transportbehälter und Geräte sowie Folien und Erzeugnisse aus polymeren und anderen synthetischen Werkstoffen, die für die Verpackung von Milch und Milcherzeugnissen bestimmt sind, müssen aus Werkstoffen hergestellt sein, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.

2. Wannen, Metallgeschirr, Abflüsse und Rutschen, Rinnen, Abläufe usw. müssen glatte, leicht zu säubernde Innenoberflächen ohne Schlitze, Spalten, überstehende Schrauben oder Nieten besitzen, die die Säuberung erschweren. Der Einsatz von Holz oder anderen schlecht zu reinigenden und desinfizierenden Werkstoffen, ist zu vermeiden.

3. Die Arbeitsoberflächen (Beläge) von Tischen für die Bearbeitung von Lebensmitteln müssen glatt, ohne Schlitze oder Spalten und aus rostfreiem Metall oder polymeren Werkstoffen hergestellt sein, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.

4. Produktionsanlagen und Vorrichtungen müssen von außen mit heller Farbe gestrichen sein (mit Ausnahme von Anlagen, die aus rostfreiem Material hergestellt oder mit rostfreiem Material verkleidet sind), die keine Schadstoffe enthält. Der Anstrich von Geschirr und Geräten mit Farben, die Blei, Kadmium und Chrom enthalten, ist nicht zulässig.

5. Die Anordnung der Produktionsanlagen muss dem technischen Produktionsablaufplan entsprechen, den Fluss des technologischen Prozesses, kurze und direkte Verbindungen zwischen den Milchleitungen gewährleisten und sich überschneidende Ströme von Rohstoffen und fertigen Erzeugnissen ausschließen.

6. Bei der Anordnung der Anlagen sind Bedingungen einzuhalten, die den freien Zugang der Beschäftigten zu den Anlagen und die Hygienekontrolle der Produktionsprozesse, der Qualität von Rohstoffen, der Fertigerzeugnissen und verzehrfertigen Erzeugnisse gewährleisten und die Säuberung, Reinigung und Desinfektion der Räume und Anlagen ermöglichen.

7. Anlagen, Vorrichtungen und Milchleitungen müssen so montiert sein, dass der vollständige Abfluss der Milch, der Reinigungs- und Desinfektionslösungen gewährleistet ist. Sämtliche Teile, die mit Milch und Milcherzeugnissen in Berührung kommen, müssen für die Säuberung, Reinigung und Desinfektion zugänglich sein. Milchleitungen aus Metall müssen zerlegbar sein.

   Die Verwendung von Glasthermometern ohne Schutzfassung ist nicht zulässig.

8. Behälter für die Herstellung und Lagerung von Milch, Rahm, Schmand und anderen Milcherzeugnissen (mit Ausnahme von Behältern, die für die Herstellung von Quark und Käse verwendet werden) müssen mit dicht schließenden Deckeln versehen sein.

9. Vorrichtungen, Wannen und andere Anlagen, in denen Milcherzeugnisse hergestellt werden, werden mit Unterbrechung des Strahls durch Trichter mit Saugheber an die Kanalisation angeschlossen.

   Der unmittelbare Anschluss der Anlagen an die Kanalisation und das Ablassen von Wasser aus den Anlagen auf den Boden sind nicht zulässig.

10. Die innerbetrieblichen Transportmittel und die in den Produktionsbereichen verwendeten Transportbehälter müssen den einzelnen Rohstoffen und den fertigen Erzeugnissen zugewiesen und entsprechend gekennzeichnet sein.

V. Die Einhaltung von Anforderungen bei der sanitären Behandlung von Anlagen, Geräten, Geschirr und Transportbehältern im Betrieb

1. Anlagen, Vorrichtungen, Geräte und Milchleitungen müssen gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

2. Zur strikten Einhaltung der vorgeschriebenen Periodizität der sanitären Behandlung von Anlagen und Vorrichtungen muss in jedem Produktionsbereich ein Reinigungs- und Desinfektionsplan für den laufenden Monat vorhanden sein.
3. Anlagen, die nach der Reinigung und Desinfektion über sechs Stunden nicht genutzt werden, werden vor der Arbeitsaufnahme erneut desinfiziert. Die mikrobiologische Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolgs erfolgt durch die Labore des Betriebs vor der Arbeitsaufnahme.
4. Nach jeder Entleerung ist eine sanitäre Behandlung von Behältern für die Herstellung und Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen vorzunehmen.
5. Im Falle eines erzwungenen Stillstands der Anlagen infolge technischer Defekte oder einer Unterbrechung der Milchzufuhr von mehr als zwei Stunden müssen die pasteurisierte Milch oder standardisierte Gemische abgelassen und erneut pasteurisiert werden; die Rohrleitungen und Anlagen sind zu reinigen und zu desinfizieren.
6. Für das Reinigen der Anlagen muss eine zentralisierte Zubereitung von Reinigungs- und Desinfektionslösungen vorgesehen sein, wofür unterschiedliche Modelle (Typen) von Reinigungsvorrichtungen verwendet werden können, die für die Produktionskapazität des Betriebs ausgelegt sind (Menge der verarbeiteten Milch pro Schicht).
7. Die Verringerung der Konzentration, Temperatur und Zirkulationsdauer der Reinigungs- und Desinfektionslösungen sowie Verstöße gegen die Reinigungsperiodizität sind nicht zulässig.
8. Ist kein Gerät für die automatische Kontrolle der Konzentration der Reinigungslösungen vorhanden, so sind die Reinigungslösungen durch das Labor mindestens 2 – 3 mal pro Schicht zu kontrollieren und bei Bedarf nachzubessern, bis die vorgeschriebene Norm erreicht ist.
9. Für die Reinigung und Desinfektion von Geräten, Transportbehältern, Transportmitteln usw. werden spezielle Reinigungsräume mit wasserundurchlässigem Boden, Dampf-, Kalt- und Warmwasseranschluss, Abwasserabfluss und Lüftung eingerichtet.
10. Für die manuelle Reinigung von Einzelteilen der Anlagen (Rohrleitungen, Hähne, Dosiervorrichtungen usw.) müssen spezielle mobile Drei-Kammer-Wannen mit Stutzen für das Ablassen der Lösungen vorgesehen sein. Die Anbringung der Stutzen muss das vollständige Ablassen der Lösungen gewährleisten. Die Wannen müssen mit Ablagen für das Trocknen der Teile ausgerüstet sein.

11. Die manuelle Reinigung von Tanks muss durch besonders geschultes Personal erfolgen. Tankreinigungspersonal darf nicht für die Reinigung von Sanitärzellen eingesetzt werden.

    Arbeitsschutzbekleidung und Arbeitsschutzschuhe werden nur während der Reinigung der Tanks verwendet; Gummistiefel, die in Chlorkalklösung desinfiziert worden sind, werden neben dem Tank auf einer speziellen Gummiunterlage angelegt.

    Die Arbeitsschutzbekleidung des Reinigungspersonals und die Geräte für die Reinigung von Tanks für pasteurisierte und Rohmilch werden in separaten gekennzeichneten Schränken aufbewahrt.

12. Filtermaterialien sind nach jedem Einsatz zu reinigen und zu desinfizieren.

    Bei Anlieferung von Milch unterschiedlicher Lieferanten müssen die Filtermaterialien nach der Anlieferung der Milch jedes einzelnen Lieferanten gereinigt und desinfiziert werden.

    Erfolgt die Anlieferung der Milch ohne Unterbrechung über automatische Zählgeräte, so sind die Filter in diesen Geräten mindestens einmal pro Schicht zu reinigen und zu desinfizieren. Erfolgt die Anlieferung der Milch mit Unterbrechungen, so sind die Filter nach jeder Unterbrechung der Milchanlieferung zu reinigen und zu desinfizieren.

13. Die für das Pressen von Quark verwendeten Säckchen werden unverzüglich nach Beendigung des technologischen Prozesses gründlich gesäubert, in speziellen Waschmaschinen unter Einsatz von zugelassenen Waschmitteln gewaschen, 10 bis 15 Minuten gekocht und in einer Trockenkammer beziehungsweise einem Trockenschrank oder an der Luft (im Produktionsbereich) getrocknet.

    Die Behandlung der Säckchen muss in einem separaten Raum erfolgen; ihre Behandlung in einer allgemeinen Wäscherei ist nicht zulässig.

14. Transport- und Fließbänder, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden nach Schichtende gesäubert, mit heißer Natriumkarbonatlösung oder synthetischen Reinigungsmitteln behandelt und anschließend mit heißem Wasser abgespült.

15. Milchtanks müssen nach jeder Entleerung in der Betriebsreinigungsstation für Milchtankwagen gereinigt und desinfiziert werden. Nach der Reinigung müssen die Tanks verplombt werden, was in den Transportpapieren entsprechend zu vermerken ist.

    Werden die Plomben durch den Werkschutz geöffnet, so müssen die Tanks durch den Werkschutz erneut verplombt werden. In den Transportpapieren oder auf dem

Hygienepass ist zu vermerken: „Der Tank wurde zu Prüfungszwecken geöffnet und durch den Werkschutz erneut verplombt".

16. Die mikrobiologische Kontrolle der gereinigten Anlagen muss durch das Betriebslabor ohne Ankündigung unter Berücksichtigung der Einträge im Anlagenreinigungsjournal erfolgen.

    Ergebnisse der bakteriologischen Untersuchungen von Reinigungsabwasser, die die ungenügende Reinigung und Desinfektion der Anlagen belegen, sind durch die Mitarbeiter des Labors am Schwarzen Brett unter Benennung der Person auszuhängen, die für den Hygienezustand des entsprechenden Bereichs verantwortlich ist.

17. In spezialisierten Betrieben und Produktionsbereichen für die Herstellung von flüssigen und pastenartigen Milcherzeugnissen für Kleinkinder müssen die Reinigung und Desinfektion der Anlagen, die Kontrolle der Konzentration der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die Einhaltung der Vorschriften zur Hygienebehandlung automatisch erfolgen.

    Das System der Reinigung von Anlagen und Rohrleitungen muss aus mehreren autonomen Kreisläufen bestehen:

    - Anlagen und Rohrleitungen für Rohmilch und unpasteurisierte Lösungen von Lebensmittelkomponenten;
    - Sterilisatoren, Pasteurisatoren und Anlagen, die zu einer gemeinsamen Anordnung gehören;
    - Behälter, Milchleitungen und Abfüllanlagen für sterilisierte Milcherzeugnisse;
    - Behälter, Milchleitungen und Abfüllanlagen des Betriebsbereichs für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen für Kinder;
    - Behälter, Milchleitungen und Abfüllanlagen des Betriebsbereichs für die Herstellung von Kefir;
    - Anlagen für die Herstellung von Quark.

18. Für kleine Produktionsbereiche für die Herstellung von Kindernahrung (bis zu 5 t) muss die Reinigung der Anlagen und Rohrleitungen über folgende Kreisläufe verfügen:

    - Anlagen und Rohrleitungen für Rohmilch und unpasteurisierte Lösungen von Lebensmittelkomponenten;

- Sterilisatoren, Pasteurisatoren und Anlagen, die zu einer gemeinsamen Anordnung gehören; Behälter, Milchleitungen und Abfüllanlagen für sterilisierte Milcherzeugnisse;
- Anlagen für die Herstellung von Quark, Anlagen für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen und Kefir, Abfüllanlagen der Betriebsbereiche für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen und Kefir für Kinder (die Reinigung hat in der vorstehenden Reihenfolge zu erfolgen).

VI. Die Einhaltung veterinärrechtlicher Anforderungen bei der Inspektion der technologischen Prozesse im Betrieb

1. Sämtliche Prozesse bei der Anlieferung, Verarbeitung und Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen müssen unter Bedingungen erfolgen, die gründliche Sauberkeit und Schutz vor Verschmutzung und Beschädigung gewährleisten und den Eintrag von Fremdkörpern und Fremdstoffen verhindern.
2. Die Milcherzeugnisse müssen in strenger Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften hergestellt werden.
3. Die Betriebe dürfen keine Milch ohne veterinärrechtliche Begleitpapiere (Tiergesundheitszertifikate oder Veterinärbescheinigungen), die die Freiheit der Milchbetriebe und industrieller Milchviehanlagen (-komplexe) von Tierkrankheiten bestätigen und vom staatlichen Veterinärdienst ausgestellt worden sind, annehmen.
4. Milch, Rahm, Zusatzrohstoffe und Materialien, die zur Verarbeitung angeliefert werden, müssen den Anforderungen der einschlägigen Rechtsvorschriften entsprechen.
5. Milch für die Herstellung von Milcherzeugnissen für Kinder muss von speziell festgelegten Milchbetrieben in Abstimmung mit dem staatlichen Veterinärdienst bezogen werden und den Anforderungen der Rechtsvorschriften für diese Milch entsprechen.
6. Bei der Lagerung von Rohmilch in einem Betrieb, der die Primärverarbeitung der Milch (Filtern und Kühlen) vornimmt, sind folgende veterinärrechtliche Anforderungen zwingend einzuhalten:
   - die Rohmilch muss nach dem Melken des Viehs gereinigt und innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 4 °C ± 2 °C gekühlt werden;

- die Lagerung von Rohmilch durch den Erzeuger ist bei einer Temperatur von 4 °C ± 2 °C zulässig, jedoch höchstens für die Dauer von 24 Stunden einschließlich der Transportzeit; die Lagerung von Rohrahm ist bei einer Temperatur von höchstens 8 °C für höchstens 36 Stunden einschließlich der Transportzeit zulässig;
- übernommene gekühlte Milch darf nicht mit gelagerter (gekühlter) Milch vermengt werden.

Die Milch ist in diesen Betrieben in folgenden Fällen zu pasteurisieren:

- Rohmilchsäuregrad 19 – 21 Grad Turner;
- Lagerung der Rohmilch für eine Dauer von über sechs Stunden;
- Transport von Rohmilch, dessen Dauer die zulässige Dauer der Lagerung von gekühlter Rohmilch um bis zu 25 % überschreitet.

7. Unmittelbar vor der Übernahme der Milch müssen die Milchschläuche und Milchtankstutzen desinfiziert und mit Trinkwasser abgespült werden. Nach Abschluss der Milchanlieferung müssen die Schläuche gereinigt, desinfiziert, mit einer Verschlusskappe oder einem wasserdichten Überzug verschlossen und in Halterungen aufgehängt werden. Die Reinigungs- und Desinfektionslösungen für die Behandlung der Schläuche und Tankstutzen müssen in speziell gekennzeichneten Behältern aufbewahrt werden.
8. Die angelieferte Milch und der angelieferte Rahm sind zu filtern und unverzüglich auf (4+2) °C zu kühlen oder sofort der Pasteurisation zuzuführen. Die Lagerung von Rohmilch durch den Erzeuger ist bei einer Temperatur von 4 °C ± 2 °C zulässig, jedoch höchstens für die Dauer von 24 Stunden einschließlich der Transportzeit; die Lagerung von Rohrahm ist bei einer Temperatur von höchstens 8 °C für höchstens 36 Stunden einschließlich der Transportzeit zulässig.
9. Für die Lagerung von Rohmilch und pasteurisierter Milch müssen separate Tanks sowie für die Zufuhr der Milch separate Milchleitungen vorgesehen sein.

   Die Tanks für die Lagerung von Rohmilch und pasteurisierter Milch müssen gekennzeichnet sein.
10. Die Entrahmung, Standardisierung und Homogenisierung der Milch und des Rahms müssen vor der Pasteurisation erfolgen. Die Homogenisierung nach der Pasteurisation ist bei einer Temperatur vom mindestens 60 °C zulässig. Im Fall der Entrahmung von

pasteurisierter Milch sind der erhaltene Rahm, die entrahmte Milch oder das standardisierte Gemisch zusätzlich zu pasteurisieren.

11. Vor Inbetriebnahme der Pasteurisier- und Kühlanlagen muss der Anlagenführer überprüfen, ob die Geräte mit Papier und Tinte für die Aufzeichnung des Thermogramms ausgestattet sind und ob das Rückschlagventil für unfertig pasteurisierte Milch, die Schreiber und das System der automatischen Regulierung der Pasteurisationstemperatur der Milch funktionstüchtig sind.

12. Auf dem Kontrollthermogramm der Pasteurisationstemperatur muss der Anlagenführer während eines jeden Arbeitszyklus seinen Namen, Typ und Nummer des Pasteurisators, das Datum, die Bezeichnung des Erzeugnisses, für das die Milch pasteurisiert wird, Arbeitsbeginn und -ende sowie den Verlauf des technologischen Prozesses (Reinigung, Desinfektion, Pasteurisation der Milch mit Erläuterung der Ursachen für Abweichungen von dem vorgeschriebenen Verfahren) mit Tinte vermerken.

    Die Thermogramme müssen vom technologischen Dienst und dem Labor des Betriebs ausgewertet werden und sind für ein Jahr im Betriebslabor aufzubewahren.

13. Sind keine Kontroll- und Erfassungsgeräte vorhanden, so hat die Kontrolle der Pasteurisationstemperatur durch die Anlagenführer (stündlich durch Temperaturmessung und entsprechende Einträge im Anlagenbuch) und das Labor (3 – 4 mal pro Schicht) zu erfolgen.

14. Die Kontrolle der Wirksamkeit des Pasteurisierungsprozesses erfolgt durch eines der folgenden Verfahren:

    a) biochemisches Verfahren (in Abhängigkeit von der Pasteurisationstemperatur Phosphatase- oder Peroxydaseprobe und Fermentproben) durch Versuche an Proben der Milch oder der Produkte ihrer Verarbeitung; die Entnahme solcher Proben erfolgt aus jedem Behälter nach seiner Befüllung mit pasteurisierten Erzeugnissen;

    b) mikrobiologisches Verfahren durch Versuche an Proben der Milch oder der Produkte ihrer Verarbeitung auf das Vorhandensein für die Hygiene relevanter Indikatormikroorganismen; die Entnahme solcher Proben erfolgt nach der Kühlung von Erzeugnissen, die wärmebehandelt wurden; die Häufigkeit der Kontrolle der Wirksamkeit des Pasteurisierungsprozesses wird durch das Betriebskontrollprogramm festgelegt.

15. Die Kontrolle der Wirksamkeit der Sterilisation erfolgt durch Versuche an Proben der Milch oder der Produkte ihrer Verarbeitung, um zu überprüfen, ob sie den industriellen Sterilitätsanforderungen entsprechen. Die Häufigkeit der Kontrolle der Wirksamkeit der Sterilisation und des Ultrapasteurisierungsprozesses wird durch das Programm der betrieblichen Eigenkontrollen festgelegt.

16. Nach der Pasteurisierung werden Milch und Rahm innerhalb von zwei Stunden auf mindestens 6 °C abgekühlt.

17. Im Verarbeitungsbereich muss ein Journal über die Bewegung der pasteurisierten Milch unter Angabe des Zeitpunkts der Befüllung und Entleerung der Tanks geführt werden.

18. Bei der Herstellung von Sauermilcherzeugnissen muss die Temperatur der Milch, des Rahms oder des standardisierten Gemisches der Ausgangsprodukte der Milchverarbeitung bis auf Säuerungstemperatur gesenkt werden. Es ist strengstens untersagt, pasteurisierte Milch, Rahm oder das standardisierte Gemisch der Ausgangsprodukte der Milchverarbeitung bei Säuerungstemperatur ohne Säurewecker abzulagern.

    Sofern es die Produktion erfordert, kann pasteurisierte Milch bis auf eine Temperatur von (4+2) °C gekühlt und höchstens sechs Stunden bis zur Verwendung gelagert werden. Im Fall einer längeren Lagerung muss sie vor der Ansäuerung erneut pasteurisiert werden.

19. Für die Herstellung von Sahne wird nur frischer Rahm verwendet, die Ansäuerung von Rahm mit erhöhtem Säuregrad ist nicht zulässig.

    Sahne muss im Reservoirverfahren in verschlossenen Behältern hergestellt werden.

    Es ist erforderlich, die Pasteurisationstemperatur für Rahm, die quantitativen Normen des Säureweckereintrags, die Temperatur und die Dauer der Ansäuerung streng nach Vorschrift einzuhalten.

20. Käse (Hart- und Weichkäse) darf nur aus pasteurisierter Milch hergestellt werden. Es ist erforderlich, die durch Rechtsvorschriften, Standards und technologische Anweisungen vorgeschriebenen Fristen und Bedingungen für die Käsereifung strikt einzuhalten. Der Vertrieb von Käse, der nicht über die vorgeschriebene Zeit gereift ist, ist nicht zulässig.

21. Käselager müssen mit Regalen und Gestellen ausgestattet sein, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

22. Es ist strengstens untersagt, während der Produktion Instandsetzungs- und Desinfektionsarbeiten in den Produktionsräumen durchzuführen, Instandsetzungswerkzeuge dürfen nicht in den Produktionsbereichen belassen werden;

während des Produktionszyklus dürfen Anlagen nur dann instandgesetzt werden, wenn sie durch mobile (Schutz-) Vorrichtungen abgeschirmt werden.

In jedem Produktionsbereich muss ein Nachweis über zerbrechliche Gegenstände geführt werden und ein Auszug aus der Anweisung über die Vermeidung von Fremdkörpereintrag in die Milcherzeugnisse ausliegen.

23. Die Bereitstellung von Transportbehältern und anderen Materialien für die Verpackung der fertigen Erzeugnisse muss über Gänge oder den Versandbereich unter Umgehung der anderen Produktionsräume erfolgen.

    Die Lagerung von Transportbehältern und Verpackungsmaterial unmittelbar in den Produktionsbereichen ist nicht zulässig. Sie müssen in einem separaten Raum gelagert werden.

24. Die Kennzeichnung der Erzeugnisse muss in strenger Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften erfolgen.

25. Die Temperatur und Feuchtigkeit im Lagerraum oder in der Lagerhalle für fertige Erzeugnisse sowie das Verfahren und die Fristen für den Vertrieb der fertigen Erzeugnisse müssen durch das Labor 2 – 3 mal pro Schicht kontrolliert werden. Die Kontrollergebnisse sind in einem besonderen Lagerbuch festzuhalten.

26. Die Einlagerung von Rohstoffen, Vorräten und fertigen Erzeugnissen im Lagerraum oder in der Lagerhalle hat strikt nach Chargen mit Angabe des Datums, der Produktionsschicht und der Chargennummer zu erfolgen.

27. Der Hersteller muss für jede Charge verzehrfertiger Erzeugnisse, die vom Betrieb in den Verkehr gebracht wird, eine Qualitäts- und Sicherheitsbescheinigung ausstellen.

28. Erzeugnisse in verschmutzten oder beschädigten Verpackungen oder mit undeutlicher Kennzeichnung oder beschädigter Plombe dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

29. Räume, Gänge und Luftkanäle mit Luftkühlern werden zur Schimmelbekämpfung mit antiseptischen Mitteln behandelt, die für den Einsatz in milchverarbeitenden Betrieben zugelassen sind.

30. In den Kühlräumen werden sämtliche Güter in Transportbehältern auf Gittern oder Paletten abgestellt, die in regelmäßigen Abständen zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die Lagerung von Erzeugnissen in Kannen ist zulässig.

31. Die Bewertung des Hygienezustands der Räume und die Anordnung der Durchführung einer Desinfektion erfolgt durch den Produktionsleiter oder den Leiter des Betriebslabors.

32. Die Effektivität der Desinfektion der Räume wird durch mikrobiologische Analysen bestimmt.

33. Die Kontrolle der angelieferten Rohstoffe, der fertigen Erzeugnisse, der technologischen Prozesse, der veterinärrechtlichen Anforderungen und Hygieneanforderungen an die Produktion muss durch das Betriebslabor in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften erfolgen.

VII. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Herstellung der Milchsäure bildenden Starterkulturen im Betrieb

1. Die Zubereitung der Starterkulturen für Labor- und Produktionszwecke muss in strenger Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften erfolgen.

2. Im mikrobiologischen Labor muss eine Abteilung oder ein Arbeitsbereich für die Zubereitung von Laborstarterkulturen und die Arbeit mit Reinkulturen eingerichtet sein. Es ist verboten, Thermostate und Kühlschränke, die für die Zubereitung und Lagerung der Starterkulturen verwendet werden, für andere Zwecke zu verwenden.

3. Die Abteilung für die Zubereitung von Starterkulturen muss im Produktionsgebäude untergebracht, von den Produktionsräumen abgetrennt und in minimaler Entfernung von den Produktionsbereichen gelegen sein, die die Starterkulturen. Der Raum für die Zubereitung der Starterkulturen darf kein Durchgangsraum sein. Am Eingang in den Raum für die Starterkulturenzubereitung müssen sich ein Vorraum für das Wechseln der Hygienebekleidung und eine Desinfektionsmatte befinden.

4. In der Kulturenabteilung müssen einzelne Räume für die Zubereitung von Einstammkulturen, Starterkulturen für die Kefirherstellung und acidophilen Starterkulturen sowie für die Reinigung, Desinfektion und Lagerung des Geschirrs und der Geräte eingerichtet sein.

   In kleinen Betrieben (Verarbeitung von max. 25 t/Schicht) und bei der Zubereitung von Starterkulturen in kleinen Mengen ist es zulässig, Einstammkulturen, Starterkulturen für die Kefirherstellung und acidophile Starterkulturen in einem Raum zuzubereiten. Die Behälter für deren Zubereitung und die Rohrleitungen für die Zufuhr der Starterkulturen müssen voneinander getrennt sein.

5. In der Kulturenabteilung dürfen sich keine Hauptleitungen (Dampf, Kälte oder Lüftung) und Abwasserfallrohre befinden.

6. Die zugeführte Außenluft muss in mechanischen Druckbelüftungssystemen von Staub gereinigt werden. Die Bewegung von Luft durch Durchzug ist nicht zulässig.

7. Für die Sterilisation der Luft müssen in den Kulturenabteilungen und im Vorraum Bakterizidlampen angebracht sein.

8. Der Zugang zur Kulturenabteilung ist nur für Mitarbeiter gestattet, die Starterkulturen herstellen und die entsprechenden Räume reinigen.

9. Die Transportbehälter und Geräte der Kulturenabteilung müssen gekennzeichnet sein.

10. Die Transportbehälter und Geräte müssen nach erfolgter Verwendung einer gründlichen sanitären Behandlung unterzogen werden (Reinigung und Desinfektion mit Chlorkalklösung und mittels Dampfsterilisation).

    Saubere Transportbehälter und Geräte müssen mit sauberem Pergamentpapier oder Polyethylenfolie abgedeckt und bis zur Verwendung in desinfizierten Gestellen oder auf speziellen Untersätzen gelagert werden. Übersteigt die Lagerungsdauer 24 Stunden, so sind die sauberen Transportbehälter und Geräte erneut zu desinfizieren.

11. Die Sterilisation von Milch für die Zubereitung von Zwischenkulturen auf der Grundlage von sterilisierter Milch muss in der Kulturenabteilung oder im mikrobiologischen Labor erfolgen.

12. Bei der Zubereitung der Starterkulturen auf der Grundlage von pasteurisierter Milch muss der gesamte Zubereitungsprozess (Pasteurisation und Kühlung der Milch auf Säuerungstemperatur, Ansetzen, Ansäuerung und Kühlung der Starterkultur) in einem Behälter erfolgen.

13. Für jede Starterkultur-Charge ist eine Qualitäts- und Sicherheitsbescheinigung auszustellen, wonach die Starterkulturen der Produktion zugeführt werden können.

14. Die Verwendung von Starterkulturen (getrockneter Starterkulturen-, Labor- oder Produktionskulturen) mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum sowie von Produktionskulturen mit einem erhöhten Säuregehalt ist nicht zulässig.

15. Die Starterkulturen muss über möglichst kurze, gründlich gereinigte und desinfizierte Rohrleitungen in die Säuerungsbehälter befördert werden.

    Werden nur geringe Mengen Starterkulturen und Zwischenkulturen auf der Grundlage von

sterilisierter Milch verwendet, so kann er in geschlossenen Behältern transportiert werden. In diesem Fall müssen die Ränder des Behälters für den Transport der Starterkulturen vor dem Umschütten der Starterkultur mit Alkohol abgewischt und abgeflammt werden. Der Mitarbeiter, der den Raum mit der Starterkultur betritt, muss einen sauberen Arbeitskittel anlegen sowie seine Hände gründlich waschen und desinfizieren.

16. Die Zubereitung von Laborkulturen und die Kontrolle der Qualität der Labor-, Zwischen- und Produktionskulturen sowie des aktivierten Bakterienkonzentrats erfolgt durch den Mikrobiologen des Betriebslabors.

VIII. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Organisation der Laborkontrollen im Betrieb

1. Milchverarbeitende Betriebe müssen über Betriebslabore verfügen, deren Aufgabe es ist, die täglichen Laborkontrollen zur Gewährleistung der Produktion für den Verbraucher unbedenklicher Erzeugnisse.
2. Die Laborkontrollen des Betriebslabors umfassen die Überprüfung der Qualität der angelieferten Milch und des angelieferten Rahms, der Zusatzstoffe, der Starterkulturen und der fertigen Erzeugnisse sowie die Kontrolle der Einhaltung der technologischen, veterinärhygienischen und hygienischen Anforderungen an die Produktion.
3. Bei der Schaffung betrieblicher Laborkontrollen sind die geltenden Rechtsvorschriften zugrunde zu legen.
4. Die fertigen Erzeugnisse (Milch, Sahne, Sauermilchgetränke) müssen vom Betriebslabor mindestens einmal alle Tage auf mikrobiologische Sicherheitsparameter sowie Sahne und Quark mindestens einmal alle drei Tage kontrolliert werden.
5. Der Hygienezustand der Anlagen ist für jede Anlage mindestens einmal pro Dekade zu bewerten.
6. Die Sauberkeit der Hände jedes einzelnen Mitarbeiters ist vom Betriebslabor mindestens dreimal im Monat zu kontrollieren.
7. Zur Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen muss im Betriebslabor ein Arbeitsbereich eingerichtet sein, der aus zwei Räumen besteht, von denen einer (der Arbeitsbereichsvorraum) zum Anlegen der Arbeitsschutzbekleidung (Arbeitskittel, Kopfhaube oder Kopftuch) vor dem Betreten des Arbeitsbereichs dient.

8. Die Sterilisation von Geschirr und Nährmedien erfolgt in Dampfsterilisationsapparate, für die ein spezieller isolierter Raum bereitgestellt werden muss.

   Steriles Geschirr muss in fest verschließbaren Schränken oder Kisten gelagert werden. Die Lagerungsdauer des sterilen Geschirrs darf 30 Tage nicht überschreiten. Sterile Medien werden höchstens 14 Tage im Kühlschrank bei einer Temperatur von 4 bis 6 °C gelagert.

9. Verfügt der Betrieb über kein mikrobiologisches Labor, so kann die genannte Kontrolle auf vertraglicher Grundlage durch andere akkreditierte Labore erfolgen.

10. Die Betriebslabore von milchverarbeitenden Betrieben müssen für die Durchführung von Untersuchungen auf Parameter, die die Sicherheit der hergestellten Erzeugnisse charakterisieren, akkreditiert sein.

IX. Die Einhaltung von Anforderungen beim Transport von Milch und Milcherzeugnissen

Für den Transport von Milch und Milcherzeugnissen müssen Spezialverkehrträger bereitgestellt werden (Transport per Straße, Schiene, Luft und Wasser).

1. Der Transport von Milch und Milcherzeugnissen muss in Kühlwagen, speziellen Milchtankwagen und Fahrzeugen mit isothermischem Fahrzeugaufbauten erfolgen.

2. Die Beförderung von Milcherzeugnissen in Transportbehältern auf Anhängern ist zulässig, wenn sie sorgfältig mit sauberen Planen abgedeckt werden.

3. Die für die Beförderung von Milch und Milcherzeugnissen eingesetzten Transportmittel, müssen sauber und funktionstüchtig sein, ihre Fahrzeugaufbauten müssen einen leicht zu reinigenden Belag besitzen. Für jedes Kraftfahrzeug muss einen Hygienepass mit einer Gültigkeitsdauer von höchstens sechs Monaten ausgestellt sein. Kraftfahrzeuge ohne Hygienepass dürfen das Betriebsgelände nicht befahren.

   Die Verwaltung des Betriebs muss Mitarbeiter bestimmt werden, der dauerhaft für die Kontrolle des Zustands der Beförderungsmittel verantwortlich ist. Ohne die Überprüfung des Transportmittels durch eine verantwortliche Person und ihre Genehmigung ist die Verladung nicht zulässig.

4. Es ist verboten, Milcherzeugnisse zusammen mit frischen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Gemüse oder Obst) und Fertigerzeugnissen beziehungsweise mit

Transportmitteln zu befördern, die vorher für die Beförderung von giftigen Chemikalien, Benzin, Kerosin und anderen geruchsintensiven und giftigen Stoffen eingesetzt wurden.

5. Im Sommer darf die Dauer der Verladung und Beförderung schnell verderblicher Vollmilcherzeugnisse beim Transport mit Kühlwagen maximal sechs Stunden und beim Transport mit Spezialkraftfahrzeugen und Anhängern maximal zwei Stunden betragen.
6. Der Kraftfahrer der Spedition (Spediteur) muss einen persönlichen Gesundheitspass mit dem Nachweis der erforderlichen ärztlichen Untersuchungen und Hygieneschulungen mit sich führen, Arbeitsschutzbekleidung tragen und die Regeln der Personalhygiene und die Regeln für den Transport von Milcherzeugnissen strikt einhalten.
7. Die sanitäre Behandlung von Transportmitteln, die für die Beförderung von Milch ohne Transportbehälter vorgesehen sind, und von Kannen muss in der Molkerei in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften erfolgen. Die durchgeführte Behandlung ist im Fahrauftrag zu vermerken; ohne diesen Vermerk darf das Fahrzeug das Betriebsgelände nicht verlassen.

X. Die Einhaltung von Anforderungen bei der Planung und Durchführung von Desinfektionsmaßnahmen

Im milchverarbeitenden Betrieb sind permanente (tägliche) betriebliche Eigenkontrollen der Qualität der sanitären Behandlung und Desinfektion zu gewährleisten.

Gegenstand der Kontrolle sind Planung und Durchführung der Säuberung, Reinigung und Desinfektion der Oberflächen in den Produktionsräumen und Kühlräumen, der Produktionsanlagen, Arbeitsgeräte und Transportmittel sowie die Ergebnisse der Laboruntersuchungen, die die Qualität der durchgeführten Maßnahmen charakterisieren.

XI. Die Einhaltung von Anforderungen bei der Kontrolle der Erstellung und Umsetzung von Schädlingsbekämpfungsprogrammen (Insekten und Nagetieren) im Betrieb

Im Betrieb muss ein offizielles Prophylaxeprogramm zur Schädlingsbekämpfung vorhanden sein. Die Umsetzung der Arbeiten (Maßnahmen) zur Schädlingsbekämpfung erfolgt nach Maßgabe der Rechtsvorschriften und einschlägigen Anforderungen (Reglements, Empfehlungen).

Sämtliche Fenster, Lüftungsgitter usw. müssen gegen das Eindringen von Insekten, Nagetieren und Vögeln geschützt sein.

XII. Die Anforderungen an die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften zur Personalhygiene durch die Mitarbeiter des Betriebes

Im milchverarbeitenden Betrieb muss die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften zur Personalhygiene gewährleistet sein.

Dabei sollte die Verwaltung des Betriebs auf Folgendes zu achten:

1. Schulung des Personals. Zur Minimierung der Möglichkeiten einer Verunreinigung der Lebensmittel, müssen die Produktionsbereichsleiter fortwährend Schulungen des gesamten Personals zur den Grundsätzen der Personalhygiene durchführen.
2. Ärztliche Untersuchung. Mitarbeiter, die unmittelbaren Kontakt mit unverpackten Lebensmitteln haben, sind ärztlich zu untersuchen, und das sowohl vor der Einstellung als auch in der Zeit ihrer Beschäftigung, soweit hierfür Vorschriften von Klinikern und Epidemiologen bestehen.

   Krankheiten, die durch Kontakt übertragen werden. Der Betriebsleiter muss gewährleisten, dass Lebensmittel nicht durch kranke Mitarbeiter kontaminiert werden. Es ist erforderlich, dass jeder Mitarbeiter, der sich krank fühlt oder den Verdacht hat, erkrankt zu sein, dieses unverzüglich meldet.
3. Verletzungen. Ein Mitarbeiter, der eine offene Schnitt- oder sonstige Wunde hat, darf die Verarbeitung von Lebensmitteln erst fortsetzen, nachdem die Wunde verbunden oder mit einem wasserundurchlässigen Material abgedeckt wurde. Für diese Zwecke ist ein Erste-Hilfe-Kasten bereitzuhalten.
4. Händewaschen. Jeder Experte, der in der Lebensmittelproduktion arbeitet, muss seine Hände mit den entsprechenden Desinfektionsmitteln gründlich waschen. Die Hände müssen stets vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettengang, nach der Arbeit mit Materialien, die die Hände verschmutzen, und in allen sonstigen Fällen einer möglichen Kontamination der Hände gewaschen werden.
5. Das Tragen von Hygiene- und Arbeitsschutzbekleidung. Jeder Experte, der in der Lebensmittelproduktion arbeitet, muss stets Hygiene- und Arbeitsschutzbekleidung sowie entsprechendes Schuhwerk, eine Kopfbedeckung (Kopftuch, Mütze, Haarnetz, Kopfhaube

oder Kappe), einen Arbeitskittel, eine Arbeitsschürze (diese Bekleidungsstücke dürfen den Boden nicht berühren), Ärmelüberzüge und Hygienemasken tragen, die der jeweiligen Arbeitsart entsprechen und stets sauber sein müssen. Weder an den Händen noch an der Bekleidung darf Schmuck getragen werden.

6. Handschuhe. Werden bei der Arbeit Handschuhe verwendet, so müssen sie sicher, unbeschädigt und sauber sein. Das Tragen von Handschuhen befreit den Mitarbeiter nicht vom Händewaschen.

7. Verhalten des Personals. Auf dem Gelände, wo Lebensmittel verarbeitet werden, ist es verboten zu essen, zu rauchen, Kaugummi zu kauen, Nüsse oder Sonnenblumenkerne zu verzehren und zu spucken. Ferner dürfen Mitarbeiter in Hygienebekleidung nicht aus dem Wartebereich vor der Schlachtung, aus den Räumen für die Primärverarbeitung von Geflügel und dem Verarbeitungsbereich für technische Erzeugnisse in die Räume für Fertigerzeugnisse begeben (und umgekehrt) oder das Betriebsgelände verlassen.

8. Besucher. Für Besucher, die die Lebensmittel kontaminieren könnten, sind Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten, . In solchen Fällen ist ihnen Schutzbekleidung anzubieten und die Einhaltung der entsprechenden Regeln zu fordern.

Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission Nr. 94 vom 09.10.2014 "Über die Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden"

Quelle: **ConsultantPlus**

www.consultant.ru

Speicherdatum: 24.11.2014

Nichtamtliche Übersetzung aus dem Russischen

RAT DER EURASISCHEN WIRTSCHAFTSKOMMISSION

BESCHLUSS

NR. 94 VOM 9. OKTOBER 2014

ÜBER DIE BESTIMMUNGEN ÜBER DIE EINHEITLICHE DURCHFÜHRUNG GEMEINSAMER KONTROLLEN VON OBJEKTEN UND PROBENAHME BEI WAREN (ERZEUGNISSEN), DIE VETERINÄRRECHTLICH KONTROLLIERT (ÜBERWACHT) WERDEN

Gemäß Artikel 3 des Vertrages über die Eurasische Wirtschaftskommission vom 18. November 2011, dem Arbeitsstatut der Eurasischen Wirtschaftskommission, bestätigt mit Beschluss des Obersten Eurasischen Wirtschaftsrates Nr. 1 vom 18. November 2011 und Artikel 7 des Abkommens der Zollunion über veterinär- und hygienerechtliche Maßnahmen vom 11. Dezember 2009 hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission beschlossen:

1. Die anliegenden Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden, zu bestätigen.

2. Den Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 834 vom 18. Oktober 2011 "Über die Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden", außer Kraft zu setzen.

3. Der vorliegende Beschluss tritt mit Ablauf von 30 Kalendertagen nach dem Datum seiner amtlichen Bekanntmachung in Kraft, davon ausgenommen sind Punkt 11 и Unterpunkt "g" des Punktes 48 der mit dem vorliegenden Beschluss bestätigten Bestimmungen, die mit dem Tag des Beitritts der Republik Kasachstan zur Welthandelsorganisation in Kraft treten.

Die Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

Für die Republik Belarus	Für die Republik Kasachstan	Für die Russische Föderation
S. RUMAS	B. SAGINTAJEW	I. SCHUWALOW

BESTÄTIGT
MIT BESCHLUSS DES RATES DER EURASISCHEN
WIRTSCHAFTSKOMMISSION
NR. 94 VOM 9. OKTOBER 2014

BESTIMMUNGEN

ÜBER DIE EINHEITLICHE DURCHFÜHRUNG GEMEINSAMER KONTROLLEN VON OBJEKTEN UND PROBENAHME BEI WAREN (ERZEUGNISSEN), DIE VETERINÄRRECHTLICH KONTROLLIERT (ÜBERWACHT) WERDEN

I. Allgemeine Bestimmungen

1. Die vorliegenden Bestimmungen wurden zwecks Umsetzung des Abkommens der Zollunion über veterinär- und hygienerechtliche Maßnahmen vom 11. Dezember 2009 erarbeitet:

2. Durch die vorliegenden Bestimmungen werden die allgemeinen Grundsätze für die Gewährleistung der Sicherheit von Tieren und bei der Herstellung (Produktion), Verarbeitung, Beförderung und (oder) Lagerung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die in dem mit Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 317 vom 18. Juni 2010 bestätigten Einheitlichen Verzeichnis der Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden (im Weiteren "einheitliches Warenverzeichnis" genannt), aufgeführt sind und in das Zollgebiet der Zollunion aus Drittländern eingeführt bzw. zwischen den Hoheitsgebieten eines Mitgliedstaates der Zollunion (im Weiteren "Mitgliedstaat" genannt) verbracht werden, sowie die Grundsätze für die Organisation von Audits amtlicher Überwachungssysteme von Drittsaaten und gemeinsamer Kontrollen (Inspektionen) an der Herstellung (Produktion), Verarbeitung, Beförderung und (oder) Lagerung geregelter Waren (Erzeugnisse) beteiligter Organisationen und Personen und die Übernahme von Garantien festgelegt.

3. Die gemeinsamen Kontrollen (Inspektionen) von Kontrollobjekten werden nach Maßgabe der vorliegenden Bestimmungen in den folgenden Fällen durchgeführt:

Kontrollen (Inspektionen) von Unternehmen in Drittstaaten, in denen kein Audit des amtlichen Überwachungssystems durchgeführt wird bzw. wenn das Ergebnis des Audits des amtlichen Überwachungssystems nicht zufriedenstellend ist, um diese Unternehmen in das Register der Drittlandsunternehmen aufzunehmen (siehe Abschnitt VI der vorliegenden Bestimmungen);

Kontrollen (Inspektionen) von Unternehmen in Drittstaaten, in denen kein Audit des amtlichen Überwachungssystems durchgeführt wird bzw. wenn das Ergebnis des Audits des amtlichen Überwachungssystems nicht zufriedenstellend ist, um die Aufnahme dieser Unternehmens in das Register der Drittlandsunternehmen zu bestätigten (siehe Abschnitt VI der vorliegenden Bestimmungen);

Kontrollen (Inspektionen) von Unternehmen in Drittstaaten während eines Audits (eines erneuten Audits) des amtlichen Überwachungssystems, um (erneut) zu bestätigen, dass die Ergreifung von Maßnahmen und das amtliche Überwachungssystem des Drittstaates ein Schutzniveau gewährleisten, dass zumindest ein gemäß den vorliegenden Anforderungen der Zollunion festgelegtes gleichwertiges Schutzniveau gewährleistet (siehe Abschnitt VI der vorliegenden Bestimmungen);

Kontrollen (Inspektionen) von Unternehmen der Mitgliedstaaten, um diese Unternehmen in das Register der Unternehmen der Zollunion aufzunehmen (siehe Abschnitt VII der vorliegenden Bestimmungen);

Kontrollen (Inspektionen) der in das Register der Unternehmen der Zollunion aufgenommenen Unternehmen

der Mitgliedstaaten zur Umsetzung der Veterinärkontrollen (-überwachung), (siehe Abschnitt VIII der vorliegenden Bestimmungen).

4. Bei der Durchführung von Audits eines amtlichen Überwachungssystems eines Drittlandes und Kontrollen (Inspektionen) der Kontrollobjekte berücksichtigen die bevollmächtigen Behörden der Mitgliedstaaten die vorhandenen Handelsbedingungen unter Berücksichtigung der Geschichte der Handelsbeziehungen und der Angaben zur Konformität mit den Anforderungen der Zollunion in Bezug auf jene Drittländer, aus denen die entsprechenden Waren (Erzeugnisse) in die Zollunion eingeführt werden.

II. Begriffe und Definitionen

5. In den vorliegenden Bestimmungen werden folgende Begriffe und Definitionen verwendet:

„Audit eines ausländischen amtlichen Überwachungssystems“ - ein Verfahren, bei dem festgestellt wird, ob das ausländische amtliche Überwachungssystem in der Lage ist, ein Schutzniveau für geregelte Waren (Erzeugnisse) zu gewährleisten, das dem gemäß Anforderungen der Zollunion festgelegten Schutzniveau mindestens gleichwertig ist;

„Vorortkontrolle (-inspektion)“ - eine Form der Veterinärkontrolle (-überwachung), die vom Inspektor durch den Besuch des Kontrollobjektes durchgeführt wird;

„einheitliche veterinärrechtlichen Anforderungen“ - die mit Beschluss der Kommission der Zollunion Nr. 317 vom 18. Juni 2010 bestätigten die Einheitlichen veterinärrechtlichen (veterinär- und hygienerechtlichen) Anforderungen an Waren, die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden;

"Zonierung" - Verfahren, die von der zuständigen Behörde oder der bevollmächtigten Behörde angewandt werden, um in einem Gebiet die Subpopulation von Tieren mit einem bestimmten Tiergesundheitsstatus in erster Linie anhand geografischer Kriterien zu bestimmen;

"Inspektor" - eine amtlich bevollmächtigte Person einer bevollmächtigten Behörde des Mitgliedstaates oder der zuständigen Behörde des Drittlandes;

"Inspektor-Auditor" - ein(e) Mitarbeiter(in) einer Behörde oder staatlichen Einrichtung, der(die) über die entsprechenden Kenntnisse und Erfahrungen auf dem Gebiet des Audits und (oder) der Kontrolle (Inspektion) verfügt;

"Quarantäne" - ein System spezieller und organisatorischer Maßnahmen, die die Ausbreitung der gemäß Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten festgelegten Quarantänekrankheiten und besonders gefährlichen Tierkrankheiten verhindern und deren Tilgung gewährleisten sollen;

"Kompartimentierung" - Verfahren, die von der zuständigen Behörde oder der bevollmächtigten Behörde in Zusammenarbeit mit den Herstellern (Produzenten) der Erzeugnisse im Land durchgeführt werden, um die Subpopulation von Tieren und die am Verkehr mit den von den Tieren dieser Subpopulationen gewonnenen tierischen Erzeugnissen beteiligten Organisationen zu bestimmen, die über einen bestimmten vom Verwaltungssystem und durch die Praxis in der Tierhaltung festgelegten und mit der Gewährleistung der biologischen Sicherheit zusammenhängenden Tiergesundheitsstatus verfügen;

"zuständige Behörde" - die Behörde eines Drittlandes, die für die Erarbeitung von Rechtsakten und (oder) die Anwendung von Rechtsvorschriften (oder über beide Funktionen) bei der Durchführung der Kontrollen (Inspektionen) bevollmächtigt ist;

"Monitoring" - die Umsetzung planmäßiger und konsequenter Beobachtungen oder Messungen, um sich einen allgemeinen Eindruck über die Sicherheit der geregelten Waren (Erzeugnisse) und deren Konformität mit den festgelegten Anforderungen zu verschaffen;

"Kontrollobjekt" - eine Organisation oder Person, die an der Herstellung (Produktion), der Verarbeitung, der Beförderung und (oder) der Lagerung geregelter Waren (Erzeugnisse) beteiligt sind;

"geregelte Waren (Erzeugnisse)" - Tiere oder tierische Erzeugnisse, die im einheitlichen Warenverzeichnis aufgeführt sind;

"Register der Unternehmen der Zollunion" - das Register der Organisationen und Personen, die von einem in einen anderen Mitgliedstaat verbrachte geregelte Waren (Erzeugnisse) produzieren, verarbeiten und (oder) lagern;

"Register der Drittlandsunternehmen" - das Register der Organisationen und Personen, die in das Zollgebiet der Zollunion eingeführte geregelte Waren (Erzeugnisse) produzieren, verarbeiten und (oder) lagern;

"Rohware" - sind für die weitere Verarbeitung bestimmte Waren (Erzeugnisse);

"Anforderungen der Zollunion" - sind internationale Normen, Leitlinien und Empfehlungen nach Maßgabe des Beschlusses der Kommission der Zollunion Nr. 721 vom 22. Juni 2011 „Über die Anwendung internationaler Standards, Empfehlungen und Leitlinien“, die mit den veterinär- und hygienerechtlichen Anforderungen an geregelte Waren im Zusammenhang stehen, technische Reglements der Zollunion, die einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen und (oder) diverse Anforderungen der Mitgliedstaaten, die diese mit Drittländern in Veterinärbescheinigungen (Einfuhrbescheinigungen) gemäß "Abschluss- und Übergangsbestimmungen" der einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen sowie obligatorische nationale Anforderungen der Mitgliedstaaten für Waren;

"bevollmächtigte Behörde" - die Behörde eines Mitgliedstaates, die für die Erarbeitung von Rechtsakten und (oder) die Anwendung von Rechtsvorschriften (oder über beide Funktionen) bei der Durchführung der Kontrollen (Inspektionen) bevollmächtigt ist;

"Experte" – ein(e) Mitarbeiter(in) einer Behörde oder einer staatlichen Einrichtung, der(die) die bevollmächtigten Behörden der Mitgliedstaaten bei der Durchführung der Kontrollen (Inspektionen) von Objekten und der Probenahme bei Waren (Erzeugnissen) unterstützt;

III. Allgemeine Prinzipien der Gewährleistung der Sicherheit bei der Herstellung (Produktion), Verarbeitung, Transport und (oder) Lagerung geregelter Waren (Erzeugnisse)

6. Das von den Mitgliedstaaten für die Gewährleistung der Sicherheit bei der Herstellung, Verarbeitung, Transport und (oder) Lagerung geregelter Waren (Erzeugnisse) in Drittländern angewandte Grundprinzip ist die Durchführung eines Audits des ausländischen amtlichen Überwachungssystems.

7. Bei einem erfolgreichen Abschluss des Audits eines ausländischen amtlichen Überwachungssystems erfolgt die Aufnahme von Unternehmen (Personen) in das Register der Drittlandsunternehmen auf der Grundlage einer von der zuständigen Behörde vorgelegten Liste, wenn dies von den Rechtsvorschriften der Zollunion vorgesehen ist.

8. Wenn kein Audit des ausländisches amtlichen Überwachungssystems durchgeführt bzw. wenn es nicht abgeschlossen wurde bzw. wenn im Ergebnis eines solchen Audits für das ausländische amtliche Überwachungssystem nicht bestätigt wurde, dass es ein Schutzniveau gewährleistet, das dem Schutzniveau gemäß Anforderungen der Zollunion mindestens gleichwertig ist, können die Mitgliedstaaten die Aufnahme einer Organisation (von Organisationen) in das Register der Drittlandsunternehmen auf der Grundlage einer gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) bzw. der von der zuständigen Behörde gewährten Garantien vereinbaren.

9. Während der Vorbereitung und der Bestätigung der Ergebnisse der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion)

der Kontrollobjekte und beim Audit eines ausländischen amtlichen Überwachungssystems stellen die Mitgliedstaaten sicher, dass der zuständige Behörde des Drittlandes und den Kontrollobjekte der Zugriff auf ihre Ergebnisse (einschließlich der Möglichkeit einer Vorabeinsichtnahme) gewährt wird.

Zur Gewährleistung des Schutzes vertraulicher Informationen und der Vermeidung von Interessenskonflikten in Bezug auf die zu kontrollierenden (inspizierenden) Kontrollobjekte darf der von den bevollmächtigten Behörden veröffentlichte endgültige Bericht keine Nummer (Identitätskennzeichen) und keinen Namen der an der Herstellung (Produktion), der Verarbeitung, dem Transport und (oder) der Lagerung beteiligten Organisationen und Personen enthalten.

10. Bei der Durchführung gemeinsamer Kontrollen (Inspektionen) der Kontrollobjekte sind die Prinzipien der Zonierung und Kompartimentierung sowie die beim Monitoring der von diesem Kontrollobjekt (dieser Organisation, diesem Unternehmen, dieser Person) produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) gewonnenen Daten, und, falls sich das Kontrollobjekt in einem Drittland befindet - die Daten des Audits des ausländischen amtlichen Überwachungssystems anzuwenden.

ConsultantPlus: Anmerkung:

Punkt 11 der Bestimmungen tritt mit Beitritt der Republik Kasachstan zur Welthandelsorganisation in Kraft.

11. Bei der Durchführung gemeinsamer Kontrollen (Inspektionen) der Kontrollobjekte gemäß den vorliegenden Bestimmungen muss der Inspektor das Kontrollobjekt gemäß Vorgaben der vorliegenden Bestimmungen in der Anlage Nr. 3 kontrollieren und bewerten, und, wenn das Kontrollobjekt den internationalen Normen, Leitlinien und Empfehlungen entspricht, muss es auf der Grundlage des Äquivalenzprinzpips als ein den Anforderungen der Zollunion entsprechendes Objekt anerkannt werden. Falls ein Rechtsakt der Zollunion oder eine obligatorische Anforderung einer nationalen Rechtsvorschrift eines Mitgliedstaates restriktiver sind als die internationale Norm, so ist vom Inspektor, sofern ihm keine entsprechende wissenschaftliche Begründung vorliegt, die Konformität auf der Grundlage der für strengere Maßnahmen geltenden internationalen Normen, Richtlinien oder Empfehlungen gemäß WTO- Übereinkommen über gesundheitspolizeiliche und pflanzenschutzrechtliche Maßnahmen der Welthandelsorganisation vom 15. April 1994 (im Weiteren SPS-Übereinkommen der WTO genannt) zu bewerten. Liegt ein solcher Rechtsakt vor, stellt der Inspektor diesen der zuständigen Behörde zur Verfügung, damit diese gleichwertige Maßnahmen gemäß SPS-Übereinkommen der WTO vorschlagen kann. Wenn ein Unternehmen auf der Grundlage von Garantien der zuständigen Behörde in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen wurde, kontrolliert und bewertet der Inspektor ebenfalls, ob die für die Ausfuhrzertifizierung angewandten Garantien eingehalten werden.

12. Die Inspektoren-Auditoren und Experten der bevollmächtigten Behörde müssen unparteiisch sein. Die Inspektoren-Auditoren und Experten der bevollmächtigten Behörde müssen über entsprechende Qualifikationen, Erfahrungen und Kenntnisse in den entsprechenden Bereichen verfügen. Bei der Bewertung müssen die Inspektoren-Auditoren und Experten der bevollmächtigten Behörde den Schutz vertraulicher Informationen gewährleisten.

IV. Audit ausländischer amtlicher Überwachungssysteme

13. Die Inspektoren-Auditoren, die ein Audit eines ausländischen amtlichen Veterinärüberwachungssystems durchführen, müssen zwischen zwei Szenarien differenzieren:

a) in Bezug auf Länder, aus denen bisher keine geregelten Waren (Erzeugnisse) in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt wurden;

b) in Bezug auf Länder, aus denen bisher geregelte Waren (Erzeugnisse) in das Zollgebiet der Zollunion eingeführt wurden;

14. Um das Verfahren für die Durchführung eines Audits einzuleiten, übermittelt die zuständige Behörde an die bevollmächtigte Behörde eine Anfrage, in der die Gruppen der geregelten Waren (Erzeugnisse) und die Arten der Tätigkeit der Kontrollobjekte aufgeführt sind.

15. Auf der offiziellen Internetseite der Eurasischen Wirtschafskommission (im Weiteren entsprechend „offizielle Internetseite der Kommission", „Kommission genannt") werden Informationen über die von den bevollmächtigten Behörden geplanten Audits ausländischer amtlicher Überwachungssysteme und gemeinsamen Kontrollen (Inspektionen) der Drittlandsunternehmen veröffentlicht, die von den bevollmächtigten Behörden zur Verfügung gestellt und mindestens zweimal jährlich aktualisiert werden.

16. Bei der Bewertung ausländischer amtlicher Überwachungssysteme müssen die Inspektoren die Geschichte der Handelsbeziehungen mit dem entsprechenden Land und die der bevollmächtigten Behörde derzeit vorliegenden Informationen zu den folgenden Aspekten berücksichtigen:

a) Organisation, Struktur und Befugnisse der zuständigen Behörde;

b) Personalausstattung;

c) materielle (einschließlich finanzielle) Ressourcen;

d) verbindliche Dokumentationen und funktionelle Möglichkeiten;

e) das System der Tiergesundheitskontrollen und das System für den Schutz der Gesundheit des Menschen;

f) formale Qualitätssicherungssysteme, unter anderem die Strategie beim Qualitätsmanagement;

g) Bewertung der Leistungsfähigkeit des Überwachungssystems und -programms.

17. Bei der Bewertung des ausländischen amtlichen Überwachungssystems sind von den Inspektoren die in den vorliegenden Bestimmungen festgelegten Prinzipien gemäß Anlage Nr. 2 zu befolgen und die gemäß Gesundheitskodex für Landtiere, Gesundheitskodex für Wassertiere der Weltorganisation für Tiergesundheit (im Weiteren OIE genannt) sowie den Dokumenten der Codex Alimentarius Kommission und anderen von der Welthandelsorganisation anerkannten internationalen Normen und Leitlinien festgelegten Bewertungskriterien anzuwenden.

18. Die erste Bewertungsphase beinhaltet die Analyse der Dokumente. Zu diesem Zweck übermittelt die bevollmächtigte Behörde der zuständigen Behörde eine Anfrage zwecks Übermittlung der für die Bewertung erforderlichen Rechtsvorschriften und anderen damit in Verbindung stehenden Dokumenten.

19. An die zuständige Behörde kann ein Fragebogen für die Bereitstellung zusätzlicher Informationen zur Struktur, zu den Befugnissen und Ansätzen bei der praktischen Arbeit der zuständigen Behörden übermittelt werden.

20. Nach der Analyse der Dokumente entscheiden die bevollmächtigten Behörden der Mitgliedstaaten auf der Grundlage der Analyseergebnisse, ob das ausländische amtliche Überwachungssystem in Bezug auf die entsprechenden Waren (Erzeugnisse) in der Lage ist, insgesamt ein Schutzniveau zu gewährleisten, das den Anforderungen der Zollunion mindestens gleichwertig ist.

21. Wenn diese Phase erfolgreich abgeschlossen wurde, können die bevollmächtigten Behörden der Mitgliedstaaten die Kontrollen (Inspektionen) zur Verifizierung der ordnungsgemäßen Anwendung der entsprechenden Rechtsvorschriften dieses Drittlandes planen.

22. Die das Audit planende bevollmächtigte Behörde des Mitgliedstaates muss spätestens 2 Monate (falls

keine zwischen den Mitgliedstaaten abgestimmte kürzere Frist festgelegt wurde) vor Beginn des geplanten Besuches des Drittlandes, das um die Durchführung des Audits gebeten hatte, die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten über den bevorstehenden Besuch zwecks Bildung einer Inspektoren-Gruppe und Koordinierung des Besuchstermins informieren.

23. Die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten übermitteln spätestens 2 Wochen nach Eingang der Informationen über den bevorstehenden Besuch eine Antwort, die den Verzicht auf die Teilnahme an dem Audit oder die Zustimmung hierzu und Angaben über die am Besuch teilnehmenden Amtsträger der Mitgliedstaaten enthalten. Wird von der bevollmächtigten Behörde innerhalb der vorgegebenen Frist keine Antwort übermittelt, gilt dies als Verzicht auf die Teilnahme am Besuch.

24. Der Besuch kann durch die Inspektoren-Auditoren eines der Mitgliedstaaten durchgeführt werden, wenn von den anderen bevollmächtigten Behörden der Mitgliedstaaten keine Antwort übermittelt bzw. mitgeteilt wurde, dass sie auf eine Teilnahme verzichten würden. Die am Audit nicht beteiligten bevollmächtigten Behörden der Mitgliedstaaten erkennen die Entscheidung an, die auf den von der den Besuch durchführenden bevollmächtigten Behörde ermittelten Ergebnissen beruht.

25. Das erste Audit wird von einer Gruppe von Inspektoren-Auditoren durchgeführt.

26. Die bevollmächtigten Behörden können Experten hinzuziehen, die Mitarbeiter von Behörden und staatlichen Einrichtungen (mit Ausnahme der Dolmetscher) sind, um die Inspektoren-Auditoren bei den folgenden Fragen zu unterstützen:

die Rechtsvorschriften des entsprechenden Drittlandes;

die Organisationsstruktur der zuständigen Behörde des entsprechenden Drittlandes, deren Befugnisse und Unabhängigkeit; die Struktur der Leitung und die Befugnisse, über die sie in Bezug auf die effektive Anwendung und Gewährleistung der Umsetzung der Gesetze verfügt;

die Schulung des die Kontrollen (Inspektionen) durchführenden Personals;

die Ressourcen, einschließlich Diagnostika;

das Vorliegen und die Umsetzung der in den Dokumenten aufgeführten Kontrollverfahren und Monitoring-Systeme;

die Tiergesundheitssituation und die Meldeverfahren zur Information der Mitgliedstaaten und der entsprechenden internationalen Organisationen über die Ausbrüche von Tierkrankheiten, die der OIE zu melden sind.

Beim Schutz vertraulicher Informationen und bei der Vermeidung von Interessenskonflikten im Hinblick auf die Erzeugnisse der kontrollierten (inspizierten) Unternehmen gelten für die Experten die gleichen Pflichten und Haftungsbestimmungen wie für Inspektoren-Auditoren. Die bevollmächtigte Behörde garantiert die Unparteilichkeit und Prinzipientreue der Experten.

27. Der Auditbereich beinhaltet die Bestätigung der Angaben zum System, wie der Landesgesetze, Regeln, Richtlinien, Vorschriften und anderer Dokumente mit einen Bezug zur Umsetzung des Auditprogramms; die Angaben über die Tätigkeit der Unternehmen, die Ergebnisse der Kontrollen (Inspektionen) der Unternehmen und anderer die Umsetzung der Rechtsvorschriften gewährleistender Tätigkeiten; die Kontrollen auf Rückstände chemischer Stoffe während der zwischen den Erzeuger- und den Schlachtbetrieben liegenden Produktionsphase; das Programm für die mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen, die Laborausstattung, das Programm für die Beprobung, die Untersuchungsmethoden und andere mit der Ausfuhr in das Zollgebiet der Zollunion im Zusammenhang stehende Anforderungen, einschließlich der Reduzierung der Gehalte von Pathogenen, sowie die Einführung eines Systems für die Analyse von Risiken und kritischen Kontrollpunkten.

28. Bei der Durchführung einer Vorortkontrolle (-inspektion) des Unternehmens, die Teil des Audits ist, vergleichen die Inspektoren Auditoren des Mitgliedstaates (der Mitgliedstaaten) die Dokumentation zum Kontrollsystem der Drittländer mit ihren Beobachtungen in Bezug auf die Anwendung dieses Kontrollprogramms.

29. Ziel des Besuches des Unternehmens als Teil des Audits ist es, zu bestätigen, dass im Rahmen des an die Produktion, Verarbeitung, Beförderung und (oder) die Lagerung geregelter Waren (Erzeugnisse) gekoppelten ausländischen Überwachungssystems alle Gesetze, Regelungen und andere Vorschriften für die Kontrollen und die Zertifizierung, für die in der Phase der Dokumentenanalyse durch die bevollmächtigte Behörde des Mitgliedstaates (der Mitgliedstaaten) anerkannt wurde, dass diese ein Schutzniveau gewährleisten, das dem gemäß Anforderungen der Zollunion vorgegebenen Schutzniveau mindestens gleichwertig ist, korrekt angewendet werden.

30. Nach Abschluss der Phase der Dokumentenanalyse und der Phase der Vorortkontrollen (-inspektionen) bereitet die bevollmächtige Behörde des Mitgliedstaates den vorläufigen Auditbericht unter Berücksichtigung des Anhangs C des SPS-Übereinkommens der WTO vor und übermittelt an die bevollmächtigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten ein Schreiben mit diesem Bericht als Anlage. Der Bericht enthält eine vorläufige Schlussfolgerung zur Konformität oder Nichtkonformität, eine klare rechtliche Begründung für jene Fälle, in denen laut Auditergebnissen das amtliche Kontrollsystem die Konformität nicht gewährleistet, sowie Empfehlungen zur Beseitigung solcher Nichtkonformitäten.

31. Die bevollmächtigen Behörden (unter anderem die nicht am Audit beteiligten) können innerhalb von 2 Monaten beginnend mit dem Datum der elektronischen Bestätigung der Übermittlung des vorläufigen Berichts an die offizielle E-Mail Anschrift zusätzliche Angaben und Erläuterungen in Bezug auf die im vorläufigen Bericht aufgeführten Informationen und Schlussfolgerungen übermitteln.

32. Die bevollmächtige Behörde bewertet die zusätzlichen Angaben und Erläuterungen und fügt gegebenenfalls die Änderungen in den vorläufigen Bericht ein.

33. Die bevollmächtige Behörde bereitet den ergänzten vorläufigen Auditbericht unter Berücksichtigung des Anhangs C des SPS-Übereinkommens der WTO vor und übermittelt an die zuständige Behörde ein Schreiben mit diesem Bericht als Anlage.

34. Neben anderen betroffenen Personen dieses Drittlandes kann die zuständige Behörde kann innerhalb von 2 Monaten nach Eingang des vorläufigen Auditberichtes beginnend mit dem Datum der elektronischen Bestätigung der Übermittlung des Berichtes an die offizielle E-Mail Anschrift der zuständigen Behörde zusätzliche Angaben und Erläuterungen in Bezug auf die im vorläufigen Bericht aufgeführten Informationen und Schlussfolgerungen übermitteln.

35. Die bevollmächtigte Behörde bewertet die übermittelten Informationen und gewährleistet innerhalb von 2 Monaten nach Eingang des offiziellen Schreibens der zuständigen Behörde mit den Kommentaren zum vorläufigen Bericht die Erstellung und Veröffentlichung des endgültigen Berichts und dessen Übermittlung an die Kommission.

36. Der von der bevollmächtigten Behörde (den bevollmächtigten Behörden) des (der) am Audit beteiligten Mitgliedstaates (Mitgliedstaaten) erstellte endgültige Bericht muss eine Schlussfolgerung darüber enthalten, ob das ausländische amtliche Überwachungssystem ein Schutzniveau gewährleistet, dass dem Schutzniveau gemäß Anforderungen der Zollunion mindestens gleichwertig ist (im Weiteren „Bewertung der Gleichwertigkeit“ genannt).

37. Nach der Vorlage des die Bewertung der Gleichwertigkeit enthaltenden endgültigen Auditberichtes bei der Kommission veröffentlicht die Kommission ohne unbegründete Verzögerungen den im Punkt 36 der vorliegenden Bestimmungen genannten Bericht auf der offiziellen Internetseite der Kommission. Die bevollmächtigte Behörde veröffentlicht hierüber eine Information auf ihrer offiziellen Internetseite.

38. Nach der Veröffentlichung der im Punkt 37 der vorliegenden Bestimmungen genannten Informationen stellt die zuständige Behörde eine Liste der Unternehmen zusammen, die beabsichtigen, geregelte Waren in

die Zollunion zu liefern, unter anderen für deren Aufnahme in das Register der Drittlandsunternehmen.

39. Die zuständige Behörde, die die im Punkt 38 der vorliegenden Bestimmungen genannte Liste der Unternehmen für deren Aufnahme in das Register der Drittlandsunternehmen vorbereitet, muss an die bevollmächtigte Behörde, von der die Durchführung des Audits organisiert wurde, ein Schreiben mit der genannten Liste der Unternehmen übermitteln.

40. Die bevollmächtigte Behörde muss das Register der Drittlandsunternehmen aktualisieren, indem sie die Unternehmen aus der aktualisierten Liste darin aufnimmt, und das geänderte Register der Drittlandsunternehmen innerhalb von 10 Werktagen nach Eingang des entsprechenden Schreibens der zuständigen Behörde veröffentlichen.

41. Die zuständige Behörde muss die Kommission über Änderungen der Rechtsvorschriften ihres Landes informieren, die einen Einfluss auf das System der amtlichen Überwachung der entsprechenden geregelten Waren (Erzeugnisse) haben. Die Kommission informiert ohne unbegründete Verzögerungen die bevollmächtigten Behörden über diese Änderungen.

42. Die bevollmächtigte Behörde des Mitgliedstaates (der Mitgliedstaaten) kann mit Ausnahme der im Punkt 44 genannte Fälle über die Durchführung eines erneuten Audits des ausländischen amtlichen Überwachungssystems des Drittlandes entscheiden, dies jedoch nicht häufiger als einmal jährlich. Bei der Entscheidung über die Durchführung eines erneuten Audits sind der Nutzen einer erneuten Bewertung und die Notwendigkeit, nach Möglichkeit den Umfang der von der zuständigen Behörde bereitzustellenden Informationen zu reduzieren, zu berücksichtigen.

43. Auf der Grundlage des endgültigen Berichts, der eine negative Bewertung der Gleichwertigkeit enthält, können die Mitgliedstaaten prüfen, ob sie der zuständigen Behörde das Recht einräumen, Garantien für die Konformität der von dem (den) jeweiligen Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) abzugeben, oder ob sie die zuständige Behörde darüber informieren, dass die Aufnahme der Unternehmen dieses Drittlandes in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen ausschließlich auf der Grundlage positiver Ergebnisse der Kontrolle (Inspektion) der Produktion solcher Unternehmen durch Inspektoren der Zollunion erfolgen kann.

Diese Entscheidung sollte auf der Grundlage der Erfahrungen im Handel mit diesem Land, der Kenntnisse über die Strukturen und Befugnisse der zuständigen Behörde dieses Drittlandes und anderer entsprechender Informationen getroffen werden.

44. Wenn für das amtliche Kontrollsystem des Drittlandes nicht anerkannt wurde, dass es in der Lage ist, ein Schutzniveau zu gewährleisten, dass dem gemäß Anforderungen der Zollunion vorgeschriebenen Schutzniveau mindestens gleichwertig ist, kann sich die zuständige Behörde dieses Landes erneut an die bevollmächtigte Behörde wenden, um zu einem beliebigen Zeitpunkt nach Umsetzung der zur Abstellung der festgestellten Verstöße ergriffenen Maßnahmen ein Audit durchzuführen. Die bevollmächtigte Behörde muss einer solchen Bitte zustimmen und zur Minimierung des erforderlichen Arbeitsumfangs das Verfahren für die Anerkennung der Gleichwertigkeit unter Nutzung der Informationen durchführen, die während des zuvor durchgeführten Audits erfasst wurden. Bei geringfügigen Problemen, die beim ersten Audit festgestellt wurden, kann die Analyse der Maßnahmen zur Korrektur der festgestellten Verstöße ausreichend sein; in diesem Fall kann die Entscheidung ohne Durchführung eines erneuten Audits gefällt werden. Das Verfahren für die Durchführung des erneuten Audits ist mit dem oben beschriebenen Verfahren vergleichbar.

45. Wurde das Audit eines ausländischen amtlichen Überwachungssystems begonnen, jedoch nicht abgeschlossen bzw. wird das Audit nicht durchgeführt, können die Mitgliedstaaten die Anerkennung der Garantien oder die Durchführung einer gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) prüfen, wenn eine Aufnahme in das Register der Drittlandsunternehmen erforderlich sein sollte.

V. Garantien

46. Die zuständige Behörde kann an die bevollmächtigte Behörde eine Anfrage zur Anerkennung der Garantien dieser Behörde über die Konformität der von dem (den) jeweiligen Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnissen) richten, indem Informationen gemäß den Unterpunkten "a", "c", "d", "f", "g" und "j" des Punktes 48 der vorliegenden Bestimmungen übermittelt werden, die die zuständige Behörde für die Bewertung dieser Anfrage als notwendig erachtet, einschließlich einer Liste der Unternehmen mit Auflistung der Produktbezeichnungen gemäß den Codes der einheitlichen Warennomenklatur der Außenwirtschaftstätigkeit der Zollunion (im Weiteren „ZU-Warencodes“ genannt). Die Garantie der zuständigen Behörde wird für jede in der Anfrage der zuständigen Behörde aufgeführte Gruppe von Waren (Erzeugnissen) gemäß ZU-Warencodes anerkannt.

47. Bei Eingang der im Punkt 46 der vorliegenden Bestimmungen genannten Anfrage prüft die bevollmächtigte Behörde innerhalb einer angemessenen Frist, jedoch nicht mehr als 2 Monaten, die beigefügten und anderen verfügbaren Informationen.

Innerhalb dieser Frist kann die bevollmächtigte Behörde zur Durchführung der Bewertung gemäß den im Punkt 48 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Kriterien gegebenenfalls zusätzliche Informationen bei der zuständigen Behörde anfordern. In diesem Fall verlängert sich die Bearbeitungszeit der Anfrage um 15 Werktage beginnend mit dem Tag des Eingangs der Zusatzinformationen.

48. Die Prüfung des Antrags wird durch die bevollmächtigte Behörde durchgeführt und beruht je nach Ware auf den folgenden Kriterien:

a) das Entwicklungsniveau der zuständigen Behörde;

b) die Einhaltung der zuvor von der zuständigen Behörde abgegebenen Garantien;

c) das Risiko der Einschleppung und weiteren Verbreitung von Erregern ansteckender Tierkrankheiten, einschließlich Zoonosen in das/im Drittland;

d) die Tiergesundheitssituation im Drittland;

e) die Ergebnisse (soweit vorhanden) der von den Mitgliedstaaten durchgeführten Monitoring-Untersuchungen der in das Zollgebiet der Zollunion aus dem Drittland eingeführten geregelten Waren (Erzeugnisse);

f) die Daten (falls vorhanden) des von der zuständigen Behörde durchgeführten Monitorings der geregelten Waren (Erzeugnisse). Das Fehlen solcher Daten kann als Grund für die Ablehnung der Anerkennung der Garantien dienen.

ConsultantPlus: Anmerkung:

Unterpunkt "g" des Punktes 48 der Bestimmungen tritt mit Beitritt der Republik Kasachstan zur Welthandelsorganisation in Kraft.

---

g) die Bestätigung dessen, dass die Unternehmen, die die Aufnahme in das Register der Drittlandsunternehmen beantragen, von der zuständige Behörde kontrolliert (inspiziert) und von dieser bestätigt wurde, dass diese die Anforderungen der Zollunion gemäß Anlage Nr. 3 der vorliegenden Bestimmungen erfüllen.

h) die Ergebnisse der von den bevollmächtigten Behörden im Drittland durchgeführten Kontrollen (Inspektionen) der Unternehmen (falls vorhanden);

i) die Erfahrungen im Handel mit dem Drittland (falls vorhanden);

j) die Liste der die Aufnahme in das Register der Drittlandsunternehmen beantragenden Unternehmen mit Angabe der Arten der Erzeugnisse.

49. Nach Abschluss der Bewertung der Anfrage erstellt die bevollmächtigte Behörde innerhalb von 10 Werktagen den Entwurf einer endgültigen Entscheidung. Die Entscheidung muss das Risikoniveau berücksichtigen und auf den in Punkt 48 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Kriterien beruhen.

50. Die bevollmächtigte Behörde übermittelt den Entwurf der endgültigen Entscheidung, einschließlich der von der zuständigen Behörde bereitgestellten Informationen, zur Abstimmung an die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten.

Die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten, denen der Entwurf der endgültigen Entscheidung zur Abstimmung übermittelt wurde, können innerhalb von 10 Werktagen nach Eingang des Entwurfs eine Antwort an die bevollmächtigte Behörde, die den Entwurf der endgültigen Entscheidung erstellt hatte, übermitteln. Wurde von der bevollmächtigten Behörde, der der Entwurf der endgültigen Entscheidung zur Abstimmung übermittelt wurde, innerhalb der angegebenen Frist keine Antwort übermittelt, bedeutet dies, dass sie dem Entwurf der endgültigen Entscheidung zustimmt.

Die Antwort kann die Zustimmung oder Kommentare und (oder) Vorschläge oder Einwände beinhalten.

51. Bei Einwänden gegen die im Entwurf der endgültigen Entscheidung aufgeführte Schlussfolgerung, sind von der bevollmächtigten Behörde in der Antwort die Gründe hierfür anzugeben. Diese Gründe müssen auf den im Punkt 48 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Kriterien basieren und unter Berücksichtigung des Prinzips der Risikoproportionalität klar darstellen, welche Elemente nicht diesen Kriterien entsprechen. Diese Zeitrahmen gelten auch für den Austausch von Zusatzinformationen zwischen den Mitgliedstaaten zur Beilegung von Meinungsverschiedenheiten.

52. Die den Entwurf der endgültigen Entscheidung vorbereitende bevollmächtigte Behörde bereitet nach dem Eingang der Antworten der bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten innerhalb von 10 Werktagen die endgültige Entscheidung vor.

53. Nach der Vorbereitung der endgültigen Entscheidung übermittelt die bevollmächtigte Behörde diese in schriftlicher Form an die zuständige Behörde.

54. Die endgültige Entscheidung kann eine (positive oder negative) Schlussfolgerung oder mehrere (positive oder negative) Schlussfolgerungen zu den Produktgruppen enthalten, die von dem jeweiligen Unternehmen produziert werden.

55. Bei einer positiven Entscheidung aktualisiert die bevollmächtigte Behörde innerhalb von 10 Werktagen beginnend mit dem Tag, an dem die Entscheidung getroffen wurde, das Register der Drittlandsunternehmen.

Bei einer negativen Entscheidung müssen die in der endgültigen Entscheidung aufgeführten Gründe für die Ablehnung der Entscheidung auf den im Punkt 48 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Kriterien beruhen und unter Berücksichtigung des Prinzips der Risikoproportionalität ein konkretes Element reflektieren, dass diesen Kriterien nicht entspricht. Diese Entscheidung kann nach der Übermittlung von Zusatzinformationen durch die zuständige Behörde erneut geprüft werden.

56. Die zuständige Behörde, deren Garantien in der festgelegten Art und Weise bestätigt wurden, kann anschließend an die bevollmächtigte Behörde eine Anfrage richten, die Liste der Unternehmen zu ändern, einschließlich der Anfrage, neue Unternehmen in das Register der Drittlandsunternehmen aufzunehmen.

57. Die bevollmächtigte Behörde, der eine solche Anfrage übermittelt wurde, bewertet diese und bereitet den Entwurf einer Entscheidung gemäß den Bestimmungen des vorliegenden Abschnitts vor.

58. Die bevollmächtigte Behörde kann in der Folge Kontrollen (Inspektionen) eines repräsentativen Teils der Unternehmen durchführen, die in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen wurden. Sollten während der Kontrolle (Inspektion) die Ergebnisse bei mehr als 60 Prozent der kontrollierten (inspizierten) Unternehmen nicht zufriedenstellend sein, was einen Hinweis auf wesentliche Mängel des amtlichen Überwachungssystems darstellt, kann die bevollmächtigte Behörde eine Entscheidung über die Ablehnung der

Garantien der zuständigen Behörde treffen und fordern, dass zwingend gemeinsame Kontrollen (Inspektionen) der Unternehmen des Drittlandes durchgeführt werden.

59. Wenn Korrekturmaßnahmen in Bezug auf Probleme ergriffen wurden, die als Gründe für die Aberkennung des Rechts für die Abgabe von Garantien dienten, kann sich die zuständige Behörde mit einer Anfrage an die bevollmächtigte Behörde wenden, ihr das Recht für die Abgabe von Garantien über die Konformität der Unternehmen dieses Drittlandes mit den Anforderungen der Zollunion einzuräumen. Der Antrag wird nach Maßgabe des oben genannten Verfahrens geprüft.

VI. Gemeinsame Kontrollen (Inspektionen) von Unternehmen von Drittländern

60. Die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) eines (mehrerer) Unternehmen kann mit den folgenden Zielen durchgeführt werden:

1) zur Aufnahme des Unternehmens (der Unternehmen) in das Register der Drittlandsunternehmen (im Weiteren in diesem Abschnitt als „Fall 1“ bezeichnet);

2) zur gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) des Unternehmens (der Unternehmen), das zu einem früheren Zeitpunkt im Register der Drittlandsunternehmen gelistet war und über eine Einfuhrgenehmigung verfügt:

auf der Grundlage der Ergebnisse der gemeinsamen Kontrollen (Inspektionen) (im Weiteren in diesem Abschnitt als „Fall 2“ bezeichnet);

auf der Grundlage der Anerkennung der Garantien der zuständigen Behörde (im Weiteren in diesem Abschnitt als „Fall 3“ bezeichnet);

aufgrund eines erfolgreich durchgeführten Audits (im Weiteren in diesem Abschnitt als „Fall 4“ bezeichnet);

auf der Grundlage der Informationen über die Nichtkonformität mit den Anforderungen der Zollunion (im Weiteren in diesem Abschnitt als „Fall 5“ bezeichnet);

3) zur Durchführung gemeinsamer Kontrollen (Inspektionen) eines Drittlandunternehmens (von Drittlandsunternehmen), das zuvor im Register der Drittlandsunternehmen gelistet war und für dessen Waren (Erzeugnisse) befristete Einfuhrbeschränkungen verhängt wurden (im Weiteren in diesem Abschnitt als „Fall 6“ bezeichnet).

61. Die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) wird in den Fällen 1 und 6 auf Anfrage der zuständigen Behörde, in den Fällen 2 - 5 - auf Anfrage der bevollmächtigten Behörde durchgeführt.

62. In den Fällen 1 und 6 kann die bevollmächtigte Behörde die Durchführung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) verschieben, falls nicht ausreichend Ressourcen (finanzielle, personelle oder andere) zur Verfügung stehen. In diesen Fällen sind von der bevollmächtigten Behörde alle möglichen Maßnahmen zu ergreifen, damit durch eine solche Verzögerung nicht eine Situation entsteht, die zu übermäßig langwierigen Problemen für Ausfuhren aus diesem Unternehmen in das Zollgebiet der Zollunion führt.

63. Die mit der Durchführung der gemeinsamen Kontrollen (Inspektionen) in den im Punkt 60 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Fällen verbundenen Kosten, werden aus den Haushalten der entsprechenden Mitgliedstaaten finanziert, falls für den jeweiligen Fall keine andere Vereinbarung getroffen wurde.

64. Der Zeitraum für die Durchführung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) eines Unternehmens sollte nicht den mit der zuständigen Behörde abgestimmten Zeitraum überschreiten und darf nicht mehr als 5 Werktage betragen.

65. Die die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) planende bevollmächtigte Behörde (im Weiteren in diesem Abschnitt als „Initiator“ bezeichnet) übermittelt der zuständigen Behörde spätestens 3 Monate vor dem Beginn
(falls mit der zuständigen Behörde keine kürzere Frist vereinbart wurde) eine Liste mit den die relevanten Normen und Anforderungen enthaltenden Rechtsvorschriften sowie eine Liste mit Dokumenten, die von der zuständigen Behörde und (oder) von dem während der Kontrolle (Inspektion) zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen in russischer oder in einer anderen vereinbarten Sprache vorzulegen sind.

66. Der Initiator kann bis spätestens 3 Monate vor der Durchführung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) (falls mit der zuständigen Behörde keine kürzere Frist vereinbart wurde) der zuständigen Behörde eine Anfrage zuleiten, für die Kontrolle (Inspektion) oder die Bewertung von deren Ergebnissen erforderlichen Vorabinformationen in russischer oder einer anderen vereinbarten Sprache zu übermitteln, darunter:

a) Angaben über die gesetzlich festgelegten Befugnisse der zuständigen Behörde;

b) Angaben über die Struktur des zentralen Apparates und der regionalen Dienststellen der für das zu kontrollierende (inspizierende) Unternehmen zuständigen Behörde;

c) Angaben über die Aus- und Weiterbildung des Personals der für das zu kontrollierende (inspizierende) Unternehmen zuständigen Behörde;

d) Angaben über die Entwicklung und Ausstattung des an der Bewertung der Sicherheit der von dem zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen produzierten Erzeugnisse und der verwendeten Rohware beteiligten Labornetzes des Drittlandes;

e) die Texte der Rechtsvorschriften des Drittlandes, in denen die verbindlichen Anforderungen an die von dem zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen produzierten Erzeugnisse, verwendete Rohware und angewandten Kontrollmethoden festgelegt sind;

f) der nationale Aktionsplan des Drittlandes zur Kontrolle (Überwachung) von Ausnahmesituationen und bei der Verbreitung von Erregern ansteckender Tierkrankheiten, die mit den Erzeugnissen des zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmens in einem Zusammenhang stehen;

g) die Angaben über das Vorkommen und die Verbreitung der entsprechenden Tierkrankheiten und Zoonosen im Drittland;

h) der nationale Monitoring-Plan für veterinärrechtlich kontrollierte (überwachte) Erzeugnisse;

i) die Ergebnisse der Kontrollverfahren (Überwachungsverfahren), die von der zuständigen Behörde in Bezug auf die in den zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) hinsichtlich der Kontrolle (Überwachung) der Einhaltung der Anforderungen der Zollunion durchgeführt wurden, wenn zuvor durch dieses Unternehmen geregelte Waren in das Zollgebiet der Zollunion geliefert wurden (die genannten Informationen können vor oder während der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) vorgelegt werden);

j) die Ergebnisse der Kontrollverfahren (Überwachungsverfahren), die von der zuständigen Behörde in Bezug auf die in den zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) durchgeführt werden, um die Einhaltung der Anforderungen des Drittlandes zu kontrollieren, wenn dieses Unternehmen zuvor keine geregelte Waren in das Zollgebiet der Zollunion geliefert hat oder wenn die im Unterpunkt "i" des vorliegenden Punktes aufgeführten Kontrollergebnisse (Überwachungsergebnisse) fehlen sollten (die genannten Informationen können vor oder während der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) vorgelegt werden);

67. Der Initiator informiert spätestens 2 Monate vor Beginn der Kontrolle (Inspektion) (falls von den Mitgliedstaaten keine kürzere Frist vereinbart wurde) die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten über die bevorstehende Kontrolle (Inspektion) zur Bildung einer Gruppe von Inspektoren und Koordinierung der Termine für die Durchführung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion).

68. Die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten übermitteln spätestens 2 Wochen nach Eingang der Information des Initiators über die bevorstehende Kontrolle (Inspektion) ein Antwortschreiben, das eine Absage der Teilnahme an der Kontrolle (Inspektion) oder die Zustimmung zur Teilnahme an der Kontrolle (Inspektion) und die Angaben zu den daran teilnehmenden Inspektoren (Experten) enthält. Das Ausbleiben einer solchen Antwort nach Ablauf der festgelegten Frist bedeutet die Absage der Teilnahme an der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion).

69. Die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) kann von den Inspektoren eines der Mitgliedstaaten durchführt werden, wenn die anderen Mitgliedstaaten keine Antwort übermittelt oder erklärt haben, dass sie nicht an der Kontrolle (Inspektion) teilnehmen werden. Die Mitgliedstaaten, die nicht an der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) teilnehmen, erkennen die Entscheidung an, die auf den vom Initiator erzielten Ergebnissen beruht.

70. Der Initiator und die anderen beteiligten bevollmächtigten Behörden können Experten, die Mitarbeiter von Behörden und staatlichen Einrichtungen (mit Ausnahme der Dolmetscher) sind, für die folgenden Fragen hinzuziehen:

a) Rechtsvorschriften des Drittlandes;

b) die Organisationsstruktur der zuständigen Behörde des Drittlandes, deren Befugnisse und Unabhängigkeit, die Struktur der Leitung und die Befugnisse, über die sie in Bezug auf die wirksame Anwendung und Gewährleistung der Umsetzung der Gesetze verfügt;

c) die Schulung des die Kontrollen (Inspektionen) durchführenden Personals;

d) die Ressourcen, einschließlich der Diagnostika;

e) das Vorliegen und die Anwendung der in den Dokumenten aufgeführten Kontrollverfahren und Monitoring-Systeme;

f) die Tiergesundheitssituation und die Verfahren bei der Übermittlung von Informationen an die Mitgliedstaaten und die entsprechenden internationalen Organisationen über die Ausbrüche von Tierkrankheiten, die der OIE zu melden sind.

71. Beim Schutz vertraulicher Informationen und bei der Vermeidung von Interessenskonflikten im Hinblick auf die Erzeugnisse der kontrollierten (inspizierten) Unternehmen gelten für die Experten die gleichen Pflichten und Haftungsbestimmungen wie für die Inspektoren. Die bevollmächtigte Behörde garantiert die Unparteilichkeit und Prinzipientreue der Experten.

72. Der Initiator übermittelt spätestens 2 Monate vor dem Beginn der Kontrolle (Inspektion) (falls keine kürzere Frist mit der zuständigen Behörde vereinbart wurde) der zuständigen Behörde folgende Informationen:

a) die Zielstellung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion);

b) die Mitgliedstaaten, die an der Kontrolle (Inspektion) teilnehmen;

c) die Liste der Inspektoren und Experten;

d) die Liste der zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen;

e) die Liste und die Anzahl der Kontrollobjekte, die entsprechende Rohware an die zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen liefern;

f) die Liste und die Anzahl der anderen Unternehmen, die an der Zubereitung (Produktion) und (oder) Kontrolle der entsprechenden geregelten Waren (Erzeugnisse) beteiligt sind, die von dem zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen produziert werden;

g) die Liste der Dokumente, die von der zuständigen Behörde und (oder) den zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen bei Durchführung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) in russischer oder einer anderen vereinbarten Sprache vorzulegen sind.

73. Wenn die zuständige Behörde in den Fällen 2 - 5 die Kontrolle (Inspektion) eines oder mehrerer ausgewählter Unternehmen absagt, kann dies für den Initiator als Anlass dienen, diese Unternehmen für die Ausfuhr von Erzeugnissen zu sperren, wenn der Initiator die von der zuständigen Behörde für eine solche Absage angegebenen Gründe nicht als wichtige Gründe anerkennt.

74. Nach der Ankunft im Unternehmen analysiert der Inspektor die Dokumente über:

a) die Art der Tätigkeit;

b) den Betriebsplan;

c) die Produktionsströme und die Kontrolle der Erzeugnisse;

d) die strukturellen und technologischen Daten des Unternehmens;

e) das Produktions- und Herstellungsvolumen geregelter Waren (Erzeugnisse);

f) die Existenz und die Durchführung amtlicher Kontrollen und betrieblicher Eigenkontrollen für die Gewährleistung der Sicherheit der hergestellten geregelten Waren (Erzeugnisse);

g) die Tierseuchensituation in der Gebietskörperschaft, in der sich das Unternehmen befindet.

75. Bei der Durchführung der Kontrolle (Inspektion) ist/sind vom Inspektor:

a) die Gebäude und anderen Infrastrukturobjekte des zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmens aufzusuchen;

b) die Konformität mit den Anforderungen der Zollunion unter der Berücksichtigung des Äquivalenzprinzips zu prüfen (Fälle 1 - 3, 5 und 6) oder dass ein Schutzniveau gewährleistet wird, dass den Anforderungen der Zollunion mindestens gleichwertig ist (Fall 4);

c) die Methoden und die Geräte zu kontrollieren, die bei den amtlichen Kontrollen und im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen zum Einsatz kommen;

d) andere Maßnahmen zu ergreifen, die zur Erreichung der Ziele der vorliegenden Bestimmungen erforderlich sind.

76. Während der Kontrolle (Inspektion) ist von den Inspektoren gemäß Punkt 11 der vorliegenden Bestimmungen (Fälle 1 - 3, 5 und 6) die Konformität der Produktionsverfahren des Unternehmen mit den Anforderungen der Zollunion unter Berücksichtigung der entsprechenden von der WTO anerkannten Richtlinien und des Äquivalenzprinzips zu prüfen bzw. zu prüfen, ob ein Schutzniveau gewährleistet wird, dass den Anforderungen der Zollunion mindestens gleichwertig ist (Fall 4).

77. Bei der Durchführung der Kontrolle (Inspektion) können andere Unternehmen besucht werden, die das zu kontrollierende (inspizierende) Unternehmen mit Rohstoffen beliefern, und (oder) Organisationen, die an den amtlichen Kontrollen und (oder) den betrieblichen Eigenkontrollen beteiligt sind, wenn die zuständige Behörde bei der Abstimmung Kontrollprogramms (Inspektionsprogramms) einem solchen Besuch zugestimmt hat.

78. Auf Anfrage der zuständigen Behörde können die Inspektoren der Zollunion während der Kontrolle (Inspektion) Proben von den vom zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnissen) und verwendeten Rohwaren entnehmen.

79. Werden im Verlauf der Kontrolle (Inspektion) des in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommenen Unternehmens Abweichungen festgestellt, die eine wesentliche Gefahr für die Gesundheit und das Leben von Mensch und Tier darstellen, ist die Gruppe der Inspektoren (der Inspektor) verpflichtet, den Initiator unverzüglich darüber zu informieren; der Initiator ist berechtigt, die Ausfuhr der Waren (Erzeugnisse) dieses Unternehmens unverzüglich auszusetzen.

80. Sollten bei der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) der Unternehmen wiederholt nicht zufriedenstellende

Ergebnisse erzielt werden, kann die bevollmächtigte Behörde eine Entscheidung über die Aussetzung der der Ausfuhr von Waren (Erzeugnissen) aus diesen Unternehmen treffen.

81. Nach Abschluss des Besuches im Unternehmen stellen die Inspektoren auf Anfrage des Vertreters der zuständigen Behörde oder der Unternehmensleitung die Angaben über die festgestellten Abweichungen unter der Berücksichtigung des Äquivalenzprinzips gemäß Punkt 11 der vorliegenden Bestimmungen zur Verfügung. Die Leitung des Unternehmens kann die Teilnehmer der Kontrolle (Inspektion) vor deren Abreise aus diesem Drittland direkt oder über die zuständige Behörde über die Umsetzung von Maßnahmen informieren, die zur Beseitigung der festgestellten Mängel ergriffen wurden. Die Teilnehmer der Kontrolle (Inspektion) können diese Information zur Kenntnis nehmen und diese vor der Erstellung des vorläufigen Berichtes berücksichtigen.

82. Nach Abschluss der Kontrollen (Inspektionen) erstellt der Initiator einen vorläufigen Bericht. Der vorläufige Bericht muss genaue Angaben zu den rechtlichen Grundlagen für die Abweichungen anführen, die während der Kontrollen (Inspektionen) festgestellt wurden, sowie Empfehlungen an die zuständige Behörde und (oder) das jeweilige Unternehmen zur Beseitigung solcher Abweichungen enthalten. Der Initiator erstellt und übermittelt spätestens 2 Monate nach dem Ende der Kontrollen (Inspektionen) im Drittland den Entwurf des vorläufigen Berichts an die bevollmächtigten Behörden der an den Kontrollen (Inspektionen) beteiligten Mitgliedstaaten. Die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten übermitteln spätestens 2 Wochen nach der Übermittlung des Entwurfs des vorläufigen Berichts (beginnend mit dem Datum des Eingangs der elektronischen Mitteilung) die Antwort an den Initiator. Das Ausbleiben einer Antwort nach Ablauf der festgelegten Frist bedeutet die Zustimmung zum Entwurf des vorläufigen Berichts.

83. Unter Berücksichtigung der Antworten der bevollmächtigten Behörden der an den Kontrollen (Inspektionen) beteiligten anderen Mitgliedstaaten übermittelt der Initiator innerhalb von 3 Monaten nach Abschluss der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) im Drittland der zuständigen Behörde den vorläufigen Bericht über die gemeinsame Kontrolle (Inspektion). Die zuständige Behörde kann innerhalb von 2 Monaten ihre Antwort mit Kommentaren, zusätzlichen Angaben (einschließlich Angaben zu den zur Beseitigung der festgestellten Mängel ergriffenen Maßnahmen) sowie Erläuterungen für den Initiator übermitteln. Wurde von der zuständigen Behörde innerhalb der festgelegten Frist keine Antwort übermittelt, bedeutet dies die Zustimmung zum Entwurf des vorläufigen Berichtes.

84. Nach Eingang der Antwort der zuständigen Behörde bzw. nach Ablauf der festgelegten Frist, falls keine Antwort übermittelt wurde, erstellt und übermittelt der Initiator spätestens 1 Monat danach den Entwurf des endgültigen Berichtes an die bevollmächtigten Behörden der an den Kontrollen (Inspektionen) beteiligten Mitgliedstaaten. Die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten übermitteln spätestens 2 Wochen nach dem Eingang des Entwurfs des endgültigen Berichts (beginnend mit dem Datum des Eingangs der elektronischen Mitteilung) die Antwort an den Initiator. Das Ausbleiben einer Antwort nach Ablauf der festgelegten Frist bedeutet die Zustimmung zum Entwurf des vorläufigen[i] Berichts.

Unter Berücksichtigung der Antworten der bevollmächtigten Behörden der an den Kontrollen (Inspektionen) beteiligten anderen Mitgliedstaaten übermittelt der Initiator innerhalb von 2 Wochen nach Eingang der Antworten der bevollmächtigten Behörden der zuständigen Behörde den endgültigen Bericht über die gemeinsamen Kontrollen (Inspektionen).

85. Der endgültige Bericht enthält Schlussfolgerungen zu jedem in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen oder nicht aufgenommen kontrollierten (inspizierten) Unternehmen und Empfehlungen zu Korrekturmaßnahmen, die von den Unternehmen für die Aufnahme in das Register der Drittlandsunternehmen zu ergreifen sind.

86. Die Schlussfolgerung kann folgenden Inhalts sein:

a) das Unternehmen wird in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen und kann die Ausfuhr aufnehmen;

b) das Unternehmen kann nicht in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen werden;

c) das Unternehmen kann mit den Ausfuhren fortfahren und seinen derzeitigen Status im Register der Drittlandsunternehmen beibehalten;

d) das Unternehmen kann mit den Ausfuhren fortfahren und seinen derzeitigen Status im Register der Drittlandsunternehmen beibehalten, es sind jedoch Korrekturmaßnahmen erforderlich;

e) es wird eine befristete Sperre für Ausfuhren aus diesem Unternehmen verhängt;

f) das Unternehmen kann die Ausfuhren wieder aufnehmen, der Status "befristet gesperrt" wird aufgehoben;

g) das Unternehmen kann die Ausfuhren nicht wieder aufnehmen, der Status "befristet gesperrt" bleibt bestehen;

h) das Unternehmen kann die Ausfuhren unter der Bedingung der Einhaltung der vom Initiator vorgeschlagenen "speziellen Anforderungen" fortsetzen.

87. Im Fall 1 können Unternehmen, die im Ergebnis der Kontrolle (Inspektion) in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen wurden, die Ausfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion am dem Tag der Veröffentlichung des aktualisierten Registers aufnehmen. Die Waren dürfen nicht vor dem Termin der Kontrolle (Inspektion) produziert sein, wenn in der Schlussfolgerung keine andere Aussage hierzu getroffen wurde.

88. Der Initiator veröffentlicht den endgültigen Bericht auf seiner offiziellen Internetseite und übermittelt diesen innerhalb von 5 Werktagen nach der Erstellung des endgültigen Berichts an die bevollmächtigten Behörden und die zuständige Behörde.

89. Der veröffentlichte endgültige Bericht darf keine offiziellen Nummern, Namen oder genaue Angaben zum Standort der Drittlandsunternehmen enthalten.

90. Der Initiator aktualisiert innerhalb von 10 Werktagen nach der Erstellung des endgültigen Berichts das Register der Drittlandsunternehmen und teilt dies der zuständigen Behörde mit.

VII. Gemeinsame Kontrollen (Inspektionen) von Unternehmen der Zollunion zu deren Aufnahme in das Register der Unternehmen der Zollunion

91. Die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) eines Unternehmens (der Unternehmen) wird zwecks Aufnahme in das Register der Unternehmen der Zollunion durchgeführt, davon ausgenommen ist der im Punkt 107 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführte Fall.

92. Die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) erfolgt auf Anfrage des Unternehmens.

93. Die Anfrage des Unternehmens ist an die bevollmächtigte Behörde zu richten. Die mit der Durchführung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) einhergehenden Kosten werden aus den entsprechenden Haushalten der Mitgliedstaaten finanziert, wenn die Rechtsvorschriften des Mitgliedstaates, in dem sich das Unternehmen befindet, nichts anderes vorschreibt.

94. Die Dauer der Vorortkontrolle (-inspektion) des Unternehmens darf 5 Werktage nicht überschreiten.

95. Die die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) planende bevollmächtigte Behörde übermittelt spätestens 1 Monat vor deren Beginn (wenn mit den bevollmächtigten Behörden keine kürzere Frist vereinbart wurde) den bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaten ein Schreiben mit der Information über die geplante Kontrolle (Inspektion) zur Bildung einer Gruppe von Inspektoren und Abstimmung eines Termins für

die Durchführung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion). Die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten übermitteln spätestens 2 Wochen nach dem Eingang der Information über die bevorstehende gemeinsame Kontrolle (Inspektion) eine Antwort, die eine Absage für die Teilnahme an der Kontrolle (Inspektion) oder eine Teilnahmebestätigung und die Angaben zu den an der Kontrolle (Inspektion) teilnehmenden Inspektoren (Experten) enthält oder übermittelt innerhalb der angegebenen Frist keine Antwort, was als Absage der Teilnahme an der Kontrolle (Inspektion) zu werten ist.

96. Die Unternehmen des Mitgliedstaates können nach Maßgabe einer abgestimmten Entscheidung der bevollmächtigten Behörden aller Mitgliedstaaten ohne die Durchführung einer gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) in das Register der Unternehmen der Zollunion aufgenommen werden, wenn das Risiko, das mit der Lieferung der von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) verbunden ist, von diesen als annehmbares Risiko eingestuft wurde.

97. Die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) des Unternehmens kann durch Inspektoren eines der Mitgliedstaaten durchgeführt werden, wenn die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten keine Antwort auf die Anfrage zur Durchführung einer Kontrolle (Inspektion) übermittelt haben oder erklären, dass sie sich nicht an der Kontrolle (Inspektion) beteiligen werden. Die bevollmächtigten Behörden, die nicht an der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) teilnehmen, erkennen die aufgrund der Ergebnisse der Kontrolle (Inspektion) der bevollmächtigten Behörde getroffene Entscheidung an.

98. Nach der Ankunft im Unternehmen erfolgt durch den Inspektor die Analyse von Dokumenten über:

a) die Art der Tätigkeit;

b) den Betriebsplan;

c) die Produktionsströme und die Kontrolle der Erzeugnisse;

d) die strukturellen und technologischen Daten des Unternehmens;

e) das Produktions- und Herstellungsvolumen geregelter Waren (Erzeugnisse);

f) das Vorhandensein und die Anwendung amtlicher Kontrollen und betrieblicher Eigenkontrollen für die Gewährleistung der Sicherheit der hergestellten geregelten Waren (Erzeugnisse);

g) die Tierseuchensituation in der Gebietskörperschaft, in der sich das Unternehmen befindet.

99. Bei der Durchführung der Vorortkontrolle (-inspektion) ist/sind vom Inspektor:

a) die Gebäude und die anderen Objekte der Infrastruktur des zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmens aufzusuchen;

b) die Konformität mit den Anforderungen der Zollunion zu prüfen;

c) die Methoden und die Geräte zu kontrollieren, die bei den amtlichen Kontrollen und im Rahmen der Eigenkontrollen zum Einsatz kommen;

d) andere Handlungen durchzuführen, die zur Erreichung der Ziele der vorliegenden Bestimmungen erforderlich sind.

100. Während der Vorortkontrolle (-inspektion) prüfen die Inspektoren die Konformität der vom Unternehmen angewendeten technologischen Verfahren mit den Anforderungen der Zollunion.

101. Wenn dies mit der bevollmächtigten Behörde des Mitgliedstaates im Verlauf der Planung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) abgestimmt wurde, können andere Unternehmen besucht werden, die das zu kontrollierende (inspizierende) Unternehmen mit Rohstoffen beliefern, und (oder) Organisationen, die an den amtlichen Kontrollen und (oder) betrieblichen Eigenkontrollen beteiligt sind.

102. Auf Anfrage der bevollmächtigten Behörde können die Inspektoren der Zollunion während der Kontrolle (Inspektion) Proben von den vom zu kontrollierenden (inspizierenden) Unternehmen produzierten geregelten

Waren (Erzeugnissen) und verwendeten Rohwaren entnehmen.

103. Nach Abschluss des Besuches des Unternehmens übergeben die Inspektoren auf Anfrage der Unternehmensleitung die Angaben zu den festgestellten Abweichungen und den empfohlenen Korrekturmaßnahmen.

104. Nach Abschluss der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) veröffentlicht die bevollmächtigte Behörde, die die Kontrolle (Inspektion) durchgeführt hat, den Bericht über die Kontrolle (Inspektion) und übermittelt den bevollmächtigten Behörden der Mitgliedstaaten ein Schreiben mit diesem Bericht als Anlage.

105. Das Unternehmen kann zu den im vorläufigen Bericht enthaltenen Informationen und den darin aufgeführten Schlussfolgerungen innerhalb von 2 Wochen zusätzliche Angaben und Erläuterungen übermitteln.

106. Die bevollmächtigte Behörde muss die übermittelten Informationen bewerten und eine Entscheidung über die Aufnahme des Unternehmens in das Register der Unternehmen der Zollunion treffen und die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission innerhalb 1 Monates über die getroffene Entscheidung informieren.

107. Wenn mit Beschluss der Kommission der Zollunion das Kontrollsystem (Inspektionssystem) für veterinärrechtlich kontrollierte (überwachte) Objekte eines Mitgliedstaates als gleichwertig anerkannt wurde, werden die sich in diesem Mitgliedstaat befindlichen Unternehmen von der bevollmächtigten Behörde des Mitgliedstaates ohne die Durchführung einer gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) in das Register der Unternehmen der Zollunion aufgenommen.

108. Die Kommission veröffentlicht ohne unbegründete Verzögerungen das aktualisierte Register der Unternehmen der Zollunion auf der Grundlage der Informationen der bevollmächtigten Behörde des Mitgliedstaates.

109. Die Unternehmen, die erneut in das Register der Unternehmen der Zollunion aufgenommen wurden, können am Tag der Veröffentlichung des aktualisierten Registers der Unternehmen der Zollunion die Lieferungen geregelte Waren (Erzeugnisse) in die anderen Mitgliedstaaten aufnehmen. Die Erzeugnisse dürfen in diesem Fall am bzw. nach dem Tag des Beginns der Vorortkontrolle (-inspektion) produziert sein, in dem im Punkt 107 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Fall – am bzw. nach dem Tag der Benachrichtigung der Kommission über die Aufnahme des Unternehmens in das Register der Unternehmen der Zollunion durch die bevollmächtigte Behörde des Mitgliedstaates.

VIII. Gemeinsame Kontrollen (Inspektionen) von Unternehmen, die in das Register der Unternehmen der Zollunion aufgenommen wurden, in den Mitgliedstaaten

110. Die gemeinsame Kontrolle (Inspektion) eines Unternehmens (von Unternehmen), die in das Register der Unternehmen der Zollunion aufgenommen wurden, kann im Bedarfsfall und nach Absprache zwischen den Mitgliedstaaten in den folgenden Fällen durchgeführt werden:

a) wiederholte Feststellung von Abweichungen der in den Kontrollobjekten produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) von den einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen;

b) Aufhebung der Quarantäne in einem Gebiet, in dem sich das Kontrollobjekt befindet;

c) das Kontrollobjekt befindet sich in einem Gebiet, das an ein Gebiet (eine Zone) angegrenzt, für die eine Quarantäne verhängt wurde.

111. Die mit der Durchführung der gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) einhergehenden Kosten, sind aus den entsprechenden Haushalten der Mitgliedstaaten zu finanzieren, wenn gemäß Rechtsvorschriften des Mitgliedstaates, in dem sich das Unternehmen befindet, nichts anderes vorgesehen ist.

112. Die Dauer der Vorortkontrolle (-inspektion) des Unternehmens darf 5 Werktage nicht überschreiten.

113. Die Kontrolle (Inspektion) erfolgt gemäß dem im Abschnitt VII der vorliegenden Bestimmungen festgelegten Verfahren.

114. Die bevollmächtigte Behörde, die das Register der Unternehmen der Zollunion dieses Mitgliedstaates führt, übermittelt an die Kommission Informationen, die im Register der Unternehmen der Zollunion enthalten sein müssen, um diese im Rahmen des integrierten Informationssystems des Außen- und Binnenhandels der Zollunion (im Weiteren „IISWWT“ genannt) gemäß dem von der Kommission festgelegten Verfahren und Format bereitzustellen.

115. Nach Aufnahme des Unternehmens in das Register der Zollunion kann die bevollmächtigte Behörde das Monitoring der geregelten Waren (Erzeugnisse) dieses Unternehmens durchführen. Das Monitoring wird in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften der Zollunion und den Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten durchgeführt und beinhaltet ein Labor-Monitoring, ein klinisches Monitoring (nur bei Tiertransporten), ein Monitoring der korrekten Ausfertigung der Veterinärbegleitdokumente und der korrekten Kennzeichnung der geregelten Waren (Erzeugnisse), die sich im Zollgebiet der Zollunion im Umlauf befinden.

IX. Entnahme von Proben von geregelten Waren (Erzeugnissen), die im Zollgebiet der Zollunion produziert wurden

116. Die Entnahme von Proben von geregelten Waren (Erzeugnissen), die im Zollgebiet der Zollunion produziert wurden, kann auf Anfrage des Herstellers oder des Besitzers dieser Ware oder nach Entscheidung des staatlichen Veterinärinspektors erfolgen, und zwar im Rahmen:

a) der Durchführung eines staatlichen Monitoring-Programms, das im Rahmen der amtlichen Veterinärkontrolle (-überwachung) der Sicherheit der sich im Zollgebiet der Zollunion im Verkehr befindlichen geregelten Waren (Erzeugnisse) umgesetzt wird;

b) der Durchführung der amtlichen Veterinärkontrolle (-überwachung) geregelter Waren (Erzeugnisse), um diese für die Ausfuhr zu zertifizieren;

c) der Durchführung verstärkter Laborkontrollen der Sicherheit der vom Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) bei Feststellung von Verstößen gegen die entsprechenden Anforderungen der Zollunion (in Bezug auf geregelte Waren (Erzeugnisse), die im Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden) oder des Drittlandes (in Bezug auf geregelte Waren (Erzeugnisse), die für die Ausfuhr bestimmt sind). Verstärkte Laborkontrollen sind in diesen Fällen eine Maßnahme, die eine Alternative zu einem befristeten Verbot für die Verbringung der von diesem Unternehmen produzierten Waren (Erzeugnisse) in andere Mitgliedstaaten oder die Ausfuhr darstellt;

d) der amtlichen Veterinärkontrolle (-überwachung) des Unternehmens.

117. Ziel der Probenahme ist es, Proben für die anschließenden Laboruntersuchungen zu erhalten.

118. Die Entnahme von Proben ist von einem Inspektor durchzuführen, der über die entsprechenden Kenntnisse und Erfahrungen verfügt, die es ermöglichen, die Anforderungen der Zollunion an die Entnahme von Proben, deren Verpackung und deren Transport korrekt anzuwenden, um Beschädigungen, ein Vertauschen oder eine Kontamination zu vermeiden, die zu einer Verfälschung der Ergebnisse der Laboranalysen führen könnten.

119. Die Entnahme von Proben, deren Dokumentation und der Transport der entnommenen Proben sind so zu organisieren, dass Beschädigungen, ein Verderben, die Kontamination sowie ein Vertauschen und andere Formen der Rechtsverstöße vermieden werden.

120. In den in den Unterpunkten "a" und "d" des Punktes 116 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Fällen (mit Ausnahme des in Punkt 121 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Falls), erfolgt die Entnahme, der Transport der entnommenen Proben ins Labor und deren Untersuchung im Labor ohne die Erhebung einer Gebühr beim Besitzer der geregelten Ware.

121. Bei Nachweis von Verstößen gegen die einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen bei der Durchführung von Dokumentenkontrollen oder physischen Kontrollen trägt der Besitzer der geregelten Waren (Erzeugnisse) die Kosten für die Beprobung der geregelten Waren (Erzeugnisse), den Transport der entnommen Proben ins Labor und deren Untersuchung im Labor.

122. In dem im Unterpunkt "c" des Punktes 116 der vorliegenden Bestimmungen genannten Fall, trägt der Besitzer der geregelten Ware die Kosten für die Beprobung der geregelten Waren (Erzeugnisse), den Transport dieser Proben ins Labor und deren Untersuchung im Labor.

123. In dem im Punkt 121 der vorliegenden Bestimmungen genannten Fall werden bei den Laboruntersuchungen alle Qualitäts- und Sicherheitsparameter untersucht, um zu ermitteln, ob die jeweilige Sendung mit den geregelten Waren (Erzeugnissen) weiterverwendet werden kann oder zu vernichten ist.

124. Bei der Entnahme von Proben auf Anfrage des Herstellers oder des Besitzers haben diese das Recht, das Labor festzulegen, und zwar unabhängig davon, in welchem Mitgliedstaat sich dieses befindet. In den anderen Fällen gibt der Inspektor in der Entscheidung über die Entnahme von Proben das Labor an, falls dieses nicht in der Weisung festgelegt wurde, auf deren Grundlage er die Entnahme der Proben durchführt.

125. Die Entnahme der Proben ist durch die Ausfertigung eines Protokolls über die Entnahme von Proben (Mustern) gemäß dem in Anlage Nr. 1 aufgeführten Muster zu dokumentieren. Die erste Kopie des Protokolls übergibt der Inspektor an den Hersteller oder Besitzer der geregelten Ware. Die zweite Kopie wird an den leitenden Veterinärbeamten des Gebietes übermittelt, in dem die Probenahme durchgeführt wurde. Die dritte Kopie wird an das Labor übermittelt, in dem die Untersuchungen durchgeführt werden. Die vierte Kopie ist vom Inspektor für mindestens 1 Jahr aufzubewahren.

126. Nach dem Eingang der Proben im Labor sind diese vom Laborpersonal zu überprüfen, um festzustellen, ob sie für die Untersuchung geeignet (nicht verdorben) und korrekt verpackt und die Begleitdokumente korrekt ausgestellt sind. Bei einem Verstoß darf die Probe nicht untersucht werden und die Information über den Verstoß ist an den Inspektor zu übermitteln, von dem die Probenahme vorgenommen wurde.

127. Das Labor muss von einer Akkreditierungsbehörde des Mitgliedstaates akkreditiert sein und über Geräte verfügen, die eine korrekte Durchführung der Laboruntersuchungen ermöglichen, dies schließt die Gewährleistung der Messempfindlichkeit zum Nachweis der Höchstgehalte des Organismus oder der Verbindung, der/die Gegenstand der Untersuchung ist, ein.

128. Bei der Feststellung einer Abweichung der Probe von den Anforderungen der Zollunion sind vom Labor Rückstellproben bis zum Ende der Nutzungsdauer dieser Sendung mit geregelten Waren aufzubewahren, jedoch nicht länger als 3 Monate nach der Benachrichtigung der betroffenen Personen über die Ergebnisse der Laboruntersuchungen.

129. In dem im Unterpunkt "c" des Punktes 116 der vorliegenden Bestimmungen genannten Fall werden in maximal 3 Monaten 10 Sendungen der produzierten Waren (Erzeugnisse) beprobt. Die Proben werden nur von Waren (Erzeugnissen) des gleichen Typs entnommen, bei denen der Verstoß festgestellt wurde. Die Laboruntersuchungen sind nur für jenen Parameter (jene Parameter) durchzuführen, für den zuvor eine Abweichung festgestellt wurde.

130. Die bevollmächtigte Behörde informiert die Besitzer dieser geregelten Ware, den Hersteller, die Inspektoren der Gebietskörperschaft und die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten schnellstmöglich, jedoch spätestens innerhalb von 10 Werktagen über die Verstöße, die im Rahmen des Monitorings oder der verstärkten Laborkontrollen festgestellt wurden. Diese Informationen müssen Angaben über das Probenahmeverfahren, den Ort und den Zweck der Probennahme, die eingesetzte Analysemethode, das

Labor, in dem die Laboruntersuchungen durchgeführt wurden, und die Untersuchungsergebnisse enthalten.

131. Die Ausfertigung der Dokumente und die Benachrichtigung über die Untersuchungsergebnisse erfolgt gemäß Rechtsvorschriften der Zollunion.

X. Im Zollgebiet der Zollunion entnommene Proben geregelter Waren (Erzeugnisse), die in einem Drittland produziert wurden

132. Die Entnahme von Proben von in einem Drittland produzierten geregelten Waren (Erzeugnissen) im Zollgebiet der Zollunion kann auf Anfrage des Herstellers oder des Besitzers dieser Ware oder nach Entscheidung des staatlichen Veterinärinspektors erfolgen, und zwar im Rahmen:

a) der Durchführung eines staatlichen Monitoring-Programms, dass im Rahmen der amtlichen Veterinärkontrolle (-überwachung) der Sicherheit der sich im Zollgebiet der Zollunion im Verkehr befindlichen geregelten Waren (Erzeugnisse) umgesetzt wird;

b) der Ausübung der amtlichen Veterinärgrenzkontrollen (-überwachung) von geregelten Waren (Erzeugnisse) (mit Ausnahme des im Unterpunkt "c" der vorliegenden Bestimmungen genannten Falls) an den Grenzkontrollstellen, den Orten der vollständigen Zollabfertigung oder anderen Orten, an denen Tiere nach ihrer Einfuhr in Quarantäne gehalten werden;

c) der Durchführung verstärkter Laborkontrollen der Sicherheit der von einem Unternehmen (einer Person) eines Drittlandes produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) bei Feststellung von Verstößen gegen die entsprechenden Anforderungen der Zollunion. Verstärkte Laborkontrollen stellen in diesen Fällen eine Alternativmaßnahme zu einem befristeten Verbot für die Einfuhr der von diesem Unternehmen produzierten Waren (Erzeugnisse) dar;

d) der Kontrolle von Sendungen mit geregelten Waren (Erzeugnissen) von Herstellern, für deren Einfuhr befristete Beschränkungen gelten, die jedoch vor Inkrafttreten der befristeten Beschränkungen versandt wurden;

e) der Kontrolle geregelter Waren (Erzeugnisse), die von einem Unternehmen produziert wurden, das aufgrund der Garantie einer zuständigen Behörde in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen wurde, gegen das nach wiederholten Verstößen befristete Beschränkungen verhängt und die befristeten Beschränkungen aufgrund der Garantien der zuständigen Behörde aufgehoben wurden.

133. Ziel der Probenahme ist es, Proben für die anschließenden Laboruntersuchungen zu erhalten.

134. Die Entnahme von Proben ist von einem Inspektor durchzuführen, der über die entsprechenden Kenntnisse und Erfahrungen verfügt, die es ermöglichen, die Anforderungen der Zollunion an die Entnahme von Proben, deren Verpackung und deren Transport korrekt anzuwenden, um Beschädigungen, ein Vertauschen oder eine Kontamination zu vermeiden, die zu einer Verfälschung der Ergebnisse der Laboranalysen führen könnten.

135. Die Entnahme von Proben, deren Dokumentation und der Transport der entnommenen Proben sind so zu organisieren, dass Beschädigungen, ein Verderben, die Kontamination sowie ein Vertauschen und andere Formen der Rechtsverstöße vermieden werden.

136. In den in den Unterpunkten "a" und "b" des Punktes 132 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Fällen erfolgt die Beprobung, der Transport der entnommenen Proben ins Labor und deren Untersuchung im Labor, ohne dass vom Besitzer der geregelten Ware eine Gebühr erhoben wird.

137. Bei den im Unterpunkt "b" des Punktes 132 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Fällen wird bei Feststellung eines Verstoßes gegen die einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen an die Durchführung der Dokumentenkontrolle und der physischen Kontrolle der eingeführten geregelten Waren (Erzeugnisse) an den Grenzkontrollstellen oder Orten der vollständigen Zollabfertigung kann der Besitzer der geregelten Waren (Erzeugnisse) die Durchführung von Laboruntersuchungen solcher Waren (Erzeugnisse) zur Bestätigung von deren Sicherheit anfordern. In diesem Fall trägt der Besitzer die Kosten für die Beprobung

der geregelten Waren (Erzeugnisse), den Transport der entnommenen Proben und deren Untersuchung im Labor.

138. In dem im Punkt 137 der vorliegenden Bestimmungen genannten Fall werden bei den Laboruntersuchungen alle Qualitäts- und Sicherheitsparameter untersucht, um zu ermitteln, ob die jeweilige Sendung mit den geregelten Waren (Erzeugnissen) weiterverwendet werden kann oder zu vernichten ist.

139. In den in den Unterpunkten "c" - "e" des Punktes 132 der vorliegenden Bestimmungen genannten Fällen, trägt der Besitzer der geregelten Ware die Kosten für die Beprobung der geregelten Waren (Erzeugnisse), den Transport dieser Proben ins Labor und deren Untersuchung im Labor.

140. In dem im Unterpunkt "d" des Punktes 132 der vorliegenden Bestimmungen genannten Fall werden alle Sendungen mit eingeführten Waren (Erzeugnissen), die vor dem Inkrafttreten der befristeten Beschränkungen des jeweiligen Herstellers versandt wurden, beprobt. Die Laboruntersuchungen sind nur für jenen Parameter (jene Parameter) durchzuführen, für den zuvor eine Abweichung festgestellt wurde.

141. In dem im Unterpunkt "e" des Punktes 132 der vorliegenden Bestimmungen genannten Fall werden Proben von den ersten 10 Sendungen mit eingeführten Waren (Erzeugnissen) des jeweiligen Herstellers entnommen.

142. Das Labor muss von einer Akkreditierungsbehörde des Mitgliedstaates akkreditiert sein und über Geräte verfügen, die eine korrekte Durchführung der Laboruntersuchungen ermöglichen, dies schließt die Gewährleistung der Messempfindlichkeit zum Nachweis der Höchstgehalte des Organismus oder der Verbindung, der/die Gegenstand der Untersuchung ist, ein.

143. Bei der Feststellung einer Abweichung der Probe von den Anforderungen der Zollunion sind vom Labor Rückstellproben bis zum Ende der Nutzungsdauer dieser Sendung mit geregelten Waren aufzubewahren, jedoch nicht länger als 3 Monate nach der Benachrichtigung der betroffenen Personen über die Ergebnisse der Laboruntersuchungen.

144. Bei der Entnahme von Proben auf Anfrage des Herstellers oder des Besitzers haben diese das Recht, das Labor festzulegen, und zwar unabhängig davon, in welchem Mitgliedstaat sich dieses befindet. In den anderen Fällen gibt der Inspektor in der Entscheidung über die Entnahme von Proben das Labor an, falls dieses nicht in der Weisung festgelegt wurde, auf deren Grundlage er die Entnahme der Proben durchführt.

145. In dem im Unterpunkt "c" des Punktes 132 der vorliegenden Bestimmungen genannten Fall sind bei mehrfacher Feststellung von Verstößen innerhalb von maximal 3 Monaten 10 Sendungen der eingeführten Waren (Erzeugnisse) zu beproben. Die Proben werden nur von Waren (Erzeugnissen) des gleichen Typs entnommen, bei denen der Verstoß festgestellt wurde. Die Laboruntersuchungen sind nur für jenen Parameter (jene Parameter) durchzuführen, für den zuvor eine Abweichung festgestellt wurde.

146. Die bevollmächtigte Behörde informiert schnellstmöglich, jedoch spätestens innerhalb von 10 Werktagen nach dem Vorliegen der Ergebnisse der Laboruntersuchungen, die zuständige Behörde des Landes, aus dem die geregelte Ware in das Zollgebiet die Zollunion ausgeführt wurde, den Besitzer der Ware, den Hersteller, die Inspektoren der Gebietskörperschaft und die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten über die Verstöße, die beim Monitoring und (oder) bei den verstärkten Laborkontrollen der geregelten Waren (Erzeugnisse) festgestellt wurden. Diese Informationen müssen Angaben über das Probenahmeverfahren, den Ort und den Zweck der Probennahme, die eingesetzte Analysemethode, das Labor, in dem die Laboruntersuchungen durchgeführt wurden, und die Untersuchungsergebnisse enthalten.

147. Die Ausfertigung der Dokumente und die Benachrichtigung über die Untersuchungsergebnisse erfolgt gemäß Rechtsvorschriften der Zollunion.

XI. Entnahme von Proben in Drittländern im Rahmen der Durchführung eines Audits eines ausländischen amtlichen Überwachungssystems oder einer gemeinsamen Kontrolle (Inspektion)

148. Die Beprobung geregelter Waren (Erzeugnisse) für Laboruntersuchungen in Drittländern im Rahmen eines Audits eines ausländischen amtlichen Überwachungssystems oder einer gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) ist auf Anfrage der zuständigen Behörde und gemäß den in diesem Abschnitt festgelegten Anforderungen durchzuführen.

149. Die Probenahme ist durch einen Inspektor des Mitgliedstaates oder amtlichen (vom Staat bestimmten) Inspektor (Tierarzt) des Drittlandes oder durch einen Vertreter des Herstellers oder Besitzers der geregelten Ware nach Abstimmung mit der zuständigen Behörde und der bevollmächtigten Behörde vorzunehmen.

150. Nach Abstimmung zwischen der zuständigen Behörde und der bevollmächtigten Behörde erfolgt die Probenahme gemäß Rechtsvorschriften der Zollunion oder Rechtsvorschriften des Drittlandes.

151. Die die Probenahme vornehmende Person sollte über entsprechende Kenntnisse und Erfahrungen verfügen, die es ermöglichen, die im Punkt 149 der vorliegenden Bestimmungen aufgeführten Anforderungen der Zollunion oder des Drittlandes an das Probenahmeverfahren, das Verpacken der Proben und ihren Transport korrekt anzuwenden, um Beschädigungen, ein Vertauschen oder eine Kontamination zu vermeiden, die zu einer Verfälschung der Ergebnisse der Laboranalysen führen könnten.

152. Die Probenahme, deren Dokumentation und der Transport der entnommenen Proben sind so zu organisieren, dass Beschädigungen, ein Verderben, die Kontamination sowie ein Vertauschen und andere Formen von Rechtsverstößen vermieden werden.

153. Das Labor muss von einer Akkreditierungsbehörde des Mitgliedstaates akkreditiert sein oder die Untersuchungen der Proben werden in dem von der zuständigen Behörde vorgeschlagenen und mit der bevollmächtigten Behörde abgestimmten Labor des Drittlandes durchgeführt.

154. Bei der Feststellung, dass die Probe den Anforderungen der Zollunion nicht entspricht, sind vom Labor Rückstellproben bis zum Ende der Nutzungsdauer dieser Sendung mit der geregelten Ware aufzubewahren, jedoch maximal 3 Monate nach der Benachrichtigung der betroffenen Personen über die Ergebnisse der Laboruntersuchungen.

155. Je nach Standort des Labors informiert die zuständige Behörde bzw. die bevollmächtigte Behörde die entsprechend bevollmächtigte Behörde bzw. zuständige Behörde schnellstmöglich und spätestens innerhalb von 10 Werktagen nach der Übermittlung der Untersuchungsergebnisse durch das Labor über die Ergebnisse der Laboruntersuchungen der geregelten Ware. Diese Informationen müssen Angaben zum Probenahmeverfahren, zum Ort und Zweck der Probennahme, zur verwendeten Analysemethode, zum Labor, in dem die Laboruntersuchungen durchgeführt wurden, und zu den Untersuchungsergebnissen enthalten.

156. Die Regeln für die Ausfertigung der Dokumente mit den Ergebnissen der Laboruntersuchungen sind zwischen der zuständigen Behörde und der bevollmächtigten Behörde abzustimmen.

XII. Führen des Registers der Drittlandsunternehmen

157. Das Register der Drittlandsunternehmen ist auf der offiziellen Internetseite der Kommission zu veröffentlichen.

158. Für den Internetzugang zum Register der Drittlandsunternehmen werden keine Gebühren erhoben.

159. Das Register der Drittlandsunternehmen enthält folgende Information in russischer Sprache (sofern im Folgenden nichts anderes angegeben ist) über die Drittlandsunternehmen, die geregelte Waren in das Zollgebiet der Zollunion ausführen und (oder) für die Ausfuhr geregelter Waren in das Zollgebiet der Zollunion zugelassen sind.

a) der Name des Unternehmens in englischer und (oder) einer anderen Amtssprache;

b) die von der zuständigen Behörde zugewiesene Nummer (Kennzeichen) des Unternehmens;

c) eine Liste der geregelten Waren (Erzeugnisse), für die das Unternehmen eine Ausfuhrzulassung für das Zollgebiet der Zollunion verfügt;

d) der veterinär- und hygienerechtliche Status (im Weiteren „Status“ genannt) des Unternehmens im Register der Drittlandsunternehmen und das Datum der Statusänderung;

e) die Anschrift des Unternehmens;

f) die Region (Gebiet, Provinz, Land, Staat usw.).

160. In den gemäß Anlage Nr. 1 der einheitlichen veterinärrechtlichen Anforderungen festgelegten Fällen, sind Unternehmen, die nicht in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen wurden, nicht berechtigt, diese Waren (Erzeugnisse) in das Zollgebiet der Zollunion auszuführen.

161. Der Status eines Unternehmens im Register der Drittlandsunternehmen kann einer der folgenden sein:

a) "ohne Beschränkungen" - das Unternehmen kann zum aktuellen Zeitpunkt geregelte Waren in das Zollgebiet der Zollunion ohne jegliche Verbote und zusätzliche Belastungen ausführen;

b) "befristet beschränkt" - die Ausfuhren geregelter Waren (Erzeugnisse) dieses Unternehmen sind zum aktuellen Zeitpunkt für eine bestimmte Zeit ausgesetzt;

c) "verstärkte Laborkontrollen" - Ausfuhren sind möglich, jede Sendung der ausgeführten Ware ist jedoch für deren Laboruntersuchung zu beproben;

d) "Warnung" - die zuständige Behörde wurde von der bevollmächtigten Behörde gewarnt, dass bei den von diesem Unternehmen produzierten Waren (Erzeugnissen) Verstöße festgestellt wurden; gleichwohl führen diese Verstöße zum aktuellen Zeitpunkt nicht zu einer Anordnung von Beschränkungen oder verstärkten Laborkontrollen;

e) "spezielle Anforderungen" - Ersatzmaßnahmen (zusätzliche Maßnahmen) sind zur Fortsetzung der Ausfuhr der von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) in das Zollgebiet der Zollunion erforderlich; bei Nichtanwendung dieser Maßnahmen sind die Ausfuhren auszusetzen. In diesem Fall wird im Register der Drittlandsunternehmen auf ein Dokument verwiesen, in dem die Art der anzuwendenden speziellen Anforderungen erläutert wird.

162. Das Unternehmen kann in das Register der Drittlandsunternehmen aufgenommen werden:

a) nach der Übermittlung von Daten des Unternehmens durch die zuständige Behörde im Bescheid über die von der zuständigen Behörde erteilte Genehmigung für die Ausfuhr geregelter Waren (Erzeugnisse) in das Zollgebiet der Zollunion, falls dieses Land erfolgreich das Auditverfahren eines ausländischen amtlichen Überwachungssystems gemäß Abschnitt IV der vorliegenden Bestimmungen durchlaufen hat;

b) nachdem von der zuständigen Behörde Garantien abgegeben wurden, dass die von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren und die Produktionsprozesse den Anforderungen der Zollunion entsprechen, wenn der zuständigen Behörde das Recht eingeräumt wurde, Garantien gemäß Abschnitt V der vorliegenden Bestimmungen abzugeben;

c) nach der Entscheidung der bevollmächtigten Behörde, die im Ergebnis einer gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) des Unternehmens nach Maßgabe des gemäß Abschnitt VI der vorliegenden Bestimmungen festgelegten Verfahrens.

163. Das Unternehmen kann aus dem Register der Drittlandsunternehmen auf Anfrage dieses Unternehmens oder der zuständigen Behörde gestrichen werden.

164. Abgesehen von Ausnahmesituationen können befristete Einfuhrbeschränkungen für ein Unternehmen nur in einem der folgenden Fälle verhängt werden:

a) auf Anfrage des Unternehmens oder der zuständigen Behörde;

b) aufgrund mehrfacher Nachweise von Abweichungen von den Anforderungen der Zollunion, die entweder bei einer Vorortkontrolle (-inspektion) oder im Ergebnis des Monitorings und verstärkter Laborkontrollen der von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse) festgestellt wurden, über die die zuständige Behörde benachrichtigt wurde, wenn die festgestellten Abweichungen eine erhebliche Gefahr für die Gesundheit und das Leben von Mensch und Tier darstellen.

In Ausnahmefällen kann die Kommission eine Entscheidung treffen, Beschränkungen für eine Gruppe von Unternehmen oder alle Unternehmen des Drittlandes zu verhängen, wenn ernsthafte Verstöße im amtlichen Überwachungssystem des Drittlandes festgestellt wurden, wenn keine Maßnahmen zur Korrektur der Situation getroffen wurden und diese befristeten Beschränkungen in einem angemessenen Verhältnis zu dem mit diesen Verstößen verbundenen Gefahr für die Gesundheit und das Leben von Mensch und Tier stehen.

165. Die Änderung des Status des Unternehmens im Register der Drittlandsunternehmen kann erfolgen aufgrund:

a) einer Anfrage des Unternehmens;

b) einer Anfrage der zuständigen Behörde;

c) einer Anfrage des Importeurs, der von diesem Unternehmen produzierte geregelte Waren einführen möchte;

d) einer Vorortkontrolle (-inspektion) des Unternehmens durch die bevollmächtigte Behörde;

e) von Verstößen gegen die Anforderungen der Zollunion an die von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse), die im Zollgebiet der Zollunion festgestellt wurden;

f) des Endes der Frist für die verstärkten Laborkontrollen der von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse);

g) einer Absage für die weitere Annahme von Garantien der zuständigen Behörde;

h) der Erneuerung des Rechts der zuständigen Behörde Garantien abzugeben;

i) einer negativen Schlussfolgerung in Bezug auf die Gleichwertigkeit im Ergebnis eines erneuten Audits des amtlichen Überwachungssystems des Drittlandes;

j) einer positiven Schlussfolgerung in Bezug auf die Gleichwertigkeit im Ergebnis eines erneuten Audits des amtlichen Überwachungssystems des Drittlandes.

166. Die zuständige Behörde und die bevollmächtigten Behörden der anderen Mitgliedstaaten sind von der bevollmächtigten Behörde über jede Statusänderung und die Gründe einer solchen Änderung zu benachrichtigen, einschließlich der Information über die die Abweichungen von den Anforderungen der Zollunion bestätigenden Laboruntersuchungen, wenn diese Laboruntersuchungen als Grund für die Statusänderung dienten.

167. Nach der Übermittlung des Berichts zu den Verstößen sind von der zuständigen Behörde eine Situationsanalyse durchzuführen und Korrekturmaßnahmen festzulegen, falls diese erforderlich sein sollten, und gegebenenfalls die Umsetzung dieser Maßnahmen zu bestätigen. Im Ergebnis der oben aufgeführten Situationsanalyse kann die zuständige Behörde eine Anfrage zur Änderung des Status des Unternehmens im Register der Drittlandsunternehmen übermitteln.

168. Jede Änderungen sind ohne unbegründete Verzögerungen, jedoch spätestens 10 Werktage nach der entsprechenden Entscheidung oder dem Eingang der entsprechenden Anfrage in jenen Fällen, in denen eine Entscheidung der bevollmächtigten Behörde nicht erforderlich ist, im Register der Drittlandsunternehmen vorzunehmen.

XIII. Führen des Registers der Unternehmen der Zollunion

169. Das Register der Unternehmen der Zollunion stellt eine über das Internet zugängliche Datenbank dar. Der Inhalt des Registers der Zollunion ist auf den offiziellen Internetseiten der bevollmächtigten Behörden und der Kommission abgebildet.

170. Für den Internetzugang zum Register der Drittlandsunternehmen werden keine Gebühren erhoben.

171. Das Register der Unternehmen der Zollunion enthält folgende Informationen über die Unternehmen der Mitgliedstaaten, die berechtigt sind geregelte Waren vom Staatsgebiet eines Mitgliedstaates in das Staatsgebiet eines anderen Mitgliedstaates zu verbringen:

a) der Mitgliedstaat;

b) die von der bevollmächtigten Behörde des Mitgliedstaates erteilte Zulassungsnummer;

c) der Name des Unternehmens;

d) die Region (Verwaltungsgebiet, Provinz, Land, Staat, Wojewodschaft, Aimak, Ujesd);

e) die Anschrift des Unternehmens;

f) die Art der Tätigkeit;

g) der Tiergesundheitsstatus des Unternehmens;

h) der Grund für die Aufnahme in das Register der Unternehmen der Zollunion.

Das Register der Unternehmen der Zollunion kann andere Informationen über die in das Register aufgenommenen Unternehmen enthalten.

172. Der Status der Unternehmen im Register der Unternehmen der Zollunion kann der folgende sein:

a) "ohne Beschränkungen" - das Unternehmen kann zum aktuellen Zeitpunkt geregelte Waren vom Staatsgebiet eines Mitgliedstaates in das Staatsgebiet eines anderen Mitgliedstaates ohne jegliche Verbote und zusätzliche Belastungen verbringen;

b) "befristet beschränkt" - zum aktuellen Zeitpunkt können keine von diesem Unternehmen produzierte geregelte Waren vom Staatsgebiet eines Mitgliedstaates in das Staatsgebiet der anderen Mitgliedstaaten verbracht werden;

c) "verstärkte Laborkontrollen" - die von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren können vom Staatsgebiet eines Mitgliedstaates in das Staatsgebiet der anderen Mitgliedstaaten verbracht werden, jede Sendung wird jedoch für eine anschließende Laborkontrolle beprobt;

d) "Warnung" - die bevollmächtigte Behörde des Mitgliedstaates, in dem sich das Unternehmens befindet, wurde von der bevollmächtigten Behörde eines anderen Mitgliedstaates gewarnt oder das Unternehmen wurde von der bevollmächtigten Behörde seines Mitgliedstaates im Hinblick auf Verstöße im Zusammenhang mit vom Unternehmen produzierten geregelten Waren verwarnt; gleichwohl führen diese Verstöße zum aktuellen Zeitpunkt nicht zu Beschränkungen oder zusätzlichen Belastungen;

e) "spezielle Anforderungen" - es ist erforderlich Ersatzmaßnahmen (zusätzliche Maßnahmen) zu ergreifen,

um die Verbringung der von dem Unternehmen produzierten geregelten Waren in die Staatsgebiete der anderen Mitgliedstaaten zu ermöglichen. Ohne die Umsetzung dieser Maßnahmen wird die Verbringung untersagt. In diesem Fall wird im Register der Drittlandsunternehmen auf ein Dokument verwiesen, in dem die Art der anzuwendenden speziellen Anforderungen erläutert wird.

173. Das Unternehmen kann in das Register der Unternehmen der Zollunion aufgenommen werden:

a) auf Vorschlag der bevollmächtigten Behörde in dem in Punkt 107 der vorliegenden Bestimmungen vorgesehenen Fall;

b) nach einer gemeinsamen Kontrolle (Inspektion) des Unternehmens.

174. Das Unternehmen kann auf dessen Anfrage hin aus dem Register der Unternehmen der Zollunion gestrichen werden.

175. Die Änderung des Status eines Unternehmens im Register der Unternehmen der Zollunion kann erfolgen aufgrund:

a) einer Anfrage des Unternehmens;

b) einer Entscheidung der bevollmächtigten Behörde des Mitgliedstaates;

c) einer Vorortkontrolle (-inspektion) des Unternehmens;

d) der Feststellung von Verstößen im Staatsgebiet eines Mitgliedstaates im Zusammenhang mit den von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren;

e) das Ende der Frist für die verstärkten Laborkontrollen der von diesem Unternehmen produzierten geregelten Waren (Erzeugnisse).

176. Jede Änderungen sind ohne unbegründete Verzögerungen, jedoch spätestens 10 Werktage nach der entsprechenden Entscheidung oder dem Eingang der entsprechenden Anfrage in jenen Fällen, in denen eine Entscheidung der bevollmächtigten Behörde nicht erforderlich ist, in der Datenbank über die Unternehmen der Zollunion vorzunehmen.

XIV. Abschluss- und Übergangsbestimmungen

177. Die Inkraftsetzung der vorliegenden Bestimmungen führt nicht zu einer Änderung des Status der Unternehmen der Mitgliedstaaten und der Drittlandsunternehmen im Register der Unternehmen der Zollunion und im Register der Drittlandsunternehmen.

178. Bis zur Inbetriebnahme des IISWWT-Moduls zur Unterstützung des Registers sind die in Punkt 177 der vorliegenden Bestimmungen genannten Register von den bevollmächtigten Behörden auf ihren offiziellen Internetseiten zu veröffentlichen.

179. Die zuständige Behörde kann gegen die Schlussfolgerung über die Ergebnisse des Audits des amtlichen Überwachungssystems oder der Kontrolle (Inspektion) Widerspruch einlegen, wenn von dieser zuständigen Behörde Anmerkungen zu dem von den Inspektoren-Auditoren verfolgten Verfahren oder der Methode der Erstellung der Schlussfolgerung vorgebracht werden können. Ein solcher Widerspruch kann an die bevollmächtigte Behörde des Mitgliedstaates (der Mitgliedstaaten) und die Kommission übermittelt werden. Die bevollmächtigte Behörde und die Kommission müssen den Widerspruch bewerten und möglicherweise innerhalb einer angemessenen kurzen Frist, die in der Regel 6 Monate nicht überschreitet, Änderungen in der Schlussfolgerung vornehmen.

Anlage Nr. 1
zu den Bestimmungen über die einheitliche Durchführung
gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme
bei Waren (Erzeugnissen),
die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden

(Vordruck)

Protokoll

für die Entnahme von Proben (Mustern)

Nr. vom ___ _____ 20

Dienststelle des Gebietes (der Stadt) der bevollmächtigten Behörde
des Gebietes (der Stadt)_____

Name des Unternehmens
_____

Bezeichnung des verbrachten (beförderten) Objektes
_____

Ort der Probenahme _____

(Name und Anschrift des Objektes)

Wurde von mir (uns)_____

(Name, Vor- und Vatersname, Dienststellung des(der) Vertreter(s)
der die Probenahme durchführenden bevollmächtigten Behörde)

in Anwesenheit
_____

(Angabe der Dienststellung, Name, Vor- und Vatersname
des Vertreters (der Vertreter) des Besitzers

_____

des verbrachten (beförderten) Objektes, der juristischen Person
oder Name, Vor- und Vatersname der natürlichen Person)

wurde eine Kontrolle durchgeführt _____

(Bezeichnung des verbrachten
(beförderten) Objektes)

_____

Größe der Sendung _____ , eingetroffen am
_____

(Nettogewicht,
Anzahl der Packstücke)

_____

(Angabe der Bezeichnung, Anzahl der Einheiten
und der Kennzeichen der Transportmittel)

Begleitdokumente _____

(Auflistung der Art der Dokumente,
der Ausstellungsnummer und des -datums)

Fehlende Dokumente _____

(Auflistung der fehlenden Dokumente)

Hersteller der Erzeugnisse _____

(Herkunftsland)

_____

Verbrauchsdatum, Hersteller, Herstellungsdatum _____

_____

Ergebnisse der Kontrolle der Erzeugnisse

_____

(äußeres Erscheinungsbild,
Geruch, Unversehrtheit der Verpackung,

_____

ordnungsgemäße Kennzeichnung, Kerntemperatur des Erzeugnisses usw.)

Grund für die Durchführung von Laborkontrollen von Lebens- und Futtemitteln:

_____

(Plankontrollen und Beobachtung; Verdacht auf Gefahren im veterinärrechtlichen Sinne; Benachrichtigung über unzureichende Qualität; Verstoß gegen die Bedingungen für die Lagerung, bei Anfrage des Besitzers des verbrachten(beförderten) Objektes)

Die Proben wurden entnommen um _____ (Stunde) _____ (Minuten)

Gemäß _____

(Bezeichnung des Dokuments)

Menge _____, nummeriert und verplombt _____

(versiegelt) _____

werden versandt an _____

(Name des Veterinärlabors)

für _____

(Angabe der Arten der Laboruntersuchungen)

Versanddatum der Proben (Muster) _____

der die Probenahme durchführende staatliche Veterinär- und Hygieneinspektor:

_____ _____

(Unterschrift) (Name, Vor- und Vatersname)

Besitzer der Erzeugnisse oder dessen Vertreter:

_____ _____

(Unterschrift) (Name, Vor- und Vatersname)

Anmerkungen zum Eingang der Proben (Muster):

Proben entgegengenommen:

_____

(Unterschrift, Angabe der Dienststellung,
Name, Vor- und Vatersname
der Fachkraft des Veterinärlabors)

Anlage Nr. 2
zu den Bestimmungen über die einheitliche Durchführung
gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme
bei Waren (Erzeugnissen),
die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden

LEITFADEN
FÜR INSPEKTOREN ZUR BESTIMMUNG DER GLEICHWERTIGKEIT VETERINÄRRECHTLICHER MASSNAHMEN, DIE IN DRITTLÄNDERN BEI DER DURCHFÜHRUNG VON KONTROLLEN VETERINÄRRECHTLICH GEREGELTER OBJEKTE UND VON AUDITS AMTLICHER KONTROLLSYSTEME VON DRITTLÄNDERN ERGRIFFEN WERDEN

Der vorliegende Leitfaden legt die Verfahren für die Bewertung der Gleichwertigkeit der veterinärrechtlichen Maßnahmen fest, die in Drittländern bei der Durchführung von Kontrollen veterinärrechtlich geregelter Objekte und Audits amtlicher Kontrollsysteme von Drittländern angewendet werden, sowie die Grundsätze für das Handeln der Inspektoren und Experten der bevollmächtigten Behörden der Einfuhrländer und der zuständigen Behörden der Ausfuhrländer.

Grundsätze für das Handeln der Inspektoren während des Bewertungsprozesses:

Grundsatz A.
Die Bewertungsverfahren müssen ergebnisorientiert, transparent und konstruktiv sein und einvernehmlich angewendet werden, sie müssen den Ethiknormen entsprechen und sachgerecht sein und den Schutz vertraulicher Informationen (falls die Nutzung solcher Informationen erforderlich sein sollte) respektieren.

Grundsatz B.
Das Einfuhrland und das Ausfuhrland müssen die im Verlauf des Bewertungsprozesses auftretenden Fragen einvernehmlich prüfen.

Grundsatz C.
Vor dem Beginn wird die Bewertungsmethode auf der Basis der vereinbarten Geltungsbereiche und Ziele zwischen dem Einfuhrland und dem Ausfuhrland abgestimmt.

Grundsätze des Bewertungsprozesses:

Grundsatz D.
Der Bewertungsprozess ist zu planen, systematisch, transparent und konsequent zu gestalten, vollständig zu dokumentieren und informatorisch aufzubereiten.

Grundsatz E.
Der Plan, in dem die Gründe, die Ziele, der Geltungsbereich, die Bewertungsmethoden und die der Bewertung des amtlichen Inspektions- und Zertifizierungssystem zugrundeliegenden Anforderungen dargestellt sind, ist vom Einfuhrland festzulegen, den zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes mitzuteilen und mit ihnen innerhalb einer angemessenen Frist bis zum Beginn der Bewertung abzustimmen.

Grundsätze für die Erstellung der Berichte über die Bewertung:

Grundsatz F.
Die abgestimmten Korrekturmaßnahmen, Zeitrahmen und Bestätigungsverfahren sind klar zu definieren und in Dokumenten festzulegen.

Grundsatz G.
Der endgültige Bericht über die Bewertung ist genau und transparent abzufassen und kann gegebenenfalls unter Berücksichtigung des Schutzes vertraulicher Informationen veröffentlicht werden.

Grundsatz A

Die Bewertungsverfahren müssen ergebnisorientiert, transparent und konstruktiv sein und einvernehmlich angewendet werden, sie müssen den Ethiknormen entsprechen und sachgerecht sein und den Schutz vertraulicher Informationen (falls die Nutzung solcher Informationen erforderlich sein sollte) respektieren.

1. Den Inspektoren und Experten der bevollmächtigten Behörde des Einfuhrlandes ist die Möglichkeit einzuräumen, um zu bestätigen, dass die Ergebnisse der Bewertung, die Schlussfolgerungen und Empfehlungen die Wahrscheinlichkeit widerspiegeln, dass die an das System gestellten Anforderungen erreicht werden können sowie durch objektive Daten und Angaben, als genau und verlässlich eingestuft wurden, belegt werden.

2. Die im Verlauf der Bewertung auftretenden Fragen werden von den Inspektoren und Experten der bevollmächtigten Behörden einvernehmlich, den Normen der Ethik entsprechend und sachgerecht gelöst.

3. Die Inspektoren und Experten der bevollmächtigten Behörden des Einfuhrlandes sind unvoreingenommen. Die Inspektoren und Experten verfügen über die entsprechenden Qualifikationen und Erfahrungen.

4. Die Inspektoren und Experten des Einfuhrlandes garantieren den Schutz vertraulicher Informationen bei der Durchführung der Bewertung.

Grundsatz B.

Das Einfuhrland und das Ausfuhrland müssen die im Verlauf des Bewertungsprozesses auftretenden Fragen einvernehmlich prüfen.

5. Vor Beginn der Bewertung sind die Schlüsselelemente der Prozesse für die Prüfung von Fragen abzustimmen, die während der Prüfung einer Frage auftreten können. Die bevollmächtigten Behörden des Einfuhrlandes und die zuständige Behörde des Ausfuhrlandes streben eine gemeinsame, einvernehmliche und transparente Lösung aller während der Bewertung auftretenden Fragen an. Werden bestimmte Fragen nicht gelöst, sind diese im Bericht über die Bewertung mit den entsprechenden Erläuterungen aufzuführen.

Grundsatz C.

Vor dem Beginn wird die Bewertungsmethode auf der Basis der vereinbarten Geltungsbereiche und Ziele zwischen dem Einfuhrland und dem Ausfuhrland abgestimmt.

6. Hierbei wird die effektivste und wirksamste Methode zur Bewertung der Wirksamkeit des amtlichen Inspektions- und Zertifizierungssystems des Ausfuhrlandes ausgewählt, einschließlich der Möglichkeit der zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes, Kontrollen zu organisieren und durchzuführen sowie die für das Einfuhrland erforderlichen Garantien zu gewährleisten.

7. Bei der Auswahl der Bewertungsmethode ist es wichtig, den Anlass für die Durchführung der Bewertung zu berücksichtigen. Zum Beispiel können Bewertungen der Bestandteil einer Risikoanalyse sein, die vor Aufnahme des Handels durchgeführt wird, mit ihnen kann das amtliche Inspektions- und Zertifizierungssystem oder die Kontrolle eines einzelnen Elements (zum Beispiel die Rückstände chemischer Substanzen) oder die jeweiligen exportierenden Unternehmen beurteilt werden.

8. Bei der Auswahl der Bewertungsmethode sind praktische Erfahrungswerte, der Wissensstand und die Verlässlichkeit zu berücksichtigen (Die Paragraphen 9-14 des Anhangs zum Leitfaden für die Bewertung der Äquivalenz sanitärer Maßnahmen, die sich auf das Inspektions- und Zertifizierungssystem für Lebensmittel beziehen (CAC/GL 53-2003) enthalten die Begriffsbestimmungen für die Begriffe "Erfahrungen", " Kenntnisse" und "Zuverlässigkeit" sowie erweitern die in den Paragraphen 9-12 des genannten Leitfades aufgeführten Informationen.), die das Einfuhrland im Hinblick auf das staatliche Inspektions- und Zertifizierungssystem des Ausfuhrlandes vorweisen kann.

Auditmethoden

9. Die Auditmethode ("Systemaudit") konzentriert sich auf die Bewertung, ob das derzeit im Ausfuhrland gültige Inspektions- und Zertifizierungssystem und dessen Bestandteile ihren Zweck erfüllen.

10. Im Gegensatz zur Untersuchung aller Verfahren werden bei einem Systemaudit ein Beispiel für ein systematisches Verfahren, Dokumente oder Zulassungseinträge untersucht und, sofern dies erforderlich ist, mehrere Bereiche innerhalb des Geltungsbereiches des auditierten Systems.

11. Im Mittelpunkt des systematischen Ansatzes steht (stehen) ein Kontrollsystem (Kontrollsysteme); die gemäß Ansatz ermittelten Übereinstimmungen (Abweichungen) sind im Kontext des gesamten Systems zu betrachten.

12. Das Systemaudit kann die Untersuchung von Elementen der Rechtsgrundlagen, die Untersuchung von Kontrollmitteln, Verfahren, Räumen, Geräten, Laboren, Transportmitteln, Kommunikationsmitteln, des Personals und der Vorbereitungsprozesse zur Erreichung der Ziele des Inspektions- und Zertifizierungsprogramms oder gegebenenfalls andere Elemente beinhalten.

Inspektionsmethode

13. In einigen Fällen kann für die Bestätigung der Wirksamkeit der von der zuständigen Behörde im Ausfuhrland durchgeführten Kontrollen die Inspektionsmethode angewandt werden.

14. Die Inspektionen können folgende Untersuchungen beinhalten:

a) wie vom Unternehmen die Anforderungen eingehalten werden, einschließlich der Prüfung der speziellen Tätigkeit und der Spezifika des Produktes, der Beobachtung und Prüfung von Handlungen des Unternehmens und der entsprechenden Zulassungseinträge über die Tätigkeit;

b) die Personalstärke des Unternehmens, wenn dies besonders in den Anforderungen gekennzeichnet sein sollte;

c) die Möglichkeiten der Inspektoren, wenn dies besonders in den Anforderungen gekennzeichnet sein sollt.

Grundsatz D.

Der Bewertungsprozess ist zu planen, systematisch, transparent und konsequent zu gestalten, vollständig zu dokumentieren und informatorisch aufzubereiten.

15. Die die Ergebnisse bestätigenden Dokumente, Schlussfolgerungen und Empfehlungen sind so auszufertigen, dass die Bewertung und die darin dargestellten Ergebnisse einheitlich, transparent und glaubwürdig sind.

16. Zur Vorbereitung und Durchführung der Bewertung beraten sich die bevollmächtigten Behörden des Einfuhrlandes und die zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes zu allen Aspekten des Prozesses, beginnend mit der Erstellung des Bewertungsplans bis hin zum Abschlussbericht und der Lösung aller im Verlauf der Bewertung auftretenden Fragen. Zur Gewährleistung der Regelmäßigkeit und Transparenz der Kommunikation werden von den bevollmächtigten Behörden des Einfuhrlandes und den zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes Ansprechpartner oder Kontaktstellen zu Fragen der Bewertung benannt.

Grundsatz E.

Der Plan, in dem die Gründe, die Ziele, der Geltungsbereich, die Bewertungsmethoden und die der Bewertung des amtlichen Inspektions- und Zertifizierungssystem zugrundeliegenden Anforderungen dargestellt sind, ist vom Einfuhrland festzulegen, den zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes mitzuteilen und mit ihnen innerhalb einer angemessenen Frist bis zum Beginn der Bewertung abzustimmen.

17. Bei der Darlegung Gründe, des Ziels, des Geltungsbereiches, der Bewertungsfrequenz und -methode ist von der bevollmächtigten Behörde des Einfuhrlandes neben dem Ablauf früherer, nach der letzten Bewertung durchgeführter Bewertungen sowie allen anderen wesentlichen Faktoren der vorgeschriebene Stand in

Bezug auf die Erfahrungswerte, die Kenntnisse und die Verlässlichkeit zu berücksichtigen.

18. Das Bewertungsverfahren ist auf der Grundlage eines zuvor festgelegten und strukturierten Programms durchzuführen und muss der Zielsetzung der Bewertung entsprechen.

Benachrichtigung

19. In der ersten Anfrage und vor Beginn der Bewertung des im Ausfuhrland geltenden amtlichen Inspektions- und Zertifizierungssystems werden zwischen den bevollmächtigten Behörden des Einfuhrlandes und den zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes folgende Informationen ausgetauscht:

a) die Begründung der Notwendigkeit für die Durchführung der Bewertung. Gründe für das Auftreten einer Notwendigkeit können folgender Natur sein: rechtliche Verpflichtungen des Einfuhrlandes, die Notwendigkeit, die Rollenverteilung zwischen der bevollmächtigten Behörden des Einfuhrlandes und der zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes zu verstehen, die Notwendigkeit zu bestätigen, dass das System des Ausfuhrlandes oder des Lebensmittelproduzenten (Lebensmittelverarbeitungsunternehmens) in der Lage ist, die Einhaltung der Anforderungen zu gewährleisten, und andere Gründe.

b) die Zielsetzung der Bewertung (zum Beispiel, die Bestätigung, dass die Maßnahmen des Ausfuhrlandes das entsprechende Schutzniveau des Einfuhrlandes gewährleisten). Gegebenenfalls kann ein Audit einer Komponente der Risikobewertung des Systems der Lebensmittelüberwachung des Ausfuhrlandes zur Unterstützung der Methode des Risikomanagements durchgeführt werden.

c) der Anwendungsbereich der Bewertung (werden von der Bewertung das gesamte System oder nur einzelne Komponenten, Maßnahmen, technische Anforderungen oder Erzeugnisse erfasst);

d) die vorgeschlagene Bewertungsmethode, einschließlich der der Bewertung des amtlichen Inspektions- und Zertifizierungssystems des Ausfuhrlandes zugrundeliegenden Anforderungen.

20. In allen Fällen benachrichtigt die bevollmächtigte Behörde des Einfuhrlandes die zuständige Behörde des Ausfuhrlandes über die voraussichtliche Durchführung einer Bewertung, um der zuständigen Behörde die Möglichkeit einzuräumen, alle erforderlichen Maßnahmen, wie zum Beispiel die Logistik und die Zusammenstellung von Informationen, zu ergreifen. Falls als Grund für die Notwendigkeit der Durchführung einer Bewertung ein Problem im Gesundheitsbereich dient, ist in der Benachrichtigung die Dringlichkeit aufgrund der Gefahr für die menschliche Gesundheit darzustellen.

Vorbereitung der Bewertung

21. Es ist ein Plan für die Durchführung der Bewertung zu erstellen, einschließlich der Angabe der Bewertungsmethode, der Zeitrahmen und des Austausches der erforderlichen Informationen, und diesen innerhalb einer angemessenen Frist an die zuständige Behörde des Ausfuhrlandes zu übermitteln. Der Plan beinhaltet folgende Angaben:

a) zur Zielsetzung und zum Bereich der Bewertung, einschließlich der Information, ob es sich hierbei um eine Einzelbewertung handelt oder ob diese Bewertung im Zusammenhang mit einer anderen Bewertung durchgeführt wird (zum Beispiel der Überprüfung einer zuvor durchgeführten Bewertung) oder ob es sich um eine Bewertungsserie handelt;

b) zu den Bereichen (Elementen) für die Prüfung der Untersuchungen (Analysen), die Aufzeichnungen und die Bewertung von Checklisten beinhalten können;

c) zu dem für die Durchführung der Bewertung und die Erstellung des Berichtes erwartete Zeitraum;

d) zu den Kriterien, anhand derer die Bewertung des amtlichen Inspektions- und Zertifizierungssystems des Ausfuhrlandes erfolgen soll;

e) zum Ansprechpartner für die Mitglieder des Bewertungsteams, mit dem die Einzelheiten zum Bewertungs-

plan und gegebenenfalls zu den Mitgliedern des Bewertungsteams einschließlich der ausländischen Auditoren (Inspektoren), des leitenden Auditors (Inspektors), der technischen Experten und Dolmetscher abgestimmt werden können;

f) zu der während der Bewertung verwendete Sprache, auch für schriftliche Übersetzungen, zur Verfügbarkeit einer unparteiischen und sachkundigen Verdolmetschung und von Ressourcen;

g) zum Besuchstyp bzw. je nach Möglichkeit (Erfordernis) zum Besuchsort (zum Beispiel Büroräume, Laboreinrichtungen und andere Objekte), zu den Fristen und zur Zuständigkeit für die Benachrichtigung vor Ort (falls erforderlich);

h) zum Termin für die Durchführung der Bewertung, zum Termin für die Eingangs- und Abschlussbesprechung sowie zum voraussichtlichen Termin für die Übermittlung der Anmerkungen zur Bewertung;

i) zur Fahrroute und zu den mit der Logistik zusammenhängende Maßnahmen, die für den Besuch der die Bewertung durchführenden Personen erforderlich sind;

j) zu den Methoden zum Schutz vertraulicher Informationen.

22. Da die Einhaltung des Bewertungsplanes sicherzustellen ist, muss dieser flexibel gestaltet sein, um Änderungen unter Berücksichtigung jener Informationen vornehmen zu können, die vor Beginn oder während der Bewertung zusammengetragen wurden. Vorschläge zu wesentlichen Änderungen sind nur bei entlastenden Umständen in den Bewertungsplan aufzunehmen und schnellstmöglich der entsprechenden zuständigen Behörde mitzuteilen.

23. Die während der Bewertung verwendeten Sprachen, auch für schriftliche Übersetzungen, die Verfügbarkeit einer unparteiischen und sachkundigen Verdolmetschung und von Ressourcen sind vorher abzustimmen.

24. Je nach Möglichkeit sind die für die Planung, Durchführung und den Abschluss der Bewertung benötigten schriftlich belegten Informationen vor der Bewertung anzufordern und vorzulegen, wobei möglichst elektronische Kommunikationsmittel zu verwenden sind.

In der Anfrage zur Vorbereitung einer Bewertung sind der Bereich und der Zweck der Bewertung anzugeben.

Wenn es sich um die Überprüfung einer Bewertung handelt, muss das Ausfuhrland lediglich jene Informationen bereitstellen, die sich seit der vorangegangenen Bewertung verändert haben oder bei dieser Bewertung nicht angefordert wurden.

Wenn das Ziel eines Informationsersuchens an das Ausfuhrland unklar ist und (oder) es im Zusammenhang mit den angefragten Informationen einige Probleme gibt, kann das Ausfuhrland vom Einfuhrland Erläuterungen zum Zweck der Anfrage und zur geplanten Verwendung dieser Informationen verlangen.

Wenn als Bewertungsmethode ein Objektbesuch vorgeschlagen wurde, so ist vor Beginn des Besuchs eine Analyse der das System beschreibenden Dokumente einschließlich der Rechtsgrundlagen durchzuführen.

25. In einigen Fällen kann je nach Art der von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes übermittelten Informationen die Bewertung ausgesetzt oder vor dem Besuch eines Objektes abgeschlossen werden; in einem solchen Fall ist der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes von der bevollmächtigten Behörde des Einfuhrlandes der genaue Grund hierfür mitzuteilen. Der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes ist die Möglichkeit einzuräumen, Erläuterungen zu den bereitgestellten Informationen einzuholen, falls sich dies als erforderlich erweisen sollte.

Eingangsbesprechung zur Bewertung

26. Wenn die Bewertung einen Besuch beinhaltet, ist eine Eingangsbesprechung durchzuführen.

Die Besprechung ist an dem von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes festgelegten Ort durchzuführen.

Während der Besprechung sind alle Aspekte des Bewertungsplanes einschließlich endgültiger Korrekturen zu prüfen; Ziel der Besprechung ist die Erstellung einer Übersicht über das amtliche Inspektions- und Zertifizierungssystem des Landes und die Bestätigung der Kriterien und der Logistik für die Bewertung.

Die Mittel zur Gewährleistung der ständigen Zusammenarbeit und der Austauschmöglichkeiten zwischen den Gruppen während der Bewertung sind abzustimmen.

Abschlussbesprechung

27. Wenn die Bewertung einen Besuch beinhaltet, ist eine Abschlussbesprechung durchzuführen.

Die Besprechung ist an dem von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes festgelegten Ort durchzuführen.

Die die Bewertung durchführende Gruppe zieht Bilanz und stellt die wichtigsten Ergebnisse und vorläufigen Schlussfolgerungen dar. Jede Abweichung ist aufzuzeigen und zur Begründung der Schlussfolgerungen sind objektive Beweise anzuführen. Die Korrektur der Abweichungen ist der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes zu übertragen und von der bevollmächtigten Behörde des Einfuhrlandes zu überprüfen, unter anderem (gegebenenfalls) mittels Überprüfung der Bewertung.

Während der Besprechung hat die zuständige Behörde des Ausfuhrlandes die Möglichkeit, zu den während der Besprechung dargestellten Ergebnissen und Anmerkungen Fragen zu stellen und Erläuterungen zu erhalten.

Grundsatz F.

Die abgestimmten Korrekturmaßnahmen, Zeitrahmen und Bestätigungsverfahren sind klar zu definieren und in Dokumenten festzulegen.

Grundsatz G.

Der endgültige Bericht über die Bewertung ist genau und transparent abzufassen und kann gegebenenfalls unter Berücksichtigung des Schutzes vertraulicher Informationen veröffentlicht werden.

28. Dem Ausfuhrland, in dem die Bewertung durchgeführt wurde, ist die Möglichkeit einzuräumen, vor der Erstellung der endgültigen Fassung des Berichts innerhalb der vereinbarten Frist den Berichtsentwurf zu prüfen, Kommentare zu übermitteln und tatsächliche Fehler zu berichtigen. Im endgültigen Bericht sind die Kommentare der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes aufzuführen bzw. diese sind im beizufügen.

29. Im Bericht über die Bewertung sind die objektiven Ergebnisse darzustellen und die auf diesen Ergebnissen basierenden Schlussfolgerungen und Empfehlungen aufzuführen. Der Bericht muss:

a) das Ziel, den Geltungsbereich und die Ergebnisse enthalten;

b) die Bewertungskriterien und den Bewertungsbereich enthalten;

c) die Bewertungsergebnisse einschließlich der jede Schlussfolgerung stützenden Beweise in Verbindung mit der während der Abschlussbesprechung dargestellten Signifikanz enthalten;

d) einschließlich der zur Erhöhung der Genauigkeit des Berichtes übermittelten Kommentare der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes nach einer Vorabstimmung mit der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes zugänglich sein;

e) den Zeitrahmen für die Erstellung der endgültigen Fassung des Berichtes und für die zwischen der bevollmächtigten Behörde des Einfuhrlandes und der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes abgestimmten Gegenmaßnahmen berücksichtigen;

f) eine Beschreibung, wie Korrekturmaßnahmen kommuniziert und abgestimmt werden sowie wie die Überprüfung erfolgen soll, enthalten;

g) (gegebenenfalls) zur Begründung der Schlussfolgerungen eine Checkliste mit den zu bewertenden Elementen enthalten;

h) eine Auflistung der Bewertungsergebnisse enthalten;

i) die wesentlichen während der Bewertung aufgetretenen Fragen und Probleme enthalten, falls keine Einigung über die Schlussfolgerungen und Korrekturmaßnahmen erzielt wurde;

j) aufgetretene Unstimmigkeiten und (oder) jegliche Hindernisse, die einen Einfluss auf die Objektivität der Schlussfolgerungen zur Bewertung haben könnten, enthalten;

k) eine Beschreibung der nicht im Bericht zur Bewertung erfassten Bereiche, obwohl diese zum Geltungsbereich zählen, und die Gründe für eine solche Abweichung vom abgestimmten Geltungsbereich enthalten.

30. Die Fristen und das Protokoll für die Durchführung der Überprüfung der Bewertung sind anzugeben. Die Bestätigung der Korrekturmaßnahmen kann beinhalten:

a) die von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes abgegebenen Garantien;

b) von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes übermittelte Dokumente; oder

c) die angekündigten Korrekturmaßnahmen mit einer anschließenden Bewertung.

31. Bei der Erstellung des abschließenden Berichtes zur Bewertung und dessen anschließender Veröffentlichung ist der Schutz vertraulicher Informationen zu berücksichtigen.

32. Nach der Erstellung der endgültigen Fassung des Berichtes ist von der bevollmächtigten Behörde des Einfuhrlandes und der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes abzustimmen, ob der Bericht veröffentlicht wird und wie dies unter Berücksichtigung des Schutzes vertraulicher Informationen geschehen soll, falls solche vorliegen.

Anlage Nr. 3
zu den Bestimmungen über die einheitliche Durchführung
gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme
bei Waren (Erzeugnissen), die
veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden

LEITLINIEN

FÜR DIE INSPEKTION VETERINÄRRECHTLICH

KONTROLLIERTER (ÜBERWACHTER) OBJEKTE

Abschnitt A.

Leitlinien für die Inspektion

von Unternehmen, Fang- und Verarbeitungsschiffen für Wassertiere,

einschließlich Fische

I. Allgemeine Bestimmungen

1. Die vorliegenden Leitlinien legen die An- und Grundsätze für die Bewertung von Unternehmen, Fang- und Verarbeitungsschiffen für Wassertiere, einschließlich Fische, fest, die ihre Tätigkeit im Zollgebiet der Zollunion und in Drittländern ausüben, die bei deren Inspektion anzuwenden sind.

2. Die Inspektoren und Experten der bevollmächtigten Behörden müssen bei der Inspektion von Unternehmen und Fang- und Verarbeitungsschiffen für Wassertiere, einschließlich Fische, der Mitgliedstaaten der Zollunion (im Folgenden Mitgliedstaaten genannt) und von Drittländern die folgenden Leitlinien beachten.

3. Gegenstand der Inspektion der Unternehmen und Fang- und Verarbeitungsschiffen für Wassertiere, einschließlich Fische, der Mitgliedstaaten und von Drittländern ist die Überprüfung ihrer Konformität mit den Anforderungen der Zollunion, unter anderem gestützt auf das Gleichwertigkeitsprinzip in Bezug auf Drittlandsunternehmen.

4. Gestützt auf die durch die Leitlinien für die Inspektion von Unternehmen, Fang- und Verarbeitungsschiffen für Wassertiere, einschließlich Fische, festgelegten Kriterien ist vom Inspektor zu ermitteln, ob das Produktionsunternehmen für Wassertiere, einschließlich Fische, in der Lage sind, das geforderte Schutzniveau zu erreichen, das gemäß Anforderungen der Zollunion (siehe Anlage Nr. 2 zu den „Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden)“ und veterinärrechtlichen Anforderungen der Mitgliedstaaten, falls solche Anforderungen nicht von den Rechtsvorschriften der Zollunion vorgesehen sind, festgelegt ist.

5. Zur Gewährleistung der öffentlichen Zugänglichkeit und der Förderung einer guten Praxis werden die vorliegenden Leitlinien veröffentlicht.

6. In den vorliegenden Leitlinien werden Begriffe in der folgenden Bedeutung verwendet:

"Risikoanalyse" - Prozess des Sammelns und Bewertens von Informationen über Gefahren und den das Auftreten solcher Gefahren auslösenden Bedingungen, um die für die Ernährungssicherheit[ii] relevanten Entscheidungen treffen zu können, die folglich im HACCP-Plan (Analyse der Risiken und kritischen Kontrollpunkte; englisch HACCP - Hazard Analysis of Critical Control Points) zu berücksichtigen sind;

"Analyse der Risiken und kritischen Kontrollpunkte" (HACCP) - System für die Bestimmung, Bewertung und

Überwachung der für die Lebensmittelsicherheit hochrelevanten Risiken;

"Biotoxine" - Giftstoffe, die natürlich in Fischen und Fischereierzeugnissen vorkommen oder sich in Tieren, die sich von Toxine produzierenden Algen ernähren, anreichern bzw. in Wasser, das von den zu dieser Stufe zählenden Organismen produzierte Toxine enthält;

"Desinfektion" - Absenkung der Anzahl der Mikroorganismen in der Umwelt mittels chemischer Stoffe und (oder) physikalischer Methoden bis zu einem Niveau, das keine Gefahr für die Ernährungssicherheit[iii] und die Eignung[iv] darstellt;

"Defekt" - Zustand eines Produktes, das nicht den geltenden Qualitätsanforderungen, den Anforderungen an die Zusammensetzung und (oder) die Kennzeichnung des Produktes gemäß Codex Alimentarius-Normen entspricht;

"Verunreinigung" - Eintrag oder einer verunreinigenden Substanz in Fische oder andere Wassertiere und daraus hergestellte Erzeugnisse oder das Vorkommen einer solchen Substanz in Fischen oder anderen Wassertieren;

"verunreinigende Substanz" - beliebiger biologischer oder chemischer Stoff, Fremdstoffe oder andere dem Lebensmittel nicht absichtlich zugesetzte Stoffe, welche eine Gefahr für die Ernährungssicherheit[v] und die Eignung[vi] darstellen können;

"Korrekturmaßnahme" - Maßnahme, die zu ergreifen ist, wenn die Ergebnisse des Monitorings am CCP (kritischen Kontrollpunkt) auf einen Kontrollverlust hinweisen;

"kritischer Kontrollpunkt" (CCP) - Etappe, in der die Kontrolle angewandt werden kann und die für die Vermeidung oder die Beseitigung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit oder deren Reduzierung auf ein akzeptables Niveau von Bedeutung ist;

"Kontrollmaßnahmen" - alle Maßnahmen und Tätigkeiten, die zur Vermeidung oder Beseitigung einer zur Verunreinigung von Lebensmitteln führenden Gefahr oder deren Reduzierung auf ein akzeptables Niveau ergriffen werden;

"Monitoring" - Maßnahme zur Durchführung einer geplanten Abfolge von Beobachtungen oder Messungen der Kontrollparameter, um zu bewerten, ob der CCP (kritische Kontrollpunkt) beherrscht wird;

"Objekt" - jeder beliebige Raum, in dem Fische, andere Wassertiere und Erzeugnisse aus deren Verarbeitung aufbereitet, bearbeitet, gekühlt, eingefroren, verpackt oder gelagert werden;

"Gefahr" - das Vorhandensein eines biologischen, chemischen oder physikalischen Stoffes im Lebensmittel oder ein Zustand des Lebensmittels, der zu negativen Auswirkungen für die Gesundheit führen kann;

"Kühlung" - Prozess der Kühlung der Fische und anderen Wassertiere bis zu einer Temperatur nahe der Schmelztemperatur von Eis;

"gekühltes Wasser" - sauberes Wasser, das mit einem geeigneten Kühlsystem gekühlt wurde;

"Reinigung" - Beseitigung von Erde, Speiseresten, Schmutz, Fett und anderen unerwünschten Stoffen;

"Trinkwasser" - für den menschlichen Verzehr geeignetes Süßwasser;

"zerlegt" - jener Teil des Fisches, der nach Abtrennung des Kopfes und dem Ausnehmen verbleibt;

"Zersetzung" - Verderben von Fischen, anderen Wassertieren und der daraus hergestellten Erzeugnisse, einschließlich der Zerstörung der Struktur, das anhaltende und unterschiedliche unangenehme Gerüche und Geschmackrichtungen nach sich zieht;

"Fisch" - alle kaltblütigen (ektotherme) aquatisch lebende Wirbeltiere, mit Ausnahme der Lurche und Kriechtiere;

"Verbrauchsdatum" - Zeitraum, in dem das Produkt bei einer bestimmten Lagertemperatur seine mikrobiologischen und chemische Sicherheit und organoleptischen Eigenschaften beibehält. Es stützt sich auf die für das Erzeugnis ermittelten Gefahren, die Wärmebehandlung oder andere für den Erhalt relevante Verfahren, die Eigenschaften der Verpackung und andere anzuwendende Hemmnisse oder Faktoren;

"Rohware" - frischer oder gefrorener Fisch und andere Wassertiere und (oder) Teile von diesen, die für die Herstellung von genusstauglichen Erzeugnissen eingesetzt werden kann;

"sauberes Wasser" - Wasser aus jeder Quelle, das frei von schädlichen mikrobiologischen Verunreinigungen und Stoffen ist und (oder) keine toxischen Planktonarten in einem die Gesundheit der Fische und anderen Wassertiere sowie die Sicherheit der Erzeugnisse aus deren Verarbeitung beeinflussenden Umfang enthält.

II. Planung und Konstruktion von Fang- und Verarbeitungsschiffen für Wassertiere, einschließlich Fische

Bei der Bewertung der Planung und des Baus von Schiffen, die für den Fang (die Ernte) und die Verarbeitung von Wassertieren, einschließlich Fischen (im Weiteren Wassertiere genannt), eingesetzt werden, ist Folgendes zu beachten:

1) die Möglichkeit einer einfachen Reinigung und Desinfektion. Die Schiffe sind folgendermaßen zu planen und zu bauen:

Minimierung scharfer und spitzer Ecken und Vorsprünge, um Schmutzansammlungen in diesen Ecken und Vorsprüngen zu vermeiden;

Sicherstellung einer ausreichenden Versorgung mit sauberem Wasser oder Trinkwasser mit dem entsprechenden Wasserdruck;

die Konstruktion sollte eine ausreichende Wasserableitung sicherstellen sowie aufeinander zulaufende oder sich kreuzende Ströme von Rohwaren und genießbaren Fischereierzeugnissen bzw. aufeinander zulaufende oder sich kreuzende Ströme von genießbaren Fischereierzeugnissen und der Produktionsabfälle ausschließen;

die inneren Oberflächen der Schiffsräume und Behälter müssen wasserundurchlässig sein, aus glattem Material bestehen, über einen glatten Anstrich verfügen und eine leichte Reinigung und Desinfektion ermöglichen. Die Beschichtungen dürfen nicht zu einer Verunreinigung der Fischereierzeugnisse mit Stoffen führen, die schädlich für die menschliche Gesundheit sind;

2) Eindämmung von Verunreinigungen:

alle Oberflächen im Verarbeitungsbereich für Wassertiere sollten ungiftig, glatt und wasserundurchlässig und für die Entfernung von Fischschleim, Blut, Schuppen und Innereien zur Reduzierung des Risikos einer physikalischen oder mikrobiologischen Verunreinigung leicht zugänglich sein;

gegebenenfalls sind entsprechende Räume für die Behandlung und das Waschen der Wassertiere sowie ein für diese Zwecke ausreichender Vorrat von kaltem Trinkwasser oder sauberem Wasser vorzusehen. Die entsprechenden Räume sind gegebenenfalls mit Wasch- und Desinfektionsanlagen auszustatten;

die Stelle für die Entnahme des sauberen Wassers sollte so gelegen sein, dass eine Verunreinigung vermieden wird;

sämtliche Wasser- und Abflussleitungen sollten einen für die Spitzenbelastung typischen Betrieb gewährleisten;

Brauchwasserleitungen sind deutlich zu kennzeichnen und zur Vermeidung von Verunreinigungen vom

Trinkwasser abzutrennen;

unerwünschte Stoffe, zu denen Bilgewasser, Rauch, Schweröl, Schmierstoffe, Entwässerungs- und andere Abfälle zählen, dürfen weder Wassertiere noch Erzeugnisse aus deren Verarbeitung verunreinigen;

Abfallbehälter sind deutlich zu kennzeichnen, müssen mit einem eingebauten Deckel ausgestattet und aus wasserundurchlässigem Material sein;

es sind abgetrennte und entsprechende Bereiche (Räume) für die Lagerung giftiger und schädlicher Stoffe, die trockene Lagerung von Materialien, Verpackungen usw., für die Lagerung von Abfällen und Müll vorzusehen;

bei Bedarf sollten ein entsprechender Handwaschraum und ein Sanitärtrakt vorhanden sein, die vom Bereich der Behandlung der Wassertiere abgetrennt sind;

das Eindringen von Vögeln, Tieren, Insekten und anderen Schädlingen ist zu unterbinden.

3) Reduzierung mechanischer Beschädigungen der Wassertiere bei der Bearbeitung:

in den Bearbeitungsbereichen sollten die Oberflächen möglichst wenige scharfe Winkel und Vorsprünge aufweisen;

durch die Fanggeräte und deren Einsatz sind Beschädigungen und Beeinträchtigungen der Qualität der Wassertiere zu minimieren;

in den Bereichen für die Verpackung und die Lagerung ist durch die Konstruktion der Anlagen ein übermäßiger Druck auf die Wassertiere zu vermeiden;

Rutschbleche und Förderbänder sind so zu konzipieren, dass mechanische Beschädigungen durch das Herunterfallen von Wassertieren aus großer Höhe, Zerreißen oder Aufspaltung usw. minimiert werden

4) Reduzierung von Beschädigungen während der Ernte der gezüchteten Fische und wirbellosen Wassertiere (Objekte der Aquakultur):

beim Fang und bei der Ernte von Objekten der Aquakultur unter Einsatz von Wadennetzen, Netzen, Reusen und anderen Geräten und beim Transport lebender Tiere sind die Fanggeräte zur Minimierung der Schäden während des Fangs und der Ernte sorgfältig auszuwählen; die Bereiche für die Vorbereitung und sämtliche Anlagen, die für den Fang (die Ernte), das Sortieren, die Zufuhr per Förderband und den Transport lebender Tiere erforderlich sind, müssen eine schnelle und effiziente Verarbeitung ohne mechanische Beschädigungen gewährleisten;

Oberflächen, Anlagen und Materialien, mit denen die Fische, wirbellosen Wassertiere und Erzeugnisse aus deren Verarbeitung in Berührung kommen, müssen aus natürlichen korrosionsbeständigen, glatten und leicht zu reinigenden und desinfizierenden Materialien gefertigt sein. Oberflächenbeschichtungen müssen strapazierfähig und aus Materialen gefertigt sein, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind;

Werden die Fische lebend transportiert, ist Vorsicht geboten, um eine zu starke Befüllung der Transportbehälter zu vermeiden und um die Bildung von Blutergüssen und mechanische Beschädigungen bei den Fischen zu reduzieren;

Werden die Fische lebend gelagert oder transportiert, ist auf die Einhaltung von Faktoren zu achten, die die Qualität der Fische beeinflussen (zum Beispiel die Konzentration von CO_2, O_2, stickstoffhaltiger Abfälle und die Gewährleistung einer optimalen Temperatur usw.).

III. Planung und Bau

von Fischverarbeitungsunternehmen

Das Gelände eines Fischverarbeitungsunternehmens muss über Transportwege, Wege für Fußgänger und Produktionsflächen mit festen, wasserundurchlässigen Oberflächen und eine die Aufstauung von Niederschlägen ausschließende Regenentwässerungsanlage sowie eine Umfriedung verfügen und den Anforderungen an die Begrünung, natürliche Beleuchtung und Belüftung und den Grundwasserstand entsprechen.

Durch den Standort des Fischverarbeitungsunternehmens sind mögliche ungünstige Auswirkungen durch andere Unternehmen auszuschließen.

Das Fischverarbeitungsunternehmen sollte über ausreichende Produktionsflächen verfügen, die für die Durchführung der Arbeiten unter Einhaltung der entsprechenden Hygienebedingungen erforderlich sind.

Die Anlage und die Planung des Unternehmens sollten so gestaltet werden, dass eine Verunreinigung der Erzeugnisse vermieden und "unreine" und "reine" Bereiche voneinander isoliert sind.

Fischverarbeitungsunternehmen sollten so gestaltet sein, dass:

- aufeinander zulaufende oder sich überscheidende Ströme von Rohwaren und genusstauglichen Fischereierzeugnissen ausgeschlossen sind;
- aufeinander zulaufende oder sich überschneidende Ströme von genusstauglichen Fischereierzeugnissen und Produktionsabfällen ausgeschlossen sind;
- Verzögerungen, die zu einer Verschlechterung der Qualität der Wassertiere und der Erzeugnisse aus deren Verarbeitung führen können, auf ein Minimum reduziert werden.

Wassertiere sind leicht verderbliche Erzeugnisse, daher müssen sie vorsichtig behandelt und unverzüglich gekühlt werden.

Daher sind bei der Planung von Unternehmen die Notwendigkeit einer schnellen Bearbeitung und anschließender Kühllagerung zu berücksichtigen.

Bei der Bewertung der Planung und des Baus von Unternehmen ist Folgendes zu berücksichtigen:

1) Die Möglichkeit einer einfachen Reinigung und Desinfektion:

die Oberflächen der Wände, Zwischenwände und Böden müssen aus wasserundurchlässigen, ungiftigen Materialen gefertigt sein;

alle Oberflächen, mit denen die Wassertiere und deren Erzeugnisse in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsbeständigen, undurchlässigen Materialen gefertigt, mit einem hellen Anstrich versehen sowie glatt und leicht zu reinigen sein;

die Wände und Zwischenwände müssen über eine glatte Oberfläche verfügen;

die Böden sind mit einem bestimmten Gefälle zu planen, um die richtige Entwässerung zu gewährleisten;

die Decken und Hängevorrichtungen müssen so konstruiert und verarbeitet sein, dass eine Ansammlung von Schmutz und Kondensat und eine mechanische Verunreinigung durch Fremdkörper eingedämmt wird;

die Fenster müssen so konstruiert sein, dass Schmutzansammlungen reduziert werden; gegebenenfalls sind die Fenster mit abnehmbaren und waschbaren Fliegengittern auszustatten;

die Türen müssen über glatte, nicht absorbierende Oberflächen verfügen;

die Konstruktion der Fugen zwischen Wand und Boden sollte eine einfache Reinigung ermöglichen;

2) Eindämmung von Verunreinigungen:

durch die Planung der Räume sollten Kreuzkontaminationen der Erzeugnisse durch Rohwaren mit Hilfe einer physischen und räumlichen Trennung der Ströme begrenzt werden;

alle Oberflächen im Bearbeitungsbereich sollten ungiftig, glatt, wasserundurchlässig und in einem guten Zustand sein, um Ansammlungen von Schleim, Blut, Schuppen und Innereien zu verringern und das Risiko einer physikalischen Verunreinigung zu reduzieren;

die Arbeitsflächen, die direkt mit Wassertieren und Erzeugnissen aus deren Verarbeitung in Berührung geraten, müssen in einem einwandfreien Zustand, langlebig und einfach zu pflegen sein. Sie müssen aus glatten, nicht absorbierenden und ungiftigen Materialien gefertigt und unter normalen Produktionsbedingungen neutral zu Wassertieren und Erzeugnissen aus deren Verarbeitung sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sein.

es sind entsprechende technische Mittel für die Behandlung und Reinigung der Wassertiere und Erzeugnisse aus deren Verarbeitung und ausreichende Vorräte von gekühltem Trinkwasser oder des hierfür vorgesehenen sauberen Wassers bereitzustellen;

es sind geeignete und entsprechende Mittel für die Herstellung und (oder) Lagerung von Eis bereitzustellen;

die Deckenbeleuchtung sollte über eine geschlossene Konstruktion oder andere entsprechende Schutzvorrichtungen verfügen, um die Verunreinigung der Erzeugnisse durch Glas oder andere Fremdkörper zu vermeiden;

die Belüftung muss sicherstellen, dass überschüssiger Dampf, Rauch und unangenehme Gerüche abgeleitet werden und eine Kreuzkontamination durch Aerosole vermieden wird;

die entsprechende Lagerung der Mittel für die Reinigung und Desinfektion der Räume und technischen Geräte ist sicherzustellen;

Brauchwasserleitungen sind deutlich zu kennzeichnen und zur Vermeidung von Verunreinigungen von Trinkwasserleitungen zu trennen;

alle Kanalisations- und Abwasserleitungen müssen den Betrieb unter Spitzenbelastungsbedingungen gewährleisten;

die Ansammlung fester, halbfester oder flüssiger Abfälle ist zur Vermeidung einer Verunreinigung der Erzeugnisse zu reduzieren;

gegebenenfalls sind Abfall- und Müllbehälter deutlich zu kennzeichnen und entsprechend zu konstruieren, sie müssen mit Deckeln ausgestattet und aus wasserundurchlässigem Material gefertigt sein;

es sind abgetrennte und entsprechende Bereiche (Räume) für die Lagerung giftiger und schädlicher Stoffe, die trockene Lagerung von Materialien, Verpackungen usw. sowie für die Lagerung von Abfällen und Müll vorzusehen, um eine Verunreinigung durch diese Materialien und Stoffe zu vermeiden;

es müssen von den Bearbeitungsbereichen abgetrennte Handwaschräume und Sanitärtrakte, das Eindringen von Vögeln, Insekten, anderen Schädlingen und Tieren verhindernde Vorrichtungen und Wasserleitungen mit gegebenenfalls eingebauten Rückflusseinrichtungen vorhanden sein;

die Sozialräume für die Beschäftigten in der Produktion entsprechend dem Hygieneschleusenprinzip auszustatten und sollten im Eingangsbereich mit Handwaschvorrichtungen sowie Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Schuhwerks ausgestattet sein;

3) korrekte Beleuchtung:

alle Arbeitsflächen müssen über eine ausreichende Beleuchtung verfügen.

IV. Die Konstruktion der Anlagen und der technischen Einrichtungen

Durch den Zustand der Anlagen und der technischen Einrichtungen sollte deren Verunreinigung reduziert

und vermieden werden.

Bei der Planung und Konstruktion der Anlagen und der technischen Einrichtungen ist Folgendes zu berücksichtigen:

1) Reinigung und Desinfektion:

Die Anlagen sollten stabil, beweglich und (oder) gegebenenfalls demontierbar sein, um die technische Wartung, Reinigung und Desinfektion gewährleisten zu können;

die Konstruktionen und der Aufbau der Anlagen, Behälter und der technischen Einrichtungen, die mit Wassertieren und aus deren Verarbeitung hergestellten Erzeugnissen in Berührung kommen, sollten zur Vermeidung von Verunreinigungen eine ordnungsgemäße Entwässerung sowie eine entsprechende Reinigung, Desinfektion und den Erhalt des Zustands gewährleisten;

in den Bearbeitungsbereichen sollten die Oberflächen über möglichst wenige scharfe Kanten und Vorsprünge verfügen, um physische Beschädigungen an den Erzeugnissen während der Bearbeitung zu vermeiden und um Möglichkeiten für das Ansammeln von Schmutz zu verringern;

geeignete, amtlich zugelassene Reinigungsmittel und -utensilien sollten in ausreichendem Maße vorrätig sein;

2) Eindämmung von Verunreinigungen:

alle Oberflächen im Bearbeitungsbereich sollten ungiftig, glatt, wasserundurchlässig und in einem guten Zustand sein, um die Ansammlung von Schleim, Blut, Schuppen und Innereien zu verringern und das Risiko einer physikalischen Verunreinigung zu reduzieren;

die Ansammlung fester, halbfester oder flüssiger Abfälle sollte zur Vermeidung einer Verunreinigung der Fische minimiert werden;

Behälter und Ausrüstungsgegenstände für die Lagerung müssen über eine ordnungsgemäße Entwässerung verfügen;

das Entwässerungssystem darf kein Verunreinigungsrisiko für die Erzeugnisse darstellen;

3) Minderung von Schäden:

die Oberfläche sollte über möglichst wenige scharfe Ecken und Vorsprünge verfügen;

Rutschbleche und Förderbänder sollten so konstruiert sein, dass mechanische Schäden durch das Fallen aus großer Höhe oder durch Zerquetschen vermieden werden;

die Anlagen und Ausrüstungen für die Lagerung sollten zweckgerecht sein und die Erzeugnisse nicht zerquetschen.

V. Hygiene-Programm

Das Hygiene-Programm sollte die potentiellen Folgen des Fangs und der Behandlung von Erzeugnissen und des Transports an Bord des Schiffes oder der Produktionsschritte im Unternehmen berücksichtigen, um die Sicherheit und Genusstauglichkeit der Wassertiere und der daraus hergestellten Erzeugnisse zu gewährleisten.

Das sollte Programm sollte insbesondere die Kontrolle aller Punkte umfassen, an denen Verunreinigungen oder Kontaminationen der behandelten Erzeugnisse auftreten können, sowie ein System konkreter Maßnahmen, um die Produktion sicherer und gesunder Erzeugnisse zu gewährleisten. Die Art der erforderlichen Kontrolle und Überwachung ist abhängig von der Anzahl der Arbeitsschritte und von der Art der Arbeiten ab.

Die Umsetzung von Hygienemaßnahmen erfolgt, um:

die Ansammlung von Abfällen und Müll zu vermeiden oder um deren rechtzeitige Entsorgung zu gewährleisten;

Wassertiere und Erzeugnisse aus deren Verarbeitung vor Verunreinigungen und Kontaminationen zu schützen;

alle ausgesonderten Materialien gemäß Hygienenormen zu entsorgen;

die Personalhygiene und die Einhaltung der Hygienenormen durch die Beschäftigten zu überwachen;

die ordnungsgemäße Umsetzung des Schädlingsbekämpfungsprogramms zu überwachen;

das Reinigungs- und Desinfektionsprogramm zu überwachen;

die Qualität und Sicherheit der Wasser- und Eisquellen zu kontrollieren;

Das Hygieneprogramm sollte Folgendes berücksichtigen:

1) Zeitplan für eine ständige Reinigung und Desinfektion

Der Plan für die laufende Reinigung und Desinfektion muss so erstellt werden, dass alle Teile des Verarbeitungsschiffes oder -unternehmens und der genutzten technischen Anlagen in der entsprechenden Art und Weise und regelmäßig gereinigt werden. Der Zeitplan ist zu überarbeiten, falls an den auf dem Verarbeitungsschiff und in den Räumen des Verarbeitungsunternehmens genutzten Anlagen und technischen Einrichtungen bauliche Veränderungen vorgenommen werden. Ein Teil des Zeitplans sollte das Prinzip „Reinigung bei laufendem Betrieb“ enthalten;

2) Der Reinigungs- und Desinfektionsprozess kann die folgenden Arbeitsschritte enthalten:

Voreinigung (Vorbereitung des Bereiches und der technischen Anlagen für die Reinigung) umfasst Maßnahmen wie das Entfernen der für die Verarbeitung bestimmten Wassertiere und der daraus hergestellten Erzeugnisse aus diesem Bereich, den Schutz empfindlicher Bestandteile und der Verpackungsmaterialien vor Feuchtigkeit, das Entfernen von Abfällen, Müll usw. per Hand oder mit einem Schrubber.

Vorspülen - Waschen mit Wasser, um Reste großer Stücke loser Materialien zu entfernen;

Reinigung - Beseitigung von verschmutzter Materialien, Speise-, Schmutz-, Fettresten und Resten anderer unerwünschter Stoffe;

Abspülen - Spülen mit Trinkwasser oder sauberem Wasser (falls erforderlich), um alle Reste von verschmutzenden Materialien und Waschsubstanzen zu entfernen;

Desinfektion - Einsatz amtlich zugelassener chemischer Mittel mit desinfizierender Wirkung und (oder) hoher Temperaturen, um die Mikroorganismen auf den Oberflächen zu vernichten;

abschließendes Nachspülen - gegebenenfalls abschließendes Nachspülen mit Trinkwasser oder sauberem Wasser, um sämtliche Reste des Desinfektionsmittels zu entfernen;

3) Lagerung - die gereinigten und desinfizierten technischen Geräte, Behälter und Werkzeuge sind so zu lagern, dass ihre Verunreinigung vermieden wird;

4) Kontrolle des Reinigungserfolgs - die Kontrollen des Reinigungserfolgs sollten je nach Bedarf durchgeführt werden;

5) Sortierer oder das Reinigungspersonal sind gegebenenfalls gut für den Einsatz von speziellen Reinigungswerkzeugen und -mitteln und in Methoden zur Demontage von Anlagen zwecks Reinigung zu schulen und sollten gut über die Bedeutung der Risiken informiert sein, die mit einer mangelhaften Reinigung und Desinfektion einhergehen;

Festlegung des Reinigungspersonals - in jedem Verarbeitungsunternehmen oder auf jedem Schiff wird eine

gut geschulte Person als Verantwortlicher für die Hygiene im Verarbeitungsunternehmen bzw. auf dem Schiff und der technischen Anlagen eingesetzt;

6) Instandhaltung von Räumen, technischen Anlagen und Einrichtungen:

Gebäude, Materialien, technische Einrichtungen auf dem Schiff oder im Unternehmen, einschließlich der Entwässerungssysteme, sind in einem guten Zustand zu erhalten;

technische Anlagen, Einrichtungen und andere Sachmittel des Schiffes sind in einem sauberen und funktionsfähigen Zustand zu erhalten;

gegebenenfalls sind Verfahren für die technische Wartung, Reparatur, Einstellung und Kalibrierung festzulegen. In diesen Verfahren sind die für jeden Anlagentyp verwendeten Methoden zu beschreiben sowie die Personen zu benennen, die für die Anwendung und die Anwendungshäufigkeit verantwortlich sind;

7) Schädlingsbekämpfungssystem:

Um das Entstehen günstiger Bedingungen für Schädlinge zu vermeiden, ist eine entsprechende Hygienepraxis umzusetzen;

durch Schädlingsbekämpfungsprogramm kann das Eindringen der Schädlinge verhindert werden, Bedingungen ausgeschlossen werden, die die Bildung von Kolonien in der Produktion begünstigen, sowie ein System zum Nachweis und zur Beseitigung eines Befalls geschaffen werden;

physikalische, chemische und biologische Stoffe zur Schädlingsbekämpfung sind durch qualifiziertes Personal unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen anzuwenden;

8) Lieferung von Wasser, Eis und Dampf

Wasser - an den erforderlichen Stellen ist ein ausreichender Vorrat an kaltem und warmen Trinkwasser und (oder) sauberen Wasser unter adäquatem Druck vorzuhalten. An allen erforderlichen Stellen ist zur Vermeidung von Verunreinigungen Trinkwasser einzusetzen;

Eis - ist aus Trinkwasser oder sauberem Wasser herzustellen und vor Verunreinigungen zu schützen;

Dampf - für Arbeitsgänge, in denen der Einsatz von Dampf erforderlich ist, ist ein ausreichender Vorrat unter mit ausreichendem Dampfdruck vorzuhalten. Dampf, der unmittelbar mit Fischen, anderen Wassertieren oder Lebensmittelkontaktflächen in Berührung kommt, darf keine Gefahr für die Sicherheit und Genusstauglichkeit der Lebensmittel darstellen;

9) Abfallbeseitigung:

nach der Verarbeitung der Erzeugnisse anfallender Abfall und Müll ist regelmäßig aus den Räumen des Fischverarbeitungsunternehmens oder des Schiffes zu beseitigen;

die Hilfsmittel für das Einsammeln und die Entsorgung von Verarbeitungsabfällen und Müll sind in einem ordnungsgemäßen Zustand zu halten;

durch das Ablassen des Abwassers vom Schiff dürfen die Systeme zur Aufnahme von Wasser und des Fangs nicht verunreinigt werden;

VI. Personalhygiene

Die Personalhygiene und die Mittel müssen geeignet sein, um ein entsprechendes Niveau der Personalhygiene zur Vermeidung einer Kontamination der Erzeugnisse sicherzustellen.

1) Räume und Anlagen müssen Folgendes aufweisen:

entsprechende Mittel zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände;

Toiletten und Umkleiden für das Personal sind entsprechend anzuordnen und zu kennzeichnen;

2) Hygiene des Personals

Eine Person, die an einer ansteckenden Krankheit erkrankt ist oder Träger einer solchen Krankheit ist, die über eine infizierte Wunde oder offene Verletzungen verfügt, darf nicht im Bereich der Vorbereitung, Bearbeitung oder des Transports eingesetzt werden;

gegebenenfalls ist eine entsprechende Schutzkleidung, eine entsprechende Kopfbedeckung und sind entsprechende Schuhe zu tragen;

alle im Objekt tätigen Personen müssen auf ein hohes Niveau der persönlichen Hygiene achten und alle Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen ergreifen.

Das gesamte im Bearbeitungsbereich eingesetzte Personal ist verpflichtet, die Hände zu reinigen und zu desinfizieren:

zu Beginn der Bearbeitung der Wassertiere oder bei Rückkehr in den Bearbeitungsbereich;

unmittelbar nach der Toilettennutzung.

Im Transport- und Verarbeitungsbereich ist es verboten: zu rauchen, zu spucken, abzuhusten, Speisen einzunehmen, in unmittelbarer Nähe nicht abgedeckter Erzeugnisse zu niesen und zu husten,[vii] persönliche Gegenstände, wie Schmuck, Uhren, Manschettenknöpfe oder andere Elemente zu tragen, die in die Erzeugnisse geraten und eine Gefahr für die Sicherheit und Genusstauglichkeit der Erzeugnisse darstellen könnten.

VII. Schulung

Die Durchführung einer Hygieneschulung zur Arbeit mit Wassertieren ist von grundsätzlicher Bedeutung. Alle Mitarbeiter sind über ihre Rolle und Verantwortung beim Schutz der Wassertiere vor einer Kontamination und dem Verderben zu informieren.

Die Sortierer müssen über die erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen, die es ihnen gestatten, die Wassertiere gemäß den Hygienebestimmungen zu bearbeiten.

Jene Personen, die mit stark wirkenden chemischen Reinigungsmitteln und anderen potentiell gefährlichen chemischen Stoffen arbeiten, müssen eine Einweisung zu sicheren Methoden des Umgangs mit diesen Stoffen absolvieren.

In allen Unternehmen, auf allen Schiffen, in/auf denen die Bearbeitung von Wassertieren und Erzeugnissen aus deren Verarbeitung erfolgt, ist jeder Beschäftigte fachgerecht und dem Objekt entsprechend im Bereich Struktur und richtige Anwendung der HACCP-Grundsätze (Analysen der Risiken und kritischen Kontrollpunkte) sowie Steuerung technologischer Prozesse zu schulen.

Die Schulung des Personals in Fragen der Anwendung des HACCP-Systems (Analysen der Risiken und kritischen Kontrollpunkte) ist von wesentlicher Bedeutung für die Einführung und Umsetzung dieses Systems in den Objekten (auf den Schiffen) für die Bearbeitung von Wassertieren.

Der Erfolg der Anwendung des Systems in der Praxis ist eher wahrscheinlich, wenn die für die Umsetzung der HACCP-Grundsätze (Analysen der Risiken und kritischen Kontrollpunkte) im Unternehmen zuständige Person erfolgreich eine entsprechenden Ausbildungskurs absolviert hat.

Die Manager müssen ebenso die entsprechende Ausbildung und regelmäßige Fortbildung jeder im Objekt beschäftigten Person organisieren, damit die HACCP-Grundsätze (Analysen der Risiken und kritischen Kontrollpunkte) entsprechend verstanden werden.

VIII. Allgemeine Bestimmungen für die Bearbeitung frischer Wassertiere

Wenn bekannt wurde, dass eine Charge mit Wassertieren oder ein Teil dieser Charge Parasiten enthält, mit unerwünschten Keimen infiziert, mit Pestiziden, Tierarzneimitteln kontaminiert, Spuren von Toxinen, zersetztes Material enthält und mit anderen Stoffen kontaminiert ist, von denen bekannt ist, dass sie eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, und diese Verunreinigung nicht beseitigt oder bis zu einem angemessenen Grad durch einfaches Sortieren reduziert werden kann, darf diese Charge nicht für die Verarbeitung verwendet werden.

Wenn ungenießbare Wassertiere entdeckt werden, sollten diese entsorgt und getrennt vom Fang gelagert werden oder verarbeitet und (oder) in entsprechender Art und Weise entsorgt werden.

Alle genießbaren Wassertiere sind in der entsprechenden Art und Weise zu bearbeiten, wobei insbesondere auf die Kontrolle der Bearbeitungszeit und der -temperatur zu achten ist.

IX. Zeit- und Temperaturkontrolle

Die Temperatur zählt zu den wichtigsten Faktoren, die die Geschwindigkeit des Verderbprozesses der Wassertiere und der daraus hergestellten Erzeugnisse sowie die Intensität der Keimvermehrung beeinflussen.

Die Kühlung zählt zu den wirksamsten Methoden zur Gewährleistung der Sicherheit der aus Wassertieren gewonnenen Lebensmittel. Daher ist es besonders wichtig, dass frische Wassertiere und die daraus hergestellten Erzeugnisse schnellstmöglich gekühlt und konstant bei einer Temperatur, die möglichst um die 0°C beträgt, gelagert werden.

Eine minimale Zeit bis zur Bearbeitung ist ein Garant, um die Wahrscheinlichkeit des Verderbens zu reduzieren.

Um die Wahrscheinlichkeit des Verderbens zu reduzieren, ist es wichtig, schnellstmöglich mit der Kühlung zu beginnen und die frischen Wassertiere konstant kühl zu halten. Sie sind schnellstmöglich zu bearbeiten und zu verbringen und dabei die gesamte Zeit kühl zu halten.

Ständige Temperaturkontrollen sind das Mittel, um das Verderben von Erzeugnissen zu vermeiden.

Zur Gewährleistung der Temperaturkontrollen:

müssen Kaltwasser-Kühlsysteme an den erforderlichen Stellen die Lagerung der Fische und anderen Wassertiere bei einer Temperatur um die 0°C gewährleisten;

müssen Fische und andere Wassertiere in flachen Behältern in zerkleinertem schmelzenden Eis gelagert werden;

müssen lebende Fische und andere Wassertiere bei einer ihrer biologischen Art entsprechenden abgesenkten Temperatur transportiert werden;

müssen die Anlagen und Vorrichtungen für die Zufuhr von gekühltem oder kaltem Wasser und (oder) die Systeme zur Kaltlagerung so konstruiert und instand gehalten werden, dass sie auch bei einer maximalen Auslastung die richtige Kühlung gewährleisten;

dürfen Fische in durch Wasserkühlung betriebenen Systemen nur in einem Umfang gelagert werden, der die Arbeitsfähigkeit der Systeme nicht beeinträchtigt;

sind regelmäßig ein Monitoring, Zeit- und Temperaturkontrollen und Kontrollen der Gleichmäßigkeit der Kühlung durchzuführen.

X. Schonende Bearbeitungsverfahren als Mittel zur Verhinderung von Verderb

Unsachgemäße Bearbeitungsverfahren können zu erheblichen mechanischen Beschädigungen der Wassertiere führen. Solche Schäden können den Verderb- und Zersetzungsprozess beschleunigen und somit zu unnötigen Fangverlusten führen.

Beschädigungen bei der Bearbeitung können durch den Einsatz folgender Verfahren minimiert werden:

in der Zeit, in der sich die Wassertiere an Deck des Schiffes befinden, ist der Einfluss ungünstiger Faktoren zu minimieren, um einen unnötigen Entzug von Wasser zu vermeiden;

die Wassertiere sollten auf dem Förderband vorsichtig bearbeitet und bewegt werden, vor allem in der Zeit, in der sie bewegt werden, und während des Sortiervorgangs zur Vermeidung mechanischer Beschädigungen wie Durchbohren, Beschädigungen usw.;

werden die Fische und wirbellosen Wassertiere lebend gelagert oder transportiert, ist es erforderlich, die für den Zustand relevanten Werte (z. B. CO_2-, O_2-Konzentration, Temperatur, Vorkommen und Umfang von Stickstoffverbindungen usw.) auf einem optimalen Niveau zu halten;

es ist verboten, auf Fische und andere Wassertiere zu treten und über sie zu laufen;

wenn für die Lagerung der Fische und anderen Wassertiere Kisten (Behälter) verwendet werden, so dürfen diese nicht überfüllt oder sehr tief oder so zu stapeln sein, dass die oberen Kisten einen sehr starken Druck auf den Inhalt der sich darunter befindenden Kisten ausüben;

für die Kühlung ist möglichst fein zerkleinertes Eis zu verwenden, da die kleinen Stücke den Verderb der Fische und Weichtiere minimieren und die Wirksamkeit der Kühlung erhöhen;

in den wassergekühlten Kühlkammern, ist die Dichte der Fische zu kontrollieren, um Schäden zu vermeiden.

XI. Behandlung der Rohware

Potentielle Risiken: pathogene Mikroorganismen, lebensfähige Parasiten, Biotoxine, chemische Stoffe (u. a. Rückstände von Tierarzneimitteln) und physikalische Verunreinigungen.

Potentieller Schaden: Zersetzung, Parasiten, physikalische Verunreinigung.

Die technischen Parameter für die Fischrohware können folgende Werte umfassen:

organoleptische Werte, wie z. B. Aussehen, Geruch, Konsistenz usw.;

chemische Parameter für die Zersetzung und (oder) Kontamination (z. B. Trimethylamin, freie basische Stickstoffverbindungen, Histamin (für histaminhaltige Fischarten), Schwermetalle, Pestizide, Nitrate usw.);

mikrobiologische Parameter der Rohware, Fremdstoffe;

physische Parameter (z. B. die Größe der Fische);

Homogenität des Artenbestandes in einer Partie.

Um die Sicherheit der angelieferten Fischrohware zu gewährleisten, sind die in der Bearbeitung Beschäftigten in Verfahren zur Fischartenidentifizierung zu schulen und über die Spezifika der Erzeugnisse zu informieren; dies ist schriftlich zu protokollieren. Hierbei sollten vor allem Sortierverfahren und -methoden für Bioto-

xine enthaltende Fischarten, wie z. B. Ciguatoxin in den großen tropischen und subtropischen fleischfressenden Rifffischen oder Histamin (bei Histidin enthaltenden Arten), sowie Verfahren zur Identifizierung von Parasiten im Mittelpunkt stehen.

Die in der Fischbearbeitung Beschäftigten und das entsprechende Personal muss zur Gewährleistung der entsprechenden Sicherheit der Rohwaren über die Fähigkeit verfügen, bei einer visuellen Kontrolle der Charge Anzeichen für Fischsterben feststellen zu können.

Fische, die unverzüglich nach der Anlieferung in das Verarbeitungsunternehmens (auf dem Schiff) ausgenommen werden müssen, werden ohne unnötige Verzögerung vorsichtig ausgenommen, um Verunreinigungen zu vermeiden.

eine Fischcharge darf nicht zur Weiterverarbeitung angenommen werden, wenn feststeht, dass diese Rückstände schädlicher oder fremder Stoffe sowie von Fäulnis befallenes Material enthält und wenn mithilfe der üblichen Verfahren des Sortierens und Aufbereitens diese Mängel nicht beseitigt werden können oder ihr Umfang nicht auf ein vertretbares Maß abgesenkt werden kann.

Organoleptische Bewertung der Fische

Die beste Methode zur Bewertung, ob Fische frisch oder verdorben sind, ist die organoleptische Bewertung.

Es empfiehlt sich, die entsprechenden Kriterien zu nutzen, anhand derer sich ableiten lässt, ob die Fische genießbar oder zu entsorgen sind.

Proben von frischem Weißfisch sind zum Beispiel inakzeptabel, wenn folgende Kriterien zutreffen:

Schuppen (Schleim) - sind/ist trüb, sandfarben, schleimig, weisen/weist gelbbraune Punkte auf;

Augen - sind nach innen gewölbt, eingetrübt, eingesunken, blass;

Kiemen - sind graubraun verfärbt oder farblos;

Schleim - ist milchig, gelb, dickflüssig mit Gerinnseln;

Geruch - Leichengeruch, nach Ammoniak, Fleisch, Milch, Sulfid, Fäkalien, Fäulnis, nach verfaultem Fisch.

1) Kühllagerung

Potentielle Gefahren: mikrobiologische Pathogene, Biotoxine, Histamin (für Histidin enthaltende Arten).

Potentielle Schäden: Zersetzung, mechanische Beschädigungen

Technische Verfahren:

die Fische sind unverzüglich in die Räume oder in die Behälter für die Kühllagerung zu verbringen;

das Unternehmen (das Schiff) muss mit Mitteln ausgestattet sein, die die Lagerung der Fische bei einer Temperatur im Bereich von 0°C bis 4°C gewährleisten;

für Kühlbehälter, Kühlhäuser, Kühlräume sind Möglichkeiten vorzusehen, um in den erforderlichen Abständen Temperaturmessungen durchzuführen;

die Pläne für den Umschlag der vorgehaltenen Rohwaren, Erzeugnisse und Materialien sollten eine schnelle Verarbeitung der Fischrohware gewährleisten;

vor der Bearbeitung sind die Fisch in flachen Behältern mit einer ausreichenden Menge von fein zerkleinertem Eis oder einer Mischung aus Wasser und Eis oder gekühltem Wasser zu lagern;

die Fische sollten so gelagert werden, dass mechanische Beschädigungen durch Aufeinanderschichten zu vieler Lagen oder Überfüllen der Behälter vermieden werden;

gegebenenfalls ist das zur Lagerung der Fische verwendete Eis aufzufüllen oder die Temperatur im Lagerraum entsprechend zu verändern.

2) Kontrolle des Auftauprozesses

Potentielle Gefahren: mikrobiologische Pathogene, Biotoxine und Histamin

Potentielle Schäden: Zersetzung

Technische Verfahren: das Auftauverfahren ist mit Berücksichtigung der Auftauzeit und -temperatur genau festzulegen und auszuwählen und sollte die Verwendung eines Gerätes zur Temperaturmessung vorsehen, dass in entsprechender Art und Weise zu installieren ist. Es wäre angebracht, wenn ein System zur Erfassung der Auftauzeit und -temperatur vorhanden wäre. Der Zeitplan für das Auftauen (Zeit- und Temperaturwerte) ist sorgfältig zu prüfen.

Bei der Wahl des Auftauverfahrens ist Folgendes zu berücksichtigen:

die Dicke und die Abweichungen des aufzutauenden Produktes in Abhängigkeit von seinen Abmaßen;

Auftauzeit, -temperatur und kritische Schwellenwerte für die Temperatur der Fische sind so auszuwählen, dass die Bildung von Keimen, Histamin (für Arten, bei denen ein hohes Risiko für dessen Bildung gegeben ist) beherrschbar ist und das Auftreten eines auf Zersetzung hinweisenden anhaltenden und unverkennbar unangenehmen Geruchs und Geschmacks vermieden wird;

wird Wasser direkt als Auftaumedium verwendet, ist hierfür Trinkwasser zu verwenden;

wird beim Auftauen Rezirkulationswasser eingesetzt, sind Maßnahmen zu ergreifen, die eine Anhäufung von Keimen in diesem Wasser verhindern;

wird beim Auftauen Wasser eingesetzt, muss die Zirkulation ausreichend intensiv sein, um einen gleichmäßigen Auftauprozess zu gewährleisten;

beim Auftauen je nach verwendetem Verfahren dürfen die Erzeugnisse nicht zu hohen Temperaturen ausgesetzt sein;

besonderes ist die Kondensat- und Aerosolbildung zu kontrollieren, eine wirksame Entwässerung ist vorzusehen;

nach dem Auftauen muss der Fisch unverzüglich bearbeitet oder gekühlt werden und bei einer entsprechenden Temperatur gelagert werden;

das Auftauverfahren ist gegebenenfalls einer erneuten Prüfung zu unterziehen und gegebenenfalls zu ändern.

3) Waschen und Ausnehmen

Potentielle Gefahren: mikrobiologische Pathogene, Biotoxine, Histamin (für histidinhaltigen Arten).

Potentielle Schäden: innere Organe, Blutergüsse, unangenehmer Geruch, nicht korrekt gesetzte Schnitte.

Technischer Leitfaden:

des Ausnehmen gilt als beendet, wenn die Organe des Magen-Darm-Traktes und die inneren Organe vollständig entfernt wurden;

zum Waschen muss sauberes Wasser oder Trinkwasser im ausreichenden Umfang vorhanden sein;

vor dem Ausnehmen müssen die ganzen Fische vorsortiert werden, um Fremdmüll zu entfernen und die bakterielle Belastung zu senken;

der ausgenommene Fisch ist zu behandeln und zu waschen, um Blut und Reste innerer Organe aus der Bauchhöhle zu entfernen;

die Haut des Fisches ist zu bearbeiten, um (gegebenenfalls) die Schuppen vollständig zu entfernen;

Geräte und Werkzeuge zum Ausnehmen müssen vorhanden sein und korrekt eingesetzt werden, um eine Ansammlung von Schleim, Blut und Abfällen zu vermeiden;

es müssen getrennte und entsprechend ausgestattete Lagerräume für Fische, Fischrogen, Fischmilch und Leber vorhanden sein, wenn diese zur weiteren Verwendung gelagert werden sollen;

4) Filetieren, Enthäuten, Zuschnitt und Durchleuchten

Potentielle Gefahren: lebensfähige Parasiten, mikrobiologische Pathogene, Biotoxine, Histamin, Gräten

Potentielle Schäden: Parasiten, Gräten, Fremdkörper (z. B. Haut, Schuppen), Zersetzung

Technische Verfahren:

Minimierung zeitlicher Verzögerungen, die Konstruktionspläne für Filetier- und Durchleuchtungslinien sollten (sofern erforderlich) eine kontinuierliche und vorwärts gerichtete Bearbeitung der Erzeugnisse ohne Unterbrechungen und Verzögerungen sowie eine kontinuierliche Entfernung der Abfälle ermöglichen;

sauberes Wasser oder Trinkwasser zum Waschen der zu verarbeitenden Erzeugnisse, einschließlich Fische vor der Verarbeitung zu Filets, insbesondere der entschuppten, enthäuteten oder zugeschnittenen Fische, der Filets nach dem Filetieren und dem Enthäuten zur Entfernung von Blut-, Schuppen- und Innereiresten muss im ausreichenden Umfang vorhanden sein;

reguläre Reinigung der Filetieranlagen und -werkzeuge, um eine Ansammlung von Schleim und Blut zu reduzieren;

Ausstattung des Personals, das verkaufsfertiges oder zur Weiterverarbeitung bestimmtes entbeintes Filet bearbeitet, mit den entsprechenden Kontrollmethoden und den für die Entfernung der Gräten erforderlichen Werkzeugen;

Ausstattung des qualifizierten Personals mit den erforderlichen technischen Geräten zum Durchleuchten der enthäuteten Filets der einzelnen Fischarten an einem Platz mit geeigneten Bedingungen und Lichtverhältnissen. Dies ist ein sehr wirksames Verfahren, um Parasiten aus den frischen Fischen zu entfernen;

Der Leuchttisch ist während der Arbeit häufig abzuwaschen, um die Keimbelastung auf den Kontaktflächen zu reduzieren und um das Austrocknen der Fische und der Erzeugnisse durch die von der Lampe abgestrahlte Wärme zu verhindern.

XII. Herstellung von Fischfleisch, fein zerkleinert

Zerkleinerung von Fisch unter Verwendung eines mechanischen Verfahrens zur Abtrennung des Fleisches von den Gräten

Potentielle Gefahren: mikrobiologische pathogene Organismen, Biotoxine, Histamin, physikalische Verunreinigungen (Metall, Gräten, Kautschuk vom Riemen des Separators usw.)

Potentielle Schäden: nicht korrekt durchgeführte Zerkleinerung (d. h. Verunreinigung der Erzeugnisse mit unerwünschten Stoffen), Zersetzung, Vorkommen von Gräten und Parasiten

Technische Verfahren:

die Rohware muss dem Separator kontinuierlich, jedoch nicht in extremen Mengen zugeführt werden;

Durchleuchten wird für Fischarten und Fischchargen empfohlen, bei denen ein Verdacht auf einen starken Befall mit Parasiten besteht;

der zerteilte Fisch oder das Filet ist dem Separator so zuzuführen, dass die Schnittfläche auf der perforierten Oberfläche aufliegt;

der Fisch ist dem Separator in Stücken in einer Größe zuzuführen, die vom Separator bewältigt werden kann;

um zu vermeiden, dass die Maschine aufwändig eingestellt werden muss und dass Qualitätsunterschiede bei Fertigerzeugnissen auftreten, sollten die von unterschiedlichen Arten und Typen gewonnenen Rohstoffe getrennt verarbeitet werden; außerdem ist die Bearbeitung unterschiedlicher Rohwaren innerhalb einer Charge zu planen;

die Größe der Öffnungen in der Oberfläche des Separators sowie der Druck auf die Rohware sollten in Abhängigkeit von den Eigenschaften des gewünschten Endproduktes ausgewählt werden;

die abgetrennten Materialreste sind vorsichtig und kontinuierlich oder ausreichend häufig zu entfernen und sollten nicht in das nächste Stadium der Bearbeitung gelangen;

tiefgekühlte Erzeugnisse sollten unverzüglich in die Kühlkammer verbracht werden;

die Grundtemperatur der einzufrierenden Fische ist regelmäßig zu kontrollieren, um sicherzustellen, dass der Gefriervorgang vollständig abgeschlossen ist;

die korrekte Durchführung des Gefriervorgangs ist häufig zu kontrollieren.

gegebenenfalls ist ein Monitoring durchzuführen, um zu bestätigen, dass die Düsen nicht verstopft sind;

zum Abtöten gesundheitsschädlicher Parasiten müssen Einfriertemperatur und die Kontrolle der Dauer des Gefriervorgangs einander entsprechen, um eine ausreichende Kältebehandlung sicherzustellen.

XIII. Behandlung von vakuumverpackten oder unter modifizierter Atmosphäre verpackten Fischen

1. Wiegen

Die Waagen sollten in regelmäßigen Abständen unter Verwendung von Massenormalen kalibriert werden.

2. Vakuumverpackung oder Verpackung unter modifizierter Atmosphäre

Der Verpackungsprozess ist streng zu kontrollieren. Zu kontrollieren sind:

das Gasvolumen je Masseeinheit des Erzeugnisses;

die Arten und Mischverhältnisse der Gase in der verwendeten Gasmischung;

die Arte der für die Verpackung verwendeten Folie;

Temperatur der Erzeugnisse während der Lagerung;

Herstellung des erforderlichen Vakuums und der erforderlichen Verpackung;

dass das Fischereierzeugnis nicht mit dem Nahtbereich in Berührung kommt;

das Verpackungsmaterial ist vor dem Einsatz zu kontrollieren, um sicherzustellen, dass es nicht beschädigt und nicht kontaminiert ist;

die Unversehrtheit der Verpackung der Fertigerzeugnisse ist in regelmäßigen Abständen in der entsprechenden Art und Weise durch geschultes Personal zu kontrollieren, um die Effizienz der hermetischen Abdichtung und die korrekte Funktion der Verpackungsmaschine zu überprüfen;

nach der hermetischen Abdichtung sind die mit modifizierter Atmosphäre oder in Vakuumverpackung verpackten Erzeugnisse vorsichtig und ohne Verzögerungen in die Kühllagerkammern zu verbringen;

das vorgeschriebene Vakuum muss erreicht werden; die Verpackung darf nicht beschädigt sein.

XIV. Herstellung von Tiefkühlfisch

1. Gefrierprozess

die Fischereierzeugnisse ist unverzüglich einzufrieren, da unnötige Verzögerungen vor dem Gefrieren zu einer Temperaturerhöhung bei den Fischereierzeugnissen, einer Verschlechterung der Qualität und einer Verringerung der Mindesthaltbarkeitsdauer aufgrund der Keimaktivität und unerwünschter chemischer Reaktionen führt;

für den Gefriervorgang ist ein optimales Zeit- und Temperatursystem zu entwickeln, um die Eigenschaften und die Produktivität des verwendeten Gefriertechnik und die erforderlichen Gefrierparameter, die von der Art des Fischereierzeugnisses, einschließlich der Wärmeleitfähigkeit, Dicke, Form, Ausgangstemperatur und des Produktionsumfangs bestimmt werden, zu berücksichtigen. Dieses System muss sicherstellen, dass der Temperaturbereich der maximalen Kristallisation des Wassers im Erzeugnis möglichst schnell durchschritten wird, um Strukturschäden im Produkt durch die sich bildenden Kristalle zu reduzieren;

die Dicke, die Form und die Temperatur des einzufrierenden Fischereierzeugnisses sollten möglichst einheitlich sein;

die Auslastung der Produktionslinien des Verarbeitungsunternehmens sollte auf die Kapazitäten der Tiefkühllager abgestimmt sein;

die gefrorenen Erzeugnisse sind möglichst schnell in die Kühlkammern zu verbringen;

die Temperatur des einzufrierenden Fischereierzeugnisses ist bis zum Abschluss des Gefriervorgangs ständig zu kontrollieren;

Kontrollen sind häufig durchzuführen, um die korrekte Durchführung des Gefriervorgangs zu überprüfen;

sämtliche Arbeitsgänge beim Gefriervorgang sind genau zu erfassen;

zum Abtöten gesundheitsschädlicher Parasiten müssen die Anforderungen an die Einfriertemperatur und die Kontrolle der Dauer des Gefriervorgangs den technischen Eigenschaften der Geräte und Anlagen entsprechen, um eine ordnungsgemäße Kältebehandlung sicherzustellen.

2. Glasieren

der Vorgang des Glasierens gilt als abgeschlossen, wenn die gesamte Oberfläche des gefrorenen Fischereierzeugnisses mit einer entsprechenden Schutzschicht aus Eis überzogen wurde. Hierbei darf das Erzeugnis aufgrund eines möglichen Wasserentzugs bei der Gefriertrocknung keine Stellen aufweisen, die nicht von Eis überzogen sind (Gefrierbrand);

werden dem für das Glasieren verwendeten Wasser Zusätze hinzugefügt, so sind die richtigen Verhältnisse zu berücksichtigen; sie sind unter Berücksichtigung der Produkteigenschaften zu verwenden;

bei der Kennzeichnung der Erzeugnisse müssen die Angaben zum Umfang und den Proportionen der Glasur, mit der das Erzeugnis überzogen wird, und Angaben zum Produktionskreislauf aufbewahrt und bei der Bestimmung und Angabe des Nettogewichtes ohne Glasur berücksichtigt werden;

gegebenenfalls ist ein Monitoring durchzuführen, um zu bestätigen, dass die Düsen nicht verstopft sind;

erfolgt das Glasieren mittels Eintauchen, muss die Lösung in regelmäßigen Abständen zur Reduzierung der Keimbelastung und der Konzentration der Fischeiweißstoffe in der Lösung ausgetauscht werden, da ein hohe Konzentration dieser Stoffe den Vorgang des Glasierens beeinträchtigen kann.

3. Abfüllen/Portionieren und Verpacken

Potentielle Gefahren: pathogene Mikroorganismen

Potentielle Schäden: anschließender Wasserentzug, Zersetzung

Technische Verfahren:

das Verpackungsmaterial muss sauber, unversehrt, stabil und in ausreichendem Umfang vorhanden sein, um bestimmungsgemäß eingesetzt werden zu können; es muss über die notwendigen, für einen direkten Kontakt mit den Lebensmitteln erforderlichen Eigenschaften verfügen;

durch die Verpackung soll das Kontaminations- und Zersetzungsrisiko reduziert werden;

die Erzeugnisse müssen die entsprechenden Kennzeichnungs- und Gewichtsnormen erfüllen.

4. Tiefkühllagerung

Potentielle Gefahren: mikrobiologische Pathogene, Toxine, lebensfähige Parasiten

Potentielle Schäden: Wasserentzug, ranziger Geruch, Verlust der ernährungsphysiologischen Eigenschaften

Technische Verfahren:

das Unternehmen (Schiff) ist mit Mitteln auszurüsten, um zu gewährleisten, dass die Temperatur der Fische mit geringfügigen Temperaturschwankungen maximal minus 18°C beträgt;

das Kühllager muss mit einem kalibrierten Thermometer mit einer Anlage zur Temperaturerfassung ausgestattet sein oder es sind andere, eine ständige Temperaturkontrolle und -erfassung ermöglichende Methoden vorzusehen;

es ist ein Plan zum systematischen Umschlag der Erzeugnisse im Lager zu entwickeln und umzusetzen;

zum Schutz vor Wasserentzug sind die Erzeugnisse zu glasieren und (oder) in Folie zu verpacken;

eine Fischcharge darf nicht zur Verarbeitung angenommen werden, wenn feststeht, dass diese Mängel aufweist und wenn mithilfe eines erneuten Sortier- und Aufbereitungsvorgangs diese Mängel nicht beseitigt werden können oder ihr Umfang nicht auf ein vertretbares Maß abgesenkt werden kann.

XV. Transport

1. Die Transportmittel sind folgendermaßen zu planen und zu bauen:

die Wände, Böden und Decken sind aus geeignetem korrosionsbeständigen Material mit einer glatten, nicht saugfähigen Oberfläche gefertigt;

die Böden müssen (gegebenenfalls) mit entsprechenden Abflussvorrichtungen ausgestattet sein;

sie müssen über eine Anlage für die Kühlung für die Dauer des Transports verfügen, die bei Wassertieren eine Kühltemperatur bei möglichst nahe 0°C und bei tiefgefrorenen Wassertieren und der daraus hergestellten Erzeugnisse eine Kühltemperatur von maximal minus 18°C gewährleistet (mit Ausnahme der in Salzlake eingefrorenen, für die Konservierung vorgesehenen Fische, die bei einer Temperatur von maximal minus 9°C transportiert werden können);

2. Die Transportmittel sollten sicherstellen:

dass der Transport lebender Fische und anderer Wassertiere bei einer Temperatur erfolgt, die den Eigenschaften ihrer biologischen Art entspricht;

dass die transportierten Fische oder anderen Wassertiere vor Verunreinigung, extremen Temperatureinflüssen, direkter Sonneneinstrahlung und Windeinwirkung geschützt werden;

dass bei vorhandenen mechanischen Kühleinrichtungen die gekühlte Luft frei um die Waren herum zirkulieren kann.

Die Leitlinien für den Transport (das Verbringen) beziehen sich auf die Abschnitte XI - XIV. Sie sind ein Teilschritt des technologischen Blockschemas. Das mit der Umsetzung befasste Personal muss über spezielle Fachkenntnisse verfügen. Der Transport ist ebenso sorgfältig zu behandeln, wie alle anderen Arbeitsvorgänge des technologischen Prozesses. In diesem Abschnitt werden Beispiele für potentielle Gefahren und Mängel aufgeführt, technologische Empfehlungen beschrieben, die zur Entwicklung von Kontroll- und Korrekturmaßnahmen verwendet werden können.

Von besonderer Bedeutung ist in jeder Hinsicht der Transport frischer, gekühlter und gefrorener Wassertiere und der daraus hergestellten Erzeugnisse. Während des Transports sind Maßnahmen zu ergreifen, um das Risiko eines Temperaturanstiegs im Produkt zu verringern und die Temperatur im festgelegten Bereich zu halten. Darüber hinaus sind entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, um das Risiko einer Beschädigung der Erzeugnisse und deren Verpackung zu reduzieren.

3. Frische, gekühlte und gefrorene Erzeugnisse

Potentielle Gefahren: unerwünschte biochemische Prozesse (Histamin), Keimwachstum, Verunreinigung

Potentielle Schäden: Zersetzung, physikalische Schäden, chemische Verunreinigung (z. B. durch Kraftstoffe)

Technische Verfahren:

vor dem Verladen ist die Temperatur der Erzeugnisse zu kontrollieren;

unnötige Einwirkungen erhöhter Temperaturen während des Be- und Entladens von Wassertieren und der daraus hergestellten Erzeugnisse sind zu vermeiden;

das Beladen sollte so erfolgen, dass die Luft gut zwischen den Erzeugnissen und den Wänden, dem Boden und den Deckenpanelen zirkulieren kann; es wird empfohlen, Vorrichtungen zur Laststabilisierung einzusetzen;

während des Transports ist die Lufttemperatur im Frachtraum zu überwachen; es wird empfohlen, Temperaturaufzeichnungsgeräte einzusetzen;

während des Transports sollte die Temperatur gefrorener Erzeugnisse maximal ca. minus 18°C (Schwankungen im Bereich von +/- 3°C sind zulässig):

die Lagerung und der Transport von frischen (gekühlten) Wassertieren und der daraus hergestellten Erzeugnisse sollte bei einer Temperatur um die 0°C erfolgen

frische ganze Fische sollten in kleinen Behältern in fein zerkleinertem schmelzendem Eis gelagert werden, es ist ein entsprechender Abfluss des Wassers vorzusehen, damit der Inhalt eines Behälters nicht durch das Schmelzwasser eines anderen Behälters verunreinigt wird;

falls möglich, können frische Fische in Behältern mit Trockengefriermitteln und nicht in Eis transportiert werden;

sollte es erforderliche sein, Fische in Eis-Suspensionslösung aus gekühltem Meerwasser zu transportieren, muss das gekühlte Meerwasser oder das gefrorene Meerwasser (das Eis) in einer Art und Weise verwendet werden, die den veterinär- und hygienerechtlichen Sicherheitsanforderungen an die zu transportierenden Fische gerecht wird;

die Transporttemperatur der gekühlten Erzeugnisse sollte auf einem Niveau gehalten werden, die vom technologischen Prozess vorgegeben ist, jedoch insgesamt maximal 4°C betragen;

die Wassertiere und die daraus hergestellten Erzeugnisse sollten entsprechend vor Verunreinigungen, Staub, hohen Temperaturen und vor dem Austrocknen durch Sonnen- oder Windeinwirkung geschützt werden.

vor dem Beladen sind Sauberkeit, Eignung und der sanitäre Zustand des Transportmittels zu kontrollieren.

Das Beladen und der Transport sollten so erfolgen, dass eine Beschädigung und Verunreinigung der Erzeugnisse vermieden und die Unversehrtheit der Verpackung gewährleistet wird.

Abschnitt B.

Leitlinien für die Inspektion

von Unternehmen der Milchwirtschaft

I. Allgemeine Bestimmungen

1. Die vorliegenden Leitlinien legen die An- und Grundsätze für die Bewertung von Unternehmen fest, die Milch und Milcherzeugnisse produzieren, die ihre Tätigkeit im Zollgebiet der Zollunion und in Drittländern ausüben, die bei deren Inspektion anzuwenden sind.

2. Die Inspektoren und Experten der bevollmächtigten Behörden richten sich bei der Inspektion von Unternehmen der Milchwirtschaft der Mitgliedstaaten und von Drittländern nach den Bestimmungen der vorliegenden Leitlinien.

3. Gegenstand der Inspektion der Unternehmen der Milchwirtschaft der Mitgliedstaaten und von Drittländern ist die Überprüfung ihrer Konformität mit den Anforderungen der Zollunion, unter anderem gestützt auf das Äquivalenzprinzip bei Drittlandsunternehmen.

4. Gestützt auf die von diesen Leitlinien festgelegten Kriterien ist vom Inspektor zu ermitteln, ob das Unternehmen der Milchwirtschaft in der Lage ist, das geforderte Sicherheitsniveau zu erreichen, das durch die Anforderungen der Zollunion (gemäß Anlage Nr. 2 zu den Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden) und den veterinärrechtlichen Anforderungen der Mitgliedstaaten, falls solche Anforderungen nicht von den Rechtsvorschriften der Zollunion vorgesehen sind, festgelegt ist.

5. Die vorliegenden Leitlinien werden zur Gewährleistung des allgemeinen Zugangs und der Förderung einer guten Praxis veröffentlicht.

6. In den vorliegenden Leitlinien werden Begriffe mit folgender Bedeutung verwendet:

"Risikoanalyse" - ein Verfahren, das drei miteinander verbundene Bestandteile umfasst: die Risikobewertung, das Risikomanagement und die Risikoübertragung;

"Risikokommunikation" - der interaktive Austausch von Informationen und Meinungen im Verlauf des gesamten Prozesses der Risikoanalyse über die Gefahren und die Risiken, über die mit Risiken behafteten Faktoren und die Wahrnehmung des Risikos zwischen den Risikobewertern, den Risikomanagern, den Verbrauchern, den Lebens- und Futtermittelunternehmen, den Wissenschaftskreisen und anderen betroffenen Parteien, unter anderem zur Erläuterung der Ergebnisse der Risikobewertung und der Darlegung der Gründe für die Entscheidungen im Rahmen des Risikomanagements;

"Endverbraucher" - der Konsument von Lebensmitteln, der das Lebensmittel nicht als Teil eines beliebigen Arbeitsgangs oder einer beliebigen Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens einsetzt;

"Behandlung" - jede Handlung, die das Ausgangsprodukt wesentlich verändert, unter anderem die Erhitzung, das Räuchern, das Dörren, der Ausbau, die Trocknung, das Marinieren, Extrahieren, die Extrusion oder eine Kombination dieser Prozesse;

"behandelte Erzeugnisse" - Lebensmittel, die ein Ergebnis der Behandlung unverarbeiteter Erzeugnisse sind. Diese Erzeugnisse können Bestandteile enthalten, die für die Herstellung erforderlich sind bzw. um

ihnen bestimmte Eigenschaften zu verleihen;

"Gefahr" - das Vorhandensein eines biologischen, chemischen oder physikalischen Faktors in den Erzeugnissen oder der Zustand eines Lebensmittels, die zu negativen Folgen für die Gesundheit führen können;

"Anbieter des Lebensmittelsektors" - eine natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, die Einhaltung der einen oder anderen Anforderung der Lebensmittelgesetzgebung durch die von dieser Person kontrollierten Subjekte der Ernährungswirtschaft zu gewährleisten;

"Risikobewertung" - ein wissenschaftlich basierter, vier Stufen umfassender Prozess: die Ermittlung der Gefahr, die Ermittlung der Eigenschaften der Gefahr, die Bewertung der Auswirkungen und die Beurteilung des Risikos;

"Unternehmen der Ernährungswirtschaft" - jedes staatliche oder private Unternehmen, das zur Gewinnerwirtschaftung und ohne ein solches Ziel eine Tätigkeit ausübt, die mit jeder Phase der Produktion, Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln im Zusammenhang steht;

"Rückverfolgbarkeit" - die Möglichkeit Lebensmittel, Futtermittel, Lebensmittel liefernde Tiere sowie Stoffe, die Lebensmitteln oder Futtermitteln zugesetzt werden sollen oder dafür vorgesehen sind, in allen Phasen der Produktion, Verarbeitung und des Vertriebs, zurückzuverfolgen;

"Inverkehrbringen" - das Inverkehrbringen von Lebensmitteln zwecks Verkaufs, unter anderem das Angebot zum Verkauf oder jegliche andere Formen der Weitergabe (kostenlos und kostenpflichtig) und des Verkaufs, das Verteilen und andere Formen der Weitergabe;

"Risiko" - die Wahrscheinlichkeit einer negativen Auswirkung für die Gesundheit und das Ausmaß dieser Auswirkung, die zu einer Gefährdung führen kann;

"Einzelhandel" - Geschäfte, Vertriebszentren für Supermärkte und Großhandelszentren, Gastronomieunternehmen und Kantinenbetreiber, unter anderem Restaurants und andere ähnliche gastronomische Einrichtungen;

"Verbrauchsdatum" - der Zeitraum, in dem sich die mikrobiologische Sicherheit und Genusstauglichkeit des Erzeugnisses im Rahmen der angegebenen Temperaturen für die Lagerung und gegebenenfalls der angegebenen Lagerungs- und Vertriebsbedingungen nicht verändert;

"Stadien der Produktion, Verarbeitung und des Vertriebs" - jedes beliebige Stadium, einschließlich der Einfuhr, beginnend mit der Primärerzeugung des Produktes, bis hin zu dessen Lagerung, Transport, Verkauf oder Lieferung an den Endverbraucher und in den entsprechenden Fällen die Einfuhr, die Produktion, die Zubereitung, die Lagerung, der Transport, der Vertrieb, der Verkauf und die Lieferung von Futtermitteln;

"Rohmilch" - Milch, die keiner thermischen Behandlung bei einer Temperatur von mehr als 40° C oder einer Behandlung unterzogen wurde, die eine Veränderung der Bestandteile der Milch nach sich zieht;

"Risikomanagement" - ist ein sich von der Risikobewertung unterscheidender Prozess, der sich dadurch auszeichnet, dass in Gesprächen mit den betroffenen Parteien die politischen Alternativen unter Berücksichtigung der Risikobewertung und anderer wesentlicher Faktoren bestimmt und gegebenenfalls entsprechende Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen ausgewählt werden.

II. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit genießbarer Milcherzeugnisse muss in allen Stadien der Produktion und des Vertriebs solcher Erzeugnisse gewährleistet sein.

Hierbei ist der Hersteller der Milcherzeugnisse oder das an deren Vertrieb beteiligte Unternehmen verpflich-

tet, die Identifizierung jedes Zulieferers von Rohwaren und die Herkunft jeder Zutat, die Bestandteil des Erzeugnisses ist, sowie aller Empfänger der Erzeugnisse dieses Unternehmens zu ermöglichen.

Die am Vertrieb der Erzeugnisse beteiligten Unternehmen müssen über Systeme und Verfahren verfügen, die den zuständigen Behörden auf Anfrage einen Zugang zu diesen Informationen ermöglichen.

Lebensmittel, die zum Inverkehrbringen platziert oder zubereitet wurden, müssen so gekennzeichnet bzw. identifiziert sein, dass die Rückverfolgbarkeit anhand der Dokumentation erleichtert wird, oder müssen Informationen enthalten, die den Anforderungen an die jeweiligen Arten von Lebensmitteln gerecht werden.

III. Allgemeine Regeln der Betriebshygiene

Alle Arbeitsgänge zum Sammeln und zur Behandlung der Milch sind so durchzuführen, dass die Möglichkeit einer Verunreinigung der Erzeugnisse durch Kontaminanten jeglicher Art auf ein Minimum reduziert wird.

Folgende Anforderungen sind für die entsprechende Vorbereitung des technologischen Prozesses im Hinblick auf die Hygiene notwendig:

1) Die Fußbodenoberfläche ist sauber zu halten, muss leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Daher sind als Bodenbeläge wasserundurchlässige, nicht absorbierende, abwaschbare und ungiftige Materialien zu verwenden. Sofern erforderlich, ist der Fußboden mit Bodenabläufen auszustatten. Die Fußböden sind am Ende jedes Arbeitstages (oder jeder Schicht) zu wischen.

2) Die Wandoberfläche ist sauber zu halten, muss leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Daher sind als Wandbeschichtung wasserundurchlässige, nicht absorbierende, abwaschbare und nicht toxische Materialien zu verwenden. Die Wandoberfläche muss glatt sein.

3) Sonstige Oberflächen (einschließlich der Oberflächen der Geräte) in den Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt (verarbeitet) werden, insbesondere Lebensmittelkontaktflächen sind sauber zu halten, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Hierfür sind glatte, abwaschbare, korrosionsbeständige und ungiftige Materialien zu verwenden. Alle Oberflächen sind am Ende jedes Arbeitstages (oder jeder Schicht) abzuwaschen.

4) Zur Ableitung der Produktionsabwässer sind m Gebäude richtig angeordnete, abgedeckte und durchspülbare Abläufe in der entsprechenden Größe zu installieren. In allen Gebäuden müssen die Fußböden ein Gefälle zu den Bodenabläufen aufweisen.

5) Die Decke (wenn nicht vorhanden, die Dachunterseite) und die oberen Halterungen müssen so beschaffen sein, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden, die Bildung von Kondensat verringert sowie unerwünschte Schimmelbildung (Schimmel, der im technologischen Prozess nicht vorgesehen ist) und das Abbröckeln von Partikeln verhindert werden.

6) Fenster und andere Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden wird. Nach außen zu öffnende Fenster müssen mit Insektenschutzgittern ausgestattet sein, die zur Reinigung leicht abnehmbar sind. Fenster, durch die Schadstoffe in den Raum gelangen können, sind während der Produktion verschlossen zu halten.

7) Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Hierfür sind glatte und nicht absorbierende Materialien zu verwenden. Türen und Türöffnungen aus Holz müssen mit Metall verkleidet sein, das dichte Schweißnähte aufweist.

8) Wasserversorgung: Unabhängig von der verwendeten Wasserquelle (Brunnen, Quellen, Bäche, kommunale Wasserversorgung u. a.) muss das Wasser Trinkwasserqualität aufweisen. Kalt- und Warmwasser muss in ausreichender Menge in allen Produktionsbereichen verfügbar sein.

IV. Orte für die Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen

Die Orte für die Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen sind in einem sauberen und ordentlichen Zustand zu halten.

Die Räume für die Lagerung der Erzeugnisse müssen:

eine angemessene Handhabung, Reinigung und Desinfektion gestatten, Luftverunreinigungen vermeiden oder minimieren und ausreichend Raum für Hygienearbeiten bieten;

die Ansammlung von Schmutz, den Kontakt der Rohware und der Erzeugnisse mit giftigen Materialien, das Abbröckeln von Partikeln von der Decke, die Bildung von Kondensat oder unerwünschtem Schimmel (Schimmel, der im technologischen Prozess nicht vorgesehen ist) auf Oberflächen verhindern;

die entsprechende Einhaltung der Hygiene sicherstellen, einschließlich des Schutzes der Räume vor Verschmutzung, Nagetieren und Insekten;

soweit erforderlich die Einhaltung der entsprechenden Temperaturbedingen während der Behandlung und Lagerung der Erzeugnisse sicherstellen, wobei durch die Temperaturregelsysteme ein konstantes Monitoring der Temperatur und gegebenenfalls deren Aufzeichnung abzusichern ist;

es müssen Bedingungen vorhanden sein, damit sich das Personal vor dem Betreten der Produktionsräume umziehen und gegebenenfalls zu Hygienezwecken duschen kann.

Toiletten

Im Unternehmen müssen in ausreichender Zahl an die Kanalisation angeschlossene Toiletten vorhanden sein. Diese dürfen sich jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von Räumen befinden, in denen Milcherzeugnisse behandelt (verarbeitet) werden.

Die Toilettenräume müssen mit einem entsprechenden natürlichen oder mechanischen Belüftungssystem ausgestattet sein.

Waschbecken

Im Unternehmen müssen in ausreichender Anzahl entsprechend angeordnete und gekennzeichnete Handwaschbecken vorhanden sein. Die Waschbecken müssen über ein Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen und mit Handwaschmittel und einer hygienischen Möglichkeit für das Trocknen (Abtrocknen) der Hände ausgestattet sein. Toiletten-, Umkleide- und Produktionsräume sind mit Handwaschbecken auszustatten. Sie müssen so eingerichtet sein, dass das Öffnen und Schließen des Wasserhahns ohne den Gebrauch der Arme bis auf Ellenbogenhöhe möglich ist.

Die Waschbecken zum Waschen der Erzeugnisse müssen getrennt von den Handwaschbecken angeordnet sein.

Belüftung

Die Räume müssen mit einer entsprechenden natürlichen oder künstlichen Belüftungsanlage ausgestattet sein, die ausschließt, dass Luft aus dem unreinen Bereich (Rohwarenbereich) in den reinen Bereich (Bereich für die Produktion und Lagerung der Erzeugnisse) gelangen kann. Die Belüftungssysteme müssen so konstruiert sein, dass regelmäßig zu reinigende und auszutauschende Filter und andere Bauteile jederzeit entfernt werden können.

Beleuchtung

Die Intensität der Beleuchtung muss dem Betriebspersonal und dem technischen Prüfdienst gestatten, die Hygienebedingungen im Unternehmen und das Vorliegen einer Verunreinigung der Erzeugnisse zu bewerten.

Entwässerung

Die Entwässerungsanlagen müssen funktionsfähig sein. Durch die Planung und die Konstruktion der Anlagen ist das Risiko einer Verunreinigung der Erzeugnisse auf ein Minimum zu reduzieren.

An Stellen, an denen die Ablaufrinnen ganz oder teilweise offen sind, muss durch die Konstruktion garantiert sein, dass Abwässer nicht aus dem unreinen in den reinen Bereich gelangen können, insbesondere nicht in den reinen Bereich, in dem die Erzeugnisse behandelt (verarbeitet) werden, die ein hohes Risiko für Endverbraucher darstellen.

Umkleideräume

Die Umkleideräume müssen getrennt von Räumen angeordnet sein, in denen Erzeugnisse vorbereitet, gelagert oder behandelt (verarbeitet) werden.

Die Umkleideräume müssen getrennt von Toiletten angeordnet sein.

Für Männer und Frauen sind getrennte Umkleideräume einzurichten, wenn im Unternehmen sowohl Männer als auch Frauen beschäftigt sind.

Die Umkleideräume müssen über eine ausreichende und entsprechend verteilte Beleuchtung verfügen.

Vorzugsweise sollte es getrennte Umkleideräume für Mitarbeiter geben, die im „unreinen“ und im „reinen“ Bereich tätig sind.

Der Behälter für die verschmutze Kleidung muss an die Umkleideräume für die Mitarbeiter angrenzen.

V. Ausstattung

Alle Bauteile, Werkzeuge und Geräte, die unmittelbaren Kontakt mit Lebensmitteln haben, müssen:

sorgfältig gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden; die Reinigung und Desinfektion der Geräte muss in einer Häufigkeit erfolgen, die jegliches Risiko einer Kontamination der Erzeugnisse ausschließt;

so konstruiert sein, aus solchen Materialen beschaffen sein und durch regelmäßige Reparaturen in einem solchen Zustand gehalten werden, die jegliches Risiko einer Kontamination auf ein Minimum reduzieren;

mit Ausnahme von Einwegbehältern und -verpackungen so konstruiert sein und aus solchen Materialen beschaffen sein sowie durch regelmäßige Reparaturen in einem solchen Zustand gehalten werden, dass sie sauber bleiben und gegebenenfalls desinfiziert werden;

so aufgebaut bzw. aufgestellt sein, dass eine ordnungsgemäße Reinigung der Geräte und deren Umgebung ermöglicht wird;

Gegebenenfalls sind die Geräte mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen auszustatten. Müssen für den Schutz der Geräte und der Behälter vor Korrosion chemische Substanzen eingesetzt werden, sind letztere nach Maßgabe der entsprechenden, die Sicherheit gewährleistenden Verfahren anzuwenden.

VI. Wasserversorgung

Die Wasserversorgung des Unternehmens, unter anderem die Versorgung mit Trinkwasser muss konstant und so organisiert sein, dass eine Kontamination der Lebensmittel garantiert ausgeschlossen ist.

Als Trinkwasser ungeeignetes Wasser (Brauchwasser), das beispielsweise als Löschwasser, zur Dampfer-

zeugung, im Kühlsystem und zu ähnlichen Zwecken eingesetzt wird, muss in einem separaten Wasserleitungssystem zirkulieren. Als Trinkwasser ungeeignetes Wasser (Brauchwasser) darf nicht mit Trinkwasser vermischt oder in das System für die Trinkwasserzufuhr gelangen.

Wasser, das für die Bearbeitung der Rohware oder der Erzeugnisse oder als Bestandteil bei der Herstellung der Erzeugnisse eingesetzt wird, darf kein Risiko für eine Kontamination der Erzeugnisse darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, falls die zuständige Behörde nicht der Auffassung ist, dass die Wasserqualität keine Auswirkungen auf die Hygiene der Lebensmittel hat.

Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt und diese verunreinigen könnte, ist aus Trinkwasser herzustellen. Das Eis ist unter Bedingungen herzustellen, zu behandeln und zu lagern, die eine Kontamination ausschließen.

Dampf, der direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine Stoffe enthalten, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und die Lebensmittel verunreinigen könnten.

Bei thermischer Behandlung der Rohware oder der Erzeugnisse in hermetisch verschlossenen Behältern ist es erforderlich, sich zu vergewissern, dass das für die Kühlung der Behälter nach der thermischen Behandlung eingesetzte Wasser keine Quelle für die Kontamination der Lebensmittel ist.

VII. Personalhygiene

Die Einhaltung der Personalhygiene ist zur Vermeidung allgemeiner und Kreuzkontaminationen von Lebensmitteln mit krankheitserregenden Mikroorganismen, die zu Lebensmittelerkrankungen bei Menschen führen können, erforderlich.

Jeder Mitarbeiter, der Lebensmittel behandelt, muss die persönliche Hygiene im entsprechenden Maß einhalten und entsprechend saubere Kleidung und gegebenenfalls Schutzkleidung tragen. Jeder erkrankte Mitarbeiter muss den Vorgesetzten unverzüglich über seine Erkrankung oder deren Anzeichen informieren.

Zu der Liste Erkrankungen und Symptome, die den Vorgesetzten zwecks Prüfung der Frage zu melden sind, ob eine medizinische Untersuchung und (oder) eine Befreiung von der Behandlung (Verarbeitung) von Lebensmitteln erforderlich ist, zählen Gelbsucht, Diarrhöe (Durchfall), Erbrechen, erhöhte Temperatur (Fieber), Angina, Fieber (Schüttelfrost), offensichtliche Hautverletzungen (Abszesse, Schnittverletzungen usw.), unnatürliche Ausscheidungen aus Ohren, Augen oder Nase.

Das Personal, das unmittelbar die Behandlung von Milch durchführt, muss ebenfalls das erforderliche Maß für die persönliche Hygiene beachten und gegebenenfalls entsprechende Schutzkleidung, Kopfbedeckungen und Schuhe tragen. Schnittverletzungen und Wunden, bei denen dem Personal gestattet wird, die Arbeit fortzusetzen, sind mit einem entsprechenden wasserundurchlässigen Verband abzudecken.

Das Personal ist verpflichtet, sich in allen Fällen die Hände zu waschen, in denen die persönliche Hygiene die Lebensmittelsicherheit beeinflussen könnte, zum Beispiel:

vor Beginn der Behandlung (Verarbeitung) der Lebensmittel;

unmittelbar nach dem Gang zur Toilette;

nach der Behandlung von rohen Lebensmitteln oder allen anderen verunreinigten Materialien. Dies könnte zu einer Kontamination anderer Erzeugnisse führen, daher ist von Mitarbeitern dieser Kategorie der Kontakt mit Fertigerzeugnissen zu vermeiden.

Mitarbeiter, die Lebensmittel behandeln, müssen während der Arbeitszeit auf das Rauchen, Spucken, Kauen oder Essen, Niesen oder Husten in der Nähe ungeschützter Lebensmittel verzichten.

Es ist nicht gestattet, in den Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt werden, Schmuck, Uhren, Ansteck-nadeln oder andere ähnliche Gegenstände zu tragen oder mitzubringen.

VIII. Schulung

Die Leitung eines Lebensmittelunternehmens muss das für die Behandlung von Lebensmitteln eingesetzte Personal überprüfen sowie Arbeitseinweisungen und (oder) Schulungen zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene durchführen, deren Programminhalt den wesentlichen Produktionsschwerpunkten entspricht.

Schulungsprogramme sollten:

dem Personal Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten vermitteln, die es ihm ermöglichen, konkrete Aufgaben im Zusammenhang mit der Hygiene bei der Milchherstellung und der Prüfung der statistischen Produktionskontrolle, dem HACCP-System oder einem dem HACCP-System ähnlichen System zu erfüllen;

die praktische Ausbildung bis zum geforderten Niveau absichern;

gegebenenfalls eine Prüfung des Personals vorsehen;

garantieren, dass das bei der technologischen Kontrolle eingesetzte Personal über die entsprechenden Fähigkeiten verfügt;

zugelassen sein und auf den Anforderungen für die Berufsbildung beruhen;

die Fortbildung der zuständigen Personen vorsehen;

IX. Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)

HACCP-Systeme oder dem HACCP-System vergleichbare Systeme in der Milchproduktion sind ein Mittel für die Steuerung des Produktionsprozesses zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Die Bestätigung des HACCP-Plans oder des Plans eines mit dem HACCP-System vergleichbaren Systems für die Milchproduktion muss garantieren, dass dieser Plan den Zielen und Kriterien für die Gewährleistung der Produktion in veterinär- und hygienerechtlicher Hinsicht sicherer Erzeugnisse entspricht, wobei der Grad der Veränderlichkeit von Gefahren und Risiken, der in der Regel mit dem wechselnden Gesundheitszustand der zur Gewinnung der für die Verarbeitung angelieferten Rohwaren eingesetzten Tiere zusammenhängt.

Die Häufigkeit der Kontrollen gemäß HACCP-Plan oder dem Plan eines mit dem HACCP-System vergleichbaren Systems kann in Abhängigkeit von den betrieblichen Aspekten der Eigenkontrolle sowie den unmittelbaren Ergebnissen vorangegangener Kontrollen variieren.

Die zuständige Behörde kann die HACCP-Pläne oder Pläne eines mit dem HACCP-System vergleichbaren Systems persönlich bestätigen und die Kontrollfrequenz festlegen.

Mikrobiologische Untersuchungen zur Kontrolle des HACCP-Systems oder des dem HACCP-Systems vergleichbaren Systems (zum Beispiel, Kontrollen der kritischen Grenzwerte und statistische Produktionskontrollen) zählen für vielen Lebensmitteln zur wichtigsten Eigenschaft zur Bewertung der Wirksamkeit der HACCP-Pläne oder der mit dem HACCP-System vergleichbaren Pläne.

X. Standardverfahren für die Hygienekontrolle (SRPSK)

Standardverfahren während der Produktion und der Produktion vorangestellte Standardverfahren für die Hygienekontrolle (SRPSK) sollen direkte und indirekte Verunreinigungen der Milch minimieren.

Ein ordnungsgemäß umgesetztes SRPSK-System muss garantieren, dass vor Arbeitsbeginn alle Werkzeuge und Ausrüstungsgegenstände gereinigt und einer Hygienebehandlung unterzogen werden und während der Produktion die entsprechenden Hygieneanforderungen eingehalten werden.

Die zuständige Behörde kann SRPSK-Anweisungen mit den obligatorischen Minimalanforderungen an allgemeine Hygienekontrollen zur Verfügung stellen.

Besonderheiten der Standardverfahren für die Hygienekontrolle (SRPSK):

Erarbeitung eines SRPSK-Programms durch die Institution in schriftlicher Form mit Beschreibung der Verfahren und Festlegung der Frequenz für die Anwendung dieser Verfahren;

Festlegung der für die Umsetzung und Kontrolle der SRPSK verantwortlichen Beschäftigten des Unternehmens;

Dokumentation des Monitorings oder aller anderen korrigierenden und (oder) vorbeugenden Maßnahmen, die der zuständigen Behörde zwecks Kontrolle zugänglich gemacht wird;

Korrekturmaßnahmen, die eine entsprechende Unterbringung der Erzeugnisse beinhaltet;

regelmäßige Bewertung der Wirksamkeit des Systems durch die Leitung der Institution.

Bei der Hygienekontrolle eines Produktionsabschnittes, in dem mit genießbaren Fertigerzeugnissen gearbeitet wird, muss die Intensität der Test der Lebensmittelkontaktflächen auf mikrobiologische Reinheit im Rahmen der SRPSK höher sein, als in anderen Fällen oder für andere Produkttypen.

XI. Bekämpfung von Nagern und Insekten

Nagetiere und Insekten stellen die Hauptgefahr für die Sicherheit und die Genusstauglichkeit der Lebensmittel dar. Der Befall mit landwirtschaftlichen Schädlingen ist dort möglich, wo die Bedingungen für deren Vermehrung und reichlich Nahrung vorhanden sind.

Um zu verhindern, dass ein für Nagetiere und Insekten günstiges Umfeld entsteht, müssen die entsprechenden Methoden der Hygienekontrolle angewandt werden.

Eine wirksame Prophylaxe, die Kontrolle eingehender Materialien und sorgfältige Kontrollen können die Wahrscheinlichkeit eines Befalls auf ein Minimum reduzieren und somit die Notwendigkeit des Einsatzes von Rodentiziden und Insektiziden reduzieren.

Gebäude sind instand zu halten: dadurch können der Zugang von Nagetieren und Insekten verhindert und potentielle Orte für deren Vermehrung beseitigt werden.

Öffnungen, Wasserabflüsse und andere Stellen, über die Nagetiere und Insekten in die Räume hineingelangen können, sind mechanisch zu verschließen. Entsprechende Gitternetze an geöffneten Fenstern, Türen und Lüftungsklappen reduzieren die Gefahr für das Eindringen von Schädlingen.

Überall dort, wo dies möglich ist, sind Tiere, mit Ausnahme von Diensthunden, vom Betriebsgelände der Molkerei zu entfernen.

Der Zugang zu Nahrung und Wasser befördert, dass Nagetiere und Insekten auf das Betriebsgelände gelangen und dieses von ihnen besiedelt wird.

Potentielle Nahrungsquellen sind in Behältern aufzubewahren, die zuverlässig gegen das Eindringen von

Schädlingen geschützt sind, und (oder) sind oberirdisch und mit einem Abstand zu den Wänden aufzustellen.

Das Unternehmen und das umliegende Gelände sind regelmäßig auf Anzeichen eines Befalls mit Nagetieren und Insekten zu untersuchen. Bei Feststellung solcher Anzeichen muss unverzüglich und ohne Schaden für die Sicherheit und die Genusstauglichkeit der Lebensmittel reagiert werden.

Es ist erforderlich, regelmäßig eine vorschriftsmäßige Behandlung der Räume und des Geländes mit chemischen, physikalischen oder biologischen Mitteln durchzuführen.

Systeme der Hygienekontrolle müssen auf ihre Wirksamkeit überprüft werden, indem regelmäßig Kontrollen vor Arbeitsbeginn oder dort, wo dies möglich ist, durch die mikrobiologische Beprobung der Umwelt und der Lebensmittelkontaktflächen durchgeführt werden, sowie regelmäßig erneuert und an die sich verändernden Bedingungen angepasst werden.

XII. Grundsätze für die Erstverarbeitung der Milch

Die an den Verbraucher gelieferte Milch darf keine die menschliche Gesundheit gefährdenden Schadstoffe enthalten.

Wegen des erheblichen Einflusses der ersten Produktionsphasen auf die Sicherheit der Milcherzeugnisse muss die potentielle mikrobiologische Kontamination für alle Quellen auf ein Mindestmaß reduziert werden.

Um den entsprechenden Gesundheitszustand der die Milch liefernden Tiere garantieren zu können, ist es erforderlich für diese zu sorgen und die entsprechenden Methoden in der Tierhaltung anzuwenden.

Unbefriedigende Haltungsbedingungen, die unzureichende Fütterung der Tiere mit qualitativ minderwertigen Futtermittel, Mängel bei der tiermedizinischen Versorgung, eine unzureichende Hygiene bei den Melkerinnen und den von ihnen genutzten Geräten, nicht vorschriftsmäßige Melkmethoden - all dies können Gründe für die Verunreinigung der Lebensmittel mit den Rückständen chemischer Stoffe oder anderen Kontaminanten in den ersten Phasen der Milchproduktion sein.

Die Kontamination der Milch mit den von Tieren oder aus der Umwelt stammenden biologischen und chemischen Stoffen ist in den ersten Produktionsphasen auf ein Mindestmaß zu reduzieren (zu den Kontaminanten zählen alle biologischen oder chemischen Stoffe, Fremdkörper oder anderen Stoffe, die unbeabsichtigt in Lebensmittel eingetragen werden und Sicherheit und Genusstauglichkeit der Lebensmittel gefährden können).

Der Gehalt von verunreinigenden Keimen in der Milch ist auf einem möglichst niedrigen Niveau zu halten, indem in der Milchproduktion qualitativ hochwertige Verfahren eingesetzt und die technologischen Anforderungen an die anschließende Behandlung der Milch berücksichtigt werden.

Zur Steigerung des Sicherheitsniveaus in den ersten Phasen der Produktion ist es erforderlich, Maßnahmen zur Senkung des primären Keimgehalts, einschließlich des Gehalts pathogener Mikroorganismen und der die Sicherheit und Genusstauglichkeit beeinflussenden Mikroorganismen in der Milch bis zum Grenzwert zu ergreifen.

Zur Gewährleistung der Sicherheit und der Genusstauglichkeit des Erzeugnisses ist es zweckmäßig, Verfahren für die Milchaufbereitung einzusetzen, die es gestatten, weniger strenge Maßnahmen der mikrobiologischen Kontrolle im Vergleich zu anderen eingesetzten Verfahren anzuwenden.

XIII. Organisation der Produktion im Unternehmen

1. Anlieferung der Milch

Bei der Anlieferung der Milch im Molkereiunternehmen (unter der Bedingung, dass die weitere Behandlung keine anderen Maßnahmen vorsieht) ist es notwendig, diese zu kühlen und gegebenenfalls weiter bei abgesenkter Temperatur zu lagern, um jegliche Möglichkeit für eine Erhöhung der in der Milch enthaltenden Keime zu minimieren.

Grundsätzlich gilt, dass die zuerst angelieferte Milch zuerst verarbeitet wird.

2. Für Zwischenprodukte der Verarbeitung, die bis zur weiteren Behandlung (Verarbeitung) gelagert werden, sind Bedingungen zu gewährleisten, die die Vermehrung der Keime begrenzen (verhindern) oder müssen innerhalb kürzester Zeit behandelt (verarbeitet) werden.

Die maximale Sicherheit und Genusstauglichkeit der Milch und Milcherzeugnisse sowie die Intensität der während der Behandlung erforderlichen Kontrollmaßnahmen hängen nicht nur vom Keimgehalt der in der Molkerei angelieferten Rohware, sondern auch von der Wirksamkeit der Bekämpfung der Keimvermehrung in dieser Rohware ab.

Die Einhaltung der entsprechenden Temperaturvorschriften für die Lagerung und den entsprechenden Umgang mit Rohware zählen zu den Hauptfaktoren für die Bekämpfung der Vermehrung von Keimen.

Die Konformität des Erzeugnisses mit den festgelegten Zielen für die Lebensmittelsicherheit und (oder) den damit verbundenen Zielen und Kriterien hängen von der vorschriftsmäßigen Durchführung der Kontrollmaßnahmen, einschließlich der Zeit- und Temperaturkontrollen ab.

Im Unternehmen sollte ein angemessener Warenumschlag der Vorräte an Rohwaren und Erzeugnissen umgesetzt werden, der auf dem Grundsatz fußt "zuerst eingetroffen - zuerst versandt".

3. Lagerung und Anordnung der Fertigerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse sind bei einer Temperatur zu lagern, die ihre Sicherheit und Genusstauglichkeit ab dem Zeitpunkt der Verpackung bis zum Verbrauch oder bis zur Zubereitung der Lebensmittel gewährleisten.

Durch die Lagertemperatur muss die Sicherheit und Genusstauglichkeit der Milch und Milcherzeugnisse während der gesamten Zeit bis zu dem vom Hersteller festgelegten Verbrauchsdatum gewährleistet sein. Die Lagertemperatur kann in Abhängigkeit davon variieren, ob es sich um ein leicht verderbliches Erzeugnis handelt oder nicht.

Für leicht verderbliche Erzeugnisse ist ein die Lagerung bei Niedrigtemperatur gewährleistendes Verteilungssystem zu entwickeln, um die Sicherheit und Genusstauglichkeit dieser Erzeugnisse zu garantieren.

Beim Umgang mit Lebensmitteln, die für eine langfristige Lagerung unter den Bedingungen einer niedrigen Umgebungstemperatur entwickelt wurden, sind extreme Temperaturen zu vermeiden, vor allem deswegen, um zu garantieren, dass die Erzeugnisse unter den entsprechenden Bedingungen gelagert werden.

Bei der Entwicklung von Standardmodellen für die Verteilung und Behandlung sind die zu erwartenden Verstöße gegen die Temperaturvorschriften zu berücksichtigen.

XIV. Organisation von Kontrollmaßnahmen während der Behandlung (Verarbeitung) und danach

Es ist wichtig, dass die Kontrollmaßnahmen sowohl in den ersten Phasen der Produktion als auch während der Verarbeitung angewendet werden. Dies ermöglicht, die mikrobiologische, chemische oder physikalische Verunreinigung der Milch auf ein Mindestmaß zu beschränken oder zu verhindern. Darüber hinaus ist bei der Behandlung verschiedener Milcherzeugnisse besonders darauf zu achten, dass aus Nachlässigkeit keine Kreuzkontamination, unter anderem durch Bestandteile, die Allergene enthalten könnten, erfolgt.

Anmerkung: Es kann zwischen zwei Typen von Kontrollmaßnahmen genau unterschieden werden, die in Bezug auf mikrobiologische Schadstoffe und für chemische und physikalische Schadstoffe eingesetzt werden.

Sicherheitsmaßnahmen, die für chemische und physikalische Schadstoffe in Lebensmitteln eingesetzt werden, dienen in erster Linie der Prophylaxe. Sie zielen darauf ab, eine Verunreinigung der Lebensmittel mit chemischen oder physikalischen Schadstoffen zu vermeiden. Gleichzeitig gibt es einige Ausnahmen, wie, zum Beispiel, der Einsatz von Filtern, Schutzgittern und Metalldetektoren zur Entfernung bestimmter physikalischer Schadstoffe.

Die mikrobiologische Sicherheit der Lebensmittel wird durch die Anwendung der entsprechenden ausgewählten Maßnahmen umgesetzt, die in den ersten Phasen der Produktion im Einklang mit den Sicherheitsmaßnahmen ergriffen werden, die während der Behandlung und danach eingesetzt werden.

Das Ergebnis jeder keimabtötenden Sicherheitsmaßnahme hängt wesentlich vom Keimgehalt und der Konzentration der mikrobiologischen Schadstoffe im verunreinigten Produkt ab.

Daher ist es wichtig, prophylaktische Maßnahmen sowohl in den ersten Phasen der Produktion zur Reduzierung des anfänglichen Gehalts pathogener Keime, als auch während der Verarbeitung zu ergreifen, um einer Verunreinigung während des Produktionsprozesses vorzubeugen.

Der anfängliche Keimgehalt hat einen wesentlichen Einfluss auf die Parameter, die für die Umsetzung der während und nach der Verarbeitung zur Gewährleistung der mikrobiologischen Sicherheit ergriffenen Maßnahmen vorgeschrieben sind, sowie die zur Bestätigung der Genusstauglichkeit des Erzeugnisses vorgeschriebenen Parameter. Die Sicherheit und Genusstauglichkeit des Endproduktes hängt nicht nur vom anfänglichen Keimgehalt und der Wirksamkeit des Prozesses ab, sondern auch von der anschließenden Vermehrung der nicht abgetöteten Keime und der Verunreinigung in den folgenden Produktions- und Verarbeitungsphasen der Erzeugnisse.

Es ist erforderlich, individuelle Sicherheitsmaßnahmen auszuwählen und sie in einer solchen Kombination anzuwenden, die die Erreichung der entsprechenden Parameter ermöglicht und das Risiko für eine Gefahr des Endproduktes bis auf ein angemessenes Niveau absenkt.

Tolerierbare Verunreinigungen des Endproduktes müssen auf der Grundlage der Ziele für die Lebensmittelsicherheit, der Kriterien für die Genusstauglichkeit des Endproduktes und anderer ähnlicher Kriterien identifiziert werden.

Konkrete Maßnahmen für die Gewährleistung der mikrobiologischen Sicherheit können entsprechend ihrer Primärfunktionen wie folgt klassifiziert werden:

Maßnahmen mit bakterizider Wirkung - das sind Maßnahmen zur Senkung des Keimgehaltes, beispielsweise durch die Abtötung, die Hemmung des Wachstums oder deren physikalische Elimination. Diese Maßnahmen können sowohl während der Behandlung im Rahmen der Umsetzung des entsprechenden technologischen Prozesses (wie zum Beispiel mittels Mikrofiltration, Thermostatierung, Pasteurisierung), als auch danach als innerer Faktor (wie zum Beispiel bei der Säuerung) angewendet werden.

mikrobiostatische Maßnahmen - das sind Maßnahmen, die das Keimwachstum durch chemische oder physikalische Mittel verhindern, begrenzen oder bremsen. Maßnahmen dieser Art werden eingesetzt, um ein Erzeugnis resistent gegen krankheitserregende Keime und hygienebedingte Mikroflora zu machen. Sie können im Anschluss an die Milchproduktion, während der Behandlung (beispielswiese als Zwischenstufe der Verarbeitung) und daran anschließend eingesetzt werden.

Dennoch ist bei Sicherheitsmaßnahmen mit mikrobiostatischer Wirkung die Wahrscheinlichkeit eines erneuten Keimwachstums gegeben, obwohl es gleichermaßen reduziert wird. Solche Maßnahmen, die nach der Behandlung wirksam sind, können beim Produkt als äußere Faktoren (Temperatur- und Zeitkontrolle) eingesetzt oder dem Produkt als innere Faktoren (Konservierungsstoffe, pH-Faktor) zugeführt werden.

Zu den Sicherheitsmaßnahmen mit mikrobiostatischer Wirkung, die eine direkte Verunreinigung des Produktes abwenden, zählen Maßnahmen, die physikalisch die Verunreinigung des Produktes mit Keinem verhindern oder das Ausmaß einer solchen Verunreinigung reduzieren sollen. Sie werden beispielsweise durch den Aufbau eines geschlossenen Produktionskreislaufs, spezielle Technologien oder mittels entsprechender Verpackung für den Schutz des Produktes umgesetzt.

Der Einsatz One-Step-Behandlungsverfahren kann erhebliche Auswirkungen auf den Grad der Verunreinigung durch Keime haben (zum Beispiel, die Absenkung des pH-Wertes oder des Wassergehaltes), während andere mikrobiologische Maßnahmen zur Gewährleistung der Sicherheit nur die Anzahl der das Produkt (oder das Produktionsumfeld) verunreinigenden Keime in einer konkreten Phase des Produktionsprozesses, in der sie eingesetzt werden, reduzieren.

Kombination mikrobiologischer Maßnahmen zur Gewährleistung der Sicherheit

In der Regel ist der Einsatz von mehr als einer mikrobiologischen Maßnahme zur Gewährleistung der Sicherheit erforderlich, um den Keimgehalt zu kontrollieren oder Fäulnis und Lebensmittelerkrankungen zu hemmen oder zu verhindern.

Es können entsprechende Kombinationen von Maßnahmen erarbeitet werden, die es gestatten würden, die Anzahl bestimmter Schadorganismen zu senken und (oder) das Produkt ungeeignet für ihr weiteres Wachstum (ihre Tätigkeit) zu machen. Solche Kombinationen werden in der Milchwirtschaft mitunter als "Barriere-Technologie" bezeichnet.

Die Kombination von Sicherheitsmaßnahmen verfolgt zwei wesentliche Ziele:

während der Behandlung - Garantie, dass der Gehalt an krankheitserregenden Keimen und (oder) fäulnisbedingter Mikroflora nicht steigt oder bis auf ein akzeptables Niveau abgesenkt wird.

nach der Behandlung (Verpackung, Verteilung und Lagerung) - Garantie, dass die während der Behandlung erreichten tolerierbaren Gehalte krankheitserregender Keime und (oder) fäulnisbedingter Mikroflora bis zum Verbrauchsdatum des Erzeugnisses beherrscht werden.

Es könnten Garantien verlangt werden, dass das Keimwachstum vor der Behandlung und während der unterschiedlichen Behandlungsphasen und danach minimiert wird.

Die eingesetzten Sicherheitsmaßnahmen mit mikrobiostatischer Wirkung müssen bedarfsgerecht sein und auf ein konkretes Produkt in einer konkreten Situation bezogen sein.

Das Endergebnis hinsichtlich der Sicherheit und der Genusstauglichkeit des Endprodukts hängt nicht nur vom anfänglichen Keimgehalt und der Wirksamkeit der Prozesse zur Gewährleistung der Sicherheit ab, sondern auch vom Erfolg der Umsetzung der Methoden zur nachfolgenden Abwehr eines Wachstums nicht abgetöteter Keime sowie der Wirksamkeit der Abwehr neuer Phasen der Verunreinigung.

Daher müssen sämtliche Kombinationen von Sicherheitsmaßnahmen vor und nach dem Prozess von den entsprechenden Prophylaxemaßnahmen flankiert werden, wenn die gemeinsame Anwendung erforderlich sein sollte.

Je nach Quelle und möglicher Eintragswege einer Verunreinigung durch Keime lässt sich die Gefahr mit Hilfe von Prophylaxemaßnahmen, die in den ersten Produktionsphasen und (oder) im Produktionsumfeld umgesetzt werden, steuern.

Bei der Bewertung der Wirksamkeit der Maßnahmen zur Abwehr einer Verunreinigung durch Keime ist es besonders wichtig zu wissen, welche Gefahren durch solche Maßnahmen beeinflussbar wären und in welchem Maße sie die Wahrscheinlichkeit einer Verunreinigung der Milch während des Melkvorgangs oder der Milcherzeugnisse während des Prozesses ihrer Behandlung und (oder) des Vertriebs verringern.

Mikrobiologische Gefahren, die nicht durch Prophylaxemaßnahmen und Maßnahmen mit mikrobiostatischer Wirkung beeinflussbar sind, müssen mit Hilfe der entsprechenden bakteriziden Maßnahmen in Kombination

mit anderen Maßnahmen verhindert werden.

Maßnahmen, die eine Verunreinigung durch Keime verhindern und nur während ihrer Anwendung wirksam sind, sind in der entsprechenden Kombination mit anderen mikrobiologischen Maßnahmen anzuwenden.

Die Kombination von Maßnahmen ist besonders dann wirksam, wenn sie mehrere Zwecke verfolgt, das heißt, es werden unterschiedliche konkrete Maßnahmen ausgewählt, die darauf abzielen, verschiedene für das Überleben der Keime relevante Faktoren zu beeinflussen, zum Beispiel der pH-Faktor, die Wasseraktivität, der Zugang zu Nährstoffen usw.

In der Regel ist eine mehrere Ziele verfolgende Kombination von Maßnahmen wirksamer als jede beliebige einzelne Maßnahme, die mit hoher Intensität angewandt wird.

Die Anwendung mehrerer, das Keimwachstum hemmender oder die Keimzahl reduzierender Maßnahmen kann zu einem Synergieeffekt führen, wenn die Gesamtwirkung der gemeinsamen Anwendung wesentlich höher ist, als dies bei einer Einzelanwendung dieser Maßnahmen zu erwarten gewesen wäre.

XV. Mikrobiologische und andere Werte für die Eignung der Rohware

Nach Anlieferung der Milch zur Verarbeitung ist diese einer organoleptischen Prüfung zu unterziehen.

Um die für die Produktion ungeeignete Rohmilch zu ermitteln, sollten auch andere Kriterien, wie zum Beispiel die Temperatur, der Säuregrad, der Keimgehalt und die chemische Verunreinigung genutzt werden.

Jede Abweichung der angelieferten Milch von den genannten Kriterien (vor allen in Bezug auf krankheitserregende Keime) muss unverzüglich zu Veränderungen beim Milcherzeuger und im Verarbeitungsbetrieb führen. Beispiele hierfür sind:

der Verzicht auf die Verwendung dieser Milchcharge für die Herstellung von Rohmilcherzeugnissen;

die Veränderung des Melkvorgangs (Reinigung der Melktechnik, des Euters usw.);

die Verbesserung der Fütterungsqualität im Betrieb, aus dem die Milch angeliefert wurde;

die Verbesserung der hygienischen Eigenschaften des für das Tränken der Tiere verwendeten Wassers;

die Änderung der Tierhaltungsmethoden;

die Einzeluntersuchung der Tiere zur Ermittlung eines Tieres (von Tieren), die Überträger von Krankheiten sein könnten; gegebenenfalls die Isolierung dieses Tiers von der Herde.

Die vorzunehmenden Veränderungen sind zu bezeichnen und umzusetzen. Hier benötigen die Milcherzeugerbetriebe möglicherweis zusätzliche fachliche Unterstützung.

In einigen Fällen, in denen ein umfangreicherer Maßnahmenkomplex umgesetzt wird, um die Sicherheit und Genusstauglichkeit der Milch zu garantieren, wie zum Beispiel in dem Fall, wenn die Rohmilch zur Rohmilcherzeugnissen verarbeitet werden soll, könnte es erforderlich sein, die Milcherzeugerbetriebe in zwei Gruppen zu unterteilen - in jene, die für die Produktion von Rohmilch geeignet sind, und in jene, die ungeeignet sind, sowie zusätzliche Anforderungen an die Milch, die für die Produktion von nicht thermisch behandelten Milcherzeugnissen eingesetzt wird, festzulegen.

Je nach Ergebnis der Gefahrenanalyse des Unternehmers und der Kombination von Sicherheitsmaßnahmen, die während der Behandlung von Milcherzeugnissen und im Anschluss daran Anwendung finden, könnte es erforderlich sein, zusätzliche spezielle Kriterien für die mikrobiologische Reinheit festzulegen.

XVI. Maßnahmen zur Gewährleistung der mikrobiologischen Sicherheit

Anmerkung: Die in diesem Abschnitt beschriebenen Sicherheitsmaßnahmen sind ausschließlich als Anschaungsbeispiele aufgeführt und können erst nach Bestätigung ihrer Wirksamkeit und Sicherheit angewendet werden.

Das Keimwachstum wird durch zahlreiche Umweltfaktoren beeinflusst, unter anderem: die Zutaten, die Nährstoffe, die Wasseraktivität, der pH-Wert, das Vorhandensein von Konservierungsstoffen, miteinander konkurrierenden Keime, einer Schutzatmosphäre, das Redoxpotential, die Temperatur und das Verbrauchsdatum.

Durch Kontrolle dieser Faktoren kann das Keimwachstum begrenzt, verlangsamt oder verhindert werden.

Maßnahmen zur Gewährleistung der mikrobiologischen Sicherheit, wie auch Maßnahmen zum Schutz des Erzeugnisses vor einer direkten Verunreinigung durch Umweltkeime, haben eine mikrobiostatische Wirkung.

Viele Maßnahmen mit mikrobiostatischer Wirkung beeinflussen die homöostatischen Mechanismen der Mikroorganismen, durch die sie sich vermehren und die ihrer Erhaltung dienen, um gegen Umwelteinflüsse zu bestehen.

Die Unterstützung der Homöostase des inneren Milieus fordert vom Mikroorganismus einen erheblichen energetischen und plastischen Aufwand. Daher entzieht die mikrobiologische Maßnahme bei Störung der Homöostase dem Mikroorganismus Energie für die Vermehrung und versetzt ihn in die Latenzphase. Einige Keimzellen können hierbei vor der Wiederaufnahme der Homöostase absterben.

Beispiele für typische Maßnahmen mit mikrobiostatischer Wirkung:

Kohlendioxid (CO_2)	Der Zusatz und (oder) die Bildung von Kohlendioxid während der technologischen Verarbeitungsprozesse für eine langfristige mikrobiostatische Wirkung einschließlich der Schaffung anaerober Bedingungen durch Sauerstoffsubstitution, Senkung des pH-Werts, Hemmung bestimmter intrazellulärer Enzyme (Dekarboxylierung) und des Transports wasserlöslicher Nährstoffe durch die Membran (durch Dehydratation der Zellmembran). Die Wirkung hängt in erster Linie vom Ansatzpunkt ab. Im ausgereiften Käse wird die Freisetzung von Kohlendioxid oft zur Sicherstellung anaerober Bedingungen im freien Raum innerhalb der Käseverpackung genutzt.
Beschichtung	Schaffung einer physikalischen Barriere, die die Erzeugnisse vor einer Verunreinigung durch Keime schützt. Die Beschichtung kann antibakterielle Stoffe enthalten, die eine allmähliche Entfernung der Keime von der Oberfläche ermöglichen.
Gefrieren	Senkung der Temperatur unter den Gefrierpunkt des Produktes bei gleichzeitiger Senkung der Wasseraktivität. Das Gefrieren wirkt sowohl mikrobiostatisch als auch mikrobizid.
Lactoferrin	Hemmung der Entwicklung der Keime mit Hilfe natürlicher Glykoproteine (mit höchster Konzentration im Kolostrum), die es gestatten, die Latenzphasen der Bakterien durch Bindung der Eisenionen in Anwesenheit von Bikarbonaten um 12-14 Stunden zu verlängern.

Lactoperoxidasesystem:	Aktivierung des Lactoperoxidasesystems oder des Thiocyanats oder des Wasserstoffperoxids (Verhältnis in der Milch), die auf die Inaktivierung mehrerer für die Bakterien lebenswichtiger metabolischer Enzyme abzielt, was an verschiedenen Punkten zu einer Hemmung ihres Stoffwechsels und ihrer Vermehrungsfähigkeit führt.
Modifizierte Atmosphäre	Schaffung eines gasförmigen Milieus (mit niedrigem Sauerstoff- und (oder) hohem Kohlendioxid- oder Stickstoffgehalt) zur Wachstumshemmung aerober Mikroorganismen durch die Abschwächung biochemischer Austauschmechanismen der Bakterienzellen. Die Verpackung mit modifizierter Atmosphäre (MAP) ist eine Verpackungstechnologie, bei der im Inneren der Verpackung eine modifizierte Gasatmosphäre geschaffen wird. Es muss berücksichtigt werden, dass die Schaffung eines anaeroben Milieus zur Wachstumshemmung aerober Mikroorganismen zu einem heftigen Wachstum bestimmter anaerober pathogener Mikroorganismen führen kann.
Verpackung	Die Verpackung errichtet eine physikalische Barriere, die die Produkte vor dem Eindringen von Keimen aus der Umwelt schützt.
Absenkung des pH-Wertes	Schaffung eines sauren Milieus, was zum Eindringen zusätzlicher Wasserstoffionen in das Zytoplasma der Mikroorganismen führt, wodurch der Mechanismus zur Unterstützung eines gleichbleibenden pH-Wertes im Zellinneren gestört wird, der für die Aufrechterhaltung der funktionalen Möglichkeiten der Schlüsselbestandteile der Zelle verantwortlich ist, die für die Fortsetzung des Wachstums und die Lebenstätigkeit lebensnotwendig sind. Ein niedriger pH-Wert kann durch Gärung oder Zugabe von (organischen oder anorganischen) Säuren erzielt werden. Ein für die Abwehr des Keimwachstums ausreichend niedriger pH-Wert variiert bei jedem einzelnen krankheitserregenden Mikroorganismus, liegt jedoch in der Regel in einem Bereich von 4,5 - 5,0. Bei einem niedrigen pH-Wert reagieren die Mikroorganismen empfindlicher auf andere mikrobiologische Maßnahmen. Es ist möglich einen Synergieeffekt durch die Absenkung des pH-Wertes und durch Salz, die Wasseraktivität, organische Säuren, das Lactoperoxidasesystem und antibakterielle Maßnahmen zu erzielen.
Einsatz von Konservierungsstoffen	Der Einsatz von bestimmten Zusatzstoffen im Produkt zur Erhöhung der Haltbarkeit und Stabilität durch direkte oder indirekte antibakterielle und (oder) antiseptische Wirkung. Der überwiegende Teil der Konservierungsstoffe ist relativ spezifisch und wirkt nur bei bestimmten Keimarten.
Kontrolle des Reduktions-Oxidationspotentials	Das Reduktions-Oxidationspotential (Redoxpotential) ist eine quantitative Maßnahme der Oxidations- oder Reduktionsfähigkeit des Nährmediums, die bestimmt, welche Organismen unter diesen Bedingungen wachsen können (aerobe oder anaerobe). Das Redoxpotential kann beeinflusst werden durch Sauerstoffentzug und (oder) den Zusatz von Stoffen - Reduktionsmitteln (zum Beispiel Ascorbinsäure, Saccharose usw.)
Kühlung	Die Absenkung der Temperatur des Erzeugnisses zur Reduzierung der

	Keimaktivität.
Zeit	Eine Praxis, bei der die Zeiträume für das die Haltbarkeit der Erzeugnisse begrenzende Sammeln (Verarbeiten) kurz gehalten werden oder die Rohmilch unverzüglich behandelt wird, um sicherzustellen, dass sich alle vorhandenen Keime in der Latenzphase befinden, daher inaktiv sind und stärker auf andere antimikrobiell wirkende Maßnahmen reagieren.
Kontrolle der Wasseraktivität	Die Kontrolle der Wasseraktivität (Aw-Wert) im Produkt (d. h. die Verfügbarkeit von Wasser für die Mikroorganismen, jedoch nicht der Wassergehalt des Lebensmittels), die ihren Ausdruck im Verhältnis des Drucks des im Lebensmittel enthaltenen Wasserdampfes zum Druck des Wasserdampfes reinen Wassers findet. Ein für die Abwehr des Keimwachstums ausreichend niedriger Aw-Wert variiert bei jedem einzelnen krankheitserregenden Mikroorganismus, liegt jedoch in der Regel in einem Bereich von 0,90 und 0,96. Die Kontrolle der Wasseraktivität erfolgt durch: Aufkonzentrierung, Verdampfung und Trocknung, wodurch ebenfalls das Puffervolumen der Milch erhöht wird (Synergie) Salzen (Zusatz von Kochsalz), was ebenfalls den Zellwiderstand gegen die Einwirkung von Kohlendioxid reduziert und die Sauerstofflöslichkeit beeinflusst (Synergie) Süßen (Zusatz von Zucker), was bei einem Aw-Wert von unter 0,90 - 0,95 je nach Zuckertyp ebenfalls antimikrobiell wirkt (Synergie)

Maßnahmen mit bakterizider Wirkung oder Maßnahmen der tatsächlichen Eliminierung senken den Keimgehalt, zum Beispiel durch Abtötung, Deaktivierung oder Eliminierung.

Viele Maßnahmen zur Gewährleistung der mikrobiologischen Sicherheit verfügen über zahlreiche Funktionen. Einige von ihnen, wie zum Beispiel die Absenkung des pH-Wertes, die Kühlung, der Einsatz von Konservierungsstoffen und innerer Systeme des antibakteriellen Schutzes, haben ebenfalls eine bakterizide Wirkung, deren Grad häufig von der Intensität der Anwendung solcher Maßnahmen abhängt.

Die Pasteurisierung und andere Methoden der Wärmebehandlung der Milch mit zumindest gleicher Wirkung werden so intensiv eingesetzt (bei den entsprechenden Kombinationen von Zeit und Temperatur), dass sie effektiv einige krankheitserregende Keime abtöten. Daher wurden diese Methoden traditionell als zentrale Maßnahmen mit bakterizider Wirkung bei der Produktion von Milcherzeugnissen eingesetzt. Nichtthermische Maßnahmen mit einer ähnlichen bakteriziden Wirkung werden bisher noch nicht so intensiv eingesetzt, um die Sicherheit des Milcherzeugnisses in der Phase der Anwendung zu gewährleisten.

Beispiele für typische Maßnahmen mit bakterizider Wirkung:

Zentrifugieren	Entfernung der Mikrobenzellen mit hoher Dichte aus der Milch mit Hilfe der Fliehkräfte. Diese Maßnahme wirkt am stärksten gegen Mikrobenzellen mit hoher Dichte, insbesondere Bakteriensporen und somatische Zellen.
Kommerzielle Sterilität	Hitzebehandlung der Milch und der Milcherzeugnisse für eine Dauer, die ausreichend ist, um diese kommerziell steril zu machen und damit diese bei

	Zimmertemperatur weiterhin sicher und mikrobiologisch stabil bleiben.
Konkurrierende Mikroflora	Verringerung der Anzahl der unerwünschten Keime durch Absenken des pH-Wertes, Aufnahme der Nährstoffe und Bildung antibakterieller Stoffe (wie Nisin, andere Bakterizide und Wasserstoffperoxid). In der Regel wird diese mikrobiologische Maßnahme bei der Auswahl des Säureweckers verwendet. Die Wirksamkeit wird durch viele Faktoren bestimmt, einschließlich der Geschwindigkeit, Grad der Absenkung des pH-Wertes und der sich bei diesem pH-Wert vollziehenden Veränderungen.
Herstellung des Käsebruchs	Hitzebehandlung des Käsebruchs, vor allem zu technischen Zwecken. Diese Art der Wärmebehandlung ist weniger intensiv als eine Thermisation, die jedoch die Mikroorganismen empfindlicher für andere mikrobiologische Maßnahmen macht.
Behandlung mit elektromagnetischer Energie:	Die elektromagnetische Energie wird durch elektrische Hochspannungsfelder mit millionenfacher Frequenzänderung pro Sekunde (< 108 MHz), zum Beispiel - die Energie der Mikrowellen (Wärmeeffekt), Energie der Funkwellen (nichtthermische Effekte) oder elektrische Hochspannungsimpulse (10 - 50 kV/cm, nichtthermische Effekte). Diese Behandlung zerstört die Zellen, indem durch die elektrischen Ladungen die Zellmembran perforiert wird.
Behandlung mit Hochdruck	Irreversible Schädigung Membranen sporenloser Zellen durch die Anwendung von hydrostatischem Hochdruck.
Mikrofiltration	Beseitigung der Keime, ihrer Ansammlungen und somatischer Zellen durch die Filtration mittels Mikrofilter. Gewöhnlich beträgt die Porengröße ca. 0,6 - 1,4 µm; dies ist ausreichend, um den größten Teil der Bakterien herauszufiltern. Diese Methode kann in Kombination mit einer Wärmebehandlung eingesetzt werden.
Pasteurisierung	Hitzebehandlung der Milch und flüssiger Milcherzeugnisse, die auf die Reduzierung der Anzahl aller pathogenen Mikroorganismen bis auf ein für die menschliche Gesundheit im Wesentlichen unbedenkliches Niveau abzielt.
Intensiv pulsierendes Licht	Behandlung (zum Beispiel des Verpackungsmaterials, der technischen Anlagen und des Wassers) mit hochintensiven Breitband-Lichtimpulsen im ultravioletten, sichtbaren und infraroten Spektrum (ca. 20.000 Mal intensiver als Sonnenlicht) zur Abtötung der Mikroorganismen. Da ein Durchdringen undurchsichtiger Stoffe nicht möglich ist, wirkt diese Technologie nur bei der Arbeit mit offenen Oberflächen (zum Beispiel nach der Entfernung des Biofilms) und verhindert so eine Kreuzkontamination.
Säuerung (Reifung)	Lagerung des Erzeugnisses während eines bestimmten Zeitraums, bei einer bestimmten Temperatur und bestimmten Bedingungen, die zu den für die Käseherstellung erforderlichen biochemischen und physikalischen Veränderungen führen. Bei der Nutzung des Prozesses als Maßnahme mit bakterizider Wirkung wird das sich im Käse herausbildende multifaktorielle komplizierte System (Säuregehalt, feindliche Flora, Senkung der Wasseraktivität,

	Metabolismus der Bakteriziden und organischer Säuren) genutzt, um auf das Mikromilieu in den Lebensmitteln und folglich auf die Zusammensetzung der darin enthaltenen Mikroflora einzuwirken.
Thermisation	Eine im Vergleich zur Pasteurisierung weniger intensive Hitzebehandlung der Milch, die auf die Verringerung der Keimzahl abzielt. Die zu erwartende Reduzierung der Bakterienzahl kann 3 - 4 Größenordnungen erreichen. Überlebende Mikroorganismen werden bei hohen Temperaturen empfindlicher für sich daran anschließende mikrobiologische Maßnahmen.
Ultraschallbehandlung	Behandlung mit intensivem Ultraschall (18 - 500 MHz), der in den Mikrobenzellen Kompressions-, Erweiterungs- und Kavitationszyklen hervorruft. Die Implosion mikroskopischer Gasbläschen führt zur Bildung von Bereichen mit einem sehr hohen Druck und sehr hohen Temperaturen, die zu einer Zerstörung der Zelle führen können. Diese Methode könnte wirksamer sein, wenn sie in Kombination mit anderen biologischen Maßnahmen zur Gewährleistung der Sicherheit angewendet wird. Wenn sie bei hohen Temperaturen eingesetzt wird, wird eine solche Behandlungsmethode häufig als "Temperatur-Ultraschall-Methode" bezeichnet.
Thermische Versiegelung von Verpackungen	Hitzebehandlung (80 - 95°C) eines festen Endproduktes im Zusammenhang mit dem Verpackungsprozess, beispielsweise um die Viskosität des Produktes für die entsprechende Verpackung zu erhalten. Dieser Prozess kann sowohl in einem fließenden System als auch bei diskontinuierlichen Prozessen eingesetzt werden. Das Erzeugnis wird bei Verpackungstemperatur versiegelt und für die weitere Lagerung (den weiteren Vertrieb) abgekühlt. In Verbindung mit einem niedrigen pH-Wert im Erzeugnis (zum Beispiel < 4,6), kann das in einer Verpackung thermisch versiegelte Erzeugnis kommerziell steril sein, da es durchaus möglich ist, dass alle überlebenden Keime die Fähigkeit für ein weiteres Wachstum verlieren werden. Zusätzliche mikrobiostatische Maßnahmen sollten den entsprechenden Normen für die Kühlung verpackter Erzeugnisse gerecht werden, um das Wachstumspotential von Bakterien der Art Bacillus cereus zu minimieren.

XVII. Pasteurisierung der Milch und flüssiger Milcherzeugnisse

Die Minimalbedingungen für die Pasteurisierung sind Bedingungen mit bakterizider Wirkung, die mit der Erhitzung der Milch auf 72°C für 15 Sekunden gleichzusetzen sind (Pasteurisierung eines durchgängigen Stroms) oder auf 63°C für 30 Sekunden (nicht durchgängige Pasteurisierung). Ähnliche Bedingungen können erreicht werden, wenn man die diese Punkte verbindende Linie des Zeit-Temperatur-Diagramms verfolgt.

Die erforderliche Dauer der Behandlung sinkt rapide bei gleichzeitig minimaler Temperaturerhöhung. Die Extrapolation von Temperaturen außerhalb des Bereichs 63 - 72°C, insbesondere die Behandlung bei Temperaturen über 72°C, muss mit äußerster Vorsicht geschehen, da diese Technik experimentell noch nicht untersucht wurde.

Beispielsweise wäre es außerordentlich schwierig (falls überhaupt möglich), die Wirksamkeit einer Pasteurisierung bei 80°C zu bestimmen, da in diesem Fall die extrapolierte Bearbeitungsdauer zur Erzielung einer

mindestens 5fachen Reduzierung der Bakterienanzahl ca. 0,22 Sekunden betragen würde.

Um zu garantieren, dass jedes Teilchen ausreichend erwärmt wird, muss der Milchstrom in den Wärmetauschern turbulent sein.

Wenn vorgeschlagen wird, die Zusammensetzung, den Behandlungsprozess oder die Verwendung eines Produkts zu verändern, müssen entsprechende Veränderungen auch bei der vorgesehenen Wärmebehandlung vorgenommen werden; danach ist deren Wirksamkeit von einer kompetenten Person einzuschätzen.

Beispielsweise erfordert der Fettgehalt in der Sahne Minimalbedingungen, die höher sind als bei Milch: mindestens 75°C innerhalb von 15 Sekunden.

Für flüssige Milcherzeugnisse mit hohem Zuckergehalt oder hoher Viskosität sind zusätzlich zu den für die Milch festgelegten Minimalbedingungen ebenfalls Bedingungen für die Pasteurisierung festzulegen.

Prozesskontrolle

In Übereinstimmung mit der geeigneten Methode müssen pasteurisierte Erzeugnisse sofort nach der Wärmebehandlung negativ auf basische Phosphatase reagieren. Es können auch andere Methoden verwendet werden, um die Verwendung einer geeigneten Wärmebehandlung zu demonstrieren.

In vielen Milcherzeugnissen (Sahne, Käse usw.) kann die basische Phosphatase reduziert werden. Außerdem können bei der Herstellung des Produkts eingesetzte Mikroorganismen eine mikrobielle Phosphatase und andere Stoffe erzeugen, die die Testergebnisse in Bezug auf Restphosphatase verfälschen können. Daher ist zur Erzielung plausibler Ergebnisse diese spezifische Prüfmethode unmittelbar nach der Wärmebehandlung durchzuführen.

Abschnitt C.

Leitlinien für die Inspektion

von Schlachtbetrieben und Unternehmen der Fleischwirtschaft

I. Allgemeine Bestimmungen

1. Die vorliegenden Leitlinien legen die An- und Grundsätze für die Bewertung für Stätten für die Schlachtung von Tieren und Unternehmen der Fleischwirtschaft fest, die ihre Tätigkeit im Zollgebiet der Zollunion und in Drittländern ausüben, die bei deren Inspektion anzuwenden sind.

2. Die Inspektoren und Experten der bevollmächtigten Behörden der Mitgliedstaaten richten sich bei der Inspektion von Unternehmen der Zollunion und von Drittländern nach den Bestimmungen der vorliegenden Leitlinien.

3. Gegenstand der Inspektion der Stätten für die Schlachtung von Tieren und Unternehmen der Fleischwirtschaft der Mitgliedstaaten und von Drittländern ist die Überprüfung ihrer Konformität mit den Anforderungen der Zollunion, unter anderem gestützt auf das Äquivalenzprinzip in Bezug auf die Drittlandsunternehmen.

4. Gestützt auf die durch diese Leitlinien festgelegten Kriterien ist vom Inspektor zu ermitteln, ob die Stätte für die Schlachtung von Tieren und die Unternehmen der Fleischwirtschaft in der Lage ist, das geforderte Sicherheitsniveau zu erreichen, welches durch die Anforderungen der Zollunion (gemäß Anlage Nr. 2 zu den Bestimmungen über die einheitliche Durchführung gemeinsamer Kontrollen von Objekten und Probenahme bei Waren (Erzeugnissen), die veterinärrechtlich kontrolliert (überwacht) werden) und den veterinärrechtlichen Anforderungen der Mitgliedstaaten, falls solche Anforderungen nicht von den Rechtsvorschriften der Zollunion vorgesehen sind, festgelegt ist.

5. Die vorliegenden Leitlinien werden zur Gewährleistung des allgemeinen Zugangs und der Förderung einer guten Praxis veröffentlicht.

6. In den vorliegenden Leitlinien werden Begriffe mit folgender Bedeutung verwendet:

"Risikoanalyse" - ein Verfahren, das drei miteinander verbundene Bestandteile umfasst: die Risikobewertung, das Risikomanagement und die Risikoübertragung;

"innere Organe (Innereien)" - die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle sowie die Luft- und die Speiseröhre des Geflügels und der Tiere;

"domestizierte Huftiere" - domestizierte Rinder (einschließlich Büffel- und Bisonarten), Schweine, Schafe und Ziegen sowie domestizierte Unpaarhufer;

"Verunreinigung" - Vorkommen oder Eintrag eines gefährlichen Stoffes;

"Risikokommunikation" - der interaktive Austausch von Informationen und Meinungen im Verlauf des gesamten Prozesses der Risikoanalyse über die Gefahren und die Risiken, über die mit Risiken behafteten Faktoren und die Wahrnehmung des Risikos zwischen den Risikobewertern, den Risikomanagern, den Verbrauchern, den Lebens- und Futtermittelunternehmen, den Wissenschaftskreisen und anderen betroffenen Parteien, unter anderem zur Erläuterung der Ergebnisse der Risikobewertung und der Darlegung der Gründe für die Entscheidungen im Rahmen des Risikomanagements;

"Endverbraucher" - der Konsument von Lebensmitteln, der das Lebensmittel nicht als Teil jeder beliebigen Handlung oder Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet;

"Fleischerzeugnisse" - behandelte Erzeugnisse, die im Ergebnis der Fleischverarbeitung oder der weiteren Behandlung dieser Art von Verarbeitungserzeugnissen gewonnen wurden, so dass die Schnittfläche zeigt,

dass das Erzeugnis nicht mehr die Eigenschaften von frischem Fleisch hat;

"Nebenprodukte der Schlachtung" - Erzeugnisse der Schlachtung in Form der inneren Organen, des Kopfes, Schwanzes, der Gliedmaßen (deren Teile), Fleischabschnitte, bei denen Einblutungen entfernt wurden, ohne seröse Häute und angrenzendes Gewebe, sowie die Schwarte und das Gesäuge von Schweinen;

"Fleisch" - Produkt der Schlachtung in Form von Schlachtkörpern und Schlachtkörperteilen, die die Gesamtheit des Muskel-, Fett- und Bindegewebe darstellen, mit und ohne Knochengewebe;

"Separatorenfleisch (MSM)" - entbeintes Fleisch in Form einer pastösen Masse mit einem Masseanteil von Knochenstücken von maximal 0,8 Prozent, das durch mechanische Entfernung des Muskel-, Binde- und (oder) Fettgewebes (des Restes des Muskel-, Binde- und (oder Fettgewebes) vom Knochen ohne Zusatz von fleischlosen Zutaten gewonnen wird;

"behandelte Erzeugnisse" - Lebensmittel, bei dem es sich um das Ergebnis der Behandlung unbehandelter Erzeugnisse handelt. Diese Erzeugnisse können Bestandteile enthalten, die für deren Herstellung erforderlich sind bzw. erforderlich sind, um ihnen bestimmte Eigenschaften zu verleihen;

"Behandlung" - thermische Behandlung (außer Gefrieren und Kühlen), Räuchern, Konservieren, Reifen, Säuern, Pökeln, Trocknen, Marinieren, Konzentrieren, Extrahieren, Extrudieren oder eine Verknüpfung dieser Prozesse;

"Gefahr" - das Vorhandensein eines biologischen, chemischen oder physikalischen Stoffes in den Erzeugnissen oder ein Zustand der Lebensmittel, die zu negativen Folgen für die Gesundheit führen können;

"Anbieter des Lebensmittelsektors" - eine natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, die Einhaltung der einen oder anderen Anforderung der Lebensmittelgesetzgebung durch die von dieser Person kontrollierten Subjekte der Ernährungswirtschaft zu gewährleisten;

"Risikobewertung" - ein wissenschaftlich basierter Prozess, der vier Stufen umfasst: die Ermittlung der Gefahr, die Ermittlung der Eigenschaften der Gefahr, die Bewertung der Auswirkungen und die Beurteilung des Risikos;

"Unternehmen der Ernährungswirtschaft" - jedes staatliche oder private Unternehmen, das zur Gewinnerwirtschaftung und ohne ein solches Ziel eine Tätigkeit ausübt, die mit jeder Phase der Produktion, Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln im Zusammenhang steht;

"Rückverfolgbarkeit" - die Möglichkeit Lebensmittel, Futtermittel, Lebensmittel liefernde Tiere sowie Stoffe, die Lebensmitteln oder Futtermitteln zugesetzt werden sollen oder dafür vorgesehen sind, in allen Phasen der Produktion, Verarbeitung und des Vertriebs, zurückzuverfolgen;

"Geflügel" - das gezüchtete Geflügel, darunter Vögel, die nicht zum Geflügel zählen, die jedoch als Haustiere gehalten werden, mit der Ausnahme von Laufvögeln;

"Inverkehrbringen" - das Inverkehrbringen von Lebensmitteln zwecks Verkaufs, unter anderem das Angebot zum Verkauf oder jegliche andere Formen der Weitergabe (kostenlos und kostenpflichtig) und des Verkaufs, das Verteilen und andere Formen der Weitergabe;

"Risiko" - die Wahrscheinlichkeit einer negativen Auswirkung für die Gesundheit und das Ausmaß dieser Auswirkung, die zu einer Gefährdung führen kann;

"Einzelhandel" - Geschäfte, Vertriebszentren für Supermärkte und Großhandelszentren, Gastronomieunternehmen und Kantinenbetreiber, unter anderem Restaurants und andere ähnliche gastronomische Einrichtungen;

"Hackfleisch" - Fleisch mit Knochen, das in Fragmente zerkleinert wurde;

"frisches Fleisch" - Fleisch, das keinem Konservierungsprozess unterzogen wurde, mit Ausnahme des Küh-

lens, des Gefrierens oder Schockgefrierens, darunter vakuumverpacktes Fleisch oder unter kontrollierter Atmosphäre verpacktes Fleisch;

"Stadien der Produktion, Verarbeitung und der Verteilung" - jedes beliebige Stadium einschließlich der Einfuhr beginnend mit der Primärerzeugung des Produktes bis hin zu dessen Lagerung, Transport, Verkauf oder Lieferung an den Endverbraucher und in den entsprechenden Fällen die Einfuhr, die Produktion, die Zubereitung, die Lagerung, der Transport, die Verteilung, der Verkauf und die Lieferung von Futtermitteln;

"Schlachtkörper" - der Tierkörper nach der Schlachtung und Zerlegung;

"Verpackung" - das Abpacken des Lebensmittels in eine Verpackung oder einen Behälter mit unmittelbarem Kontakt zum Lebensmittel, und das Umhüllen oder der Behälter selbst;

"Risikomanagement" - ist ein sich von der Risikobewertung unterscheidender Prozess, der sich dadurch auszeichnet, dass in Gesprächen mit den betroffenen Parteien die politischen Alternativen unter Berücksichtigung der Risikobewertung und anderer wesentlicher Faktoren bestimmt und gegebenenfalls entsprechende Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen ausgewählt werden;

"Zerlegehalle" - der für die Entbeinung und (oder) Zerlegung genutzte Raum.

II. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen ist in allen Stadien der Produktion, Verarbeitung und Verteilung zu gewährleisten.

Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen in der Lage sein, jene Person zu identifizieren, von der sie zum Verzehr vorgesehene Tiere, Rohstoffe oder Stoffe erworben haben. Hierzu müssen sie über Systeme und Verfahren verfügen, die es gestatten, den zuständigen Behörden derartige Informationen zur Verfügung zu stellen.

Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über Systeme und Verfahren zur Feststellung jener Personen verfügen, an die ihr Fleisch und ihre Fleischerzeugnisse geliefert wurden. Diese Informationen sind den zuständigen Behörden bei der ersten Anforderung zugänglich zu machen.

Fleisch und Fleischerzeugnisse, die auf den Markt gelangen oder gelangen können, müssen entsprechend bezeichnet oder gekennzeichnet sein, um ihre Rückverfolgung mit Hilfe der entsprechenden Dokumentation oder der Informationen gemäß Anforderungen präziserer Bestimmungen zu erleichtern.

III. Allgemeine Hygieneregeln der Betriebsräume von Schlachtbetrieben und Unternehmen der Fleischwirtschaft

Es ist wichtig, dass alle Prozesse der Fleischverarbeitung, die Zerlegung und weitere Behandlung von Fleisch im reinen Bereich durchgeführt werden, damit die Fleischerzeugnisse soweit wie möglich vor Verunreinigungen durch jegliche Quellen geschützt sind.

Wenn Prozesse der Fleischverarbeitung in einem speziell für die Fleischverarbeitung erbauten und unterhaltenen Objekt durchgeführt werden, sind Verunreinigungsquellen zu kontrollieren. Für eine ordnungsgemäße hygienebezogene Vorbereitung ist Folgendes erforderlich:

Bodenoberflächen

Bodenoberflächen der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen in einem guten Zustand, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Dafür sind undurchlässige, feuchtigkeitsabweisende, waschbare und ungiftige Materialien zu verwenden. Dort, wo es angemessen ist, sind die Böden mit Bodenabflüssen auszustatten.

Abflüsse

Zur Ableitung der Abwässer müssen ausreichend richtig angeordnete, befestigte und belüftete Abläufe in der nötigen Größe vorhanden sein. Alle Böden müssen ein Gefälle zu den Bodenabläufen aufweisen.

Wandoberflächen

Wandoberflächen der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen in einem guten Zustand, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Dafür sind undurchlässige, feuchtigkeitsabweisende, waschbare und ungiftige Materialien zu verwenden.

Decken

Die Decken der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft (oder dort, wo keine Decken vorhanden sind, die Dachunterseite) und Hängekonstruktionen sind so zu planen und anzubringen, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden, die Bildung von Kondensat vermindert sowie die Bildung unerwünschten Schimmels und das Abbröckeln von Partikeln verhindert werden.

Fenster

Die Fenster und andere Auslässe der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft sind so zu planen, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden wird. Nach außen zu öffnende Fenster sind gegebenenfalls mit Insektenschutzgittern auszustatten, die zur Reinigung leicht abgenommen werden können. Dort, wo geöffnete Fenster zu Verunreinigungen führen können, sind sie während des Herstellungsprozesses geschlossen zu halten.

Türen

Die Türen der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Dazu sind Materialien mit einer glatten, nicht saugfähigen Oberfläche zu verwenden. Türen und Türöffnungen aus Holz müssen undurchlässig, feuchtigkeitsabweisend, abwaschbar und aus ungiftigen Materialien sein.

Oberflächen

Die Oberflächen (einschließlich der Oberflächen der Geräte) in den Bereichen, an denen Fleisch und Fleischerzeugnisse behandelt werden, insbesondere Kontaktflächen, müssen in einem guten Zustand, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein. Hierfür sind glatte, abwaschbare, korrosionsbeständige und ungiftige Materialien zu verwenden. Alle Oberflächen sind am Ende jedes Tages abzuwaschen..

Wasserversorgung

Unabhängig von der Wasserquelle (Brunnen oder kommunales System) muss die Wasserversorgung als Trinkwasserversorgung ausgelegt sein. Alle Produktionsbereiche der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft sind mit einer Heiß- und Kaltwasserzufuhr auszustatten.

IV. Räume der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft

Die Räume in den Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft sind in einem sauberen und ordentlichen Zustand zu halten.

Die Planung, Konstruktion und Größe der Räume müssen:

für eine ordnungsgemäße Instandhaltung, Reinigung und (oder) Desinfektion geeignet sein, durch die Luft übertragene Verunreinigungen vermeiden oder minimieren und ausreichend Raum für hygienische Ausführung aller Arbeiten bieten;

vor Schmutzansammlungen, dem Kontakt mit toxischen Stoffen, dem Eindringen von Partikeln in Lebensmittel sowie der Bildung von Kondensat oder unerwünschtem Schimmel auf den Oberflächen schützen,

die Anwendung der entsprechenden Praktiken für die Fleischhygiene und die Hygiene der Fleischerzeugnisse einschließlich des Schutzes vor Verunreinigung und insbesondere die Schädlingsbekämpfung erlauben,

gegebenenfalls geeignete Bedingungen für eine temperaturgeregelte Behandlung und Lagerung gewährleisten, die ausreichende Möglichkeiten für die Einhaltung der entsprechenden Temperaturen für Fleisch und für die Fleischerzeugnisse bieten, und so geplant sein, das Temperaturveränderungen nachverfolgt und gegebenenfalls aufgezeichnet werden können.

Toiletten

Im Unternehmen müssen in ausreichender Zahl an die Kanalisation angeschlossene Toiletten vorhanden sein. Die Toiletten dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen haben, in denen Fleisch und Fleischerzeugnisse behandelt werden. Die Toilettenräume müssen mit einem entsprechenden natürlichen oder mechanischen Belüftungssystem ausgestattet sein.

Waschbecken

Es muss eine ausreichende Zahl entsprechend angeordneter und zum Händewaschen vorgesehener Waschbecken vorhanden sein. Die Waschbecken müssen über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen. Neben den Waschbecken müssen Handwaschmittel und Möglichkeiten für das hygienische Trocknen angeordnet sein. Toiletten-, Umkleide- und Produktionsräume sind mit Handwaschbecken auszustatten. Sie müssen so eingerichtet sein, dass das Öffnen und Schließen des Wasserhahns ohne den Gebrauch der Arme bis auf Ellenbogenhöhe möglich ist.

Gegebenenfalls sollten die Vorrichtungen für das Waschen des Fleisches und der Fleischerzeugnisse von den Handwaschvorrichtungen getrennt sein.

Belüftung

Die Belüftungssysteme der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft sind so zu planen, zu bauen und zu unterhalten, dass unter Berücksichtigung zu erwartender Wetteränderungen das Wohlbefinden der Tiere ständig sichergestellt ist.

Es müssen passende und ausreichende Mittel einer natürlichen oder mechanischen Belüftung vorhanden sein. Das Eindringen von Luftströmen aus dem unreinen in den reinen Bereich ist zu vermeiden. Die Belüftungssysteme müssen derart konstruiert sein, dass regelmäßig zu reinigende und auszutauschende Filter und andere Bauteile leicht zugängig sind.

Sanitärräume müssen über eine natürliche oder mechanische Belüftung verfügen.

Beleuchtung

Beleuchtungsgeräte in den Räumen der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft, in denen Fleisch und Fleischerzeugnisse behandelt werden, müssen eine maximale Sicherheit gewährleisten, so dass die Verunreinigung von Fleisch und Fleischerzeugnissen mit Glasscherben ausgeschlossen und die Ansammlung von Schmutz und Müll auf der Oberfläche der Lampen verhindert wird.

Die Beleuchtung muss ausreichend hell sein, damit die Mitarbeiter und das Kontrollpersonal die hygienischen Bedingungen und Verunreinigungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen sehen können.

Die Räume, in denen das Fleisch behandelt wird, müssen mit einer ausreichenden natürlichen und (oder)

künstlichen Beleuchtung ausgestattet sein.

Entwässerungssystem

Die Entwässerungsanlagen der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen zweckgerecht sein. Sie sind so zu planen und zu konstruieren, dass sie das Risiko der Infizierung der Tiere oder der Verunreinigung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse verhindern.

Ablaufrinnen müssen vollständig oder teilweise offen und so konstruiert sein, dass die Abfälle aus den unreinen Bereichen, insbesondere von den Stellen, an denen Fleisch und Fleischerzeugnisse behandelt werden, die eine große Gefahr für den Endverbraucher darstellen können, abtransportiert werden.

Umkleideräume

Die Personalumkleideräume der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen von den Räumen und Bereichen getrennt sein, in denen Erzeugnisse zubereitet, gelagert oder behandelt werden.

Umkleideräume müssen getrennt von Toiletten angeordnet sein.

Für Männer und Frauen sind getrennte Umkleideräume vorzusehen.

Die Umkleideräume sind gut zu beleuchten.

Getrennte Umkleideräume für diejenigen, die mit Rohware arbeiten, und die Mitarbeiter anderer Abteilungen helfen bei der Vorbeugung einer Kreuzkontamination der Erzeugnisse.

Neben den Umkleideräumen muss es Körbe für Schmutzwäsche geben.

V. Technische Ausstattung

Alle Erzeugnisse, Geräte und Ausrüstungen der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft, die mit Fleisch und Fleischerzeugnisse in Kontakt kommen, müssen:

gut gereinigt und gegebenenfalls gut desinfiziert sein, wobei die Häufigkeit ausreichen muss, um jegliches Kontaminierungsrisiko auszuschließen,

so konstruiert, aus solchen Materialien hergestellt sein und in einem solchen Zustand gehalten werden, um das Kontaminationsrisiko zu minimieren,

so konstruiert, aus solchen Materialien hergestellt sein und in einem solchen Zustand gehalten werden, dass sie, bis auf Einwegbehälter und -verpackung, gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden können,

so installiert sein, dass eine Reinigung der Geräte und des angrenzenden Bereiches möglich ist.

Gegebenenfalls sind die Geräte mit den entsprechenden Steuerungsvorrichtungen auszustatten. Wo erforderlich sind chemische Zusätze zum Schutz vor Korrosion an den Ausrüstungsgegenständen und Behältern zu verwenden, sie sind entsprechend der vorgeschriebenen Hygienepraxis anzuwenden.

VI. Wasserversorgung

Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über eine entsprechende Versorgung mit Trinkwasser verfügen, das gegebenenfalls zur Vorbeugung einer Verunreinigung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse einzusetzen ist. Dort, wo Brauchwasser verwendet wird, zum Beispiel für Feuerlöschsys-

teme, bei der Dampferzeugung, zur Kühlung oder für andere ähnliche Zwecke, muss dieses in einem getrennten und ordnungsgemäß gekennzeichneten System zirkulieren. Brauchwasser darf weder mit Trinkwassersystem verbunden noch zusammengeführt werden.

Das bei der Arbeit oder als Bestandteil eingesetzte Rezirkulationswasser darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss die gleichen Standards wie das Trinkwasser erfüllen, sofern die zuständige Behörde nicht der Auffassung ist, dass die Wasserqualität sich nicht auf die Qualität des verzehrfertigen Fleisches und der verzehrfertigen Fleischerzeugnisse auswirkt.

Eis, das mit Fleischerzeugnissen in Berührung kommt oder Fleischerzeugnisse verunreinigen könnte muss aus Trinkwasser oder sauberem Wasser hergestellt werden, wenn es zur Kühlung des nicht zerlegten Fleisches verwendet wird. Es ist unter Bedingungen herzustellen, zu behandeln und zu lagern, die es vor Verunreinigungen schützen.

Dampf, der unmittelbar mit dem Fleisch und den Fleischerzeugnissen in Berührung kommt, darf keine gesundheitsschädlichen Stoffe enthalten und die Lebensmittel nicht verunreinigen.

Falls Fleischerzeugnisse in hermetisch verschlossen Verpackungen einer thermischen Behandlung unterzogen werden, ist es wichtig, dass das bei der Kühlung eingesetzte Wasser keine Quelle für die Verunreinigung der Fleischerzeugnisse ist.

VII. Personalhygiene

Die Behandlung und Kontrolle des Fleisches eröffnet zahlreiche Möglichkeiten für eine Kreuzkontamination. Die Einhaltung der persönlichen Hygiene durch das Personal der Schlachtstätten und der Unternehmen der Fleischwirtschaft soll insgesamt einer übermäßigen Verunreinigung vorbeugen sowie der durch Krankheitserreger verursachten Infektionen bei Menschen, die zu lebensmittelbedingten Erkrankungen führen kann.

Personen, die von Räumen oder Bereichen, in den rohes Fleisch gelagert wird, in Räume oder Bereiche, in denen Halbfabrikate oder verzehrfertige Fleischerzeugnisse gelagert werden (vor allem, wenn diese Produkte zubereitet wurden), wechseln, müssen ihre Schutzkleidung gründlich abwaschen oder neue Schutzkleidung anlegen, gegebenenfalls ein Desinfektion vornehmen; andernfalls ist die Möglichkeit einer Kreuzkontamination weitestgehend zu reduzieren.

Personen, die Fleisch oder Fleischerzeugnisse behandeln, müssen ein hohes Maß der persönlichen Hygiene sicherstellen und entsprechende Schutzkleidung, Kopfbedeckungen und Schuhe tragen. Schnittverletzungen und Wunden, bei denen dem Personal gestattet wird, die Arbeit fortzusetzen, sind mit einem entsprechenden wasserundurchlässigen Verband abzudecken.

Erkrankte Personen müssen die Leitung der Schlachtstätten oder Unternehmen der Fleischwirtschaft unverzüglich über die Erkrankung oder deren Symptome informieren.

Die Leitung entscheidet über die Notwendigkeit einer medizinischen Untersuchung und (oder) - ausgehend von seinem Gesundheitszustand - den möglichen Ausschluss des Kranken von der Behandlung der Lebensmittel.

Das Personal ist verpflichtet, sich in allen Fällen die Hände waschen, wenn sich dies auf die Sicherheit des Fleisches und der Fleischerzeugnisse auswirken könnte, zum Beispiel: vor Beginn der Behandlung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse;

unmittelbar nach der Benutzung der Toilette;

nach dem Kontakt mit Rohwaren oder jeglichen verunreinigten Materialien, der zur Verunreinigung anderer Lebensmittel führen könnte, sollten die Mitarbeiter die Behandlung verzehrfertiger Lebensmittel möglichst

vermeiden.

Während der Arbeit dürfen Personen, die Fleisch und Fleischerzeugnisse behandeln, in der unmittelbaren Nähe ungeschützter Lebensmittel nicht rauchen, spucken, abhusten, Speisen zu sich nehmen, niesen oder husten.

In jenen Bereichen, in denen die Behandlung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse erfolgt, ist es nicht gestattet, persönliche Gegenstände wie Schmuck, Uhren, Haarspangen und andere Gegenstände mitzuführen oder zu tragen.

VIII. Ausbildung des Personals

Die Leiter der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen die Aufsicht, die Einweisung und (oder) die Schulung zu Fragen der Lebensmittelhygiene der bei der Behandlung von Fleisch und Fleischerzeugnissen eingesetzten Personen (je nach Art der von Ihnen ausgeführten Tätigkeiten) sicherstellen.

Schulungsprogramme müssen:

sicherstellen, dass die Mitarbeiter Kenntnisse, Fähigkeiten und Möglichkeiten zur Ausführung konkreter, hygienerelevanter Aufgaben bei der Arbeit mit Fleischerzeugnissen, zum Beispiel der Fleischbeschau, Prüfung der statistischen Kontrolle, HACCP erlangen;

die praktische Ausbildung im erforderlichen Umfang sicherstellen;

gegebenenfalls eine formale Prüfung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen vorsehen;

garantieren, dass die bei den Schulungen eingesetzten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen über die entsprechenden Qualifikationen verfügen;

darauf ausgerichtet sein, die beruflichen Qualifikationen der Personals zu erkennen und zu verbessern.

IX. Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)

HACCP-Systeme für die Produktion von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind effektive Systeme für die Steuerung technologischer Prozesse zur Gewährleistung der Sicherheit von Fleischrohwaren und Fleischerzeugnissen.

Die Kontrolle des HACCP-Planes in Bezug auf Fleisch und Fleischerzeugnisse muss die Wirksamkeit der Umsetzung der technischen Anforderungen und technischen Kriterien unter Berücksichtigung des Grades der Veränderlichkeit bei Vorliegen von Risikofaktoren, die traditionell mit der Vielzahl der zur Untersuchung vorgestellten unterschiedlichen Tiere zusammenhängen, feststellen.

Die Kontrollfrequenz kann in Abhängigkeit von den Arbeitsaspekten der Prozesskontrollen, von den Werten, die zuvor von der Institution bei der Anwendung des HACCP-Planes ermittelten wurden, sowie von den Ergebnissen der Kontrolle selbst variieren. Es wird empfohlen, mikrobiologische Tests zur Kontrolle des HACCP-Systems durchzuführen, zum Beispiel zur Kontrolle der kritischen Grenzwerte und der statistischen Prozesskontrollen, die bei vielen Produkten ein wichtiger HACCP-Bestandteil sind.

Die Leitlinien müssen zwischen den unterschiedlichen Behandlungskategorien unterscheiden und beispielsweise Folgendes berücksichtigen:

Roherzeugnisse, zerlegte oder zerkleinerte Erzeugnisse, zum Beispiel Wurst aus Schweinefleisch;

Fleisch mit sekundären Hemmstoffen, das nicht für eine langfristige Lagerung geeignet ist, zum Beispiel gesalzenes und getrocknetes Rindfleisch;

thermisch behandelte Erzeugnisse, halbfertige Erzeugnisse, die nicht für eine langfristige Lagerung geeignet sind, zum Beispiel Halberzeugnisse für Frikadellen;

verzehrfertige Erzeugnisse, die nicht für eine langfristige Lagerung geeignet sind, zum Beispiel Kochschinken;

nicht thermisch behandelte Erzeugnisse, die für eine langfristige Lagerung geeignet sind, zum Beispiel Trockensalami;

thermisch behandelte Erzeugnisse, die für eine langfristige Lagerung geeignet sind, zum Beispiel getrocknetes Rindfleisch;

thermisch behandelte, sterile Erzeugnisse, zum Beispiel Fleischkonserven.

Bei der Erstellung der HACCP-Pläne für thermisch behandelte Halberzeugnisse aus Fleisch und Fleischerzeugnissen müssen die Leiter der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft eine vollständige Dokumentation gemäß den an den Prozess gestellten Anforderungen führen, und zwar unter Berücksichtigung aller Wärmeparameter des Prozesses, der sich an die thermische Behandlung anschließenden Behandlung und zusätzlicher Konservierungsverfahren in Abhängigkeit vom gewünschten Prozessergebnis, zum Beispiel ein pasteurisiertes Erzeugnis. Die technischen Parameter für die Kühlung thermisch behandelter Fleischerzeugnisse können je nach Erzeugnis eine schnelle, langsame oder diskontinuierliche Kühlung beinhalten. Zuvor erwärmte Fleischerzeugnisse sind bei einer Temperatur oberhalb der Minimaltemperatur, zum Beispiel 4°C, zu verpacken, wenn nicht nachgewiesen werden kann, dass die Kühlung nach der Verpackung die Sicherheit des Erzeugnisses nicht gefährdet.

Die HACCP-Pläne für zubereitete Fleischhalberzeugnisse und Fleischerzeugnisse müssen ein Monitoring und die Dokumentation der die Einhaltung der Kerntemperatur gewährleistenden Parameter beinhalten.

X. Standardhygienevorschriften für Arbeitsverfahren (SSOP)

Standardhygienevorschriften für Arbeitsverfahren (SSOP), die einen Bezug zur Tätigkeit und deren Vorbereitung haben, sollen die direkte und indirekte Kontamination des Fleisches minimieren, soweit dies unter praktischen Gesichtspunkten möglich ist. Ein entsprechend implementiertes SSOP-System muss die Reinigung und Desinfektion der Geräte, des Materials und der Maschinen vor Arbeitsbeginn sowie die Einhaltung der Hygienevorschriften während der Arbeit sicherstellen. SSOP-Anleitungen werden von der zuständigen Behörde bereitgestellt und können ein Minimum der normativen Anforderungen für die allgemeine Verbesserung der Hygienebedingungen enthalten.

Zu den SSOP-Merkmalen zählen:

die Verbesserung des schriftlichen SSOP-Programms, indem die Schlachtstätten und die Unternehmen der Fleischwirtschaft die angewandten Verfahren und die Häufigkeit ihrer Anwendung beschreiben;

die Festlegung der für Umsetzung und Kontrolle der SSOPs verantwortlichen Mitarbeiter der Schlachtstäten und der Unternehmen der Fleischwirtschaft;

das Führen einer Dokumentation über die Kontrolle und die Beseitigung von Mängeln und (oder) präventive Maßnahmen, zu denen die für die Kontrollen zuständige Behörde keinen Zugang hat;

die Beseitigung von Mängeln, einschließlich der entsprechenden Anordnung der Erzeugnisse;

die regelmäßige Bewertung der Wirksamkeit des Systems durch die Leiter der Schlachtstätten und die Unternehmen der Fleischwirtschaft.

Die mikrobiologische Kontrolle der SSOPs muss eine Reihe von direkten und indirekten Methoden vorsehen. Von den Leiter der Schlachtstätten und die Unternehmen der Fleischwirtschaft sind statistische Kontrollen durchzuführen oder andere Methoden zur Kontrolle des Hygienezustands anzuwenden.

Für verzehrfertige Erzeugnisse sind die mikrobiologischen Kontrollen der SSOPs der Lebensmittelkontaktflächen und anderen Oberflächen sorgfältiger durchzuführen als bei allen anderen Erzeugnissen.

XI. Bekämpfung von Nagern

Nager sind eine große Gefahr für die Sicherheit und die Genusstauglichkeit von Lebensmitteln. In den Bereichen, in denen sie sich vermehren und ernähren, besteht eine hohe Kontaminationsgefahr. Durch die Gewährleistung des entsprechenden Hygieneniveaus wird das Entstehen eines für Nager günstigen Umfelds verhindert.

Die Gebäude der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen in einem Zustand gehalten werden, der das Eindringen von Nagern und das Entstehen von Orten, an denen sie sich vermehren, verhindert. Alle Öffnungen, durch die Nager eindringen können, sind zu versiegeln. Gitternetze, die vor offenen Fenstern, Türen und Belüftungssystemen angebracht sind, sollen Möglichkeiten für das Eindringen von Schädlingen reduzieren. Nach Möglichkeit ist auszuschließen, dass Tiere in die Schlachtstätten oder Unternehmen der Fleischwirtschaft eindringen können.

Sind Wasser und Lebensmittel vorhanden, steigt Risiko für die Vermehrung von Schädlingen und eine Häufung der von ihnen verursachten Krankheiten. Potentielle Nahrungsquellen sind in Behältern zu lagern, die vor den Nagern geschützt sind und (oder) Böden oder Wände nicht berühren. Räume, die einen Bezug zu Lebensmitteln haben, sind sowohl innen als auch außen sauber zu halten. Lebensmittelabfälle müssen möglichst in verschlossenen, vor Nagern geschützten Behältern aufbewahrt werden.

Die Schlachtstätten und die Unternehmen der Fleischwirtschaft und die daran angrenzenden Gebiete müssen regelmäßig auf einen Befall mit Nagern kontrolliert werden. Ein Befall mit Nagern ist unverzüglich zu beseitigen, ohne dabei die Sicherheit und Genusstauglichkeit des Fleisches und der Fleischerzeugnisse zu gefährden.

XII. Informationen zur Lebensmittelkette

Die Leiter der Schlachtstätten und der Unternehmen der Fleischwirtschaft sind verpflichtet, gegebenenfalls Informationen einzufordern, die Lebensmittelkette betreffende und in diesem Abschnitt definierte Informationen zu sammeln, zu prüfen und zu bearbeiten, und zwar in Bezug auf alle Tiere, außer Nutztieren, die in Schlachtstätten oder Unternehmen der Fleischwirtschaft versandt werden oder für einen Versand vorgesehen sind.

Den Leitern der Schlachtstätten und der Unternehmen der Fleischwirtschaft sind die Informationen vorab zu übermitteln, d. h. vor dem Eintreffen der Tiere in der Schlachtstätte, ohne dass gegen die Vorschriften für die Schlachtung dieser Tierart in einem Drittland verstoßen wird.

Die entsprechenden Informationen über die Lebensmittelkette umfassen insbesondere:

den Status des Herkunftsbetriebes der Tiere oder den Gesundheitszustand der Tiere in der Region;

der Gesundheitszustand der Tiere;

die bei Tieren im entsprechenden Zeitraum angewendeten Tierarzneimittel oder andere Behandlungsmittel mit Angabe des Anwendungsdatums und der Wartezeiten (für Schlachtstätten);

das Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinflussen könnten;

wenn dies von Bedeutung für die öffentliche Gesundheit ist, die Untersuchungsergebnisse für die von den Tieren entnommenen Proben oder anderer Proben, die zu Diagnosezwecken bei Krankheiten entnommen wurden, die die Sicherheit des Fleisches beeinflussen könnten, einschließlich der im Rahmen des Monitorings und der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung entnommenen Proben;

die entsprechenden Berichte über zuvor durchgeführte Schlachttier- und Fleischuntersuchungen von Tieren aus dem gleichen Herkunftsbetrieb, insbesondere die Berichte des amtlichen Tierarztes;

das Datum der Untersuchung, wenn es einen Hinweis auf das Vorkommen einer Krankheit darstellt;

der Name und die Anschrift des den Herkunftsbetrieb täglich betreuenden privat praktizierenden Tierarztes.

Wenn dem Subjekt[viii], in dem sich die Schlachtstätte befindet, diese Informationen bereits bekannt sind (zum Beispiel, aufgrund eines dauerhaft bestehenden Vertrages oder durch das Qualitätssicherungssystem), so müssen folgende Informationen nicht an das Subjekt, in dem sich die Schlachtstätte befindet, übermittelt werden:

der Status des Herkunftsbetriebes der Tiere oder der Gesundheitszustand der Tiere in der Region;

der Gesundheitszustand der Tiere;

die entsprechenden Berichte über zuvor durchgeführte Schlachttier- und Fleischuntersuchungen von Tieren aus dem gleichen Herkunftsbetrieb, insbesondere die Berichte des amtlichen Tierarztes;

der Name und die Anschrift des den Herkunftsbetrieb täglich betreuenden privat praktizierenden Tierarztes.

Die Informationen muss nicht als wortwörtlicher Auszug aus dem Register des Herkunftsbetriebes vorgelegt werden. Sie kann über einen Austausch elektronischer Daten oder in Form einer vom Produzenten unterzeichneten Mustererklärung vorgelegt werden.

Die über die Annahme von Tieren in der Schlachtstätte oder im Unternehmen der Fleischwirtschaft entscheidenden Leiter müssen nach der Bewertung der entsprechenden Informationen über die Lebensmittelkette diese Informationen unverzüglich dem amtlichen Tierarzt vorlegen, spätestens zum Zeitpunkt oder während der Anlieferung der Tiere oder der Tiersendung. Der Leiter der Schlachtstätte oder des Unternehmens der Fleischwirtschaft übergibt vor der Untersuchung des entsprechenden Schlachttiers dem amtlichen Tierarzt alle Informationen, die in Bezug auf die Gesundheit Anlass besorgniserregend sein könnten.

Sollte im Schlachthof ein Tier ohne Informationen zur Lebensmittelkette angeliefert werden, ist der Leiter verpflichtet, den amtlichen Tierarzt unverzüglich davon in Kenntnis zu setzten. Das Tier darf ohne die zuvor erteilte Zustimmung des amtlichen Tierarztes nicht geschlachtet werden.

Bei Erteilung einer Genehmigung durch die zuständige Behörde kann die Information über die Lebensmittelkette die Tiere zu den Schlachtstätten begleiten oder ist vorab vor dem Eintreffen der Tiere in der Schlachtstätte, ohne dass gegen die Vorschriften für die Schlachtung dieser Tierart in einem Drittland verstoßen wird, zu übermitteln. Der Leiter der Schlachtstätten und des Unternehmens der Fleischwirtschaft müssen mit ausreichendem Vorlauf (rechtzeitig) vor der Anlieferung der Tiere in der Schlachtstätte Zugang zu jeglichen, die Lebensmittelkette betreffenden Informationen haben, die zu ernsthaften Problemen in den Schlachtstätten führen könnten, um entsprechende Korrekturen im Arbeitsplan vornehmen zu können. Tiere dürfen ohne die zuvor erteilte Zustimmung des amtliche Tierarztes nicht geschlachtet und ausgenommen werden.

Der Leiter der Schlachtstätte oder des Unternehmens der Fleischwirtschaft ist verpflichtet, die Veterinärunterlagen zu prüfen, die die in den Betrieben aufgezogenen Tiere begleiten, um sich zu überzeugen, dass das für die Schlachtung vorgesehene Tier für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

XIII. Der Transport von lebenden Tieren zu den Schlachtstätten

und den Unternehmen der Fleischwirtschaft

Bei der Anlieferung und beim Transport sind die Tiere vorsichtig zu behandeln, ohne ihnen grundlos physische Schmerzen zuzufügen.

Tiere, die Krankheitssymptome aufweisen, oder Tiere, die aus Herden stammen, die von Erregern befallen wurden, die eine Bedeutung für die öffentliche Gesundheit haben, werden zum Transport zu den Schlachtstätten und in die Unternehmen der Fleischwirtschaft ausschließlich mit einer Genehmigung der zuständigen Behörde zugelassen.

XIV. Die Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft

Die Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über hygienische Aufenthaltsbereiche für die Tiere verfügen oder, wenn es das Klima zulässt, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Pferche. Diese Objekte sind mit Tränkvorrichtungen sowie gegebenenfalls Fütterungsvorrichtungen auszustatten. Das Abwasserentsorgungssystem darf die Sicherheit des Fleisches und der Fleischerzeugnisse nicht gefährden.

Die Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über abgetrennte Räume für kranke Tiere oder Tiere verfügen, bei denen ein Verdacht auf eine Erkrankung besteht, zu denen der Zugang beschränkt sein muss, um eine mögliche Verbreitung der Infektion zu verhindern.

Durch die Abmessungen der Aufenthaltsbereiche für die Tiere sind gute Bedingungen für die Haltung der Tiere zu gewährleisten. Sie sollten so angelegt sein, dass dadurch die Durchführung der Schlachttieruntersuchungen, unter anderem die Identifizierung von Tieren oder Tiergruppen erleichtert wird.

Zur Vermeidung einer Verunreinigung des Fleisches müssen Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft:

über ausreichend und für die Ausführung bestimmter Tätigkeiten geeignete Räume verfügen;

über abgetrennte Räume für das Entleeren und Reinigen der Mägen und Därme verfügen, wenn dem entsprechenden Unternehmen von der zuständigen Behörde nicht die Genehmigung erteilt wurde, dass als Einzelfallregelung diese Arbeitsabläufe zeitlich getrennt durchgeführt werden;

die räumliche sowie zeitliche Trennung folgender Arbeitsgänge sicherstellen:

das Betäuben und Entbluten;

das Brühen, Entborsten, Kratzen, Sengen (bei Schweinen);

das Ausnehmen und weitere Zurichten;

die Behandlung der gereinigten Innereien und der Pansen;

die Vorbehandlung und Reinigung anderer Nebenprodukte der Schlachtung[ix], insbesondere der enthäuteten Köpfe, falls diese nicht auf der Schlachtlinie erfolgt;

das Abpacken der Nebenprodukte der Schlachtung in Versand- bzw. Mehrstückverpackungen;

des Versands des Fleisches;

über Vorrichtungen verfügen, die verhindern, dass das Fleisch mit dem Boden, der Wand und den Ausrüstungsgegenständen in Berührung kommt;

über entsprechend konzipierte Schlachtlinien verfügen (an den Orten, wo sie eingesetzt werden), die einen kontinuierlichen Ablauf des Schlachtprozesses und eine Kreuzkontamination zwischen den einzelnen Abschnitten der Schlachtlinie gewährleisten. Wenn in den gleichen Räumen mehrere Schlachtlinien betrieben werden, ist eine entsprechende Trennung der Schlachtlinien zur Vermeidung einer Kreuzkontamination sicherzustellen.

Die Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen mit Desinfektionseinrichtungen mit Heißwasserzufuhr oder einem alternativen System mit gleicher Wirkung ausgestattet sein.

Handwaschvorrichtungen für Beschäftigte, die mit unverpacktem Fleisch in Berührung kommen, sind so zu gestalten, dass dadurch eine Verbreitung von Verunreinigungen vermieden wird.

Die Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über abschließbare Räume, Kühlkammern zur Lagerung von Restfleischbeständen sowie abgetrennte Kühlkammern für die Lagerung des nicht zum menschlichen Verzehr geeigneten Fleisches verfügen.

Die Schlachtstätten oder Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über speziell ausgewiesene Bereiche für das Reinigen und Desinfizieren der für den Transport der Schlachttiere eingesetzten Fahrzeuge verfügen. Mit Genehmigung der zuständigen Behörde muss diese Regelung nicht angewandt werden, wenn in der Nähe der Schlachtstätte eine entsprechende offizielle Anlage betrieben wird und ein speziell für diese Zwecke ausgewiesener Bereich vorhanden ist.

Die Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über abgetrennte Räume für kranke Tiere oder Tiere verfügen, bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, zu denen der Zugang beschränkt sein muss, falls keine andere Stätte (kein anderes Unternehmen) amtlich für die Schlachtung solcher Tiere zugelassen wurde. Wenn in den Schlachtstätten oder Unternehmen der Fleischwirtschaft Mist oder Magen- und Darminhalt gelagert wird, sind für diese Zwecke spezielle Bereiche oder Flächen auszuweisen.

In den Schlachtstätten oder Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen ein entsprechend ausgestatteter und abschließbarer Bereich oder gegebenenfalls ein ausschließlich für die Nutzung durch die Veterinärdienste vorgesehener Raum vorhanden sein.

XV. Schlachttierhygiene

Nach der Anlieferung der Tiere in der Schlachtstätte ist es nicht zulässig, grundlos deren Schlachtung hinauszuzögern. Vor der Schlachtung ist ihnen jedoch eine Ruhezeit zu gewähren, falls diese aufgrund ihres Zustands erforderlich sein sollte.

Das Fleisch von Tieren darf nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn diese Tiere nicht in Schlachtstätten oder in Unternehmen der Fleischwirtschaft geschlachtet wurden.

Die Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft sind ausschließlich mit Lebendtieren zu beliefern, die für die Schlachtung bestimmt sind.

Das Fleisch von Tieren, die nach einem Unfall in einer Schlachtstätte oder einem Unternehmen der Fleischwirtschat geschlachtet wurden, darf für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn bei der Untersuchung keine ernsthaften Schäden, außer jenen, die aufgrund des Unfalls entstanden sind, festgestellt wurden.

Tiere oder gegebenenfalls jede Sendung mit Tieren, die zur Schlachtung versandt werden, sind in einer die Bestimmung der Herkunft ermöglichenden Art und Weise zu kennzeichnen,.

Die Tiere müssen sauber sein.

Die Leiter der Schlachtstätten oder Unternehmen der Fleischwirtschaft haben den Anweisungen der von der zuständigen Behörde ernannten Tierärzte Folge zu leisten.

Tiere, die in der Schlachthalle angeliefert wurden, sind unverzüglich zu schlachten.

Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausnehmen und das Reinigen sollte ohne unnötige Verzögerungen sowie in einer Art und Weise durchgeführt werden, die eine Verunreinigung des Fleisches verhindert, insbesondere:

beim Entbluten dürfen die Luft- und die Speiseröhre nicht verletzt werden, davon ausgenommen sind Fälle, wenn die Schlachtung gemäß rituellen religiösen Bräuchen erfolgt;

beim Enthäuten und Enthaaren:

ist der Kontakt der Außenhaut mit dem Schlachtkörper zu vermeiden;

Personen, die mit der Außenhaut und dem Fell des Tieres in Berührung kommen, dürfen das Fleisch nicht berühren;

es sind Maßnahmen zu ergreifen, die ein Auslaufen des Magen-Darminhalts während oder nach Abschluss des Ausnehmens verhindern, sowie sicherzustellen, dass das Ausnehmen schnellstmöglich nach der Betäubung erfolgt;

beim Entfernen des Euters darf der Schlachtkörper nicht mit Milch oder Kolostrum verunreinigt werden.

zum menschlichen Verzehr bestimmte Schlachtkörper oder andere Schlachtkörperteile sind vollständig zu enthäuten, davon ausgenommen sind Schweine, sowie Köpfe und Gliedmaßen von Schafen, Ziegen und Kälbern.

Köpfe, einschließlich Lippen, Schnauzen, Pfoten sind in einer Art und Weise zu behandeln, die eine Verunreinigung des restlichen Fleisches vermeiden.

Nicht enthäutete Schweine sind unverzüglich zu entborsten. Das Risiko der Verunreinigung des Fleisches durch das Brühwasser ist zu minimieren. Danach sind die Schweine sorgfältig mit Trinkwasser zu reinigen.

Die Schlachtkörper sollten keine sichtbaren Verunreinigungen durch Abfälle aufweisen. Alle sichtbaren Verunreinigungen sind unverzüglich durch Auslösen oder alternative Mittel mit gleicher Wirkung zu entfernen.

Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit Böden, Wänden und Arbeitsplätzen in Berührung kommen.

Die Leiter der Schlachtstätten oder Unternehmen der Fleischwirtschaft sind verpflichtet, den Anweisungen der zuständigen Behörde zur Gewährleistung der erforderlichen Bedingungen für die Durchführung der postmortalen Untersuchung aller geschlachteten Tiere zu folgen.

Bis zur Durchführung der postmortalen Untersuchung müssen die Teile der Tiere, die für die Schlachtung und eine solche Untersuchung vorgesehen sind, als zu diesem Schlachtkörper gehörende Teile identifizierbar sein und dürfen keine anderen Schlachtkörper, Nebenprodukte der Schlachtung oder Innereien berühren, unter anderem Schlachtkörper, die bereits einer postmortalen Untersuchung unterzogen wurden.

Sofern der Penis bei männlichen Tieren keine pathologischen Veränderungen aufweist, kann dieser sofort entfernt werden.

Beiden Nieren sind von der Fettschicht abzutrennen. Bei Rindern, Schweinen und Unpaarhufern darf die Nierenkapsel nicht entfernt werden.

Wenn Blut oder andere Abfälle mehrerer Tiere vor der Durchführung der postmortalen Untersuchung in ein und demselben Behälter aufgefangen werden und der Schlachtkörper eines oder mehrerer dieser Tiere als nicht genusstauglich deklariert wurde, ist der gesamte Inhalt dieses Behälters als nicht genusstauglich zu deklarieren.

Nach der Durchführung der postmortalen Untersuchung:

sind die Tonsillen bei Rindern und Unpaarhufern unter Beachtung der Hygienevorschriften zu entfernen;

nicht genusstaugliche Teile sind schnellstmöglich aus den reinen Bereichen der Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft zu entfernen;

Restfleischbestände und als nicht genusstauglich deklariertes Fleisch sowie tierische Nebenprodukte dürfen nicht mit genusstauglichem Fleisch in Berührung kommen;

im Schlachtkörper verbliebene Innereien und Teile von Innereien, mit Ausnahme der Nieren, sind vollständig und schnellstmöglich zu entfernen, falls von den zuständigen Behörden keine andere Vorgehensweise genehmigt wird.

Nach der Durchführung der postmortalen Untersuchung ist das Fleisch unverzüglich in der Schlachtstätte zu kühlen. Sofern eine weitere Behandlung vorgesehen ist:

sind Mägen abzubrühen und zu reinigen;

sind Därme zu entleeren und zu reinigen;

sind Köpfe und Pfoten zu enthäuten oder abzubrühen und zu enthaaren.

Falls eine Schlachtstätte oder ein Unternehmen der Fleischwirtschaft für die Schlachtung verschiedener Tierarten oder für die Behandlung von Schlachtkörpern von Farmwild sowie Nutztieren zugelassen sein sollte, sind Maßnahmen erforderlich, die eine wechselseitige Verunreinigung vermeiden, indem die die unterschiedlichen Tierarten betreffenden Arbeitsgänge räumlich und zeitlich getrennt werden. Es müssen separate Anlagen für die Anlieferung und die Lagerung der nicht enthäuteten Schlachtkörper des im Betrieb geschlachteten Farmwilds sowie der Schlachtkörper von Nutztieren vorhanden sein.

Sofern in der Schlachtstätte keine abschließbaren Anlagen für die Schlachtung kranker Tiere oder von Tieren, bei denen der Verdacht auf eine Erkrankung besteht, vorhanden sind, sind die Anlagen, die für die Schlachtung dieser Tiere verwendet werden vor dem Beginn der Schlachtung anderer Tiere unter amtlicher Aufsicht zu reinigen, zu waschen und zu desinfizieren.

Schlachtkörper der in Betrieben aufgezogenen Huftiere dürfen in Schlachtkörperhälften oder -viertel und die Schlachtkörperhälften maximal in drei Teile zerlegt werden. Die weitere Zerlegung und Entbeinung der Schlachtkörper ist nur in einem Unternehmen für die Zerlegung von Fleisch zulässig.

XVI. Anlagen für die Fleischzerlegung

Alle Gegenstände, Einrichtungen und Anlagen, mit denen die Erzeugnisse in Berührung kommen:

sind wirksam zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Durch die Reinigungs- und Desinfektionsfrequenz sollten jegliche Kontaminationsrisiken vermieden werden;

sind aus Materialien zu fertigen und in einem Zustand zu halten, durch die (den) jegliche Kontaminationsrisiken minimiert werden;

sind mit der Ausnahme von Einwegtransportbehältern und -verpackungen aus Materialen zu fertigen und in einem Zustand zu erhalten, der eine Reinigung und gegebenenfalls eine Desinfizierung ermöglicht;

sind so zu installieren, dass eine ausreichende Reinigung der Anlagen und des Umfeldes ermöglicht wird.

Gegebenenfalls sind die Anlagen mit allen passenden Steuerungsvorrichtungen auszustatten.

Sofern chemische Zusätze zum Schutz der Anlagen und Behälter vor Korrosion verwendet werden, sind diese nach Maßgabe der vorgeschriebenen Praxis (Anweisungen des Herstellers) anzuwenden.

XVII. Einhaltung der Hygiene bei der Zerlegung und Entbeinung des Fleisches

Die Schlachtstätten und Unternehmen der Ernährungswirtschaft müssen bei der Zerlegung und Entbeinung des Fleisches, das von als Haustieren gehaltenen Huftieren gewonnen wurde, die Einhaltung folgender Anforderungen gewährleisten:

die das Fleisch und die Fleischerzeugnissen betreffenden Arbeitsabläufe sind so zu organisieren, dass eine Kontamination ausgeschlossen oder minimiert wird;

während der Durchführung der Kühlung ist eine ausreichende Belüftung sicherzustellen, um die Bildung von Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Fleisches zu vermeiden;

das für die Zerlegung vorgesehene Fleisch wird je nach Bedarf partienweise in die Produktionsräume verbracht;

alle Prozesse des Zerlegens, Entbeinens, Zurichtens und der Verpackung sind bei niedrigen Temperaturen durchzuführen, um das Keimwachstum zu vermeiden, oder andere, zu ähnlichen Ergebnissen führende Maßnahmen zu ergreifen;

sind Räume für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten vorgesehen, sind Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung einer Kreuzkontamination zu ergreifen, gegebenenfalls durch die räumliche und zeitliche Trennung der die einzelnen Arten betreffenden Arbeitsgänge.

Fleisch kann ebenfalls ohne Zwischenkühlung verpackt und zerlegt werden, wenn sich der Bereich für das Zerlegen am gleichen Ort wie der Schlachtraum befindet. In diesem Fall kann das Fleisch sofort nach der Schlachtung oder nach der Ruhezeit in der Kühlkammer in den Bereich für die Zerlegung verbracht werden.

Ist das Fleisch ab- und verpackt:

muss das Verpackungsmaterial für die Nutzung, Lagerung nach Maßgabe der Hygienevorschriften geeignet sein;

Umhüllungen oder Kartons müssen über eine entsprechende innere Beschichtung oder andere Mittel zum Schutz des Fleisches verfügen, außer in jenen Fällen, in denen eine innere Schutzschicht oder ein anderer Schutz nicht erforderlich ist, wenn jedes einzelne Fleischstück (wie zum Beispiel Aufschnitt) vor der Verpackung einzeln umhüllt wurde.

Die Kühlung und Tiefkühlung erfolgt nach Maßgabe der technischen Anweisungen.

XVIII. Lagerung und Transport des Fleisches

Angesichts des Wachstumspotenzials pathogener Mikroorganismen und des Verderbs der Erzeugnisse bei Fehlen der entsprechenden Temperaturkontrollen, ist das Fleisch bei Temperaturen zu transportieren, die die Sicherheit und die Genusstauglichkeit des Fleisches sicherstellen. Transportmittel und Großcontainer sollten möglichst mit Anlagen zur ständigen Temperaturüberwachung und -aufzeichnung ausgestattet sein. Darüber hinaus sollte der Transport den entsprechenden Schutz der Waren vor einer Verunreinigung und Beschädigung von außen gewährleisten, wodurch das Wachstum pathogener und fäulniserregender Mikroorganismen vermieden wird.

Sollte das Fleisch zufällig ungünstigen Temperaturen oder einer Verunreinigungsquelle ausgesetzt sein, die dessen Sicherheit und Genusstauglichkeit potentiell beeinflussen könnte, muss der zuständige Mitarbeiter vor der Erteilung der Genehmigung für den Weitertransport und die Lieferung eine Kontrolle des Fleisches

durchführen.

Darüber hinaus müssen die Transportbedingungen einen angemessenen Schutz vor einer Verunreinigung und Beschädigung gewährleisten und das Wachstum pathogener und fäulniserregender Mikroorganismen reduzieren.

Das für die Tiefkühlung vorgesehene Fleisch ist ohne grundlose Verzögerung, gegebenenfalls unter Berücksichtigung einer Stabilisierungsphase vor dem Einfrieren einzufrieren.

Unverpacktes Fleisch ist getrennt von verpacktem Fleisch zu lagern und zu transportieren, sofern dies nicht der Fall ist, sollte das Verpackungsmaterial und die Art und Weise der Lagerung oder des Transports keine Kontaminationsquelle für das Fleisch darstellen.

XIX. Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Schlachtstätten und Unternehmen der Fleischwirtschaft, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch produzieren, müssen garantieren, dass:

durch die Bauweise eine Kontamination des Fleisches und der Erzeugnisse vermieden wird, insbesondere durch:

eine kontinuierliche Abfolge der Arbeitsvorgänge sichergestellt ist;

eine getrennte Produktion unterschiedlicher Produktionschargen gewährleistet wird;

ein Raum für die getrennte Lagerung von verpacktem(n) und unverpacktem(n) Fleisch und Fleischerzeugnissen vorhanden ist, falls diese nicht zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Art und Weise gelagert werden, dass das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung keine Quelle für eine Verunreinigung des Fleisches oder der Erzeugnisse darstellen können;

Handwaschvorrichtungen für die Mitarbeiter vorhanden sind, die unverpacktes Fleisch und Erzeugnisse behandeln, um eine Verbreitung von Verunreinigungen zu vermeiden;

Vorrichtungen für die Desinfektion der Werkzeuge mit heißem Wasser oder einem alternativen System mit einem vergleichbaren Ergebnis vorhanden sind.

Die Begriffsbestimmung für Separatorenfleisch sollte allgemein gehalten sein und alle Methoden der mechanischen Auslösung des Fleisches umfassen. Die technische Entwicklung in diesem Bereich setzt eine flexible Begriffsbestimmung voraus. Die technischen Anforderungen für Separatorenfleisch müssen unterschiedlich sein in Abhängigkeit von der Risikobewertung und durch unterschiedliche Methoden bedingt sein.

Bei der Produktion von Hackfleisch und Fleischzubereitungen:

ist das für die Zubereitung des Hackfleisches oder der Fleischzubereitungen verwendete gefrorene oder tiefgefrorene Fleisch vor dem Gefrieren auszulösen. Es darf nur für eine begrenzte Zeit gelagert werden.

Für Separatorenfleisch, dass mit Hilfe von die Knochenstruktur verändernden Methoden gewonnen wurde, die bei der Produktion von Separatorenfleisch Anwendung finden, und dabei der Kalziumgehalt im Separatorenfleisch geringfügig den Gehalt im Hackfleisch übersteigt, gilt Folgendes:

Rohwaren für die Herstellung von Separatorenfleisch können zur Vermeidung des Keimwachstums für eine begrenzte Zeit gelagert werden;

die mechanische Trennung sollte unmittelbar nach der Auslösung erfolgen;

wenn das Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach der Gewinnung weiterverwendet wird, ist es abzupa-

cken bzw. zu verpacken und anschließend zur Vermeidung des Keimwachstums zu kühlen oder einzufrieren. Während der Lagerung und während des Transports ist die entsprechende Temperatur einzuhalten;

wenn vom Lebensmittelunternehmen eine Analyse durchgeführt wurde, die nachweist, dass das Separatorenfleisch den mikrobiologischen Anforderungen für Hackfleisch entspricht, kann für Fleischzubereitungen verwendet werden, die definitiv ohne eine vorgeschaltete thermische Behandlung nicht zum Verzehr bestimmt sind, und für Fleischerzeugnisse (Separatorenfleisch, das diesen Anforderungen nicht entspricht, kann nur für die Herstellung thermisch behandelter Fleischerzeugnisse in zugelassenen Einrichtungen eingesetzt werden).

Fleisch mit Knochen, das von gefrorenen Schlachtkörpern gewonnen wurde, darf nicht erneut eingefroren werden:

wenn es nicht innerhalb 1 Stunde nach der Anlieferung verwendet wird, Separatorenfleisch ist zu kühlen;

wenn das Separatorenfleisch nach der Kühlung nicht innerhalb von 24 Stunden verarbeitet wird, ist es zur Vermeidung des Keimwachstums schnellstmöglich, jedoch nicht später als nach 12 Stunden einzufrieren. Gefrorenes Separatorenfleisch ist vor dessen Lagerung oder Transport abzupacken oder zu verpacken.

Separatorenfleisch darf nur für die Herstellung thermisch behandelter Fleischerzeugnisse in zugelassenen Einrichtungen verwendet werden.

Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch dürfen nach dem Auftauen nicht erneut eingefroren werden.

Auf den für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmten Verpackungen mit Hackfleisch von Geflügel oder Unpaarhufern oder Separatorenfleisch enthaltende Fleischzubereitungen müssen eine Aufschrift tragen, dass diese Erzeugnisse vor dem Verzehr zubereitet werden müssen.

Die Bedingungen für die Lagerung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen müssen deutlich auf der Verpackung angegeben sein.

die das Fleisch betreffenden Arbeitsabläufe sind so zu organisieren, dass eine Kontamination ausgeschlossen oder minimiert wird;

Für die Hackfleischproduktion eingesetzte Rohwaren:

müssen den Anforderungen an frisches Fleisch entsprechen;

müssen aus den Skelettmuskeln, unter anderem dem anliegenden Fettgewebe produziert worden sein;

dürfen nicht produziert werden aus:

Schnittabfällen und Abfällen vom Trimmen (mit Ausnahme ganzer Muskelstücke);

Separatorenfleisch;

Knochenstücke oder Haut enthaltendes Fleisch;

Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), die nicht muskulären Teile der Linea alba, des Hand- und Fußwurzelbereiches, des Knochenputzes und die Muskeln des Zwerchfells (falls die serösen Häute nicht entfernt wurden).

Für die Zubereitung von Fleischzubereitungen können die folgenden Rohwaren eingesetzt werden:

frisches Fleisch;

Fleisch, das den Anforderungen an Rohwaren für die Hackfleischproduktion entspricht.

Wenn die Fleischzubereitungen nicht verzehrt werden sollen, ohne dass sie vorher einer thermischen Behandlung unterzogen werden, für die Produktion Folgendes verwendet werden:

Abschnitte, die beim Zerlegen oder Zerkleinern von Fleisch anfallen, die den Anforderungen an Rohwaren für die Hackfleischproduktion entsprechen, mit Ausnahme von Schnittabfällen und Abfällen vom Trimmen (ausgenommen ganze Muskelstücke);

Separatorenfleisch, wenn vom Lebensmittelunternehmen eine Analyse durchgeführt wurde, die bestätigt, dass das Separatorenfleisch den mikrobiologischen Anforderungen für Hackfleisch entspricht.

Die für die Produktion von Separatorenfleisch eingesetzten Rohwaren müssen den Anforderungen für frisches Fleisch entsprechen.

Für die Produktion von Separatorenfleisch dürfen die folgenden Rohwaren nicht eingesetzt werden:

vom Geflügel: Füße, Haut vom Hals und Köpfe;

von anderen Tieren: Knochen vom Kopf, Pfoten, Schwänze, Hüften, Unterschenkel, Schulterknochen, Speiche und Elle.

XX. Fleischerzeugnisse

Das Unternehmen muss garantieren, dass für die Zubereitung der Fleischerzeugnisse keine der folgenden von Tieren gewonnenen Rohwaren eingesetzt wurden:

Geschlechtsorgane weiblicher bzw. männlicher Tiere, ausgenommen Hoden;

Harnorgane, ausgenommen Nieren und Harnblase;

Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien;

Augen und Augenlider;

äußere Gehörgänge;

Horn-Gewebe.

Das Unternehmen muss garantieren, dass für die Zubereitung der Fleischerzeugnisse keine der folgenden von Geflügel gewonnenen Rohwaren eingesetzt wurden: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren und Kehllappen), Speiseröhre, Kropf, Darm und Geschlechtsorgane.

Alles Fleisch und alle Fleischerzeugnisse, einschließlich Hackfleisch und Fleischzubereitungen, das (die) zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wird (werden), muss (müssen) den Anforderungen für frisches Fleisch entsprechen.

XXI. Kennzeichnung des Fleisches

Die Kennzeichnung des Fleisches erfolgt erst, nachdem das Tier einer Schlachttieruntersuchung und das Fleisch einer Fleischuntersuchung unterzogen wurde, wenn es keinen Anlass gibt, dass Fleisch als nicht genusstauglich einzustufen.

Die Kennzeichnung erfolgt außen auf der Oberfläche des Schlachtkörpers durch Aufbringen eines Zeichens mittels Farbe oder durch Aufbringen eines Brandzeichens in einer Art und Weise, dass bei der Zerlegung des Schlachtkörpers in Schlachtkörperhälften oder -viertel oder bei einer Zerlegung der Schlachtkörperhälften in drei Teile, jedes Teilstück gekennzeichnet ist.

Die für das Aufbringen des Kennzeichens verwendeten Farben müssen gemäß den Vorschriften für Lebensmittelfarbstoffe zugelassen sein.

XXII. Spezifiziertes Risikomaterial

Spezifiziertes Risikomaterial ist unmittelbar nach dem Entfernen zu denaturieren oder einzufärben, anschließend ist dieses zu entsorgen.

Spezifiziertes Risikomaterial ist in Schlachtstätten oder gegebenenfalls an anderen Orten der Schlachtung von Tieren oder in Zerlegebetrieben zu entfernen, wenn es sich um Wirbelsäulen von Rindern handelt.

XXIII. Probenahmefrequenz

Es gibt keine einheitliche Methode zur Bestimmung der Probenahmefrequenz. In Unternehmen, in denen Tiere geschlachtet und Schlachtkörper zerlegt werden, kann die Frequenz von dem einen oder anderen technischen Prozess oder der Anzahl der angelieferten Tiere abhängen. Neben der Sicherstellung der Zufälligkeit der Stichprobe im Unternehmen sind solche variablen Größen wie die Herkunft der Rohwaren, die Art und Weise der Behandlung des Fleisches und das Produktionsvolumen zu berücksichtigen.

Je nach Untersuchungsergebnis wird die Beprobung mit einer höheren oder niedrigeren Frequenz durchgeführt. Wenn die auf HACCP basierenden Maßnahmen ein dauerhaft akzeptables Niveau der Tätigkeit des Unternehmens zeigen, können die nachfolgenden mikrobiologischen Untersuchungen in einem Umfang erfolgen, der für die Bestätigung ausreichend ist, dass die Kontrolle der technischen Prozesse gewährleistet ist.

XXIV. Transporte von Lebendgeflügel zu Geflügelschlachthöfen oder Unternehmen der Fleischwirtschaft

Bei der Anlieferung und beim Transport ist das Geflügel vorsichtig zu behandeln, ohne ihm grundlos physische Schmerzen zuzufügen.

Geflügel mit Krankheitssymptomen oder Geflügel, das aus Gruppen stammt, die von Erregern befallen sind, die eine Bedeutung für die öffentliche Gesundheit haben, werden zum Transport in die Geflügelschlachthöfe ausschließlich mit einer Genehmigung der zuständigen Behörde zugelassen.

Die Käfige für den Transport von Lebendgeflügel in die Geflügelschlachthöfe oder die Unternehmen der Fleischwirtschaft sowie Module, falls solche eingesetzt werden, müssen aus korrosionsbeständigem Metall gefertigt sein sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Unmittelbar nach dem Leeren sowie bei gegebenenfalls erneuter Verwendung sind sämtliche Ausrüstungsgegenstände für die An- und Auslieferung von Lebendgeflügel zu reinigen, zu waschen und zu desinfizieren.

XXV. Geflügelschlachthöfe und Unternehmen der Fleischwirtschaft

Geflügelschlachthöfe oder Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über Räume oder über überdachte Flächen für die Anlieferung des Geflügels sowie die Durchführung der Schlachttieruntersuchung verfügen.

Um eine Verunreinigung des Fleisches zu vermeiden, sollten die Geflügelschlachthöfe oder die Unternehmen der Fleischwirtschaft:

über eine ausreichende Anzahl von Räumen verfügen, die für die Ausführung bestimmter Tätigkeiten geeignet sind;

über abgetrennte Räume für das Ausnehmen und die weitere Behandlung, einschließlich des Würzens der Geflügelschlachtkörper verfügen, wenn dem entsprechenden Unternehmen von der zuständigen Behörde nicht eine Genehmigung erteilt wurde, dass als Einzelfallregelung diese Arbeitsabläufe zeitlich getrennt durchgeführt werden dürfen;

die räumliche sowie zeitliche Trennung folgender Arbeitsgänge sicherstellen:

das Betäuben und Entbluten;

das Entfernen der Federn oder der Haut und das Abbrühen;

den Versand des Fleisches;

über Vorrichtungen verfügen, die verhindern, dass das Fleisch mit dem Boden, der Wand und den Ausrüstungsgegenständen in Berührung kommt;

über entsprechend konzipierte Schlachtlinien verfügen (dort, wo sie betrieben werden), die einen kontinuierlichen Ablauf des Geflügelschlachtprozesses gewährleisten und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Abschnitten der Schlachtlinie verhindern. Werden in den gleichen Räumen mehrere Schlachtlinien betrieben, ist eine entsprechende Trennung der Schlachtlinien zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen sicherzustellen.

Die Geflügelschlachthöfe und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen mit Desinfektionseinrichtungen mit Heißwasserzufuhr oder einem alternativen System mit gleicher Wirkung ausgestattet sein.

Die Handwaschvorrichtungen für die Beschäftigten, die mit unverpacktem Fleisch in Berührung kommen, müssen so gestaltet sein, dass dadurch die Verbreitung von Verunreinigungen vermieden wird.

Die Geflügelschlachthöfe und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über abschließbare Räume, Kühlkammern zur Lagerung von Restfleischbeständen sowie abgetrennte Kühlkammern für die Lagerung des nicht genusstauglichen Fleisches verfügen.

Die Geflügelschlachthöfe und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen über einen entsprechend ausgestatteten abgetrennten Bereich für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren der für den Transport eingesetzten Ausrüstungsgegenstände, wie z. B. Käfige und Transportmittel verfügen.

In den Geflügelschlachthöfen oder Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen entsprechend ausgestattete, abschließbare oder gegebenenfalls ausschließlich für die Nutzung durch die Veterinärdienste vorgesehene Räume vorhanden sein.

XXVI. Schlachtgeflügelhygiene

Das Geflügelfleisch darf nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn das Geflügel nicht in Geflügelschlachthöfen oder in Unternehmen der Fleischwirtschaft geschlachtet wurde.

Die Geflügelschlachthöfe und Unternehmen der Fleischwirtschaft sind ausschließlich mit Lebendgeflügel zu beliefern, das für die Schlachtung bestimmt ist.

Geflügel, das in den Raum verbracht wurde, in dem die Schlachtung erfolgt, ist ohne grundlose Verzögerung zu schlachten.

Die Arbeitsgänge des Betäubens, des Entblutens, des Entfernens der Haut oder der Federn, des Ausnehmens und der weiteren Reinigung des Geflügels sind ohne unnötige Verzögerungen in einer Art und Weise auszuführen, die eine Verunreinigung des Fleisches verhindert. Es sind insbesondere Maßnahmen zu ergreifen, die das Auslaufen des Magen-und Darminhalts während des Ausnehmens verhindern.

Die Leiter der Geflügelschlachthöfe und Unternehmen der Fleischwirtschaft sind verpflichtet, die Anweisungen der zuständigen Behörde zur Gewährleistung der erforderlichen Bedingungen für die Durchführung der postmortalen Untersuchungen und insbesondere der ordnungsgemäßen Untersuchung des Geflügels nach der Schlachtung zu befolgen.

Nach der Durchführung der postmortalen Untersuchung:

sind die nicht für den menschlichen Verzehr geeigneten Teile schnellstmöglich aus den reinen Bereichen des Unternehmens zu entfernen;

dürfen die Restfleischbestände und das als nicht genusstauglich deklarierte Fleisch sowie tierische Nebenprodukte nicht mit dem genusstauglichen Fleisch in Berührung kommen;

sind die im Geflügelschlachtkörper verbliebenen Innereien und Teile von Innereien, mit Ausnahme der Nieren, vollständig und schnellstmöglich zu entfernen, falls von den zuständigen Behörden keine andere Vorgehensweise genehmigt wurde.

Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen des geschlachteten Geflügels, ist das Geflügel zu reinigen und schnellstmöglich zu kühlen, falls die Zerlegung nicht im schlachtfrischen Zustand erfolgt.

Wenn die Geflügelschlachtkörper einem Kühlverfahren durch Eintauchen unterzogen werden, sind die unten aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen zu berücksichtigen:

Es sind alle Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen, um eine Verunreinigung der Geflügelschlachtkörper zu verhindern, in dem solche Parameter wie das Gewicht des Schlachtkörpers, die Wassertemperatur, die Wassermenge und Fließrichtung des Wassers während des Kühlvorgangs berücksichtigt werden.

Die Anlagen sind jedes Mal, wenn dies erforderlich sein sollte, vollständig zu entleeren, zu reinigen und zu desinfizieren, jedoch mindestens einmal täglich.

Im Schlachthof und im Unternehmen der Fleischwirtschaft dürfen keine kranken Tiere oder Tiere geschlachtet werden, bei denen ein Verdacht auf eine Geflügelkrankheit besteht, sowie Geflügel, das im Rahmen von Programmen zur Seuchenbekämpfung oder Seuchenprophylaxe geschlachtet wurde, mit Ausnahme jener Fälle, in denen von der zuständigen Behörde eine Genehmigung erteilt wurde. In dieser Situation ist die Schlachtung unter amtlicher Überwachung durchzuführen und es sind alle Maßnahmen zur Abwehr einer Ansteckung zu ergreifen. Vor der erneuten Nutzung sind die Räume zu reinigen und zu desinfizieren.

XXVII. Zerlegevorrichtungen für Geflügelfleisch.

Schlachthöfe und Unternehmen der Fleischwirtschaft müssen sich überzeugen, dass das Objekt in einer Art und Weise errichtet wurde, die eine Verunreinigung des Fleisches verhindert, insbesondere durch:

die Sicherstellung einer kontinuierlichen Abfolge der Arbeitsvorgänge;

die Sicherstellung einer getrennten Produktion unterschiedlicher Produktionschargen;

das Vorhandensein von Räumen für die getrennte Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch;

das Vorhandensein von Handwaschvorrichtungen mit Wasserhähnen, die eine Verbreitung von Verunreinigungen verhindern, die vom Personal genutzt werden, das bei der Behandlung von unverpacktem Fleisch eingesetzt wird;

die Bereitstellung von Mitteln für die Desinfektion der Werkzeuge mit heißem Wasser oder einem alternativen System mit einer vergleichbaren Wirkung.

XXVIII. Hygiene während und nach der Zerlegung und der Entbeinung des Geflügelfleisches

Die das Geflügelfleisch betreffenden Arbeitsabläufe sind so zu organisieren, dass eine Kontamination ausgeschlossen oder minimiert wird. Hierfür müssen die Schlachthöfe und Unternehmen der Fleischwirtschaft Folgendes sicherstellen:

das für die Zerlegung vorgesehene Geflügelfleisch wird je nach Bedarf schrittweise in die Produktionsräume verbracht;

während des Zerlegens, Entbeinens, Trimmens, Zuschneidens, Abpackens und Verpackens muss die Temperatur des Fleisches ausreichend niedrig, jedoch maximal 4°C betragen;

sind Räume für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten vorgesehen, müssen Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung einer Kreuzkontamination ergriffen werden, gegebenenfalls durch die räumliche und zeitliche Trennung der die einzelnen Fleischsorten betreffenden Arbeitsgänge.

Das Geflügelfleisch kann von den Knochen ausgelöst werden und zerlegt werden, bevor es die Mindesttemperatur von maximal 4°C erreicht hat, wenn sich der Zerlegeraum im gleichen Abschnitt befindet wie auch der Abschnitt für die Schlachtung, unter der Bedingung, dass das Fleisch in den Zerlegeraum:

unmittelbar aus dem Schlachtraum;

nach der Kühlung und den Gefrieren gelangt.

Sofort nach der Zerlegung oder gegebenenfalls der Verpackung des Geflügelfleisches wird dieses zur Vermeidung des Keimwachstums verpackt.

Die Temperatur des Geflügelfleisches darf vor dem Transport maximal 4°C betragen und darf sich während des Transportes nicht verändern.

Geflügelfleisch, das zum Einfrieren vorgesehen ist, ist binnen kürzester Zeit einzufrieren.

Unverpacktes Fleisch ist getrennt von verpacktem Fleisch zu lagern und zu transportieren, andernfalls sollte das Verpackungsmaterial und die Art und Weise der Lagerung oder des Transports keine Quelle für die Verunreinigung des Fleisches darstellen.

Anmerkungen der Übersetzung:

[i] Im Ausgangstext so aufgeführt. Eigentlich müsste es *endgültiger Bericht* lauten.
[ii] Möglicherweise ist an dieser Stelle *Lebensmittelsicherheit* gemeint.
[iii] Möglicherweise ist an dieser Stelle *Lebensmittelsicherheit* gemeint.
[iv] Möglicherweise ist an dieser Stelle *Genusstauglichkeit* gemeint.
[v] Möglicherweise ist an dieser Stelle *Lebensmittelsicherheit* gemeint.
[vi] Möglicherweise ist an dieser Stelle *Genusstauglichkeit* gemeint.
[vii] Der Satz ist nicht ganz eindeutig formuliert, d. h. ob sich „in unmittelbarer Nähe nicht abgedeckter Erzeugnisse“ nur auf die letzten beiden Aufzählungselemente bezieht oder auf alle.
[viii] Möglicherweise ist mit Subjekt die Gebietskörperschaft gemeint.
[ix] Laut einsprachiger Nachschlagewerke sind zwei Bedeutungen möglich: genießbare Schlachtabfälle bzw. tierische Nebenprodukte.

FEDERAL LAW
NO. 29-FZ OF JANUARY 2, 2000
ON THE QUALITY AND SAFETY OF FOOD PRODUCTS
(with the Amendments and Additions of December 30, 2001, January 10, June 30, 2003, August 22, 2004, May 9, December 5, 31, 2005, March 31, December 30, 2006)

Adopted by the State Duma on December 1, 1999
Approved by the Federation Council on December 23, 1999

This Federal Law regulates relations in the field of ensuring the quality of food products and their safety for human health.

Chapter I. General Provisions

Article 1. Basic Notions

The following basic notions are used for the purpose of this Federal Law:

food products - products in natural or processed form for human consumption as food (including children's foods and dietary foods), bottled drinking water, alcoholic products (including beer), nonalcoholic beverages, chewing gum, and also raw food materials, food additives and biologically active additives;

children's foods - food products designed to be consumed by children aged up to 14 amd meeting the physiological requirements of the organism of a child;

dietary foods - food products designed for medical and prophylactic nutrition;

raw food materials - raw materials of vegetable, animal, microbiological, mineral and artificial origin and water used for the manufacture of food products;

food additives - natural or artificial substances and their compounds specially introduced into food products in the process of their manufacture for the purpose of imparting certain properties to and/or preserving the quality of food products;

biologically active additives natural (identical to natural) biologically active substances designed for consumption with food or for introduction into the composition of food products;

materials and articles contacting with food products (hereinafter, materials and articles) - materials and articles applied for the manufacture, packing, storage, carriage, realization and use of food products, including technological equipment, instruments and devices, containers, utensils, tableware;

quality of food products - a set of characteristics of food products capable of satisfying human requirements in food under the normal conditions of their use;

safety of food products - a state of reasonable confidence that food products under the normal conditions of their use are not harmful and do not constitute any danger to the health of present and future generations;

nutritive value of a food product - a set of properties of a food product in the presence of which human physiological requirements in the necessary substances and energy are satisfied;

certificate of the quality and safety of food products, materials and articles - a document wherein the manufacturer attests the conformity of the quality and safety of each batch of food products, materials and articles to the requirements of normative or technical documents;

normative documents - state standards, sanitary and veterinary rules and norms establishing certain requirements to the quality and safety of food products, materials and

articles, to control over their quality and safety, to the conditions of their manufacture, storage, carriage, realization and use, utilization or destruction of low-quality or dangerous food products, material and articles;

technical documents - documents in accordance with which the manufacture, storage, carriage and realization of food products, materials and articles (specifications, technological instructions, formulations and others) are carried out;

turnover of food products, materials and articles - purchase and sale (including export and import) and other methods of transfer of food products, materials and articles (hereinafter, realization), their storage and carriage;

falsified food products, materials and articles - food products, materials and articles intentionally changed (counterfeit) and/or having latent properties and quality, information about which is knowingly incomplete or unreliable;

identification of food products, materials and articles - activity in the establishment of the conformity of certain food products, materials and articles to the requirements of normative or technical documents and to the information on the food products, materials and on the articles contained in the documents attached thereto and on the labels;

utilization of food products, materials and articles - use of low-quality and dangerous food products, materials and articles for purposes other than the ones for which the food products, materials and articles are designed and for which they are normally used.

Article 2. Legal Regulation of Relations in the Field of Ensuring the Quality and Safety of Food Products

The legal regulation of relations in the field of ensuring the quality and safety of food products shall be carried out by this Federal Law, other federal laws and other normative legal acts of the Russian Federation adopted in accordance therewith, and also by laws and other normative legal acts of the entities of the Russian Federation.

Federal laws, laws of the entities of the Russian Federation and other normative legal acts adopted in accordance therewith in the part concerning the ensuring of the quality and safety of food products must not contain any norms that are contrary to this Federal Law.

If an international treaty of the Russian Federation establishes any rules other than those stipulated by the legislation of the Russian Federation in the field of ensuring the quality and safety of food products, then the rules of the international treaty shall apply.

Article 3. Turnover Capacity of Food Products, Materials and Articles

1. In the turnover there may be food products, materials and articles that conform to the requirements of the normative documents and which have passed state registration in the procedure established by this Federal Law.

2. There may not be in turnover any food products, materials and articles which:

do not conform to the requirements of the normative documents;

have patent signs of law quality causing no doubts with the representatives of the bodies exercising the state supervision and control in the field of ensuring the quality and safety of food products (hereinafter, the bodies of state supervision and control) in the checking of such products, materials and articles;

have no certificates of the quality and safety of food products, materials and articles, documents of the manufacturer or supplier of food products, materials and articles confirming their origin, in whose respect there is no information about state registration and the confirmation of their conformance to the requirements of normative documents (food products, materials and articles that are subject to the state registration and the obligatory confirmation of the conformance;

do not conform to the submitted information and in whose respect there are reasonable suspicions that they are falsified;

have no established application time (for food products, materials and articles in whose respect the establishment of application time is obligatory) or whose application time has expired;

have no marking containing data stipulated by the law or the state standard, or in whose respect there is no such information.

Such food products, materials and articles shall be declared low-quality and dangerous and shall not be subject to realization, they shall be utilized or destroyed.

Article 4. Ensuring of the Quality and Safety of Food Products, Materials and Articles

The quality and safety of food products, materials and articles shall be ensured by means of:

the application of measures of state regulation in the field of ensuring the quality and safety of food products, materials and articles;

the conduct by citizens, including individual businessmen, and by juridical persons exercising activity in the manufacture and turnover of food products, materials and articles, of organisational, agrochemical, veterinary, technological, engineering-technical, sanitary-and-epidemiological and phytosanitary arrangements in the fulfilment of the requirements of normative documents on food products, materials and articles, to the conditions of their manufacture, storage, carriage and realization;

the conduct of production control over the quality and safety of food products, materials and articles, over the conditions of their manufacture, storage, carriage and realization, and over the introduction of systems of control of the quality of food products, materials and articles (hereinafter, quality systems);

the application of measures for deterring violations of this Federal Law, including the requirements of normative documents, and also measures of civil law, administrative and criminal responsibility to persons guilty of the commission of the said violations.

Federal Law No. 122-FZ of August 22, 2004 amended Article 5 of this Federal Law. The amendments shall enter into force from January 1, 2005

See the previous text of the Article

Article 5. Information about the Quality and Safety of Food Products, Materials and Articles

1. Individual businessmen and juridical persons exercising activity in the manufacture and turnover of food products, materials and articles, in the rendering of services in the retail trade in food products, materials and articles and in the sphere of public catering, must furnish to the buyers or consumers, and also to the bodies of the state supervision and control, exhaustive and reliable information about the quality and safety of food products, materials and articles and about the observance of the requirements of the normative documents in the manufacture and turnover of food products, materials and articles and the rendering of such services.

2. The federal executive body in charge of the state supervision in the field of standardization and certification, federal executive body in the field of the state sanitary and epidemiological supervision, federal executive body in the field of the state veterinary supervision shall furnish the bodies of state power, citizens (including individual businessmen) and juridical persons with information about the quality and safety of food products, materials and articles, about the observance of the requirements of normative documents in the manufacture and turnover of food products, materials and articles, about the rendering of services in the sphere of the retail trade in food products, materials and articles, and in the sphere of public catering, about the state registration of food products, materials and articles, about the confirmation of their conformity to the requirements of normative documents, and also

about normative documents and the measures for preventing the realization of low-quality and dangerous food products, materials and articles.

Federal Law No. 122-FZ of August 22, 2004 amended the title of Chapter II of this Federal Law. The amendments shall enter into force from January 1, 2005
See the previous text of the title

Chapter II. Powers of the Russian Federation in the Field of Ensuring the Quality and Safety of Food Products

Federal Law *No. 199-FZ of December 31, 2005 amended Article 6 of this Federal Law. The amendments shall* enter into force *from January 1, 2006*
See the previous text of the Article

Article 6. Powers of the Russian Federation in the Field of Ensuring the Quality and Safety of Food Products

1. The powers of the Russian Federation in the field of ensuring the quality and safety of food products shall comprise:

the elaboration and conduct of a single state policy in the Russian Federation;

the adoption of federal laws and other normative legal acts of the Russian Federation;

the elaboration and realization of federal targeted and scientific-technical programs for ensuring the quality and safety of food products, materials and articles;

state standardization in the field of ensuring the quality and safety of food products, materials and articles;

the organisation and carrying out of the state registration of food products, materials and articles;

the organisation and carrying of obligatory certification of certain types of food products, materials and articles, and also of services rendered in the retail trade in food products, and in the sphere of public catering and quality systems;

the organisation and conduct of state supervision and control;

the carrying out of international cooperation of the Russian Federation;

the carrying out of other powers stipulated by the legislation of the Russian Federation.

2. The state power bodies of the subjects of the Russian Federation shall be entitled to participate in the exercise of powers of the Russian Federation in the area of ensuring the quality and safety of food products by way of the following:

adoption in compliance with the federal laws of laws and other normative legal acts of the subjects of the Russian Federation;

development, endorsement and implementation of regional programmes of ensuring the quality and safety of food products;

exercise, jointly with the authorised federal executive bodies, of control and supervision over the quality and safety of food products.

Article 7. Abolished from January 1, 2005.
See the text of Article 7

Article 8. Abolished from January 1, 2005.
See the text of Article 8

Chapter III. State Regulation in the Field of Ensuring

Federal Law No. 122-FZ of August 22, 2004 amended Article 9 of this Federal Law. The amendments shall enter into force from January 1, 2005
See the previous text of the Article

Article 9. State Standardization in the Field of Ensuring the Quality and Safety of Food Products, Materials and Articles

1. The requirements to the quality of food products, materials and articles, to ensuring their safety, to packing, marking and productional control over the quality and safety of food products, materials and articles, to the procedures for the estimation and confirmation of their conformity to the requirements of normative documents, the methods of their testing and identification, and also to technical documents and quality systems, shall be established by relevant state standards.

2. The requirements to the nutritive value of food products, to the safety of food products, materials and articles, to the safety of the conditions of their development, setup for production, manufacture and turnover, to the safety of the services rendered in the sphere of the retail trade in food products, materials and articles and in the sphere of public catering, shall be established by relevant sanitary rules and norms.

The requirements to veterinary safety with respect to certain food products and to the veterinary safety of the conditions of their procurement, manufacture and turnover, shall be established by relevant veterinary rules and norms.

The said requirements are based on the results of the scientific investigations of the nutrition and the state of the health of the population, the revelation and estimation of the degree of hazard of the properties of food products, materials and articles and of the risk of infliction of damage to human health due to the use of food products, materials and articles, and also of the social and economic consequences of the introduction of such requirements.

3. The state standards, the sanitary and veterinary rules and norms shall be approved by the federal body of executive power in charge of the state supervision in the field of standardization and certification, by the federal body of executive power in charge of the state sanitary-and-epidemiological supervision and the federal body of executive power in charge of the state veterinary supervision in accordance with their competence and in the procedure established by the legislation of the Russian Federation.

4. The requirements to the quality and safety of food products, materials and articles established by the state standards and sanitary and veterinary rules and norms shall be obligatory for citizens (including individual businessmen) and juridical persons exercising activity in the manufacture and turnover of food products and in the rendering of services in the retail trade in food products, materials and articles and in the sphere of public catering.

Federal Law No. 122-FZ of August 22, 2004 amended Article 10 of this Federal Law. The amendments shall enter into force from January 1, 2005
See the previous text of the Article

Article 10. State Registration of Food Products, Materials and Articles

Provisions of Item 1 of Article 10 of the present Federal Law shall enter into force from the day of official publication of the corresponding normative acts, approved by the Government of the Russian Federation
According to Decision of the Government of the Russian Federation No. 988 of December 21, 2000 (in the wording of Decision of the Government of the Russian Federation No. 90 of

February 11, 2003), the state registration of new foodstaffs, materials and articles should be effective from January 1, 2004

1. New food products, materials and articles manufactured in the Russian Federation and food products, materials and articles being first imported into the territory of the Russian Federation shall be subject to state registration.

Imported food products, materials and articles shall be subject to state registration prior to their importation onto the territory of the Russian Federation.

See Administrative Regulations *of the Federal Service for Supervision in the Area of the Human Rights Protection and of the Welfare of Man on the Fulfilment of the State Function for the State Registration of Chemical and Biological Substances and of Preparations Based on Them, Potentially Dangerous for Man, Which Are Introduced into Production for the First Time and Have Not Been Used Earlier (Except Medicines); of the Individual Kinds of Products, Presenting Potential Danger for Man (Except Medicines); of the Individual Kinds of Products, Including Foodstuffs, Imported to the Territory of the Russian Federation for the First Time approved by the* Order *of the Ministry of Public Health and Social Development of the Russian Federation No. 657 of October 19, 2007*

2. The state registration of food products, materials and articles shall include:

an expert examination of the documents that are submitted by the manufacturer or the supplier of food products, materials and articles and which confirm their conformity to the requirements of normative documents, the conditions of manufacture or deliveries of food products, materials and articles, and also of the results of their tests conducted if necessary;

the entry of food products, materials and articles and their manufacturers or suppliers in the State Register of Food Products, Materials and Articles Permitted for Manufacture on or Importation onto the Territory of the Russian Federation and for Their Realization;

the issuance to the applicants of certificates on state registration of food products, materials and articles entitling their manufacture on or importation onto the territory of the Russian Federation and their turnover.

Federal Law *No. 160-FZ of July 23, 2008 amended Item 3 of Article 10 of this Federal Law. The amendments shall* enter into force *from January 1, 2009*

3. The state registration of food products, materials and articles and the keeping of the State Register of Food Products, Materials and Articles Permitted for Manufacture on or Importation onto the Territory of the Russian Federation and Their Turnover shall be carried out by the authorized federal body of executive power in charge of the state sanitary-and-epidemiological supervision jointly with the authorized federal body of executive power for state veterinary supervision in accordance with the Regulations approved by the Government of the Russian Federation.

See also Regulations *on the State Register and the Informational System for Recording the Products, Substances and Preparations (Except for Medicines), Which Have Passed the State Registration in the Federal Service for Supervision in the Area of Protection of Consumers' Rights and Human Welfare, approved by* Order *of the Federal Service for Supervision in the Area of Protection of Consumers' Rights and Human Welfare No. 13 of September 9, 2004*

4. The state registration of several types of food products, materials and articles under the same name, as well as multiple registration of one and the same type of food products, materials

and articles under the same name or under different names, shall be impermissible.

Federal Law *No. 15-FZ of January 10, 2003 excluded Article 11 of this Federal Law*

~~Article 11. Peculiarities of the Licensing of Certain Types of Activity in the Manufacture and Turnover of Food Products, the Wholesale Trade with Food Products and the Rendering of Services in the Sphere of Public Catering~~

~~1. Certain types of activity in the manufacture and turnover of food products, wholesale trade with food products and the rendering of services in the sphere of public catering shall be subject to licensing in accordance with~~ federal law.

~~2. An obligatory condition for the issuance of licences for the exercise of activity in the manufacture and turnover of food products, licences for wholesale trade with food products and licences for the rendering of services in the sphere of public catering shall apply to applicants of:~~

~~a conclusion of the state sanitary-and-epidemiological service of the Russian Federation attesting the conformity of activity in the manufacture and turnover of food products to the requirements of sanitary rules and norms;~~

~~a conclusion of the state veterinary service of the Russian Federation attesting the conformity of activity in the manufacture and turnover of certain food products to the requirements of veterinary rules and norms;~~

~~a conclusion of the authorised federal body of executive power for state control on trade attesting the conformity of activity in the wholesale trade in food products and the rendering of services in the sphere of public catering to the requirements of the rules for sale of food products and the rules for the rendering of services in the sphere of public catering.~~

~~3. A violation by an individual businessman or by a juridical person exercising activity in the manufacture and turnover of food products, in the wholesale trade in food products and in the rendering of services in the sphere of public catering, of licence requirements and conditions, which may entail infliction of damage to human life and health, and also non-fulfilment by an individual businessman or a juridical person of an order of an official of the body of state supervision and control to remove the revealed violation, shall be a ground for suspending the effect of the licence in the procedure established by federal law.~~

~~A repeated or gross violation by an individual businessman or by a juridical person of the licence requirements and conditions shall be a ground for the body of the state supervision and control to send an application to court for cancellation of the licence.~~

Article 12. Estimation and Confirmation of Conformity to the Requirements of Normative Documents, of Food Products, Materials and Articles, and Services Rendered in the Retail Trade in Food Products and in the Sphere of Public Catering, and Also of Quality Systems

1. Certain realisable types of food products, materials and articles, and services rendered in the retail trade in food products and in the sphere of public catering, and also quality systems, shall be subject to estimation and confirmation of the conformity to the requirements of normative documents.

Federal Law *No. 160-FZ of July 23, 2008 amended Item 2 of Article 12 of this Federal Law. The amendments shall* enter into force *from January 1, 2009*

2. The conformity of food products, materials and articles, whose list shall be approved by the Government of the Russian Federation, to the requirements of normative documents may be confirmed by their manufacturers by way of filing the conformity declarations in the procedure established by the legislation of the Russian Federation.

Federal Law *No. 160-FZ of July 23, 2008 amended Item 3 of Article 12 of this Federal Law. The amendments shall* enter into force *from January 1, 2009*

3. Certain types of food products, materials and articles, services rendered in the retail trade in food products and in the sphere of public catering, and also quality systems, shall be subject to the estimation and confirmation of their conformity to the requirements of normative documents by way of obligatory certification.

See the Rules *for Certification of Retail Trade Services, approved of by* Decision *of the State Committee for Standardization and Metrology of the Russian Federation No. 61 of August 22, 2000*

In the selection of food products, materials and articles the confirmation of conformity to the requirements of normative documents of which shall be carried out by way of obligatory certification, there must be taken into consideration the degree of hazard for human health of food products, materials and articles, and the conditions of their manufacture and turnover. The list of food products, materials and articles and articles that are subject to obligatory certification shall be approved by the Government of the Russian Federation.

4. The organisation and carrying out of the obligatory certification of certain types of food products, materials and articles, and also services rendered in the retail trade in food products and in the sphere of public catering, and quality systems, shall be carried out by federal bodies of executive power authorized by the Government of the Russian Federation.

See Regulations *on the Accreditation of Organisations Pursuing the Activity of Assessing the Compliance of Products, Manufacturing Processes and Services with Established Quality and Safety Standards, endorsed by* Decision *of the Government of the Russian Federation No. 514 of July 6, 2001*

5. The procedure for the carrying out of obligatory certification of certain types of food products, materials and articles, and services rendered in the retail trade in food products and in the sphere of public catering, and also of quality systems, shall be determined by relevant authorized federal bodies of executive power on the basis of the regulations approved by the Government of the Russian Federation, on the conduct of the obligatory certification of such food products, materials and articles, services and quality systems.

6. With respect to food products, materials and articles which are not subject to obligatory certification and to the confirmation of their conformity to the requirements of normative documents by way of filing a conformity declaration, individual businessmen and juridical persons exercising activity in the manufacture and turnover of such food products, materials and articles may conduct their voluntary certification in the procedure established by the legislation of the Russian Federation.

Federal Law *No. 45-FZ of May 9, 2005 amended Item 7 of Article 12 of this Federal Law. The amendments shall* enter into force *upon the expiry of ninety days from the* official publication *of said Federal Law*
See the previous text of Item 7

7. In the case that a manufacturer of certified food products, materials and articles, a manufacturer having a quality system conformity certificate, a performer of a certified service rendered in the sphere of the retail trade in food products or in public catering violate any

requirements established by normative documents, the body that issued the relevant certificate must suspend the effect of the certificate for the period of the removal of the violations revealed, or if it is impossible to remove the violations, cancel the effect of the certificate.

In the case that such violations are committed by a manufacturer that has filed a conformity declaration, the manufacturer must immediately suspend the manufacture of food products, materials and articles, terminate the validity of the declaration by withdrawing it and inform about the termination of the validity of declaration the body that registered it, and also the bodies of the state supervision and control at the location of the manufacturer.

Federal Law No. 122-FZ of August 22, 2004 amended Article 13 of this Federal Law. The amendments shall enter into force from January 1, 2005
See the previous text of the Article

Article 13. State Supervision and Control in the Field of Ensuring the Quality and Safety of Food Products

Federal Law *No. 266-FZ of December 30, 2006 amended Item 1 of Article 13 of this Federal Law. The amendments* shall enter into force *from January 1, 2007*
See the Item in the previous wording

1. State supervision and control in the field of ensuring the quality and safety of food products shall be exercised by the federal executive body in charge of the state sanitary-and-epidemiological supervision of the Russian Federation, federal executive body in charge of the state veterinary supervision of the Russian Federation, federal bodies of executive power in the field of state supervision and control over the quality and safety of grain and products of its processing, the federal executive body in charge of the state control over trade, the quality of goods and services and the protection of rights of consumers of the Russian Federation, as well as by the bodies exercising the state supervision in the field of standardization and certification.

State supervision and control over foodstuffs, materials and articles brought into the territory of the Russian Federation shall be carried out in the specially equipped crossing points intended for these purposes across the State Border of the Russian Federation. The list of such crossing points shall be determined in the order prescribed by the Government of the Russian Federation.

2. The powers of the federal executive bodies exercising the state supervision and control in the field of ensuring the quality and safety of food products shall be established by the Government of the Russian Federation.

See the Regulations *on the state supervision and control in the field of securing the quality and safety of food products, endorsed by* Decision *of the Government of the Russian Federation No. 987 of December 21, 2000*

3. The federal body of executive power in the field of defence, the federal body of executive power in the field of internal affairs, the federal body of executive power in the field of security, the federal body of executive power in the field of supervision in the field of transport shall exercise control in accordance with their competence over the quality and safety of food products, materials and articles, and also services rendered in trade of food products, materials and articles and in public catering.

Article 14. Monitoring of the Quality and Safety of Food Products and of the Health of the Population

1. For the purpose of determining the priority directions of state policy in ensuring the quality and safety of food products, the protection of the health of the population, and also for the purpose of elaborating the measures for preventing delivery to the consumer market of low-quality and dangerous food products, materials and articles, the bodies of state supervision and control, jointly with the bodies of executive power of the entities of the Russian Federation, shall organise and conduct the monitoring of the quality and safety of food products and of the health of the population.

Federal Law No. 160-FZ of July 23, 2008 amended Item 2 of Article 14 of this Federal Law. The amendments shall enter into force from January 1, 2009

2. The monitoring of the quality and safety of food products and of the health of the population shall be conducted in accordance with the regulations approved by the Government of the Russian Federation.

See Regulations on the monitoring of quality, safety of food-stuff products and health of the population, approved by Decision of the Government of the Russian Federation No. 883 of November 22, 2000

Chapter IV. General Requirements to Ensuring the Quality and Safety of Food Products

Article 15. Requirements to Ensuring the Quality and Safety of Food Products

1. Food products designed for realisation must satisfy the physiological needs of a human being by the necessary substances and energy, meet the requirements normally set for food products concerning the organoleptic and physicochemical indices and conform to the requirements established by normative documents for the permissible content of chemical (including radioactive) and biological substances and their compounds, and microorganisms hazardous to the health of the present and future generations.

2. The nutritive value of children's foods must conform to the functional state of the organism of a child with regard to his or her age. Children's foods must be safe for the health of a child.

3. Dietary foods must have some properties enabling the use of such products for medicinal and prophylactic nutrition of a human beings in accordance with the requirements established by the federal body of executive power in the field of public health, to the organisation of dietary nutrition and be safe for human health.

Article 16. Requirements to Ensuring the Quality and Safety of New Food Products, Materials and Articles in Their Development and Setup for Production

1. In the elaboration of new food products, materials and articles, new technological processes of their manufacture, packing, storage, carriage and realization, individual businessmen and juridical persons must substantiate the requirements to the quality and safety of such food products, materials and articles, to their packing, marking and the information about such food products, materials and articles, to the preservation of the quality and safety of such food products, materials and articles in their manufacture and turnover, elaborate programs of the productional control over the quality and safety of such food products, materials and articles, the methods of their testing, and also establish the application time for such food products, materials and articles.

The application time of food products, materials and articles shall be established with

respect to such food products, materials and articles whose quality, upon the expiry of a certain period from the moment of their manufacture, deteriorates, which acquire certain properties that are hazardous to human health and in this connection lose their applicability for use as designed.

2. The indices of the quality and safety of new food products, materials and articles, their application time, requirements to their packing, marking, information about such food products, materials and articles, to the conditions for the manufacture and turnover of such food products, materials and articles, to the programs of productional control over their quality and safety, methods of their testing, and ways of the utilization or destruction of low-quality and dangerous food products, materials and articles must be included in the technical documents.

The drafts of the technical documents and the pilot samples of new food products, materials and articles shall be subject to a sanitary and epidemiological expert examination.

See Procedure for Organizing and Carrying Out Sanitary-Epidemiological Expert Examinations, Inspections, Tests and Studies, and for Making Toxicology, Hygiene and Other Kinds of Estimates approved by Order of the Federal Service of Supervision over Consumer Rights Protection and Man's Welfare No. 224 of July 19, 2007

The drafts of the technical documents and the pilot samples of new food products manufactured from food raw materials of animal origin shall, in addition, be subject a veterinary and sanitary expert examination.

The said drafts may be approved by the manufacturer only upon the receipt of the conclusions of the state sanitary-and-epidemiological service of the Russian Federation or the state veterinary service of the Russian Federation attesting the conformity of such food products, materials and articles to the requirements of the sanitary or veterinary rules and norms, and also safety for human health.

The requirements of the approved technical documents shall be obligatory for individual businessmen and juridical persons exercising the activity in the manufacture and turnover of concrete types of food products, materials and articles.

3. New food products, materials and articles shall be permitted for manufacture after their state registration according to the procedure established by Article 10 of this Federal Law.

Article 17. Requirements to Ensuring the Quality and Safety of Food Products, Materials and Articles in Their Manufacture

1. The manufacture of food products, materials and articles should be carried out in accordance with the technical documents, while observing the requirements of sanitary and veterinary rules and norms.

The manufacturer of food products, materials and articles shall, for the purpose of ensuring their quality and safety, elaborate and introduce quality systems in conformity with the requirements of state standards.

2. For the manufacture of food products food raw materials must be used whose quality and safety conform to the requirements of normative documents.

In the manufacture of food raw materials it shall be permissible to use fodder additives, animal growth stimulators (including hormonal preparations), medications, pesticides and agrochemicals that have passed a sanitary and epidemiological expert examination and state registration according to the procedure established by the legislation of the Russian Federation.

Food raw materials of animal origin shall be permissible for the manufacture of food products only after the carrying out of the veterinary and sanitary expert examination and receipt by the manufacturer of the conclusion of the state veterinary service of the Russian Federation attesting the conformity of food raw materials of animal origin to the requirements of the veterinary rules and norms.

3. In the manufacture of children's foods and dietary foods it shall be impermissible to use food raw materials manufactured with the use of fodder additives, animals growth stimulators (including hormonal preparations), certain types of medications, pesticides, agrochemical and any other substances and compounds hazardous to human health.

4. Food additives used in the manufacture of food products and biologically active additives must not cause any harm to human life and health.

In the manufacture of food products and also for consumption as food food additives and biologically active additives may be used that have passed state registration in the procedure established by Article 10 of this Federal Law.

5. Materials and articles used in the process of the manufacture of food products must conform to the requirements of normative documents on the quality and safety of such materials and articles.

In the manufacture of food products it shall be permissible to apply materials and articles that have passed state registration according to the procedure established by Article 10 of this Federal Law.

6. The manufacturer must check the quality and safety of each batch of products, materials and articles and hand over to the buyer, together with the food products, materials and articles, the certificate of quality and safety of food products, materials and articles.

The certificate of quality and safety of food products, materials and articles shall not be drawn up for products of public catering.

Federal Law *No. 160-FZ of July 23, 2008 amended Item 7 of Article 17 of this Federal Law. The amendments shall* enter into force *from January 1, 2009*

7. The conformity of food products, materials and articles, whose lists are approved by the Government of the Russian Federation, to the requirements of normative documents shall be confirmed by the conformity certificate or the conformity declaration and the conformity mark.

8. The manufacturer of food products, materials and articles must immediately suspend the manufacture of low-quality and dangerous food products, materials and articles for a period necessary for the removal of the causes that entailed the manufacture of such food products, materials and articles. If it is impossible to remove such causes, the manufacturer must stop the manufacture of low-quality and dangerous food products, materials and articles, withdraw them from turnover, while ensuring the return from the buyers and consumers of such food products, materials and articles, and organise according to the established procedure the carrying out of their expert examination, utilisation or destruction.

Article 18. Requirements to Ensuring the Quality and Safety of Food Products in Their Prepackaging, Packing and Marking

1. Food products must be prepackaged and packed in such ways that make it possible to ensure the preservation of quality and safety in their storage, carriage and realisation.

2. Individual businessmen and juridical persons carrying out the prepackaging and packing of food products must observe the requirements of normative documents to the prepackaging and packing of food products, their marking, and also to the materials used for the packing and marking of food products.

3. On the tags or labels or inserts of the packed food products, besides the information whose composition is determined by the legislation of the Russian Federation on the protection of the rights of consumers with regard to the types of food products, the following information must be indicated in the Russian language:

on the nutritive value (caloric value, content of proteins, fats, carbohydrates, vitamins, and macro and micro elements);

on the purpose and conditions of application (with respect to children's food, dietary foods

and biological active additives);

on the methods and conditions of the manufacture of precooked dishes (with respect to concentrates and half-finished food products);

on the conditions of storage (with respect to food products for which there are certain established requirements to the conditions of their storage);

on the date of manufacture and the date of packing of food products.

Article 19. Requirements to Ensuring of Quality and Safety of Food Products, Materials and Articles in Their Storage and Carriage

1. The storage and carriage of food products, materials and articles must be carried out in conditions ensuring the preservation of their quality and safety.

2. Individual businessmen and juridical persons carrying out the storage and carriage of food products, materials and articles must observe the requirements of normative documents to the conditions of the storage and carriage of food products, materials and articles and confirm the observance of such requirements with relevant entries in the shipping documents.

3. The storage of food products, materials and articles shall be permissible in specially equipped premises or structures, which must conform to the requirements of the building, sanitary and veterinary rules and norms.

4. For the carriage of food products, transport facilities must be used which are specially designed or specially equipped for such purposes and having sanitary certificates drawn up according to the established procedure.

5. In the case that in the storage or carriage of food products, materials and articles, a violation is committed which brings about the loss by food products, materials and articles, of relevant quality and the acquisition by them of hazardous properties, individual businessmen and juridical persons storing or carrying food products, materials and articles must inform the owners and recipients of the food products, materials and articles.

Such food products, materials and articles shall not be subject to realization and shall be sent for expert examination, in accordance with the results of which they shall be utilised or destroyed.

Article 20. Requirements to Ensuring the Quality and Safety of Food Products, Materials and Articles in Their Realization

1. In the realisation of food products, materials and articles, citizens (including individual businessmen) and juridical persons must observe the requirements of normative documents.

2. In retail trade it shall be impermissible to sell unprepackaged and unpacked food products, with the exception of certain types of food products a list of which is established by the federal body of executive power on trade in agreement with the federal body of executive power for the state sanitary and epidemiological supervision.

3. The realization at food markets of food products of non-industrial manufacture shall be permissible only after the conduct of the veterinary and sanitary expert examination and the receipt by the sellers of the conclusions of the state veterinary service of the Russian Federation attesting the conformity of such food products to the requirements of the veterinary rules and norms.

4. In the case that in the realization of food products, materials and articles a violation is committed bringing about the loss by the food products, materials and articles, of relevant quality and the acquisition by them of hazardous properties, citizens (including individual businessmen) and juridical persons carrying out the realization of food products, materials and articles must recall such food products, materials and articles from realization, ensure their withdrawal from consumers, send the low-quality and hazardous food products, materials and articles for expert examination, and organize their utilization or destruction.

Article 21. Requirements to Ensuring the Quality and Safety of Food Products, Materials and Articles Which Are Importated onto the Territory of the Russian Federation

1. The quality and safety of food products, materials and articles which are imported onto the territory of the Russian Federation must correspond to the requirements of normative documents.

2. The obligations of manufacturers and suppliers in the observance of requirements of normative documents with respect to food products, materials and articles which are imported onto the territory of the Russian Federation shall be essential conditions of the contract for delivery.

3. It shall be prohibited to import onto the territory of the Russian Federation any food products, materials and articles that have not passed state registration according to the procedure established in Article 10 of this Federal Law, and also any food products not having the documents attesting the conformity of the quality and safety of such food products, materials and articles to the requirements of normative documents.

4. At the checkpoints across the state border of the Russian Federation and at the points of the customs clearance of food products, materials and articles which are imported onto the territory of the Russian Federation, officials carrying out state sanitary and epidemiological supervision and the state phytosanitary control shall, in accordance with their competence, conduct an inspection of such food products, materials and articles and a check of their shipping documents, and shall take a decision on the possibility of the drawing up of the importation of such food products, materials and articles onto the territory of the Russian Federation.

In the case that any food products, materials and articles which are imported onto the territory of the Russian Federation raise with the officials carrying out state sanitary and epidemiological supervision, state veterinary supervision and state phytosanitary control any justified doubts about the safety of such food products, materials and articles, the said officials shall take a decision on a temporary suspension of the drawing up of the importation of such food products, materials and articles onto the territory of the Russian Federation.

In the case that any food products, materials and articles which are imported onto the territory of the Russian Federation are declared hazardous, the officials carrying out state sanitary and epidemiological supervision, state veterinary supervision and state phytosanitary control shall prohibit the importation of such food products, materials and articles onto the territory of the Russian Federation and shall make a note in their shipping documents to the effect that such food products, materials and articles are hazardous to human health and are not subject to realization.

The owner of dangerous food products, materials and articles must export them from the territory of the Russian Federation within ten days.

In the case that any dangerous food products, materials and articles are not exported from the territory of the Russian Federation within the period established by paragraph four of this Item, they shall be confiscated in accordance with the legislation of the Russian Federation and shall be sent for expert examination, in accordance with the results of which they shall be utilized or destroyed.

Article 22. Requirements to the Organization and Carrying out of Productional Control over the Quality and Safety of Food Products, Materials and Articles

1. Individual businessmen and juridical persons carrying out activity in the manufacture and turnover of food products, materials and articles must organise and conduct productional control over their quality and safety, and over the observance of the requirements of normative and technical documents on the conditions of the manufacture and turnover of the food products, materials and articles.

2. Productional control over the quality and safety of food products, materials and articles shall be carried out in accordance with the program of productional control, which program shall be elaborated by an individual businessman or a juridical person on the basis of state standards and technical documents. The said program shall determine the procedure for the carrying out of productional control over the quality and safety of food products, materials and articles, the methods of such control and the methods of checking the conditions of their manufacture and turnover.

Article 23. Requirements to Workers Carrying Out Activity in the Manufacture and Turnover of Food Products

1. Workers engaged in works that are connected with the manufacture and turnover of food products or with the rendering of services in the retail trade in food products, materials and articles and in public catering, and in the performance of which the workers come into direct contact with food products, materials and articles, shall undergo preliminary pre-employment and periodical medical examinations, and also hygienic training in accordance with the legislation of the Russian Federation.

2. Persons having or suspected of having infectious diseases, persons who have had contact with infected persons, or persons who are carriers of infecting agents that may, in connection with the peculiarities of the manufacture and turnover of food products, materials and articles, present a danger of spreading such diseases, and also workers who have not undergone any hygienic training, shall not be admitted to any works in the performance of which there is direct contact of workers with food products, materials and articles.

Article 24. Requirements to the Withdrawal from Turnover of Low Quality and Dangerous Food Products, Materials and Articles

1. Low-quality and dangerous food products, materials and articles shall be subject to withdrawal from turnover.

The owner of low-quality and/or dangerous food products, materials and articles must withdraw them from turnover independently or on the basis of an order of the bodies of state supervision and control.

2. In the case that an owner of low-quality and/or dangerous food products, materials and articles has not taken any measures for their withdrawal from turnover, such food products, materials and articles shall be confiscated according to the procedure established by the legislation of the Russian Federation.

Article 25. Requirements to the Conduct of Expert Examination and to the Utilization or Destruction of Low-Quality and Dangerous Food Products, Materials and Articles Withdrawn from Turnover

1. Low-quality and dangerous food products, materials and articles that have been withdrawn from turnover shall be subject to relevant expert examination (sanitary and epidemiological, veterinary - sanitary, merchandising and other) to be conducted by the bodies of state supervision and control in accordance with their competence, for the purpose of determining the possibility of the utilisation or destruction of such food products, materials and articles.

Food products, materials and articles whose origin cannot be confirmed and which have manifest signs of inferior quality and present, in this connection, a direct threat to human life and health, shall be subject to utilization or destruction without conducting any expert examination. Prior to the utilisation or destruction of such food products, materials and articles their owner must, in the presence of a representative of the body of state supervision and control, change the properties of such food products, materials and articles in any available and reliable way excluding the possibility of their further use for their proper purpose.

2. Low-quality and dangerous food products, materials and articles shall, for a period necessary to conduct their expert examination, utilisation or destruction, be sent for temporary storage, the conditions of which exclude the possibility of access to such food products, materials and articles.

Low-quality and dangerous food products, materials and articles that are being stored temporarily shall be subject to strict accounting. The responsibility for the safekeeping of such food products, materials and articles shall be borne by their owner.

3. On the basis of the results of the expert examination of low-quality and dangerous food products, materials and articles the relevant body of state supervision and control shall take the decision on their utilization or destruction.

The owner of low-quality and/or dangerous products, materials and articles shall select the ways and conditions for their utilization or destruction in accordance with the requirements of normative or technical documents and shall agree with the body of the state supervision and control which rendered the decision on the utilization or destruction of such food products, materials and articles, the ways and conditions of their utilization or destruction.

The possibility of using low-quality and/or dangerous food products as fodder for animals shall be agreed upon with the state veterinary service of the Russian Federation.

4. Expenses for the expert examination, storage, carriage, utilization or destruction of low-quality and dangerous food products, materials and articles shall be paid by their owner.

5. The owner of low-quality and dangerous food products, materials and articles must submit to the body of state supervision and control that rendered the decision on their utilization or destruction, a document or a copy thereof attested in the established procedure that confirms the fact of the utilization or destruction of such food products, materials and articles.

6. The bodies of state supervision and control which rendered the decision on the utilization or destruction of low-quality and/or dangerous food products, materials and articles must exercise control over their utilization or destruction in connection with the danger of the emergence and spreading of diseases and poisoning of human beings and animals, and also of the pollution of the environment.

Chapter V. Responsibility for Violation of This Federal Law

Federal Law *No. 196-FZ of December 30, 2001 abolished Article 26 of this Federal Law as of July 1, 2002*

Article 26. Administrative Responsibility for Violation of this Federal Law

1. Administrative responsibility shall be established for violation of this Federal Law in the following cases:

1) manufacture on or importation onto the territory of the Russian Federation of food products, materials and articles that have not passed state registration shall be punishable by a fine of five to twenty five minimum wages with or without the confiscation of such food products, materials and articles, by a fine on individual businessmen of twenty to forty minimum wages with or without the confiscation of such food products, materials and articles, by a fine on officials and on persons performing managerial functions to the extent of twenty five to fifty minimum wages, and by a fine on juridical persons to the extent of two hundred to five hundred minimum wages with or without the confiscation of such food products, materials and articles.

2) manufacture and turnover of food products, materials and articles and rendering of services in the retail trade in food products, materials and articles and in public catering with violation of the requirements of normative documents on quality and safety, to the conditions of the manufacture and turnover of food products, materials and articles, the rendering of such services and the productional control over their quality and safety, non-submission of documents attesting the conformity of the quality and safety of food products, materials and articles to the

requirements of normative documents, submission of incomplete or unreliable information about food products, materials and articles and on services rendered, and also non-fulfilment of the conditions of the utilization or destruction of low-quality and dangerous food products, materials and articles -

shall be punishable by a fine on citizens of ten to twenty five minimum wages, by a fine on individual businessmen of twenty five to forty minimum rates of the remuneration, or the imposition of a fine on officials and on persons performing managerial functions to the extent of thirty to fifty minimum wages, by a fine on juridical persons to the extent of three hundred to five hundred minimum wages;

3) manufacture and turnover of low-quality and dangerous food products, materials and articles, including in the rendering of services in the retail trade in food products, materials and articles and in public catering, and also manufacture of falsified food products, materials and articles and trade therein -

shall be punishable by a fine on citizens of twenty to twenty five minimum wages with or without the confiscation of such materials and articles, materials and articles, by a fine on individual businessmen of thirty to forty minimum wages with or without the confiscation of such food products, materials and articles, by a fine on officials and persons performing managerial functions of forty to fifty minimum wages, and by a fine on juridical persons of five hundred to a thousand minimum wages with or without the confiscation of such food products, materials and articles;

4) non-fulfilment of orders and decisions of the bodies of the state supervision and control -

shall entail be punishable by a warning or a fine on citizens of five to fifteen minimum wages, by a fine on individual businessmen of fifteen to forty minimum wages, and by a fine on officials and persons performing managerial functions of ten to forty minimum wages.

2. The measures of administrative sanction for violation of this Federal Law shall be applied by the bodies of state supervision and control within the limits of their powers according to the procedure established by the legislation of the Russian Federation.

3. The application of measures of administrative sanction shall not release a guilty person from the duty to remove a committed violation and to compensate for the damage caused to the life, health and property of a citizen or to the property of a juridical person.

4. The appeal of the actions of officials of the bodies of the state supervision and control in the application of measures of administrative sanction shall be carried out in accordance with the legislation of the Russian Federation.

Article 27. Criminal Responsibility for Violation of This Federal Law

A violation of this Federal Law that has brought about the occurrence of a disease or poisoning or the death of a human being as a result of the consumption of low-quality and/or dangerous food products shall entail criminal responsibility in accordance with the legislation of the Russian Federation.

Article 28. Civil-Law Responsibility for Violation of This Federal Law

1. Individual businessmen and juridical persons carrying out activity in the turnover of food products, materials and articles, and also the rendering of services in public catering shall bear responsibility for violation of this Federal Law in accordance with civil legislation.

2. Damage caused to the life, health or property of a citizen or to the property of a juridical person as a consequence of defects of food products, materials and articles, and also of defects of services rendered in public catering concerning their quality and safety shall be subject to compensation in accordance with civil legislation.

Article 29. Responsibility of Officials of the Bodies of State Supervision and Control

Officials of the bodies of state supervision and control shall bear responsibility for improper discharge of their duties, and also for concealment of any facts bringing about a threat to human life and health, in the procedure established by the legislation of the Russian Federation.

Chapter VI. Final Provisions

Article 30. The Putting into Effect of This Federal Law

1. This Federal Law shall be put into effect as of the day of its official publication, with the exception of the provisions of Item 1 of Article 10 of this Federal Law, which shall be put into effect as of the day of the official publication of relevant normative legal acts approved by the Government of the Russian Federation.

Federal Law *No. 151-FZ of December 5, 2005 amended Item 2 of Article 30 of this Federal Law*

See the previous text of the Item

2. The provisions of Articles 2 to 8 and Article 9 (with the exception of paragraph two of Item 2), Article 12 (with the exeption of the provisions concerning the assessment and confirmation of conformity to the requirements of normative documents of services rendered in the retail trade and in public catering), Article 13, Article 16, Items 1, 2 and 5 to 8 of Article 17, Items 1 and 2 of Article 18, Items 1 to 3 and 5 of Article 19, Items 1 and 4 of Article 20, and Articles 21 to 28 of this Federal Law shall be applicable also to perfumery and cosmetic products, agents and articles for oral hygiene, and to tobacco articles. The provisions of Article 10 of this Federal Law shall extend also to cosmetic products and facilities and articles for the hygiene of the mouth cavity.

3. To recommend the President of the Russian Federation to bring his normative legal acts into conformity with this Federal Law.

4. To assign to Government of the Russian Federation to elaborate the normative legal acts stipulated by this Federal Law and to bring its normative legal acts into conformity with this Federal Law.

Acting President
of the Russian Federation Vladimir Putin

Moscow, The Kremlin
No. 29-FZ
January 2, 2000

Verordnung Nr. 36 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 14. November 2001 „Über das Inkrafttreten der Sanitärvorschriften“ (mit Änderungen und Ergänzungen)

Verordnung Nr. 36 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 14. November 2001 „Über das Inkrafttreten der Sanitärvorschriften“

Mit Änderungen und Ergänzungen vom:

31. Mai und 20. August 2002, 15. April 2003, 25. Juni 2007, 18. Februar, 5. März, 21. und 23. Mai, 16. Juli, 1. und 10. Oktober und 11. Dezember 2008, 5. Mai und 8. Dezember 2009, 27. Januar, 21. April, 28. Juni, 10. August, 5. Oktober, 12. November und 27. Dezember 2010 sowie 11. April, 1. Juni und 6. Juli 2011.

Auf Grundlage des **Bundesgesetzes** Nr. 52-F3 „Über das sanitär-epidemiologische Wohlergehen der Bevölkerung“ vom 30. März 1999 und der per **Beschluss** Nr .554 der Regierung der Russischen Föderation vom 24. Juli 2000 verabschiedeten **Verordnung** zur staatlichen sanitär-epidemiologischen Normierung treffe ich folgende Anordnung:

1. Die vom Obersten staatlichen Sanitärarzt der Russischen Föderation am 6.11.2001 verabschiedeten **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Richtwerte** „Hygieneanforderungen bezüglich Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln. SanPiN 2.3.2.1078-01“ treten am 1. September 2002 in Kraft.

G. G. Onischtschenko

Am 22. März 2002 beim russischen Justizministerium registriert.
Registrierungsnummer 3326

GARANT:

Diese sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen treten am 1. September 2002 **in Kraft**.

2.3.2. Lebensmittelrohstoffe und Lebensmittel

Sanitär-epidemiologische Vorschriften und Richtwerte (SanPiN) 2.3.2.1078-01 „Hygieneanforderungen bezüglich Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln“ (verabschiedet durch den Obersten staatlichen Sanitärarzt der Russischen Föderation am 6. November 2001)

Mit Änderungen und Ergänzungen vom:

31. Mai und 20. August 2002, 15. April 2003, 25. Juni 2007, 18. Februar, 5. März, 21. und 23. Mai, 16. Juli, 1. und 10. Oktober und 11. Dezember 2008, 5. Mai und 8. Dezember 2009, 27. Januar, 21. April, 10. August und 5. Oktober 2010, 12. November und 27. Dezember 2010 sowie 11. April, 1. Juni und 6. Juli 2011.

Diese Regelungen werden am 1. September 2002 in Kraft gesetzt.

GARANT:

Die Ergebnisse des Expertengutachtens zu den vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Richtwerten sind dem **Abschlussbericht** des Ministeriums für Wirtschaftsentwicklung und Handel der Russischen Föderation vom 25. Juni 2012 zu entnehmen.

Gemäß **Verordnung** Nr. 8 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 5. März 2004 ist am 1. Juni 2004 die am 5. März 2004 durch den Obersten staatlichen Sanitärarzt der Russischen Föderation verabschiedete SanPiN 2.3.2.1842-04 „Ergänzungen und Änderungen Nr. 3 zu

SanPiN 2.3.2.1078-01 „Hygieneanforderungen bezüglich Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln““ in Kraft getreten.

Schreiben N 07/3811-JuD des Justizministeriums der Russischen Föderation vom 13. April 2004 zufolge wurde besagter Verordnung die staatliche Registrierung verweigert (diese Information wurde in der Wochenbeilage Nr. 16 zur Zeitung „Utschet. Nalogi. Prawo“ - „Ofizialnye Dokumenty“ („Rechnungswesen. Steuern. Recht“ - „Offizielle Dokumente“) vom April 2004 veröffentlicht)

I. Anwendungsbereich

1.1. Die sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Richtwerte „Hygieneanforderungen bezüglich Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln“ (im Folgenden Sanitärvorschriften) legen Hygienerichtwerte in Bezug auf Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln für den Menschen sowie Anforderungen an die Einhaltung besagter Richtwerte bei Herstellung, Einfuhr und Inverkehrbringen von Lebensmitteln fest.

1.2. Die vorliegenden Sanitärvorschriften wurden auf Grundlage der Bundesgesetze **„Über das sanitär-epidemiologische Wohlergehen der Bevölkerung“** (Gesetzessammlung der Russischen Föderation, 1999, Nr. 14, Art. 1650), **„Über Qualität und Unbedenklichkeit von Lebensmitteln“** (Gesetzessammlung der Russischen Föderation, 2000, Nr. 2, Art. 150), **„Über die Strahlungssicherheit der Bevölkerung“** (Rossijskaja Gazeta vom 17. Januar 1996), **„Über den Schutz der Verbraucherrechte“** (Gesetzessammlung der Russischen Föderation, 1996, Nr. 3, Art. 140), **„Gesetzgeberische Grundlagen der Russischen Föderation zum Schutz der Gesundheit ihrer Bürger“** (Amtsblatt vom Kongress der Volksdeputierten der Russischen Föderation und des Obersten Rates der Russischen Föderation, 1993, Nr. 33, Art. 1318) sowie der **Verordnung** Nr. 554 der Regierung der Russischen Föderation „Über die Verabschiedung der Vorschrift zum Staatlichen sanitär-epidemiologischen Dienst der Russischen Föderation und der Vorschrift zur staatlichen sanitär-epidemiologischen Normierung“ vom 24. Juli 2000 (Gesetzessammlung der Russischen Föderation, 2000, Nr. 31, Art. 3295) erstellt.

1.3. Die Sanitärvorschriften gelten für im Bereich der Herstellung, der Einfuhr und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln tätige Bürger, Einzelunternehmer und juristische Personen, die Erbringung von Leistungen auf dem Gebiet des Lebensmitteleinzelhandels und der Gastronomie sowie für Organe und Behörden des für die staatliche sanitär-epidemiologische Aufsicht und Kontrolle zuständigen Staatlichen sanitär-epidemiologischen Dienstes der Russischen Föderation (im Folgenden Staatlicher Sanitärdienst).

1.4. Die Hygieneanforderungen an Materialien und Erzeugnisse, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, werden durch spezielle sanitär-epidemiologische Vorschriften und Richtwerte festgelegt.

GARANT:

Siehe **Hygienerichtwerte** GN 2.3.3.972-00 „2.3.3. Lebensmittelhygiene. Verpackung, Gefäße, Behälter, Geräte und andere Arten von Erzeugnissen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Grenzwerte für Ablagerungen von chemischen Stoffen durch Substanzen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen“ (verabschiedet durch den Obersten staatlichen Sanitärarzt der Russischen Föderation am 29. November 2000)

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 41 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 15. April 2003 werden in Abschnitt II der vorliegenden Verordnung Änderungen vorgenommen, die am 25. Juni 2003**in Kraft treten**.*

S. Text des Abschnitts in der letzten Fassung

II. Allgemeine Bestimmungen

2.1. Lebensmittel müssen den grundlegenden Nährstoff- und Energiebedarf des Menschen decken, den im Hinblick auf sensorische physikalisch-chemische Kennzahlen im Allgemeinen an Lebensmittel gestellten Anforderungen entsprechen und die in den normgebenden Dokumenten festgelegten Anforderungen hinsichtlich des zulässigen Gesamtgehalts an chemisch, radioaktiv und biologisch wirksamen Substanzen, Mikroorganismen und anderen biologischen Organismen, die für die Gesundheit jetziger und zukünftiger Generationen eine Gefahr darstellen, erfüllen.

2.2. Nährwert und Unbedenklichkeit auf dem Gebiet der Russischen Föderation hergestellter, eingeführter und im Umlauf befindlicher Lebensmittel müssen den Sanitärvorschriften entsprechen.

2.3. Die Herstellung, die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die nicht den in diesen Sanitärvorschriften festgelegten Anforderungen entsprechen, sind unzulässig.

2.4. Die Erfüllung dieser Sanitärvorschriften muss unter Ausarbeitung normgebender und technischer Dokumente zur Regelung von Fragen der Herstellung, der Einfuhr und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln erfolgen.

2.5. Bei der Entwicklung neuartiger Lebensmittel sowie neuer Verfahren zur Herstellung, Verpackung, Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen Einzelunternehmer und juristische Personen die entsprechenden Anforderungen an Qualität und Unbedenklichkeit und die Aufrechterhaltung von Qualität und Unbedenklichkeit dokumentieren, Programme zur Kontrolle von Qualität und Unbedenklichkeit bei der Herstellung und Methoden zur ihrer Überprüfung entwickeln und Haltbarkeitsdaten für diese Lebensmittel festlegen.

2.6. Die Vorlagen der entsprechenden technischen Dokumente werden dem hierfür **gesetzlich vorgesehenen** sanitär-epidemiologischen Gutachten unterzogen.

2.7. Die Herstellung neuer Lebensmittel auf dem Gebiet der Russischen Föderation und die erstmalige Einfuhr von Lebensmitteln auf das Gebiet der Russischen Föderation ist nur nach der hierfür **gesetzlich vorgesehenen** staatlichen Registrierung zulässig.

2.8. Importierte Lebensmittel unterliegen bis zu ihrer Einfuhr auf das Gebiet der Russischen Föderation einer staatlichen Registrierung.

2.9. Die Herstellung von Lebensmitteln muss den normgebenden und technischen Dokumenten entsprechen, und vom Hersteller muss ein Nachweis der Qualität und Unbedenklichkeit der Lebensmittel erbracht werden (im Folgenden Qualitäts- und Unbedenklichkeitsnachweis).

2.10. Für im Gastronomiebereich verwendete Lebensmittel muss kein Qualitäts- und Unbedenklichkeitsnachweis erbracht werden.

2.11. Um zu überprüfen, ob Lebensmittel und die Vorlagen der sie betreffenden technischen Dokumente die Sanitärvorschriften einhalten, werden den hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend sanitär-epidemiologische Gutachten durchgeführt.

2.12. Sehen die Sanitärvorschriften noch keine Anforderungen an Unbedenklichkeit und Nährwert konkreter neuer oder erstmals eingeführter Arten von Lebensmitteln vor, so werden im Rahmen des sanitär-epidemiologischen Gutachtens Anforderungen an derartige Erzeugnisse festgelegt, bei denen folgende Kennwerte Berücksichtigung finden:

- solche, die vom Hersteller des neuartigen Produkts in den Vorlagen zum normgebenden und/oder technischen Dokument festgelegt wurden;
- solche, die in den für Produkte mit ähnlicher Zusammensetzung und ähnlichen Eigenschaften geltenden Sanitärvorschriften festgelegt wurden;
- solche, die im Herkunftsland für das Produkt gelten;
- solche, die von internationalen Organisationen empfohlen werden.

2.13. Die Anforderungen an Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln werden in den standardisierten sanitär-epidemiologischen Abschlussbericht eingetragen, den die Organe und Behörden des Staatlichen Sanitärdienstes auf Grundlage der Ergebnisse des sanitär-epidemiologischen Gutachtens herausgeben.

2.14. Für pflanzliche Lebensmittelrohstoffe müssen Angaben zu den beim Anbau verwendeten Pestiziden, der Desinfektion zur Lagerung verwendeter Räume und Verpackungen, der Bekämpfung von Lebensmittelschädlingen und dem Datum ihrer letztmaligen Verarbeitung gemacht werden.

Für tierische Lebensmittelrohstoffe müssen Angaben zu möglicherweise bei der Bekämpfung von Ektoparasiten oder Vieh- und Geflügelerkrankungen sowie zur Desinfektion von Vieh- und Geflügelställen und Wasserkulturen zur Fischzucht verwendeten Pestiziden gemacht werden. Hierbei ist die Bezeichnung des Pestizids und das Datum seiner letztmaligen Anwendung anzugeben.

2.15. Die Einfuhr, die Verwendung und das Inverkehrbringen von pflanzlichen und tierischen Lebensmittelrohstoffen, zu denen keine Informationen über die bei der Herstellung verwendeten Pestizide vorliegen, ist unzulässig.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 30 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 23. Mai 2008 wird eine neue Fassung von Ziff. 2.16 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften festgelegt, die am 1. Januar 2010 **in Kraft tritt**.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

2.16. Zum Abfüllen und Verpacken von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln müssen Materialien, für die der Kontakt mit Lebensmitteln gestattet ist, in einer Art und Weise verwendet werden, durch die Qualität und Unbedenklichkeit bei Lagerung, Transport und Veräußerung, auch bei verlängerter Haltbarkeit, gewährleistet bleiben.

2.17. Einzelunternehmer und juristische Personen, die Lebensmittel herstellen oder in Verkehr bringen oder Dienstleistungen im Bereich des Lebensmitteleinzelhandels oder der Gastronomie erbringen, sind verpflichtet, Käufern und Verbrauchern sowie staatlichen Aufsichts- und Kontrollorganen vollständige und sachlich richtige Informationen hinsichtlich der Qualität und Unbedenklichkeit der Nahrungsmittel und der Einhaltung der in den normgebenden Dokumenten aufgeführten Anforderungen bei Herstellung und Inverkehrbringen von Lebensmitteln und der Erbringung von Dienstleistungen in Einzelhandel und Gastronomie zur Verfügung zu stellen.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Dezember 2010 werden Änderungen an Ziff. 2.18 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

2.18. Für bestimmte Arten von Lebensmitteln (Kindernahrung, Diät- und Spezialnahrung, Probiotika, Lebensmittelzusätze, biologisch aktive Nahrungsmittelzusätze, Nahrungsmittelprodukte, die mithilfe gentechnisch veränderter Organismen (im Folgenden GVO) hergestellte Bestandteile enthalten u. a.) sind folgende Angaben zu machen:

- Anwendungsbereich (für Kindernahrung, Diät- und Spezialnahrung, Lebensmittelzusätze und biologisch aktive Nahrungsmittelzusätze);

- Bezeichnung der Zutaten von Lebensmitteln, Lebensmittelzusätzen, Bakterienkulturen, Gärmitteln und zur Lebensmittelaufbereitung verwendeten Substanzen; bei biologisch aktiven Nahrungsmittelzusätzen und zur Verwendung in biologisch aktiven Nahrungsmittelbestandteilen aufbereiteten Produkten müssen Angaben zum Prozentanteil des täglichen Bedarfs gemacht werden, wenn dieser Bedarf ermittelt worden ist;

- Anwendungs- und Verwendungsempfehlungen sowie nötigenfalls Kontraindikationen für die Anwendung;

- für biologisch aktive Nahrungsmittelzusätze ist folgender Hinweis verpflichtend: „Dies ist kein Medikament“;

- für Lebensmittel, die unter Verwendung von GVO gewonnen wurden, darunter auch solche, die keine Desoxyribonukleinsäure (DNA) und Eiweiße enthalten, ist folgender Hinweis verpflichtend: „genetisch verändertes Produkt“ oder „mithilfe gentechnisch veränderter Organismen hergestelltes Produkt“ oder „das Produkt enthält Bestandteile gentechnisch veränderter Organismen“ (Bei einem GVO-Anteil von 0,9 % oder weniger handelt es sich um zufällige oder technisch nicht vermeidbare Beimengungen, und Lebensmittel mit einem solchen GVO-Anteil zählen nicht zur Kategorie der Lebensmittel, die mithilfe von GVO hergestellte Bestandteile enthalten);

- Informationen zur staatlichen Registrierung;

- für Lebensmittel, die aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen (Bakterien, Hefe und Myzelpilze mit gentechnisch verändertem Genmaterial, im Folgenden GVM) bestehen oder mit deren Hilfe gewonnen werden, sind folgende Hinweise verpflichtend:

- sofern sie lebende GVM enthalten: „Das Produkt enthält lebendige gentechnisch veränderte Mikroorganismen“;

- sofern sie nicht lebensfähige GVM enthalten: „Das Produkt wurde mithilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt“;

- sofern die GVM zu technischen Zwecken bei der Herstellung des Produkts verwendet und anschließend entfernt wurden oder bei der Herstellung einzelner Bestandteile GVM verwendet und anschließend entfernt wurden: „Das Produkt enthält mithilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellte Bestandteile“;

- Lebensmittel, bei deren Herstellung sichergestellt wird, das alle Rohstoffe ohne den Einsatz von Pestiziden oder anderen Pflanzenschutzmitteln, chemischem Dünger, Wachstums- und Mastmitteln, Antibiotika, Hormonpräparaten, Tierarzneimitteln und GVO, ohne Behandlung mit ionisierender Strahlung und in Übereinstimmung mit vorliegenden Sanitärvorschriften gewonnen werden (im Folgenden Bio-Produkt), werden mit folgendem Hinweis versehen: „Bio-Produkt“;

- Spezielle Nahrungsprodukte für Sportler mit vorgegebenem Nährwert und Energiegehalt und einer bestimmten leistungssteigernden Wirkung, die aus einer Kombination von Nährstoffen bestehen oder diese in verschiedener Form bereitstellen, werden mit folgendem Hinweis versehen: „Spezialnahrung für Sportler“;

- bei speziellen Nahrungsprodukten für Sportler sind darüber hinaus folgende Informationen auf der Einzelhandelsverpackung anzubringen: Angaben zu Nährwert und Energiegehalt des Produkts und Anteil am physiologischen Bedarf; empfohlene Dosierung, Zubereitungsmethoden (gegebenenfalls), Anwendungsbedingungen und -dauer;

- bei geschlachtetem Vieh und Geflügel, zum Verzehr geeigneten Nebenprodukten von geschlachtetem Vieh und Geflügel sowie in anderen Nahrungsmitteln enthaltenem Fleisch von geschlachtetem Vieh und Geflügel als Art der thermischen Behandlung „gekühlt“ (unter gekühltem Fleisch versteht man Fleisch von frisch geschlachtetem Schlachtvieh oder Nebenprodukte der Schlachtung, wenn innerhalb der Muskulatur eine Abkühlung auf 0 °C bis +4 °C stattgefunden hat, während die Oberfläche von einer trockenen Schicht ohne Feuchtigkeit bedeckt ist; frisch geschlachtetes Geflügel und Nebenprodukte davon, wenn innerhalb der Muskulatur eine Abkühlung auf 0 °C bis +4 °C stattgefunden hat).

Die Kennzeichnung auf der Einzelhandelsverpackung von Fischprodukten muss bei folgenden gleichartigen Fischerzeugnissen zusätzliche Informationen enthalten:

- tiefgefrorene Fischerzeugnisse:

a) glasierter Fisch - das Nettogewicht muss ohne das Gewicht der Glasur angegeben werden;

b) aus tiefgefrorenen Fischerzeugnissen hergestellte Fischerzeugnisse - Hinweis auf wiederholtes Einfrieren;

- eingefrorene eingesalzene und marinierte Fischerzeugnisse - Hinweis: „Tiefkühlprodukt“;

- mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Nahrungsmitteln erhalten folgenden Hinweis: „mit Vitaminen und/oder Mineralstoffen angereichertes Nahrungsmittel“.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 28 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 5. Mai 2009 werden Änderungen an Ziff. 2.19 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen und am 15. Juli 2009 **in Kraft gesetzt**.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

2.19. Die Verwendung der Begriffe „Diätnahrung“, „Heilmittel“, „Prophylaktisches Mittel“, „Kindernahrung“, „Probiotikum“ und gleichbedeutender Bezeichnungen für Nahrungsmittel in den Informations- und Werbetexten auf Einzelhandelsverpackungen und Packungsbeilagen erfolgt in Übereinstimmung mit dem entsprechenden gesetzlichen Verfahren.

Die Verwendung des Begriffs „ökologisches Produkt“ in der Produktbezeichnung und den Informationen auf der Einzelhandelsverpackung sowie die Verwendung anderer Begriffe ohne gesetzgeberische und wissenschaftliche Grundlage ist nicht zulässig.

2.20. Bei der Herstellung tierischer Nahrungsmittel dürfen keine Futterzusätze, Wachstumsmittel, Arzneimittel, Desinfektionsmittel für Vieh und Geflügel oder Desinfektionsmittel für Vieh- und Geflügelställe zum Einsatz kommen, die nicht zuvor dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend einem sanitär-epidemiologischen Gutachten unterzogen und staatlich registriert wurden.

2.21. Nahrungsmittel, die Futterzusätze, Wachstumsmittel (darunter auch Hormonpräparate), Arzneimittel, Pestizide oder Agrochemikalien enthalten, die nicht dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend einem sanitär-epidemiologischen Gutachten unterzogen und staatlich registriert wurden, dürfen auf dem Gebiet der Russischen Föderation nicht eingeführt, hergestellt oder in Verkehr gebracht werden. Ihre Verwendung oder Vernichtung unterliegt dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren.

2.22. Den Anforderungen an die Unbedenklichkeit und den Nährwert von Lebensmitteln entsprechend findet eine Überwachung der Produktion und eine staatliche sanitär-epidemiologische Aufsicht und Kontrolle statt.

2.23. Mit der Herstellung, der Einfuhr und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln befasste Einzelunternehmer und juristische Personen müssen eine Produktionskontrolle durchführen, die auch Laboruntersuchungen und Test im Hinblick auf Kennzahlen für Unbedenklichkeit und Nährwert der Lebensmittel gemäß den vorliegenden Sanitärvorschriften und den Sanitärvorschriften für Organisation und Durchführung von Produktionskontrollen umfasst.

2.24. Mit der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln befasste Einzelunternehmer und juristische Personen erbringen den Ergebnissen der Maßnahmen zur Sicherung der Qualität und Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und den Anforderungen der normgebenden und technischen Dokumente, einschließlich der Notwendigkeit einer Produktionskontrolle, entsprechend für jede Charge eines Lebensmittels einen Qualitäts- und Unbedenklichkeitsnachweis.

2.25. Mit der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln befasste Einzelunternehmer und juristische Personen führen die Laboruntersuchungen und Tests eigenständig oder mit Unterstützung eines dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend akkreditierten Labors durch.

2.26. Bei der Durchführung der Laborversuche und Tests im Hinblick auf Kennwerte für Qualität und Unbedenklichkeit von Nahrungsmitteln sind zertifizierte Messmethoden, die den Anforderungen an die Einheitlichkeit der Messmethoden und Messabweichungen, die Verwendung von Produktmustern und die Kontrolle ihrer Kenngrößen entsprechen, sowie Methoden, die den genannten Anforderungen entsprechen und mit den hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren übereinstimmen, zulässig.

2.27. Die normgebenden und technischen Dokumente in Bezug auf die zur Kontrolle der mikrobiologischen Kenngrößen für die Unbedenklichkeit und den Nährwert von Lebensmitteln vorgesehenen Nährböden sind einem dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechenden sanitär-epidemiologischen Gutachten zu unterziehen.

2.28. Liegt der Wert auch nur bei einer einzigen Kenngröße für die Unbedenklichkeit außerhalb

des angestrebten Bereichs, so wird diese Kenngröße anhand der doppelten Menge von Proben aus derselben Charge erneut gemessen. Die Ergebnisse der erneuten Messung werden für die gesamte Charge angenommen.

2.29. Es obliegt den Organen und Behörden des Staatlichen Sanitärdienstes, dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend darüber zu wachen und zu kontrollieren, dass Nahrungsmittelerzeugnisse den vorliegenden Sanitärvorschriften entsprechen.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 41 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 15. April 2003 werden Änderungen an Abschnitt III der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen und am 25. Juni 2003 **in Kraft gesetzt**.*

S. Text des Abschnitts in der letzten Fassung

III. Hygieneanforderungen bezüglich Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln

3.1. In den vorliegenden Sanitärvorschriften werden hygienische Anforderungen bezüglich der Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und ihrer Eignung zur Deckung des physiologischen Nährstoff- und Energiebedarfs des Menschen festgelegt.

3.2. Die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln werden anhand ihres Geschmacks, ihrer Farbe, ihres Geruchs und ihrer Konsistenz festgestellt. Diese sind für jedes Erzeugnis charakteristisch und müssen den traditionell begründeten Geschmäckern und Gewohnheiten der Bevölkerung entsprechen. Die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln dürfen sich bei Lagerung, Transport und Veräußerung nicht verändern.

3.3. Nahrungsmittel dürfen keinen fremden Geruch, keinen Beigeschmack, keine Beimengung und keine Abweichung von der für die jeweilige Produktart typischen Farbe und Konsistenz aufweisen.

3.4. Die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln hinsichtlich ihrer mikrobiologischen und radiologischen Eigenschaften sowie ihres Gehalts an chemischen Verunreinigungen ist dann gegeben, wenn sie den in den vorliegenden Sanitärvorschriften festgelegten hygienischen Richtlinien entsprechen (**Anhang 1**).

3.5. Die Kenngrößen hinsichtlich Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln mit gemischter Zusammensetzung, einschließlich biologisch aktiver Lebensmittelzusätze, werden für die Hauptart(en) an Lebensmittelrohstoffen sowohl in Bezug auf den Massenanteil als auch auf die zulässige Menge der entsprechenden Kontaminanten festgelegt.

3.6. Die Festlegung von Kenngrößen für die Unbedenklichkeit von getrockneten, konzentrierten oder verdünnten Lebensmitteln erfolgt durch Umrechnung in das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Gehalts an trockenen Feststoffen im Rohstoff und im Endprodukt.

3.7. Die hygienischen Richtwerte gelten auch für potenziell gefährliche chemische Verbindungen und biologische Objekte, die in Lebensmitteln in einer gegebenen Masse (einem gegebenen Volumen) des fraglichen Produkts nicht in größerer Menge als ihrem zulässigen Gehalt vorkommen dürfen.

3.8. In Lebensmitteln wird der Gehalt an den wichtigsten chemischen Verunreinigungen kontrolliert, die für Menschen eine Gesundheitsgefahr darstellen.

An alle Arten von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln werden hygienische Anforderungen hinsichtlich des zulässigen Gehalts an toxischen Elementen gestellt.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 58 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 10. Oktober 2008 werden Änderungen an Ziff. 3.9 Abschnitt III der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen und am 10. November 2008 **in Kraft gesetzt**.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.9 In pflanzlichen Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln wird der Gehalt an Mykotoxinen - Aflatoxin B1, Desoxynivalenol (Vomitoxin), Zearalenol, T-2-Toxin, Patulin - und in Milch und Milchprodukten der Gehalt an Aflatoxin M1 kontrolliert. In erster Linie sind hierbei folgende Verunreinigungen zu berücksichtigen: bei Getreideprodukten Desoxynivalenol; bei Nüssen und Ölsaaten Aflatoxin B1; bei Obst- und Gemüseprodukten Patulin.

In Speisegetreide und Mehl-/Getreideprodukten wird der Gehalt an Ochratoxin A kontrolliert.

3.10. Kinder- und Diätnahrung darf keine Mykotoxine enthalten.

3.11. In allen Arten von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln werden Kontrollen auf Pestizide durchgeführt: Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta- und Gamma-Isomere) sowie DDT und seine Metaboliten. Getreide und Getreideprodukte werden darüber hinaus auf quecksilberorganische Pestizide, 2,4-D-Säure sowie ihre Salze und Ester kontrolliert. Fisch und Fischprodukte werden ebenfalls auf 2,4-D-Säure und ihre Salze und Ester kontrolliert.

3.12. Die Kontrolle von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln auf ihren Restgehalt an Pestiziden und Agrochemikalien, unter anderem auch Räuchermitteln, stützt sich auf die vom Hersteller (Lieferanten) des Erzeugnisses bereitgestellten Informationen zu den bei Herstellung und Lagerung verwendeten Pestiziden und Agrochemikalien.

3.13. Das sanitär-epidemiologische Gutachten für Lebensmittelrohstoffe und Lebensmittel, die Pestizide enthalten, wird anhand der geltenden hygienischen Richtwerte bezüglich des Pestizidgehalts in Objekten, die der Umwelt entstammen, durchgeführt.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Dezember 2010 werden Änderungen an Ziff. 3.14 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.14. Tierische Produkte, unter anderem auch solche, die für Kindernahrung verwendet werden, sind auf ihren Restgehalt an Wachstumsmitteln (unter anderem Wachstumshormone) und an bei Vieh und Geflügel zur Mast und Behandlung und Prophylaxe von Krankheiten verwendeten Arzneimitteln (unter anderem Antibiotika) zu kontrollieren.

Es wird der Gehalt an den in Tierhaltung und Veterinärmedizin am häufigsten als Futtermittelzugabe oder Medikament verwendeten Antibiotika (**Anhang Nr. 1** der vorliegenden Sanitärvorschriften) überprüft:

- Bacitracin (Bacitracin A, B, C, Zink-Bacitracin);
- Gruppe der Tetracycline (Tetracyclin, Oxytetracyclin, Chlortetracyclin - Summe der Ausgangssubstanzen und ihrer 4-Epimere);
- Gruppe der Penicilline (Benzylpenicillin, Phenoxymethylpenicillin, Ampicillin, Amoxicillin, Penethamat);
- Streptomycin;
- Levomycetin (Chloramphenicol).

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Dezember 2010 werden Änderungen an Ziff. 3.15 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.15. Die Kontrolle des Gehalts an Wachstumsmitteln (unter anderem Wachstumshormonen), in der Viehhaltung zur Mast und zur Behandlung und Prophylaxe von Vieh- und Geflügelkrankheiten verwendeten Arzneimitteln (unter anderem Antibiotika) und nicht in**Ziff. 3.14** angegebenen Präparaten stützt sich auf die vom Hersteller (Lieferanten) des Erzeugnisses bereitgestellten Informationen zu den bei

Herstellung und Lagerung verwendeten Präparaten. (**Anhang 21** der vorliegenden Sanitärvorschriften).

3.16. Fische und Fischprodukte werden auf polychlorierte Biphenyle überprüft; Getreide sowie geräucherte Fleisch- und Fischprodukte werden auf Benzo(a)pyren überprüft.

3.17. Kinder- und Diätnahrung darf kein Benzo(a)pyren enthalten.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 58 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 10. Oktober 2008 werden Änderungen an Ziff. 3.18 Abschnitt III der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen und am 10. November 2008 **in Kraft gesetzt**.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.18. Für bestimmte Lebensmittel werden jeweils folgende Kontrollen durchgeführt: Bezüglich des Gehalts an stickstoffhaltigen Verbindungen: für Lachsfische, Makrelen und Thunfische auf Histamin; für Obst- und Gemüseerzeugnisse auf Nitrate; für Fische, Fischprodukte, Fleischprodukte und Braumalz auf N-Nitrosamine.

Fischereiobjekte (nicht Fisch; Mollusken und innere Organe von Krabben) werden auf Phycotoxine kontrolliert.

3.19. Fetthaltige Produkte werden anhand ihres Säure- und Peroxidwertes auf mögliche Verderbnis durch Oxidation überprüft.

3.20. Die Lebensmittel werden auf ihren Gehalt an Radionukliden überprüft.

Die radiologische Unbedenklichkeit von Lebensmitteln im Hinblick auf ihren Gehalt an Cäsium 137 und Strontium 90 wird anhand der in den vorliegenden Sanitärvorschriften festgelegten Werten für die zulässige spezifische Aktivität von Radionukliden überprüft. Die Überprüfung, ob Lebensmittel die Kriterien für radiologische Unbedenklichkeit erfüllen, erfolgt über den anhand der Messwerte für die spezifische Aktivität von Cäsium 137 und Strontium 90 in der Probe ermittelten Konformitätskennwert B:

B = (A/H) (90)Sr + (A/H) (137)Cs, wobei A der Messwert für die spezifische Aktivität von (90)Sr und (137)Cs in dem Lebensmittel (Bq/kg) und H der zulässige Wert für die spezifische Aktivität von (90)Sr und (137)Cs in dem entsprechenden Produkt (Bq/Kg) ist.

Die radiologische Unbedenklichkeit von durch andere Radionuklide verunreinigten Lebensmitteln wird anhand der Sanitärvorschriften in den radiologischen Unbedenklichkeitsnormen ermittelt.

3.21. Lebensmittel dürfen keine pathogenen Mikroorganismen, Erreger parasitärer Erkrankungen oder ihre Toxine enthalten, wenn diese Infektionskrankheiten oder Parasitosen hervorrufen oder eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen.

3.22. Sanitär-epidemiologische Gutachten in Bezug auf vorhandene Erreger parasitologischer Erkrankungen in Fleisch, Fleischprodukten, Fisch, Krebsen, Mollusken, Amphibien, Reptilien und daraus hergestellten Erzeugnissen werden unter Beachtung der Sanitärvorschriften zur Durchführung parasitologischer Kontrollen und der parasitologischen Unbedenklichkeitskennwerte durchgeführt (**Anhang 6**).

3.23. Fleisch und Fleischprodukte dürfen keine Erreger parasitärer Erkrankungen enthalten: Finnen (Zystizerken), Trichinella-Larven und Echinokokken, Zysten, Sarkozysten und Toxoplasmose.

3.24. Fisch, Krebse, Mollusken, Amphibien, Reptilien und daraus hergestellte Erzeugnisse dürfen keine lebendigen Larven von Parasiten enthalten, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Sollten lebende Helminthenlarven entdeckt werden, so sind die Sanitärvorschriften zur Prophylaxe parasitärer Erkrankungen zu befolgen.

3.25. Frische und frisch eingefrorene Speisekräuter, Gemüse, Obst und Beeren dürfen keine Helmintheneier und Zysten pathogener Darmprotozoen enthalten.

3.26. Die hygienischen Richtwerte für die parasitologische Unbedenklichkeit von Trinkwasser werden den hygienischen Richtwerten für die Wasserqualität in zentralisierten Systemen zur

Trinkwasserversorgung entsprechend festgelegt.

3.27. Die hygienischen Richtwerte für die mikrobiologische Unbedenklichkeit und den Nährwert von Lebensmitteln umfassen Werte für die folgenden Gruppen von Mikroorganismen:

- Indikatoren für die sanitären Bedingungen, hierzu zählen: die aerobe mesophile Keimzahl (AMK), fakultativ anaerobe Mikroorganismen und Bakterien aus der Gruppe Escherichia coli: coliforme Bakterien, Bakterien der Gattung Enterobacteriaceae und Enterokokken;
- fakultativ pathogene Mikroorganismen, hierzu gehören: E. coli, S. aureus, Bakterien der Gattung Proteus, B. cereus und sulfitreduzierende Clostridien, Vibrio parahaemolyticus;
- pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes, Bakterien der Gattung Yersinia;
- verderbniserregende Mikroorganismen: Hefekeime und Schimmelpilze, Milchsäurebakterien;
- in Produkten mit Normwerten für die biotechnologische Mikroflora und in Probiotika: in der Fermentationsmikroflora verwendete bzw. probiotische Mikroorganismen (Milchsäurebakterien, Propionibakterien, Hefe, Bifidobakterien, acidophile Bakterien u. a.).

3.28. Für die meisten Gruppen von Mikroorganismen erfolgt die Normung der mikrobiologischen Kennwerte für die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln nach einem alternativen Prinzip, d. h., es werden Normen für die Menge des Produkts festgelegt, in der Bakterien der Gruppe Escherichia coli, die meisten fakultativ pathogenen Mikroorganismen und pathogene Mikroorganismen, wie z. B. Salmonellen und Listeria monocytogenes, nicht enthalten sein dürfen. In anderen Fällen gibt der Richtwert die Menge der koloniebildenden Einheiten in 1 g (ml) des Produktes (KBE/g, ml) an.

3.29. Die Kriterien für die Unbedenklichkeit konservierter (industriesteriler) Lebensmittel sind, dass das konservierte Produkt zum einen keine Mikroorganismen, die sich bei der für die konkrete Art von Konserven vorgesehenen Lagertemperatur vermehren können, und zum anderen keine Mikroorganismen und mikrobiellen Toxine, die für die menschliche Gesundheit eine Gefahr darstellen, enthalten darf (**Anhang 8**).

3.30. Biologisch aktive Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind Quellen von Nährstoffen, Spurenelementen sowie pro- und präbiotischen natürlichen (mit natürlichen Stoffen identischen) biologisch aktiven Stoffen, die in der Nahrung enthalten sind (Nahrungsbestandteile), und ermöglichen die Aufnahme der jeweiligen Stoffe in den menschlichen Organismus, wenn sie mit der Nahrung eingenommen werden oder Bestandteil von Lebensmitteln sind.

Biologisch aktive Stoffe, Nahrungsbestandteile und Produkte, aus denen sie hervorgehen, müssen ihre Wirkung behalten und dürfen sich nicht schädlich auf die menschliche Gesundheit auswirken, wenn sie bei der Herstellung biologisch aktiver Nahrungsmittelzusätze verwendet werden (**Anhang 5a**).

Biologisch aktive Stoffe, Nahrungsbestandteile und Produkte, aus denen sie hervorgehen, sind bei der Herstellung biologisch aktiver Nahrungsmittelzusätze nicht zur Verwendung zugelassen, wenn sie nach aktuellem Forschungsstand bei einer Verwendung in biologisch aktiven Nahrungsmittelzusätzen eine Gefahr für Leben und Gesundheit des Menschen darstellen (**Anhang 5b**).

3.31. Es werden Kennwerte für den Nährwert von Lebensmitteln ermittelt. Der Hersteller (Verfasser der technischen Dokumente) ermittelt die Kennwerte für den Nährwert von Lebensmitteln auf Grundlage analytischer Untersuchungsmethoden und/oder durch Berechnung unter Berücksichtigung der Rezeptur des Lebensmittels und der Unterlagen zu den enthaltenen Rohstoffen.

3.32. Die Nährwerte bestimmter Gruppen von Lebensmitteln müssen den Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften entsprechen (**Anhang 2**).

3.33. Kindernahrung muss dem Zustand des kindlichen Organismus im jeweiligen Alter angemessen und für die Gesundheit des Kindes unbedenklich sein.

3.34. Kindernahrung und ihre Bestandteile sowie Produkte für schwangere und stillende Frauen (im Folgenden Spezialnahrung) müssen den in den vorliegenden Sanitärvorschriften festgelegten hygienischen Richtwerten in Bezug auf Unbedenklichkeit und Nährwert entsprechen (**Anhang 3**).

3.35. Lebensmittelzusätze, die nach derzeitigem Stand der Forschung keine schädlichen Auswirkungen auf Leben und Gesundheit des Menschen und zukünftiger Generationen haben, dürfen in

Lebensmitteln verwendet werden (**Anhang 7**).

Lebensmittel, die nicht in Anhang 7 aufgeführte Lebensmittelzusätze enthalten, dürfen auf dem Gebiet der Russischen Föderation nicht hergestellt, eingeführt oder veräußert werden. Ihre Verwendung oder Vernichtung unterliegt dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren.

3.36. Die Verwendung von Lebensmittelzusätzen und ihre zulässige Menge in Lebensmitteln unterliegt den Sanitärvorschriften bezüglich der Verwendung von Lebensmittelzusätzen.

GARANT:

Siehe die am 18. April 2003 vom Obersten staatlichen Sanitärarzt der Russischen Föderation verabschiedeten Sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Richtwerte **SanPiN 2.3.2.1293-03** „Hygienische Anforderungen an die Verwendung von Lebensmittelzusätzen“.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 145 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 12. November 2010 werden Änderungen an Ziff. 3.37 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.37. Bei der Herstellung von Kindernahrung (für alle Altersgruppen, unter anderem auch für organisierte Kindergruppen), Diätnahrung (zu Behandlungs- und Prophylaxezwecken), Spezialnahrung für schwangere und stillende Frauen sowie Geflügeldelikatessen (Pastrami, Dörr- und Räucherwaren) darf kein Geflügel verwendet werden, außer gekühltem Geflügel, mechanisch entknochtem Geflügel und kollagenhaltigen Rohstoffen aus Geflügel.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 145 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 12. November 2010 werden Änderungen an Ziff. 3.38 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.38. Bei der Herstellung von naturbelassenen, nicht wärmebehandelten, gekühlten Halbfabrikaten und anderen Lebensmitteln aus Geflügelfleisch darf kein anderes Geflügel außer gekühltem Geflügel verwendet werden.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 56 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Oktober 2008 werden Änderungen an Ziff. 3.39 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften vorgenommen und am 1. November 2008 **in Kraft gesetzt**.*

3.39. Bei Milch und Milchprodukten wird der Melamingehalt kontrolliert, wenn ein begründeter Verdacht auf das mögliche Vorhandensein von Melamin im Lebensmittelrohstoff vorliegt. Die Unbedenklichkeit des Melamingehalts richtet sich nach den entsprechenden, in den vorliegenden Sanitärvorschriften angegebenen Richtwerten (**Anhang 1** und **Anhang 3**). Lebensmittel dürfen kein Melamin enthalten.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 58 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 10. Oktober 2008 wird Abschnitt III der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Ziff. 3.40 ergänzt, welche am 10. November 2008 **in Kraft tritt**.*

3.40. Lebensmittel werden auf ihren Dioxingehalt kontrolliert, wenn eine Verschlechterung der Umweltbedingungen infolge von Unfällen, natur- oder technologiebedingten Katastrophen, durch die Dioxin in der Umwelt freigesetzt wird, vorliegt; wenn ein begründeter Verdacht vorliegt, dass der

Lebensmittelrohstoff Dioxin enthalten könnte. Die Unbedenklichkeit des Dioxingehalts richtet sich nach den entsprechenden, in den vorliegenden Sanitärvorschriften angegebenen Richtwerten (**Anhang 1** und **Anhang 3**).

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 69 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 11. Dezember 2008 wird Abschnitt III der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Ziff. 3.41 ergänzt, welche am 1. Januar 2009 **in Kraft tritt**.*

3.41. Lebensmittel dürfen kein Melamin enthalten (Nachweisgrenze unter 1 mg/kg). Der Dioxingehalt darf gemäß **Anhang 1** für die betreffende Gruppe von Lebensmitteln den zulässigen Wert von 0,000001 bzw. 0,00000075 nicht überschreiten. Kindernahrung darf kein Dioxin enthalten.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Dezember 2010 wird eine neue Fassung von Ziff. 3.42 der vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften niedergelegt.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.42. Bei der Verarbeitung von Fischfilet unter Verwendung von Lebensmittelzusätzen darf der Feuchtigkeitsgehalt nach Entfernung der Glasur nicht 86 Prozent der Masse des Fischfilets überschreiten.

Die Masse der auf gefrorene, aus Fisch hergestellte Fischerzeugnisse aufgetragenen Glasur darf 5 % des Nettogewichts des glasierten gefrorenen Fischerzeugnisses nicht überschreiten, die Masse der auf Krebs- und Krebsprodukte aufgetragenen Glasur darf 7 % des Nettogewichts des glasierten gefrorenen Fischerzeugnisses nicht überschreiten, und die Masse der auf Fischereiobjekte (nicht Fisch oder Krebs - zum Beispiel Mollusken, Wirbellose, Algen), Amphibien, Reptilien und aus ihnen hergestellte Produkte aufgetragenen Glasur darf 8 % des Nettogewichts des glasierten gefrorenen Fischerzeugnisses nicht überschreiten.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 13 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 18. Februar 2008 werden die vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Abschnitt IV ergänzt, welcher am 1. April 2008 **in Kraft tritt**.*

IV. Organisation der Durchführung der staatlichen Registrierung und Unbedenklichkeitsbeurteilung im Hinblick auf GVO pflanzlicher Herkunft durch den Föderalen Aufsichtsdienst für Verbraucherschutz und menschliches Wohlergehen.

4.1. Der staatlichen Registrierung unterliegen neue, in der Russischen Föderation hergestellte Lebensmittel aus GVO pflanzlicher Herkunft sowie erstmals in die Russische Föderation eingeführte Lebensmittel aus GVO pflanzlicher Herkunft.

4.2. Die staatliche Registrierung von Lebensmitteln aus GVO pflanzlicher Herkunft (im Folgenden Staatliche GVO-Registrierung) obliegt dem Föderalen Aufsichtsdienst für Verbraucherschutz und menschliches Wohlergehen (im Folgenden Föderaler Aufsichtsdienst).

4.3. Die staatliche GVO-Registrierung erfolgt in Übereinstimmung mit dem **Bundesgesetz** Nr. 29-F3 „Über die Qualität und Unbedenklichkeit von Lebensmitteln“ vom 02.01.2000 (Gesetzessammlung der Russischen Föderation, 2000, Nr. 2, Art. 150; 2002, Nr. 1 (T. 1), Art. 2; 2003, Nr. 2, Art. 167; 2003, Nr. 27 (T. 1), Art. 2700; 2004, Nr. 35, Art. 3607; 2005, Nr. 19, Art. 1752; 2005, Nr. 50, Art. 5242; 2006, Nr. 1, Art. 10; 2006, Nr. 14, Art. 1458; 2007, Nr. 1 (T. 1), Art. 29) und **Verordnung** Nr. 988 der

Regierung der Russischen Föderation „Über die staatliche Registrierung neuer Lebensmittel, Materialien und Erzeugnisse“ vom 21.12.2000 (Gesetzessammlung der Russischen Föderation, 2001, Nr. 1 (T. II), Art. 124; 2001, Nr. 18, Art. 1863; 2002, Nr. 3, Art. 222; 2003, Nr. 7, Art. 653; 2007, Nr. 6, Art. 760; 2007, Nr. 10, Art. 1244; 2007, Nr. 12, Art. 1414).

4.4. Für die staatliche GVO-Registrierung reicht der Einzelunternehmer oder die Organisation, welche(r) die Verarbeitung von Erzeugnissen und (oder) die Vorbereitung der Herstellung von Erzeugnissen oder die Einfuhr von importierten Erzeugnissen durchführt (im Folgenden Antragssteller), beim Föderalen Aufsichtsdienst Dokumente ein, die**Verordnung** Nr. 988 vom 21.12.2000 der Regierung der Russischen Föderation „Über die staatliche Registrierung neuer Lebensmittel, Materialien und Erzeugnisse“ entsprechen.

4.5. Insbesondere beinhaltet die staatliche GVO-Registrierung eine medizinisch-biologische Unbedenklichkeitsbewertung durch eine hierzu berechtigte Organisation, die sanitär-epidemiologische Gutachten sowie toxikologische, hygienische und anderweitige Bewertungen zu Zwecken der staatlichen Registrierung erstellt.

4.6. Die medizinisch-biologische Unbedenklichkeitsbewertung für aus GVO pflanzlicher Herkunft hergestellte Lebensmittel beinhaltet:

- eine Analyse und Bewertung der vom Antragsteller bereitgestellten Daten durch Experten;
- eine Analyse der Methoden zur Erkennung, Identifizierung und Mengenbestimmung der GVO in den Lebensmitteln;
- eine medizinisch-genetische Bewertung;
- eine Bewertung der funktionell-technischen Eigenschaften;
- eine medizinisch-biologische Untersuchung.

4.7. Ein Verzeichnis und der Umfang der medizinisch-biologischen Untersuchungen, die zur Bewertung der Unbedenklichkeit von aus GVO pflanzlicher Herkunft hergestellten Lebensmitteln notwendig sind, werden durch einen Expertenrat (Gelehrtenrat) der entsprechenden bevollmächtigten Organe auf Grundlage einer Analyse der vom Antragssteller vorgelegten Dokumente festgelegt. Diese Dokumente enthalten:

1) Informationen, anhand derer die GVO identifiziert werden können (Art, Sorte, Transformationsereignis);

2) Informationen über den ursprünglichen Ausgangsorganismus (taxonomische Beschreibung, Vermehrungs- und Verbreitungsmethode; Angaben zu toxischen, allergenen und anderen ungünstigen Eigenschaften);

3) Informationen zum Spenderorganismus der eingefügten Gene (taxonomische Beschreibung, Verwendungsgeschichte);

4) Informationen zur Methode der genetischen Modifizierung (Beschreibung der Modifizierungsmethode, Struktur des Vektors, Struktur der Insertion);

5) Informationen über die GVO (Beschreibung der Eigenschaften, welche die Pflanze durch die Modifizierung erworben hat, eine Beschreibung der Struktur der (hinzugefügten oder entfernten) genetischen Konstruktion und ihre Lokalisierung, eine Beurteilung der Expression der eingefügten Gene (Expression bei der Ontogenese der Pflanze, Intensivität ihrer Expression in den strukturellen Bestandteilen der Pflanze u. a.), eine Beurteilung der Unterschiede im Vergleich zum Ausgangsorganismus (Vermehrungsmethode, Fähigkeit zur Kreuzbestäubung, Widerstandsfähigkeit gegen Stresseinwirkung u. a.), eine Beurteilung der genetischen und phänotypischen Stabilität (die vorgelegten Daten müssen mehrere Generationen der GVO umfassen) und eine Beurteilung der Fähigkeit zur Übertragung der Gene auf andere Organismen (Pflanzen, Mikroorganismen);

6) Die Ergebnisse der Unbedenklichkeitsbeurteilung für aus GVO pflanzlicher Herkunft hergestellte Lebensmittel:

- die Ergebnisse der Gleichartigkeitsanalyse (Vergleich der chemischen Zusammensetzung der GVO mit der chemischen Zusammensetzung des herkömmlichen Gegenparts im Hinblick auf folgende Parameter: Proteingehalt, Aminosäurenzusammensetzung, Fettgehalt, Fettsäurenzusammensetzung,

Kohlehydratzusammensetzung, Vitamingehalt, Gehalt an Makro- und Mikroelementen, Gehalt an biologisch aktiven Stoffen, Allergengehalt, Gehalt an anthropogenen und biogenen Kontaminanten, Gehalt an Antinährstoffen und anderen für pflanzliche Organismen der betreffenden Art charakteristischen Substanzen). In Abhängigkeit von den Eigenschaften des untersuchten pflanzlichen Organismus enthält das Verzeichnis jeweils unterschiedliche Kennwerte;

- die Ergebnisse der toxikologischen Untersuchung (Unbedenklichkeitsbewertung eines oder mehrerer Proteine, welche die für die GVO vorgegebenen Merkmale bezeugen (molekulare und biochemische Eigenschaften des Proteins; Vorhandensein oder Fehlen einer Homologie mit pharmakologisch oder auf andere Weise biologisch aktiven Eiweißstoffen und Proteinen; Prüfung der Stabilität des Proteins bei Verarbeitung, Lagerung und technischer Aufarbeitung; Einfluss der Temperatur und des pH-Werts, mögliche Modifikationen und/oder Entstehung stabiler Proteinfragmente als Ergebnis verschiedener Einwirkungen; Widerstandsfähigkeit des Proteins gegenüber proteolytischen Enzymen bei In-Vitro-Experimenten; Untersuchung der akuten Toxizität des Proteins bei oraler Einnahme durch Nagetiere; zusätzliche Untersuchungen);

- die Ergebnisse der Unbedenklichkeitsbewertung des naturbelassenen Produkts (Ergebnisse der Untersuchungen an Nagetieren, an jungen und schnell wachsenden Tieren, falls derartige Versuche durchgeführt wurden; zusätzliche Untersuchungen);

- Ergebnisse der allergologischen Untersuchungen (Bewertung der allergenen Eigenschaften eines oder mehrerer Proteine, welche die für die GVO vorgegebenen Merkmale bezeugen (Vergleich mit bekannten Allergenen unter Verwendung einer Datenbank mit Informationen zur dreidimensionalen Struktur und Funktionsweise bekannter Allergene und mit ihnen verwandter Proteine); Bestimmung der potenziellen Allergenität des Proteins durch immunochemische In-Vitro-Untersuchungen unter Verwendung von Immunglobulin E aus dem Blutserum von Allergiepatienten; Bestimmung der Beständigkeit gegenüber proteolytischen Enzymen; Screenings unter Verwendung des Blutserums von Allergiepatienten; zusätzliche Untersuchungen (darunter auch In-Vitro-Untersuchungen);

- Bewertung der allergenen Eigenschaften des naturbelassenen Produkts (Vergleich der in den untersuchten GVO vorhandenen Allergene mit den im herkömmlichen Gegenpart enthaltenen Allergenen u. a.), sofern Informationen über allergene Eigenschaften des Spenderorganismus vorliegen;

- Ergebnisse anderer Untersuchungen (Bestimmung des Nährwerts und des biologischen Werts; Anwendung neuester Analysemethoden wie zum Beispiel Profiltechnik u. a.), sofern derartige Untersuchungen durchgeführt wurden;

- Ergebnisse der Kontrollen in Ländern, die GVO zur Herstellung von Lebensmitteln einsetzen.

7) Informationen, die zur Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) über mithilfe GVO pflanzlicher Herkunft hergestellte Lebensmittel notwendig sind: Methoden zur Identifikation und Mengenbestimmung eines oder mehrerer Transformationsereignisse, Analyseprotokolle, Beschreibung der Primer, Standardmodell für Zusammensetzung und Eigenschaften;

8) Material über die Registrierung von aus GVO pflanzlicher Herkunft hergestellten Lebensmitteln.

4.8. Vom Föderalen Aufsichtsdienst bei der Ausübung seiner Vollmachten erhobene Informationen, bei denen es sich um **Staats-**, **Wirtschafts-** und (oder) Dienstgeheimnisse handelt, werden nicht offengelegt, es sei denn, die Gesetzgebung der Russischen Föderation erfordert dies.

4.9. Bei der medizinisch-biologischen Unbedenklichkeitsbewertung von mithilfe GVO pflanzlicher Herkunft hergestellten Lebensmitteln werden vom Antragssteller bereitgestellte Muster des jeweiligen Lebensmittels und seines herkömmlichen Gegenparts verwendet.

4.10. Die bevollmächtigten Organisationen erstellen einen Abschlussbericht (Expertise) über die Ergebnisse der medizinisch-biologischen Unbedenklichkeitsbewertung bezüglich der GVO und legen ihn dem Föderalen Aufsichtsdienst vor.

4.11. Auf Grundlage der Durchsicht der Dokumente und der Expertisen trifft der Föderale Aufsichtsdienst eine Entscheidung über die staatliche Registrierung und stellt dem Antragssteller eine Bescheinigung über die staatliche Registrierung des Standardmusters aus.

4.12. Informationen über GVO, welche die staatliche Registrierung durchlaufen haben, werden ins

Staatliche Register für zur Herstellung auf dem Gebiet der Russischen Föderation, zur Einfuhr auf das Gebiet der Russischen Föderation und zum Inverkehrbringen zugelassene Lebensmittel, Materialien und Erzeugnisse (im Folgenden Staatliches Register) eingetragen.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 13 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 18. Februar 2008 werden die vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Abschnitt V ergänzt, welcher am 1. April 2008 **in Kraft tritt**.*

V. Organisation der Aufsicht (Kontrolle) über das Inverkehrbringen von aus oder mithilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellten Lebensmitteln durch den Föderalen Aufsichtsdienst für Verbraucherschutz und menschliches Wohlergehen

5.1. Aus oder mithilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen (im Folgenden GVM) gewonnenen Lebensmittel sowie aus oder unter Verwendung von natürlichen, traditionell in der Nahrungsmittelindustrie verwendeten biotechnologischen Mikroorganismen mit einem gentechnisch veränderten Gegenpart (im Folgenden GVG) hergestellte Erzeugnisse, die dem gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend staatlich registriert und in das Staatliche Register eingetragen oder einer sanitär-epidemiologischen Expertise unterzogen und in das Register für sanitär-epidemiologische Abschlussberichte über das Vorhandensein (Fehlen) den Anforderungen der staatlichen sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Richtwerte entsprechender Tätigkeitsarten (Arbeiten, Dienstleistungen), Erzeugnisse und Projektdokumentationen (im Folgenden Register für sanitär-epidemiologische Abschlussberichte) eingetragen wurden, werden während folgender Vorgänge auf Einhaltung der Sanitärvorschriften und -normen durch juristische Personen und Einzelunternehmer kontrolliert:

- Einfuhr aus dem Ausland;
- Herstellung;
- Lagerung und Transport;
- Veräußerung

5.2. Bei der Auswahl der Lebensmittel, die einer sanitär-epidemiologischen Begutachtung auf Vorhandensein von GVM (GVG) zu unterziehen sind, muss von ihrer Zugehörigkeit zu einer von drei Produktgruppen ausgegangen werden, bei deren Herstellung zu technischen Zwecken oder als Produzenten verwendete Mikroflora zum Einsatz kommt (Tabelle 1):

Tabelle 1

Lebensmittel, die einer Untersuchung auf gentechnisch veränderte Mikroorganismen oder Mikroorganismen mit gentechnisch verändertem Gegenpart unterliegen

Produktgruppe in Abhängigkeit vom Zustand der darin enthaltenen zu technischen Zwecken oder als Produzenten verwendeten Mikroflora	Anwendungsbereich und wichtigste Produktarten
Gruppe I - Lebensmittelrohstoffe, Lebensmittel und	Milchwirtschaft, Öl- und Fettwirtschaft und Käseherstellung
	Gärmittel, Bakterienkonzentrate und Biomassen auf Grundlage reiner Kulturen und natürlicher Symbiosen von Milchsäurebakterien,

Lebensmittelbestandteile, die lebensfähige, zu technischen Zwecken verwendete Mikroflora enthalten	probiotischen Bakterien, Propionibakterien (Bifidobakterien, Laktobazillen), Essigsäurebakterien, Oenococcus oeni, Streptococcus thermophilus sowie anderer zur Herstellung verwendeter Mikroorganismen, Hefen und Schimmelpilze
	Fermentierte Milchprodukte und Joghurte, darunter auch Kinder- und Diätnahrung, Probiotika, Quark, Smetana usw.
	Käse (alle Arten)
	Sauerrahmbutter und Produkte auf ihrer Grundlage
	Trockenmischungen für Kinder aus Sauerrahm Trockenprodukte aus Sauerrahm für Massenkonsum und Diätnahrung
	Margarine, Mayonnaise
	Herstellung biologisch aktiver Lebensmittelzusätze
	Biologisch aktive Nahrungsmittelzusätze auf Grundlage zu ihrer Herstellung verwendeter probiotischer Mikroorganismen, Biomassen und Bakterienkonzentrate
	Biologisch aktive Nahrungsmittelzusätze auf pflanzlicher Basis mit beigemengten probiotischen Mikroorganismen
	Fleisch- und geflügelverarbeitende Industrie
	Starterkulturen zur Fleischfermentation auf Grundlage von Milchsäurebakterien, Propionsäurebakterien, Mikrokokken, nicht pathogenen Staphylokokken, Pediokokken, Schimmelpilzen, Hefen u. a.
	Roh geräucherte und luftgetrocknete Fleisch- und Geflügelprodukte
	Fischverarbeitende Industrie
	Fermentierte Fischprodukte und eingemachte Fische
	Backindustrie; Herstellung gegorener Getränke, Bierbrauerei, Spirituosen-, Stärke-, Sirup- und Zuckerherstellung:
	Bier
	Kwass, Getränke auf Kombuchabasis
	Hefe
	Gärmittel zur Teigherstellung auf Grundlage von Milchsäurebakterien und anderen Mikroorganismen zur Herstellung von Backwaren
	Bakterien- und Hefekulturen - technische Hilfsmittel zur gezielten Gärung von Rohstoffen bei der Herstellung von Spirituosen, Zucker, Essig u. a.
	Obst- und Gemüseindustrie und Verarbeitung pflanzlicher Produkte
	Eingesalzene und gegorene Obst-, Gemüse-, Pilz- und Getreideprodukte und Starterkulturen zu ihrer Herstellung
	Gegorenes, eingesalzenes und eingelegtes Obst und Gemüse
	gegorene Produkte auf Grundlage pflanzlicher Sojamilch
	fermentierte Soja- und Getreideprodukte (Saucen, Nationalgerichte u. a.)
	Andere
	Kulturen von Mikroorganismen, die als technische Hilfsmittel verwendet werden
	Produktionsstämme zur Herstellung von Enzymen, Vitaminen, biologischen Konservierungsmitteln usw.
Gruppe II - Produkte, die nicht lebensfähige, zu technischen Zwecken	Backindustrie
	Brot, Hefe- und Sauerteigerzeugnisse
	Milchindustrie

verwendete Mikroflora enthalten	Wärmebehandelte Sauermilchprodukte
	Konservierte Milchprodukte und milchhaltige Produkte auf Grundlage von oder mit Beimengungen von Bestandteilen aus Sauermilch, darunter auch Kindernahrung
	Herstellung von Säften und safthaltigen Getränken, Weinbau:
	Geklärte Frucht- und Zitrussäfte, Weine aus Weintrauben, Obst und Beeren
	Herstellung biologisch aktiver Lebensmittelzusätze, Herstellung von Lebensmittelkonzentraten, aufbereiteten Produkten und Spezialprodukten
	Extrakte, Lysate, Proteine, Eiweißprodukte, Nukleotidmischungen auf Grundlage von Hefe und anderen deaktivierten mikrobiellen Biomassen
	Stärke- und Sirupindustrie
	Durch mikrobielle Fermentation hergestellte modifizierte Stärke
Gruppe III - Unter Beteiligung von Stammproduzenten hergestellte Nahrungsmittelbestandteile, Nährsubstanzen, Nahrungsergänzungsmittel und Spurenelemente, in denen die Stammproduzenten nach Abschluss des Herstellungsverfahrens nicht mehr enthalten sind.	Enzympräparate für die Lebensmittelindustrie
	Vitamine (Beta-Carotin, Riboflavin), Fettsäuren, Aminosäuren
	Aroma- und Süßstoffe
	Konservierungsmittel (Nisin, Milchsäure u. a.)
	Technische Hilfsmittel zur Herstellung von Spirituosen
	Essig
	Organische Nahrungssäuren (Zitronensäure, Weinsäure, Apfelsäure u. a.)
	Präbiotika (Fructooligosaccharide), Dextrine und andere Produkte der Stärke- und Sirupindustrie
	Eiweißhydrolysate auf Grundlage von Rohstoffen für die Milch-, Fleisch- und Geflügelindustrie, Fischereiobjekten (Fisch und nicht Fisch) und pflanzlichen Rohstoffen wie zum Beispiel Soja
	Glukose- und Galaktosesirup

5.3. Bei der Kontrolle von in der Russischen Föderation zur Veräußerung an die Bevölkerung und zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassenen Lebensmitteln aus GVM müssen die dem gesetzlich vorgeschriebenen Verfahren entsprechend in das Staatliche Register oder in das Register für sanitär-epidemiologische Abschlussberichte eingetragenen Informationen über das aus oder mithilfe von GVM hergestellte Produkt vorliegen.

5.4. Bei der Kontrolle von in der Russischen Föderation an die Bevölkerung veräußerten und in der Lebensmittelindustrie verwendeten Lebensmittelerzeugnissen aus GVG muss beachtet werden, ob eine Genehmigung zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie vorliegt (Tabelle 2) und welche Informationen über die bei der Lebensmittelherstellung verwendeten Mikroorganismenkulturen und ihre möglicherweise vorhandenen, potenziell zur Herstellung von Lebensmitteln geeigneten gentechnisch veränderten Gegenstücke vorliegen (**Tabelle 3**).

Tabelle 2

Weltweit zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassene GVM und Lebensmittel auf GVM-Basis

Nr.	Art des Lebensmittelrohstoffs oder Lebensmittels	Zur Herstellung verwendete Mikroorganismen (Gruppe, Gattung, Art)		Anwendungsbereich - in der Herstellung von:
		Herkömmliche natürliche Stämme	Gentechnisch veränderte Stämme	
1	**Gärmittel, Bakterienkonzentrate, Starterkulturen für fermentierte Produkte und Gärungsprodukte**			
	Hefekultur	Saccharomyces cerevisiae	Stämme, die das Amylase-Gen aus Saccharomyces diastaticus enthalten	Biere
2	**Enzympräparate für die Lebensmittelindustrie, Lebensmittelzusätze**			
	Hemicellulase	Aspergillus oryzae Aspergillus niger Bacillus subtilis Humicola insolens Trichoderma reesei	Aspergillus oryzae mit dem Hemicellulase-Gen und dem Endo-1,4-a-Xylanase-Gen aus Aspergillus aculeatus Aspergillus oryzae mit dem Hemicellulase-Gen und dem Endo-1,4-a-Xylanase-Gen aus Thermomyces lanuginosus	
	Xylanase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae B.amyloliqueefaciens oder subtilis B. licheniformis Trichoderma reesei oder longibrachiatum Bacillus subtilis	Fusarium venetatum mit Gen aus Thermomyces lanuginosum Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus Bacillus subtilis mit Gen zur Xylanase-Kodierung aus Bacillus subtilis Trichoderma reesei d-Trichoderma reesei Aspergillus niger var. awamori	Broterzeugnissen

			d-Aspergillus var. Aspergillus niger mit Gen zur Kodierung der Endo-1,4-Xylanase-Produktion aus Aspergillus niger	
	Monoacylglycerin-Lipase	Penicillium camembertii	-	
	Triacylglycerol-Lipase	Aspergillus oryzae Aspergillus niger Rhizopus arrhizus Rhizomucor miehei Rhizophus niveus Rhizophus oryzae	Aspergillus oryzae mit Triacylglycerol-Lipase-Gen aus Humicola lanuginose Aspergillus oryzae d-Aspergillus oryzae Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus	
	Laktase (U-Galactosidase)	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Saccharomyces fragilis Saccharomyces lactis		
	Invertase	Saccharomyces cerevisiae		Stärke, Sirupe
	Hemicellulase (mehrteiliges Enzym)	Aspergillus niger Bacillus subtilis Trichoderma reesei		
	Inulinase	Aspergillus niger		
	Maltogenase (maltogene Amylase)	B.subtilis	B. subtilis mit Gen von B. stearothermophilus, B. subtilis mit Gen von B. brevis	
	Alpha-Amylase	1. B. subtilis St. F 2. Aspergillus oryzae var. 3. B. stearothermophilus 4. Bacillus licheniformis 5. Aspergillus niger 6. Bacillus amyloliquefaciens	1. B.subtilis mit in Plasmid pCPC800 integriertem Alpha-Amylase-Gen aus B. megaterium 2. B.subtilis mit in Plasmid pCPC720 integriertem	Broterzeugnissen, Getränken, Stärke

		7. Microbacterium imperiale 8. Rhizopus oryzae 9. Thermococcales 10. Pseudomonas fluorescens	Alpha-Amylase-Gen aus B. stearothermophilus Bacillus licheniformis d-Bacillus licheniformis Aspergillus niger d-Aspergillus niger Bacillus licheniformis mit Gen zur Kodierung von Alpha-Amylase aus B. stearothermophilus Bacillus amyloliquefaciens mit Gen zur Kodierung von Alpha-Amylase aus Bacillus amyloliquefaciens Bacillus amyloliquefaciens/ Bacillus subtilis Pseudomonas fluorescens mit Gen zur Kodierung von Alpha-Amylase aus Thermococcales	
	Dextranase	Chaetomium erraticum Chaetomium gracile		
	Fructosyltransferase	Aspergillus japonicus		
	Glykogenase	B. stearothermophilus	-	Broterzeugnissen
	Amyloglucosidase	Aspergillus niger	Aspergillus niger als Träger eines Gens zur Kodierung von Amyloglucosidase	Broterzeugnissen
	Carbohydrase	Aspergillus niger, var. Aspergillus awamori, var. Bacillus licheniformis Rhizopus oryzae, var. Saccharomyces spp.	-	

	Katalase	Micrococcus lysodeikticus Aspergillus niger,	Aspergillus niger - Spenderorganismus	Käse
	Cellulase	Penicillium funiculosum Trichoderma reesei Trichoderma viride Aspergillus niger Aspergillus aculeatus	Trichoderma reesei d-Trichoderma reesei	
	Chymosin A (Rennin) zur Käseherstellung		E. coli K-12 IA 198, enthält eine in Vektor PPPFZ-87A integrierte, synthetische, chemisch kodierte, mit dem Prochymosin-A-Gen des Ochsen identische DNA-Sequenz	Käse
	Chymosin A zur Käseherstellung		Aspergillus niger var. awamori, enthält Prochymosin-Gen des Ochsen (NRRZ3112) Vektor - pgAMpR	Käse
	Chymosin A zur Käseherstellung	Kluyveromyces lactis	Kluyveromyces lactis (Dombr. Van del Walt) mit auf Plasmid pUC18 amplifiziertem Prochymosin-Gen des Ochsen	Käse
	Chymosin A zur Käseherstellung		Trichoderma reesei, enthält Chymosin-B-Gen des Ochsen	Käse
	B-Glucanase	Aspergillus niger var.		
	B-Glucanase	Trichoderma harzianum Trichoderma reesei oder longibrachiatum Talaromyces emersonii B.subtilis oder amyloliquefaciences Aspergillus aculeatus	Spenderorganismus Trichoderma sp. Bacillus sp. B. amyloliquefaciencis d-B. amyloliquefaciencis	

		Disporotrichum dimorimorphosporum		
	Xylose-Isomerase	B. coagulans, Streptomyces olivaceous, Streptomyces rubiginosus, Streptomyces violaceoniger		
	Glucose-Oxidase und Katalase	Aspergillus niger	Aspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Hemicellulase	Aspergillus niger	-	
	Lipase	Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae Rhizopus niveus Penicillium roquefortii Penicillium camembertii Mucor javanicus Rhizomucor miehei Fusarium oxysporum Termomyces lanuginosus	Spenderorganismus Candida antarctica Rhizomucor spp. und Thermomyces spp. Aspergillus niger mit Lipase-Gen aus Candida antarctica Aspergillus oryzae mit Lipase-Gen aus Rhizomucor miehei Aspergillus oryzae mit Lipase-Gen aus Fusarium oxysporum Aspergillus oryzae mit Gen zur Lipase-Kodierung aus Termomyces lanuginosus	Öl- und Fettherstellung, Triglyceriden Alkoholproduktion, Broterzeugnissen
	Mischung aus Carboanhydrase und Protease	B.subtilis var.	-	
	Pectinase	Aspergillus niger Rhizopus oryzae Aspergillus aculeatus Aspergillus oryzae	Aspergillus oryzae d-Aspergillus aculeatus Aspergillus niger d-Aspergillus niger	

	Protease	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Aspergillus melleus Streptomyces fradias Bacillus licheniformis B. amyloliquefaciens Bacillus subtilis Bacillus thermoprotyolyticus Bacillus stearothermophilus Rhizopus niveus Rhizopus oryzae	Spenderorganismus Rhizomucor Bacillus subtilis d-B. amyloliquefaciens Bacillus amyloliquefaciens d-B. amyloliquefaciens Aspergillus oryzae d-Rhizomucor miehei Bacillus amyloliquefaciens mit Plasmid pUBnpr2, trägt neutrales Proteasegen in Vektor-DNA pUB110 aus Bacillus amyloliquefaciens	Aspartam
	Pullulanase	Klebsiella alrogenes Bacillus acidopullulyticus Bacillus naganoensis Bacillus circulans Klebsiella planticola	Bacillus licheniformis d-Bacillus deramificans Bacillus subtilis d-Bacillus naganoensis Klebsiella planticola d-Klebsiella planticola	
	Chymosin (Rennin) zur Käseherstellung	B. cereus, Mucor miehei, Mucor pysillus, Rhizomucor miehei Rhizomucor susillus B.mesentericus. Cryphonectria parasitica Aspergillus oryzae	Cryphonectria parasitica d-Cryphonectria parasitica Aspergillus oryzae d-Rhizomucor miehei	Käse
	Alpha-Amylase + Glucoamylase	Aspergillus oryzae	-	Produkten der Stärke- und Sirupindustrie
	Beta-Glucanase	Aspergillus niger	-	
	Alpha-Acetolactate-Decarboxylase		B. subtilus UW-193 mit Alpha-Decarboxylase-Gen aus	

			B. brevis auf Plasmid PUW 235	
	Alpha-Acetolactate-Decarboxylase		B. subtilus mit Alpha-Decarboxylase-Gen aus B. brevis	
	Hemicellulase	Aspergillus niger B.amyloliqueefaciens oder subtilis	Spenderorganismus Bacillus spp.	
	Lactase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Saccharomyces spp. Candida pseudotropicalis Kluyveromyces marxianus var. lactis	Aspergillus oryzae mit Gen aus Myceliophthora thermophilus Kluyveromyces marxianus var. lactis d-Kluyveromyces marxianus var. lactis Aspergillus oryzae d-Aspergillus oryzae	
	Xylanase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae B. amyloliqueefaciens oder subtilis B. licheniformis Trichoderma reesei oder longibrachiatum	Fusarium venetatum mit Gen aus Thermomyces lanuginosum Aspergillus oryzae d-Thermomyces lanuginosus Bacillus subtilis d-Bacillus subtilis Trichoderma reesei d-Trichoderma reesei Aspergillus niger var. awamori d-Aspergillus var. Aspergillus niger d-Aspergillus niger	
	Invertase	Saccharomyces cerevisiae	-	
	Glucoamylase	Lactobacillus amylovorus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae Rhizopus niveus	Aspergillus niger d-Aspergillus niger	

		Rhizopus delemar Penicillium funiculosum		
	Aminopeptidase	Trichoderma reesei oder longibrachiatum Aspergillus niger Aspergillus oryzae	Spenderorganismus Aspergillus spp.	
	Arabinofuranisodase	Aspergillus niger	Spenderorganismus Aspergillus niger	
	Cyclodextrin-Glycosyl-Transferase	B. licheniformis	Spenderorganismus Thermoanaerobacter	
	Glucoamylase	Aspergillus niger	Spenderorganismus Aspergillus spp.	
	Glucoseisomerase	Streptomyces livadans Streptomyces rubiginosus Actinoplanes missouriensis Streptomyces olivochromogenes Streptomyces murimus Streptomyces olivaceus Microbacterium arborescens Actinoplane missouriensis Bacillus coagulans	Streptomyces rubiginosus d-Streptomyces rubiginosus	
	Hemicellulase	Aspergillus niger Trichoderma reesei Aspergillus aculeatus Aspergillus foetidus B. amyloliqueefaciens oder subtilis	Spenderorganismus Bacillus spp.	
	Malzamylase	B. amyloliqueefaciens oder subtilis	Spenderorganismus Bacillus spp.	
	Pektinlyase	Aspergillus niger Trichoderma reesei oder	Spenderorganismus Aspergillus spp.	

		longibrachiatum		
	Pektinesterase	Trichoderma reesei oder longibrachiatum Aspergillus aculeatus	Spenderorganismus Aspergillus spp. Aspergillus oryzae mit Gen zur Kodierung von Pektinesterase aus Aspergillus aculeatus	
	Phospholipase A	Trichoderma reesei oder longibrachiatum	Spenderorganismus Aspergillus spp.	
	Phospholipase B	Trichoderma reesei oder longibrachiatum	Spenderorganismus Aspergillus spp.	
	Phospholipase A2		Streptomyces violaceruber mit Phospholipase-A2-Gen aus derselben Art	Sojalecithin- und Eigelbhydrolyse
	Phospholipase A2	Aspergillus niger	Aspergillus niger PLA-54 mit Gen zur Kodierung der Schweinepankreas-Phospholipase aus Aspergillus niger GAM-53 und komplementärer DNA aus Schweinepankreas Aspergillus niger PLA-54 mit Gen zur Herstellung von Phospholipase A2 aus Aspergillus niger GAM-53 (NRRL3122 Aspergillus niger)	Broterzeugnissen, Phospholipidhydrolyse
	Phospholipase C		Pichia pastoris mit verschiedenartigen Phospholipase-C-Genen	pflanzlichen Ölen
	Poligalacturonidase	Trichoderma reesei oder longibrachiatum Aspergillus niger	Aspergillus niger EPG-102 mit Gen zur Herstellung von Poligalacturonidase aus Aspergillus niger GAM-53 (NRRL3122 Aspergillus niger)	Broterzeugnissen

	Pullulanase	Bacillus licheniformis Bacillus subtilis Bacillus deramificans 18-INT13 13 Klebsiella planticola	Spenderorganismus Bacillus spp. Klebsiella spp B. subtilis mit Pullulanase-Gen von B. acidopullulyticus A164Delta5 Bacillus subtilis mit Pullulanase-Gen Bacillus deramificans 18-INT 13	Biere
	Asparaginase	Aspergillus niger	Aspergillus niger d-Aspergillus niger	Rückgang des Asparagingehalts in Getreide, Zerealien und Kartoffelprodukten
	Asparaginase	Aspergillus oryzae	A. oryzae mit Asparaginase-Gen aus A. oryzae	
	Amidoliase des Harnstoffs		Saccharomyces cerevisiae ECMo01 mit vergrößerter Expressivität der Amidoliase des Harnstoffs	Rückgang des Ethylcarbamats in fermentierten Getränken
	Glutaminase	Bacillus subtilis		
	B-D-Glucosidase	Aspergillus niger Trichoderma reesei		
	Urease	Lactobacillus fermentum		
	Alpha-Galactosidase	Morteirella vinaceae var. raffinoseutilizer	-	Zucker aus Zuckerrüben
	Nährstoffe, Spurenelemente und Lebensmittelzusätze			
	Riboflavin	Streptomyces griseus	B.subtilus mit Riboflavin-Überproduktion	Biologisch aktive Nahrungsmittelzusätzen, angereicherten Lebensmitteln
	Beta-Carotin		Durch Kofermentation zweier	Biologisch aktive

			Pilzstämme (+) und (-) hergestellte Blakeslea trispora	Nahrungsmittelzusätzen, angereicherten Lebensmitteln
	Nisin (Konservierungsmittel E 234)	Lactococcus lactis subs. lactis	Lactococcus lactis subs. lactis mit Gen zur Kodierung der Widerstandsfähigkeit gegen Bakteriophagen	Schmelzkäse, Gemüsekonserven
	Lycopen	Blakeslea trispora	Rekombinanter Stamm	Biologisch aktive Nahrungsmittelzusätzen, angereicherten Lebensmitteln
	Zitronensäure	Candida guilliermondii Candida lipolytica Aspergillus niger	Rekombinanter Stamm	

Tabelle 3

Zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie genehmigte und vorgesehene Mikroorganismen

Mikroorganismen (Gruppe, Gattung, Art) natürlicher Herkunft	Genetisch veränderter Gegenpart
Mesophile Laktokokken	
Lactococcus lactis subsp. lactis	Bakterien der Gattung Lactococcus, welche die DNA-Sequenz Lactococcus enthalten, zur Kodierung von: 1. Widerstandsfähigkeit gegen Bakteriophagen, 2. Diacetylproduktion, 3. Beta-Galactosidase-Produktion, 4. Amino-Peptdasenproduktion, 5. Peptidasenproduktion durch Gene aus Propionibacterium shermani. 6. Alanin-Racemase-Produktion
Lactococcus lactis subsp. cremoris	-
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetilactis	-
Leuconostoc-Bakterien	
Leuconostoc lactis	-
Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum	-
Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides	-
Thermophile Streptokokken	
Streptococcus salivarius	-
Streptococcus thermophilus	S. thermophilus, enthält Gen zur EPS-Synthese; S. thermophilus, enthält Chloramphenicol-Acetyltransferase-Gen
Bakterien der Gattung Lactobacillus	
Lactobacillus acidophilus	Stämme mit Plasmiden von Lactobacillus acidophilus zur Kodierung der Bakteriocinproduktion
Lactobacillus alimentarius	-
Lactobacillus amylovorus	Spenderorganismus Aspergillus spp.
Lactobacillus bavaricus	-
Lactobacillus brevis	-

Lactobacillus buchneri	-
Lactobacillus casei	Stämme, die Gene aus Lactobacillus spp. zur Kontrolle der Beständigkeit von Starterkulturen gegenüber niedrigen pH-Werten enthalten
Lactobacillus casei	1. L.casei mit Beta-Galactosidase-Gen von E. coli 2. L. casei mit Alkoholdehydrogenasegen von Zymomonas mobilis 3. L. casei mit Beta-Lactamase-Gen von E. coli 4. L. casei mit Cholesterinoxidasegen von Streptomyces spp
Lactobacillus casei, subsp. rhamnosus GG	-
Lactobacillus coryneformis	
Lactobacillus curvatus	Rekombinanter Stamm zur Bio-Konservierung von Fleisch
Lactobacillus crispatus	-
Lactobacillus delbruecki subsp. delbrueckii	-
Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus	-
Lactobacillus delbrueckii subsp. Lactis	-
Lactobacillus farciminis	-
Lactobacillus fermentum	-
Lactobacillus gasseri	1. L. gasseri mit msd-Gen von E.coli zur Produktion von Superoxiddismutasen 2. L. gasseri mit in das Chromosom eingedrungenen moderaten Phagen 3. Stämme mit Endonukleasegen aus Clostridium thermocellum
Lactobacillus johnsonii	Stämme mit Endonukleasegen aus Clostridium thermocellum
Lactobacillus helveticus	Stämme derselben Art mit Endopeptidaseproduktion zur Milderung des bitteren Geschmacks bei der Käsereifung
Lactobacillus heterohiochi (= L. fructivorans)	-
Lactobacillus hilgardii	-
Lactobacillus xylosus (= L. lactis subsp.lactis)	Stämme mit Genen zur schnelleren Käsereifung aus Lactobacillus spp.
Lactobacillus zeae (= L. casei subsp. casei /L. rhamnosus)	-
Lactobacillus sakei subsp. sakei	Stamm mit Produktion des Bacteriocins Sakacin
Lactobacillus sakei subsp. carnosus (= L. curvatus)	Stamm mit Katalyse-Gen aus Lactobacillus sakei
Lactobacillus salivarius	-
Lactobacillus sanfrancisco (= L. sanfranciscensis)	-
Lactobacillus sanfranciscensis (= L. sanfrancisco)	-
Lactobacillus kefirgranum	-
Lactobacillus kefiri	-
Lactobacillus lactis	-

Lactobacillus paracasei	-
Lactobacillus pentosus	-
Lactobacillus plantarum	Stämme der gleichen Art mit: 1. Deletion des Gens zur Kodierung des Gallensäurekonjugation 2. mit Alpha-Amylase-Gen von L. amylovorus 3. mit Deletion des Gens zur Kodierung von Alanin-Racemase 4. Bakteriocinproduktion
Lactobacillus reuteri	Stamm mit Xylanase-Gen aus Neocallimastix patriciarum, Beta-Glukanase-Gen aus Fibrobacter succinogenes und Cellulase-Gen aus Piromyces rhizinflata
Lactobacillus rhamnosus	-
Staphylokokken, Pediokokken, Brevibakterien:	
Staphylococcus carnosus	-
Staphylococcus carnosus subsp. carnosus	-
Staphylococcus carnosus subsp. utilis (= S. carnosus)	-
Staphylococcus equorum	-
Staphylococcus sciuri	-
Staphylococcus xylosus	-
Staphylococcus vitulinus (= S. pulveri)	-
Brevibacterium casei	-
Brevibacterium linens	-
Pediococcus acidilactici	-
Pediococcus pentosaceus	-
Corynebacterium	
Corynebacterium ammoniagenes	-
Corynebacterium flavescens	-
Enterococcus	
Enterococcus durans	-
Enterococcus faecium	-
Arthrobacter	
Arthrobacter nicotianae	-

Acetobacter	
Acetobacter xylinum	-
Acetobacter suboxydans	-
Acetobacter aceti	-
Propionibacterium	
Propionibacterium acidipropionici	-
Propionibacterium arabinosum	-
Propionibacterium freudenreichii subsp. freudenreichii	Rekombinanter Stamm von Propionibacterium freudenreichii mit erhöhter Propionicin-T1-Produktion
Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii	-
Propionibacterium thoenii	-
Bifidobacterium	
Bifidobacterium adolescentis	-
Bifidobacterium animalis	-
Bifidobacterium bifidum	-
Bifidobacterium breve	-
Bifidobacterium infantis	-
Bifidobacterium lactis = (B. animalis)	-
Bifidobacterium longum**	Stämme mit Vektor aus B. longum-Escherichia coli auf Grundlage von Replikonen
Bifidobacterium pseudolongum	-
Bacillus	
B. cereus	-
Bacillus coagulans (= veralt. Lactobacillus sporogenes)	Spenderorganismus zur Erzeugung des Bakteriocins Koagulin
Bacillus licheniformis	Spenderorganismus Thermoanaerobacter
B.mesentericus	-
B.subtilis oder amyloliquefaciences	Spenderorganismus
B. amyloliquefaciences	B. amyloliquefaciences mit Subtilisin-Gen aus B.subtilis
Bacillus amyloliquefaciencs	Bacillus amyloliquefaciencs 1. mit Gen zur Kodierung von Alpha-Amylase aus Bacillus amyloquefaciencs 2. mit Neutrale-Protease-Gen aus Bacillus amyloquefaciencs
Bacillus licheniformis	Bacillus licheniformis mit Alpha-Amlyase-Gen

	aus B. stearothermophilus
Bacillus licheniformis	B. licheniformis mit Gen aus B. licheniformis zur Erzeugung thermostabiler Alpha-Amylase
Bacillus licheniformis	Bacillus licheniformis mit Gen zur Kodierung von Pullulanase aus Bacillus deramificans
B.subtilis	B. subtilus UW-193 mit Alpha-Decarboxylase-Gen aus B. brevis auf Plasmid PUW 235
B.subtilis	B. subtilus mit Alpha-Decarboxylase-Gen aus B. brevis
B.subtilis	Bacillus subtilis mit Gen zur Kodierung von Pullulanase aus Bacillus deramificans
B.subtilis	B.subtilus mit Riboflavin-Überproduktion
B.subtilis	B. subtilis mit Gen von B.stearothermophilus, B. subtilis mit Gen von B.brevis
Bacillus subtilis	B. subtilis mit Pullulanase-Gen von B. acidopullulyticus
B. subtilis St. F	B.subtilis mit in Plasmid pCPC800 integriertem Alpha-Amylase-Gen aus B. megaterium 2. B.subtilis mit in Plasmid pCPC720 integriertem Alpha-Amylase-Gen aus B. stearothermophilus
B. stearothermophilus	-
B. thermortotyolyticus	-
Micrococcus	
Micrococcus varians (= Kucuria varians)	-
Micrococcus lysodeicticus	-
E. coli	
E. coli	E. coli K-12 IA 198, enthält eine in Vektor PPPFZ-87A integrierte, synthetische, chemisch kodierte, mit dem Prochymosin-A-Gen des Ochsen identische DNA-Sequenz
Klebsiella	
Klebsiella alrogenes	-
Klebsiella planticola	Klebsiella spp
Thermococcales	Pseudomonas fluorescens mit Alpha-Amylase-Gen
Myzel-Pilze (Schimmel)	
Fusarium	

Fusarium solani	-
Fusarium venetatum	Fusarium venetatum mit Gen aus Thermomyces lanuginosum Spenderorganismus Aspergillus sp. Thermomyces sp. Trichoderma spp., Bacillus spp.
Aspergillus	
Aspergillus niger	-
Aspergillus niger	Aspergillus niger var. awamori, enthält Prochymosin-Gen des Ochsen (NRRZ3112) Vektor - pgAMpR A. niger mit Lipase-Gen von Candida antarctica Aspergillus niger mit Gen zur Kodierung der Amyloglucosidase von Stamm derselben Art
	Aspergillus niger 1. mit Genen von Aspergillus niger zur Kodierung von Lysophospholipase 2. mit Genen von Aspergillus niger zur Kodierung der Endo-1,4-Xylanase-Produktion 3. mit Acetamidase-Genen aus A. nidulans 4. mit Genen zur Kodierung von Phospholipase der Schweinepankreas aus Aspergillus niger 5. mit Genen von Aspergillus niger zur Kodierung der Endopolygalakturonase-Produktion 6. mit Genen von Aspergillus niger zur Kodierung der Asparaginase-Produktion 7. mit Genen von Aspergillus niger zur Kodierung der Pektin-Methylesterase-Produktion 8. mit Genen von Aspergillus niger zur Kodierung der Glukoamylase-Produktion
B. amyloliqueefaciens oder subtilis	Spenderorganismus Bacillus spp.
Aspergillus awamori	-
Aspergillus oryzae	Stämme von Aspergillus oryzae mit Genen von: 1. Hemicellulase-Xylanase aus Aspergillus aculeatus und Thermomyces lanuginosus 2. Triglycerid-Lipase aus Humicola lanuginosa 3. Laktase aus Myceliophthora thermophilus 4. Phospholipase A1 aus Fusarium venetatum 5. Glucose-Oxidase aus Aspergillus niger 6. Lipase aus Thermomyces lanuginosus und Fusarium oxysporum 7. Aspartatprotease aus Rhizomucor miehei 8. Exopeptidase aus Aspergillus sojae
Aspergillus oryzae	A. oryzae mit Asparaginase-Gen aus A. oryzae
Aspergillus oryzae var.	Spenderorganismus

	Candida sp. Rhizomucor sp. Thermomyces sp.
Penicillium	
Penicillium album (= P. caseicolum, P. candidum oder P. camembertii)	-
Penicillium camembertii (= P. caseicolum, P. candidum oder P. album)	-
Penicillium candidum (= P. caseicolum, P. camembertii, P. album)	-
Penicillium funiculosum	-
Penicillium roquefortii	-
Verticillium	
Verticillium lecanii	-
Trichoderma	
Trichoderma reesei oder longibrachiatum	Spenderorganismus der gleichen Art
Trichoderma reesei	Trichoderma reesei, enthält Chymosin-B-Gen des Ochsen
Trichoderma harzianum	Spenderorganismus
Trichothecium	
Trichothecium domesticum	-
Humicola	
Humicola insolens	-
Rhizopus	
Rhizopus arrhizus	-
Rhizophus niveus	-
Rhizophus oryzae	-
Rhizopus oryzae, var. Sacharomyces spp.	-
Mucor	

Mucor miehei	-
Mucor pusillus	-
Mucor lusitanicus INMI	-
Rhizomucor	
Rhizomucor miehei	-
Rhizomucor pusillus	-
Streptomyces	
Streptomyces olivaceous	-
Streptomyces rubiginosus,	Spenderorganismus Streptomyces spp. und Acinoplanes spp.
Streptomyces rubiginosus	Streptomyces rubiginosus mit Gen zur Produktion immobilisierter Glucoseisomerase aus Streptomyces rubiginosus
Streptomyces violaceoniger	S. violaceoniger mit Gen aus derselben Art zur Kodierung von Phospholipase A2
Streptomyces fradias	-
Streptomyces livadans	Spenderorganismus Streptomyces spp. Acinoplanes spp.
Actinoplanes	
Actinoplanes missiouriensis	-
	-
Blakeslea	
Blakeslea trispora	Durch Kofermentation zweier Pilzstämme (+) und (-) hergestellte Blakeslea trispora
Hefe	
Saccharomyces	
Saccharomyces bayanus	-
Saccharomyces cerevisiae	Stämme mit Amylase-Gen aus Saccharomyces diastaticus
Saccharomyces cerevisiae	S. cerevisiease Y-1986 mit A-Amylase-Gen aus B. licheniformis
Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae ECMo01 mit

	vergrößerter Expressivität der Amidoliase des Harnstoffs
Saccharomyces cerevisiae subsp. boulardii	-
Saccharomyces florentius	-
Saccharomyces fragilis	-
Saccharomyces lactis	-
Saccharomyces unisporus	-
Kluyveromyces	
Kluyveromyces fragilis (= Kluyveromyces marxianus)	-
Kluyveromyces lactis	Kluyvenomyces lactis (Dombr. Van del Walt) mit zur Herstellung des Enzympräparats auf Plasmid pUC18 amplifiziertem Prochymosin-Gen des Ochsen
Kluyveromyces marxianus (= Kluyveromyces fragilis)	-
Hansenula	
Hansenula mrakii (= Williopsis mrakii)	-
Candida	
Candida famata	-
Candida kefyr (= C. pseudotropicalis)	-
Candida friedricchi	-
Candida holmii	-
Candida krusei	-
Candida pseudotropicalis (= C. kefyr)	-
Candida utilis	-
Candida valida	-
Debaryomyces	
Debaryomyces hansenii	-
Geotrichum	
Geotrichum candidum	-
Williopsis	

Williopsis mrakii (= Hansenula mrakii)	-
Pichia	
Pichia pastoris	-
Carnobacterium maltaromaticum	-
Morteirella vinaceae var. raffinoseutilizer	-
Pseudomonas fluorescens	Pseudomonas fluorescens mit Alpha-Amylase-Gen aus Thermococcales

„-“ - kein Gegenpart

5.5. Bei der Durchführung von Kontrollen werden der Umfang der weltweiten Produktion von Lebensmitteln auf der Grundlage von GVM und GVG, ihrer Verwendung in der Lebensmittelherstellung in der Russischen Föderation und ihrer Einfuhr in die Russische Föderation in folgender (abnehmender) Reihenfolge berücksichtigt:

a) auf der Grundlage von GVM:

- Enzympräparate;
- GVM-Stämme, die Nährstoffe und Nahrungsmittelzusätze für Käseherstellung, Stärke- und Sirupindustrie, Backindustrie sowie Getränke- und Spirituosenerzeugnisse produzieren;
- GVM-Stämme von Hefen für Bier-, Wein- und Spirituosenherstellung;

b) auf der Grundlage von GVG:

- Als Rohstoff verwendete Gärmittel, Starterkulturen, probiotische Kulturen und Hefekulturen;
- Käse, Sauermilchprodukte und Probiotika (biologisch aktive Nahrungsmittelzusätze); Würste und fermentierte Fleischprodukte;
- Bier, Kwass und gegorene Getränke;
- Sauerrahmbutter, Margarine, Mayonnaise;
- fermentierte Produkte auf Sojabasis;
- fermentierte Obst- und Gemüseprodukte;
- Enzympräparate;
- Stämme zur Produktion von Nährstoffen und Nahrungsmittelzusätzen;
- Erzeugnisse aus Hefe- und Sauerteig
- Eiweißprodukte auf Grundlage von Hefe und anderen deaktivierten mikrobiellen Biomassen;
- Durch mikrobielle Fermentation hergestellte modifizierte Stärke;
- Geklärte Frucht- und Zitrussäfte, Weine aus Weintrauben, Obst und Beeren.

5.6. Ein sanitär-epidemiologisches Gutachten zu Lebensmitteln, die aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG hergestellt wurden, beinhaltet Folgendes:

a) ein Gutachten bezüglich der Begleitdokumentation;

b) eine Laborkontrolle von Produktmustern bezüglich des Vorhandenseins oder Fehlens von GVM, Selektionsmarkern von GVM (Nukleotidsequenzen, die bei gentechnischen Veränderungen als Markierung innerhalb der genetischen Konstruktion verwendet werden) und/oder Zielgenen von GVM sowie Expressionsprodukten der Zielgene von GVM und GVG. Wenn die festgelegten Anforderungen den Begleitdokumenten zufolge vollständig eingehalten wurden, so ist eine Laborkontrolle nicht zwingend erforderlich;

c) eine zusätzliche Laborkontrolle von Produktmustern (falls erforderlich) auf irgendwelche Anzeichen, die auf das Vorhandensein von GVM (GVG) hindeuten, deren Eigenschaften durch Instabilität der GVM und/oder eine unerwünschte Gen-Rekombination verändert wurden und sich schädlich auf den

Verbraucher auswirken (vektorübertragene Antibiotikaresistenz, Pathogenitätsfaktoren bei GVM und GVG; Plasmid-DNA bei GVG; Vorhandensein von toxischen, genotoxischen und anderen Mengen von Antibiotika, Mykotoxinen und anderen artfremden Substanzen in aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG gewonnenen Lebensmittelerzeugnissen);

5.6.1. Ein zusätzliches Gutachten bezüglich des Lebensmittelerzeugnisses erfolgt, wenn die Ergebnisse der Laboruntersuchung nicht mit den Informationen in den Dokumenten übereinstimmen; wenn Informationen über Normabweichungen im technischen Prozess, Produktreklamationen oder Meldungen von Krankheitsfällen aufgrund des Lebensmittelerzeugnisses mit GVM und GVG vorliegen. In derartigen Fällen werden Produktmuster in zur Durchführung der Untersuchung berechtigte Forschungseinrichtungen und Versuchszentren gesendet, die über eine entsprechende Akkreditierung verfügen.

5.6.2. Bei der Anordnung einer zusätzlichen Untersuchung werden in Verbindung mit den Besonderheiten der konkreten Arten und Gattungen der Elternstämme der Mikroorganismen die wahrscheinlichsten potenziellen Risikofaktoren der GMV in Nahrungsmitteln (**Tabelle 7**) berücksichtigt.

5.6.3. Die Laborkontrollen in Bezug auf GVM (GVG) und Produktmuster von Lebensmittelerzeugnissen, die aus bzw. unter Verwendung von GVM (GVG) gewonnen wurden, werden auf Grundlage speziell hierfür entwickelter Methoden und Versuchsalgorithmen mit genehmigten mikrobiologischen, genmolekularen und hygienetechnischen Versuchsverfahren durchgeführt.

5.6.4. Das sanitär-epidemiologische Gutachten in Bezug auf Lebensmittelerzeugnisse aus GVM und GVG, aus denen die beim Herstellungsverfahren verwendete Mikroflora entfernt wurde und die keine Proteine und DNA enthalten, sieht Laboruntersuchungen auf Grundlage der vorgelegten Dokumentation vor, um das Fehlen von DNA, GVM und GVG zu bestätigen. Nötigenfalls werden für die GVM und GVG Produktionsstämme und Referenzstämme angefragt.

5.7. Die Maßnahmen im Rahmen der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht und Kontrolle über aus bzw. mithilfe von GVM oder GVG hergestellte Lebensmittel sehen bei der Einfuhr aus dem Ausland Folgendes vor:

5.7.1. Ein Beamter des Kontrollorgans muss überprüfen, ob der Frachtführer (Spediteur) über eine vollständige Begleitdokumentation verfügt. Diese umfasst:

- einen Nachweis über die staatliche Registrierung des Erzeugnisses oder einen sanitär-epidemiologischen Befund über die Einhaltung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften;
- ein Unbedenklichkeitszertifikat des Herstellerlandes;
- eine Deklaration über das Vorhandensein von GVM in den Chargen des Lebensmittelprodukts;
- ein Etikett auf der Einzelhandelsverpackung mit dem Hinweis auf das Vorhandensein von GVM in dem betreffenden Produkt unter Beachtung von **Ziff. 2.18.** der vorliegenden Sanitärvorschriften.

5.7.2. Bei einem Verstoß gegen die Sanitärgesetzgebung, der die Gefahr der Entstehung und Verbreitung von Infektionskrankheiten und nicht infektiösen Massenerkrankungen (Vergiftungen) mit sich bringt, hat der Oberste staatliche Sanitärarzt der Russischen Föderation (der Stellvertreter des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation) das Recht, dem hierfür vorgesehenen gesetzlichen Verfahren entsprechend Maßnahmen zur Beendigung der Einfuhr von Erzeugnissen auf das Gebiet der Russischen Föderation zu treffen, die nicht über einen sanitär-epidemiologischen Befund bezüglich ihrer Einhaltung der Sanitärvorschriften verfügen oder nicht dem durch die Gesetzgebung der Russischen Föderation vorgesehenen Verfahren entsprechend registriert wurden.

5.7.3. Das sanitär-epidemiologische Gutachten in Bezug auf aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG hergestellten Lebensmittelerzeugnisse bei der Einfuhr aus dem Ausland erfolgt in Übereinstimmung mit dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren.

5.7.4. Bei der Einfuhr der Lebensmittelerzeugnisse, deren Anwendungsgebiet und Produktarten in **Tabelle 1** angegeben sind, auf das Gebiet der Russischen Föderation werden stichprobenartige Untersuchungen hinsichtlich des Vorhandenseins oder Fehlens von GVM (und/oder der Zielgene von GVM, der Expressionsprodukte der Zielgene, der Selektionsmarker der GVM) sowie nötigenfalls (**Ziff. 5.6.1.**) - des Vorhandenseins für den Verbraucher schädlicher Eigenschaften bei den in den

Produkten nachgewiesenen GVM oder GVG (für Produkte aus Gruppe III: in den Produkten selbst oder in den Referenzstämmen ihrer Produzenten) durchgeführt.

5.8. Bei der Herstellung aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG gewonnener Lebensmittel wird geprüft, ob die hierfür gesetzlich vorgesehene normgebende und technische Dokumentation für das betreffende Erzeugnis vorhanden ist.

5.8.1. Zur Herstellung und Verarbeitung von aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG gewonnenen Lebensmitteln werden Lebensmittelrohstoffe und Lebensmittel verwendet, welche die staatliche Registrierung durchlaufen haben oder einem den Sanitärvorschriften entsprechenden sanitär-epidemiologischen Gutachten unterzogen wurden und in das Staatliche Register oder in das Register für sanitär-epidemiologische Abschlussberichte eingetragen wurden.

5.8.2. Das sanitär-epidemiologische Gutachten in Bezug auf aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG hergestellten Lebensmittelerzeugnisse bei der Herstellung erfolgt in Übereinstimmung mit dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren.

5.8.3. Der Staatliche Sanitärdienst wird bei aus bzw. unter Verwendung von GVM oder GVG gewonnenen Lebensmitteln folgendermaßen durchgeführt:

a) ein Gutachten zur technischen Herstellungsanleitung (im Folgenden TH), das für einen konkreten Betrieb die Anforderungen an das Herstellungs-, Kontroll-, Verpackungs- und Kennzeichnungsverfahren des Erzeugnisses festlegt, zum Beispiel auch Entwürfe für die Aufschriften auf den Etiketten der Einzelhandelsverpackung (Packungsbeilagen, Gebrauchsanweisungen) sowie Pläne zur Vorbereitung der Produktion auf Produktionskontrollprogramme;

b) Stichprobenartige Untersuchungen von Produktmustern der Lebensmittelrohstoffe und Lebensmittel anhand von Probelosen des Erzeugnisses;

c) eine Überprüfung der Herstellungsbedingungen (in Unternehmen, die lebensfähige GVM oder GVG herstellen oder lebensfähige GVM oder GVG für das Herstellungsverfahren ihrer Lebensmittelerzeugnisse verwenden).

5.8.4. Bei der Erstellung des TH-Gutachtens für eine konkrete Art von Lebensmittelerzeugnissen wird die Einhaltung der bei einer Verwendung von GVM oder GVG im Herstellungsverfahren geltenden Anforderungen und Kennwerte überprüft:

a) im Abschnitt „Technische Anforderungen“: Angaben zu in der jeweiligen Art von Erzeugnissen vorhandenen oder fehlenden Rohstoffen und Bestandteilen sowie ihrer Art- und Gattungszugehörigkeit;

b) im Abschnitt „Kontrollverfahren“: Beschreibung der Analysemethoden (Verweise auf genehmigte Methoden) für Mikroorganismen der bei der Herstellung verwendeten Mikroflora anhand der Normmenge von 1 g des Lebensmittelerzeugnisses und Feststellung der Art- und Gattungszugehörigkeit (sowie in durch die normgebende technische Dokumentation vorgesehenen Fällen das Fehlen lebender Zellen von Produzentenstämmen); in aus oder unter Verwendung von GVM hergestellten Produkten: das Fehlen von Genen übertragbarer Antibiotikaresistenzen (Selektionsmarker für Antibiotikaresistenz); nötigenfalls: Zielgene von GVM, Expressionsprodukte der Zielgene von GVM und GVG sowie andere Analysemethoden zur Feststellung der im Produkt enthaltenen Art von GVM und GVG und ihrer Eigenschaften;

c) im Abschnitt: „Kennzeichnung“ und auf dem Etikett der Einzelhandelsverpackung: Information, dass es sich bei dem Erzeugnis um ein GVM handelt und Mitteilung an den Verbraucher, dass in Produkten dieser Art GVM enthalten sind, wie in **Ziff. 2.18.** der vorliegenden Sanitärvorschriften vorgesehen;

d) bei der vorbereitenden Produktionsplanung: Beschreibung des Produktionskontrollsystems einschließlich Eingangskontrolle der Rohstoffe und Bestandteile (Vorhandensein sanitär-epidemiologischer Befunde und anderer Dokumente zur Bestätigung ihrer Zugehörigkeit zu GVM und GVG), Laborkontrolle (auf Fehlen oder Vorhandensein von GVM (GVG) und/oder Selektionsmarkern der GVM; nötigenfalls: von Zielgenen der GVM, Expressionsprodukten der Zielgene von GVM); in Unternehmen, die Produzentenstämme von Nährstoffen erzeugen: zusätzliche Kontrolle der Produktionsbedingungen und Kontrolle der Luft, der Oberflächen und der Anlagen im Arbeitsbereich auf

Vorhandensein lebender Zellen von GVM-Produzenten (GVG-Produzenten).

5.8.5. Bei einer Produktionskontrolle werden einem Probelos Produktmuster entnommen und Laboranalysen auf Vorhandensein von GVM und/oder Selektionsmarkern von GVM sowie nötigenfalls zusätzliche Untersuchungen des Erzeugnisses und der Rohstoffe gemäß **Ziff. 5.7. „b“** durchgeführt.

GARANT:

Offensichtlich wurde im Text des vorherigen Unterpunktes ein Druckfehler zugelassen. Gemeint war **Ziff. 5.6. „b“**

5.8.6. Die Produktionskontrolle wird folgendermaßen durchgeführt:

a) Bewertung der Abteilung (des Labors, der Gärstation, der Anlage oder des Abschnitts) des Unternehmens, der, die oder das mit lebenden Gär-, Starter- oder Hefekulturen bzw. probiotoischen Kulturen und Produzentenstämmen von Nährstoffen und Lebensmittelzusatzstoffen arbeitet, in Bezug auf die Einhaltung der Sanitärvorschriften für die betreffende Branche sowie nötigenfalls (in Unternehmen, die Produzentenstämme erzeugen) die Einhaltung der sanitären Sicherheitsvorschriften bei der Arbeit mit Mikroorganismen und bei Erfassung, Lagerung, Weitergabe und Transport von Mikroorganismen;

b) Bewertung des Produktionskontrollprogramms im herstellenden Unternehmen hinsichtlich Konformität von GVM und GVG mit den für das Unternehmen geltenden**Sanitärvorschriften** und Durchführung von Produktionskontrollen hinsichtlich der Einhaltung der Sanitärvorschriften und Durchführung der (prophylaktischen) sanitären Maßnahmen zur Epidemiebekämpfung;

c) Überprüfung der Dokumentation zu Rohstoffen, Bestandteilen und Lebensmittelerzeugnissen in Produktion und Versand auf die Erwähnung von GVM in der Liste der erforderlichen Zutaten, auf der Aufschrift des Etiketts sowie im Qualitäts- und Unbedenklichkeitsnachweis des fertigen Erzeugnisses.

5.9. Bei der Durchführung von Maßnahmen des Staatlichen Sanitärdienstes im Hinblick auf Lebensmittelerzeugnisse, die aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG gewonnen werden, wird bei ihrer Herstellung, ihrer Lagerung, ihrem Transport und ihrer Veräußerung jeweils in Übereinstimmung mit den hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren das Vorhandensein einer normgebenden technischen Dokumentation für die jeweiligen Arten von Erzeugnissen (Standards, technische Bedingungen, Rezepturen, technische Angaben zu importierten Erzeugnissen), des Nachweises der staatlichen Registrierung und des sanitär-epidemiologischen Abschlussberichts in Bezug auf die Einhaltung der Sanitärvorschriften überprüft.

5.9.1. Das sanitär-epidemiologische Gutachten im Hinblick auf aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG gewonnene Lebensmittelerzeugnisse schließt bei Herstellung, Lagerung, Transport und Veräußerung stichprobenartige Untersuchungen auf das Vorhandensein von GVM und/oder Selektionsmarkern der GVM, sowie nötigenfalls zusätzliche Untersuchungen des Erzeugnisses und der Rohstoffe gemäß**Ziff. 5.6. „b“** ein.

5.9.2. Bei der Durchführung von Maßnahmen des Staatlichen Sanitärdienstes erfolgt eine Überprüfung der Dokumentation für die im beaufsichtigten Objekt befindlichen, zur Lagerung, zum Transport und zur Veräußerung vorgesehenen Rohstoffe, Bestandteile und Lebensmittelerzeugnisse hinsichtlich der Erwähnung des Vorhandenseins von GVM in den technischen Dokumenten, auf dem Etikett und im Qualitäts- und Unbedenklichkeitsnachweis für die betreffende Charge des fertigen Erzeugnisses.

5.9.3. Die Organisation und Umsetzung von Produktionskontrollen in Unternehmen, die GVM oder GVG herstellen oder bei der Herstellung von Lebensmitteln verwenden, durch den Staatlichen Sanitärdienst erfolgt gemäß **Ziff. 5.8.4. „d“** und **5.8.6. „b“**.

5.10. Bei der sanitär-epidemiologischen Bewertung von Lebensmittelerzeugnissen, die aus und/oder unter Verwendung von GMV und GMG hergestellt wurden und auf dem Gebiet der Russischen Föderation im Umlauf sind, kommen im Rahmen ihrer Kontrolle folgende Methoden zum Einsatz:

5.10.1. Die Probenentnahme aus Lebensmitteln zur Durchführung von Laboruntersuchungen auf Vorhandensein von GMV und GMG erfolgt den hierfür vorgesehenen gesetzlichen Verfahren und den in Tabelle 4 angegebenen Normen zur Probenentnahme oder, je nach Art, den normgebenden technischen

Dokumenten für die Herstellung entsprechend bei Einfuhr, Vorbehandlung und Bereitstellung zur Produktion, Herstellung, Transport und Veräußerung.

Tabelle 4

Normen zur Probenentnahme aus Lebensmitteln für Untersuchungen auf Vorhandensein von GMV und GMG

Bezeichnung des Produkts	Gewicht der zur mikrobiologischen und genmolekularen Untersuchung entnommenen Probe
Milchprodukte:	
Joghurte und flüssige Sauermilchprodukte (Kefir, Kumys usw.) und wärmebehandelte Produkte auf ihrer Grundlage	0,5 l
Smetana jeder Art* und wärmebehandelte Produkte auf ihrer Grundlage	0,5 kg oder 2 Packungen mit einem Gewicht von mindestens 250 g
Quark, Quarkerzeugnisse* und wärmebehandelte Produkte auf ihrer Grundlage	mindestens 200 g
Speiseeis auf Sauermilchbasis*	0,5 kg oder 2 Packungen mit mindestens 0,5 kg
trockene Sauermilchprodukte*	mindestens 200 g
Sauerrahmbutter aus Kuhmilch*	300 g oder 1 Packung mit mindestens 200 g
Verschiedene Labkäse: Harte, weiche, in Salzlake eingelegte usw.*	200 g 1 Packung mindestens 200 g
Schmelzkäse	Mindestens 200 g
Milchzucker, Molkenproteine	Mindestens 200 g
Fleischprodukte:	
Wurst und Wurstwaren	400 g
Fermentierte Fleischprodukte	500 g
Fischprodukte, Fischereiobjekte (nicht Fisch) und daraus hergestellte Produkte:	
Fischkonserven und eingemachter Fisch, z. B. auch Kaviar	3 Packungen mit einem Gewicht von bis zu 1 kg, 1 Packung mit einem Gewicht von mehr als 1 kg, Kaviar - 125 g
Verarbeitungsprodukte von Mollusken, Krebsen, Wirbellosen, Meeresalgen	500 g
Getränke:	
Wein, Grundwein, Weinbrand	0,5 l
Bier (in der Flasche, im Fass)	1 Flasche oder 0,5 l
Kwass - in Flaschen - im Fass	 0,5 l 0,5 l
Alkoholfreie Getränke, Säfte	1 l

	(frisch gepresste - 200 ml)
Obst- und Gemüseprodukte:	
(Eingesalzene, marinierte, eingelegte, eingeweichte) Gemüse, Obst, Pilze	500 g
Brotwaren, Backwaren und Konditoreierzeugnisse:	
Brotwaren, Backwaren und Feingebäck	2 Packungen (mindestens 500 g)
hartgebackene Kringel (Baranki)	Stückgut - 3 St. (mindestens 300 g)
Aus Mehl gebackene Konditoreierzeugnisse: Kekse, Zwieback, Lebkuchen, Waffeln, Cracker, orientalisches Süßgebäck, Torten, Kuchen, Napfkuchen	500 g
Samen und Früchte von Ölpflanzen und fetthaltige Produkte:	
Mayonnaise	300 g oder 1 Packung
Margarine, Konditor- und Backfette, Speiseöle	200 g
Biologisch aktive Nahrungsmittelzusätze:	
auf Grundlage von probiotischen Mikroorganismen und Milchsäurebakterien Trocken Flüssig	 200 g 200 ml
Auf Grundlage von biotechnologisch hergestellten Nährstoffen (Oligosaccharide, Vitamine u. a.)	200 g
Kinder- und Diätnahrung:	
Muttermilch-Ersatznahrung, mit Probiotika angereichert und aus Sauermilch Flüssig Trocken	 200 ml 200 g
Beikostprodukte:	
Mit Antibiotika angereicherte Breie	200 g
Wärmebehandelte und konservierte Beikostprodukte auf Obst- und Gemüsebasis mit Joghurt, Sauermilchprodukten, Quark und Sahne	3 Gläschen mit einem Nettogewicht von mindestens 200 g
Enzympräparate für die Lebensmittelindustrie Pulverförmig Flüssig	 50 g 200 ml
Bakterielle Gärmittel, Bakterienkonzentrate, Biomassen, probiotische Kulturen und Hefekulturen Flüssig, einschließlich eingefroren Trocken	 200 ml 50 g
Starterkulturen zur Herstellung von Fleischprodukten Flüssig, einschließlich eingefroren Trocken	 200 ml 50 g
Back-, Bier-, Weinhefe Trocken gepresst	 100 g
Geschmackszusatzstoffe:	
Hefelysate	100 g
Fermentierte Sojaprodukte (Tofu, Sojasauce, gegorene Getränke, Speiseeis, Mayonnaise)	200 g, 100 ml, 0,5 kg, 0,5 kg, 300 ml
Produkte der Stärke- und Sirupindustrie (Maisextrakt,	100 g

Stärke, Maltodextrin, Sirup; Seim u. ä.)	oder mindestens 1 Packung

* - darunter auch probiotische

5.10.2. Die Auswahl, der Transport und die Lagerung von Lebensmittelproben erfolgt in Übereinstimmung mit den normgebenden und technischen Dokumenten für die betreffende Produktart.

5.10.3. Bei der Auswahl von Lebensmittelproben für Gutachten und Untersuchungen von Dokumenten in Bezug auf das Vorhandensein von GVM und GVG sind folgende Informationen aus **Ziffer 5.3.** und den **Tabellen 2** und **3** zu beachten:

- über für den Warenverkehr auf dem Gebiet der Russischen Föderation zugelassene und in das Staatliche Register und das Register für sanitär-epidemiologische Abschlussberichte eingetragene Lebensmittelprodukte;
- über weltweit zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassene GVM;
- über in der Lebensmittelindustrie verwendete Kulturen von Mikroorganismen, die sich potenziell zur Herstellung von Lebensmitteln und ihren gentechnisch veränderten Gegenparts eignen.

5.10.4. Bei der Bestimmung des nötigen Umfangs und Inhalts des sanitär-epidemiologischen Gutachtens zu Lebensmittelerzeugnissen aus bzw. unter Verwendung hergestellter GVM und GVG sind die Anforderungen der Sanitärvorschriften und, je nach Zustand der bei der Herstellung verwendeten Mikroflora, die Zugehörigkeit des jeweiligen Produkts zu einer von drei Gruppen zu beachten (**Tabelle 1**).

5.10.5. Bei der Auswahl der Tests und Methoden zur sanitär-epidemiologischen Bewertung konkreter unter Verwendung von GVM und GVG hergestellter Produkte ist es notwendig, von den Aufgaben der Haupt- und (nötigenfalls) Zusatz-Laboruntersuchung auszugehen und mikrobiologische, genmolekulare und hygienische Untersuchungen dieser Produkte miteinzubeziehen.

5.10.6. Zusammengenommen stellen die mikrobiologischen und genmolekularen Tests die Grunduntersuchung bei der Durchführung der Hauptlaborkontrolle dar.

5.10.7. Bei der Durchführung der Haupt- und Zusatzlaborkontrolle sind die in den Tabellen 5 und **6** aufgeführten Untersuchungspläne zu beachten.

Tabelle 5

Untersuchungspläne für Kontrollen im Umlauf befindlicher Lebensmittel je nach Art der GVM und GVG

Methodische Gruppe	Kontrollierte Kennwerte und Tests*	Gruppe I		Gruppe II	Gruppe III
		Produkte und Rohstoffe mit lebensfähiger genetisch veränderter Mikroflora		Produkte mit nicht lebensfähiger genetisch veränderter Mikroflora	Produkte, aus denen die gentechnisch veränderte Mikroflora entnommen wurde
		Gärmittel und Produzentenstämme	Gebrauchsfertige Produkte		
Mikrobiologisch und immunologisch					
	Aussonderung der GVM (GVG), Bestimmung der Menge in 1 g des Produkts und Bestätigung der Artzugehörigkeit durch Vergleich mit Referenzstamm	+	+	-	-
	Freiheit von Zellen der zur Produktion verwendeten Mikroorganismen	-	-	+	+
	Pathogene Faktoren bei den Stämmen, beispielsweise Toxizität*	+	+	-	-
Genmolekular					
	Bestätigung der Artzugehörigkeit (Stammzugehörigkeit) per PKR der GVM (GVG) (aus den Produkten ausgesondert oder als Produzentenstamm bereitgestellt), zum Beispiel auch im Vergleich zum Referenzstamm*	+	+	+	+
	Vorhandensein von Selektionsmarkern (Antibiotikaresistenz u. a.) bei aus dem Produkt ausgesonderten GVM (GVG) oder dem Produkt selbst	+	+	+	+* bei Vorhandensein von DNA und Protein im Produkt
	Feststellung der Expressionsprodukte der	-	+	+	+* -"-

	GVM-Zielgene*				
	Feststellung der konkreten GVM-Zielgene	-	+	+	+* -"-
	Plasmidprofil des aus dem Produkt ausgesonderten GVM (GVG) im Vergleich zum Referenzstamm	+	+	-	-
	Sanitär-chemische und sanitär-mikrobiologische Unbedenklichkeitskennwerte gemäß **SanPiN 2.3.2.1078-2001 und SanPin 2.3.2.1293-03***	+	+	+	+
	Toxizität bei In-Vitro- und In-Vivo-Tests*	-/-	-/+	-/+	-/+
	Ames-Test auf Genotoxizität*	-/-	+/+	+/+	-/-

Anmerkung
* - Untersuchungen werden zusätzlich angeordnet

Tabelle 6

Zusätzliche Arten hygienischer Gutachten beim GVM-Gutachten (GVG-Gutachten)

Gattungszugehörigkeit (Artzugehörigkeit) in Lebensmitteln verwendeter GVM	Potenzielle Risikofaktoren	Kontrolltest
Schimmelpilze	Entstehung von Mikrotoxinen; Antibiotika	Bestimmung der Mykotoxizität der GVM; der Gene zur Kodierung der Mykotoxinproduktion; Bestimmung der Mykotoxine im aus und/oder unter Verwendung von GVM oder GVG hergestellten Lebensmittelprodukt; Bestimmung der Antibiotika im Produkt
Hefen (Saccharomycetales)	Übermäßige Ethanolproduktion; Allergenität	Ethanolkonzentration im Produkt; Struktur- und Massenverteilung (Eiweißprofil) im Produkt oder andere Tests zur Feststellung der Allergenität
Streptomyzeten	Antibiotikaproduktion	Bestimmung der Antibiotika im Produkt
Sporen bildende Bazillen	Übermäßige proteolytische Aktivität; hämolytische Aktivität; Bildung antibiotischer Substanzen	Tests auf akute Toxizität des Produkts; Hämolyse der Erythrozyten bei Einwirkung der GVM; Bestimmung der Antibiotika im Produkt
Enterokokken	Bildung von N-Nitrosaminen, Hystaminen; Widerstandsfähigkeit gegen Antibiotika	Feststellung von Hystamin oder N-Nitrosaminen im Produkt; Ausbildung von Genen, die Widerstandsfähigkeit gegen Vancomycin und Rifampicin bewirken
Heterofermentale Laktobazillen	Übermäßige Bildung von D(-)-Milchsäure	Bestimmung der D(-)-Milchsäurekonzentration im Produkt

5.10.8. Einer mikrobiologischen Bewertung sind alle Arten von aus bzw. unter Verwendung von GVM oder GVG hergestellten Produkten zu unterziehen:

- solche, die GVM in lebendem Zustand enthalten: Sauermilchprodukte, Probiotika, gegorene Getränke und nicht pasteurisiertes Bier, unter Verwendung von Starterkulturen hergestellte Fertigprodukte aus Fleisch;

- solche, die GVM oder GVG in nicht lebensfähigem Zustand enthalten (da sie bei der Herstellung deaktiviert wurden), z. B. wärmebehandelte Sauermilchprodukte sowie manche Arten gegorener Getränke und pasteurisiertes Bier.

5.10.9. Die mikrobiologische Bewertung bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen verwendeter GVM und GVG umfasst:

- die Feststellung der Menge in 1 g des Produkts und eine Echtheitsprüfung (Ermittlung der Gattungs- und Artzugehörigkeit mit mikrobiologischen Methoden) der zu technischen Zwecken verwendeten Mikroflora;

- eine vergleichende Analyse der phänotypischen Eigenschaften der GVM, des Empfängerstamms oder des Referenzstamms (Kontrollstamms);

- die Ermittlung pathogener Eigenschaften der GVM, des Empfängerstamms oder des

Referenzstamms (Kontrollstamms), wie z. B. Adhäsivität, Invasivität, Virulenz, bei In-Vitro- und In-Vivo-Tests.

Nahrungsmittel, in denen GVM (GVG) vollständig deaktiviert sind oder aus denen sie während des Herstellungsverfahrens entfernt werden, unterliegen einer mikrobiologischen Bewertung, um das Fehlen lebender Zellen der bei der Herstellung verwendeten Mikroflora oder Produzentenstämme zu bestätigen, anhand der/dem in der normgebenden technischen Dokumentation festgelegten Masse (Volumen) des Produkts, mindestens jedoch 1 g.

5.10.10. Die mikrobiologische Bewertung erfolgt in Übereinstimmung mit den genehmigten normgebenden und methodischen Dokumenten.

5.10.11. Die genmolekulare Bewertung aus bzw. unter Verwendung von GVM (GVG) hergestellter Lebensmittel; von GVM und GVG, die aus Lebensmitteln ausgesondert wurden, erfolgt in Übereinstimmung mit den genehmigten methodischen Dokumenten und umfasst Folgendes:

5.10.11.1. Feststellung der Markergene per PKR. Als Markergene für die einzelnen Gruppen von Mikroorganismen (Milchsäurebakterien, Hefen, Pilze, Bazillen u. a.) sind die beim Aufbau von GMV am häufigsten verwendeten Antibiotikaresistenzgene zu verwenden; Vektorsequenzen, Selektionsmarker, Replikationsursprünge („ORI“), Auxotroph-Sequenzen.

5.10.11.2. Feststellung der Gattungs- und Artzugehörigkeit per Polymerase-Kettenreaktion (PKR) der Gene des Typs 16S rRNA, sowie nötigenfalls der Stammeszugehörigkeit per DNA-DNA-Hybridisierung.

5.10.11.3. Eine Identifizierung der konkreten Zielgene der GVM erfolgt: in Fällen, in denen durch eine PKR mit den entsprechenden Primern und anschließende Sequenzierung und restriktive oder hybridisierte Amplikon-Analyse die Nukleotidsequenz des Zielgens und seiner Regelelemente bekannt ist; in Fällen, in denen keine Angaben zur Nukleotidzusammensetzung des Zielgens vorliegen, werden den genehmigten methodischen Dokumenten entsprechend in einem akkreditierten Wissenschaftszentrum Laboruntersuchungen zu ihrer Ermittlung durchgeführt.

5.10.11.4. Die Ermittlung der Expressionsprodukte des Zielgens erfolgt durch:

- Ermittlung der vom Zielgen transkribierten mRNA durch umgekehrte Transkription per Polymerase-Kettenreaktion (PKR);

- Ermittlung des Proteins zur Expression des GVM-Zielgens durch Elektrophorese in Polyacrylamidgel (PAAG - DSN);

- Ermittlung der Spezifität des Proteins zur Expression des GVM-Zielgens per Immunoblot.

5.10.11.5. Es wird (bei einer Zusatzkontrolle) eine Untersuchung auf Vorhandensein oder Fehlen von Plasmid durchgeführt.

5.10.12. Die bei einer Zusatzkontrolle durchgeführte hygienische Bewertung aus bzw. unter Verwendung von GVM oder GVG hergestellter Lebensmittel umfasst stichprobenartige Untersuchungen von Produktmustern in Übereinstimmung mit den Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften hinsichtlich der Qualitäts- und Unbedenklichkeitskennwerte oder andere Untersuchungen in Übereinstimmung mit den **Tabellen 5** und **6**.

5.10.13. Die Algorithmen zur Durchführung von Laboruntersuchungen an Produktmustern von Lebensmittelerzeugnissen gehen von den vorliegenden Informationen aus, ob es sich bei den verwendeten Mikroorganismen um GVM oder GVG handelt, und sehen 3 Varianten vor:

1) die Untersuchung der Produktmuster von Lebenserzeugnissen, die lebende Mikroorganismen mit genetisch veränderten Gegenparts (GVG) enthalten;

2) die Untersuchung der Produktmuster von Lebenserzeugnissen, die lebende, genetisch veränderte Mikroorganismen (GVM) enthalten;

3) die Untersuchung der Produktmuster von Lebensmitteln, die nicht lebensfähige gentechnisch veränderte Mikroorganismen und Mikroorganismen mit gentechnisch veränderten Gegenparts enthalten und von der bei der Herstellung verwendeten Mikroflora befreit wurden.

5.10.14. Der Algorithmus für Laboruntersuchungen an Lebensmittelerzeugnissen, die lebende GVG enthalten, sieht Folgendes vor:

5.10.14.1. Die Untersuchungen sind an Produktmustern von Lebensmittelerzeugnissen und -rohstoffen aus Gruppe I und Gruppe II (**Tabelle 1**) vorzunehmen, die aus lebenden GVG gewonnen wurden oder sie enthalten. Die vorgesehene Handlungsfolge bei der Durchführung der Untersuchung wird in Tabelle 7 gezeigt.

Tabelle 7

Algorithmus für Laboruntersuchungen an Erzeugnissen, die lebende GVG enthalten

Untersuchte Produktmuster	Inhalt der Untersuchung	Ergebnis der Untersuchung	Entscheidung
Produkte der Gruppen I und II	1. Feststellung der Menge lebensfähiger GVG aus bei der Herstellung verwendeter Mikroflora, die in 1 g des Produkts enthalten ist	1. Die Menge der Mikroorganismen im Produkt entspricht der Norm oder der vom Hersteller angegebenen Menge	Positiver Befund aufgrund des Ergebnisses der Untersuchung
	2. Feststellung der Gattungs- und/oder Artzugehörigkeit des Mikroorganismus	2. Die in der vom Hersteller vorgelegten Dokumentation angegebene Gattungs- und Artzugehörigkeit wurde bestätigt.	
	3. Feststellung der DNA von Markergenen aus dem Vektor (beispielsweise Genen für Antibiotikaresistenz) in Produktmustern von Lebensmittelerzeugnissen	3.Es ist keine DNA von Markergenen oder Plasmid-DNA vorhanden	
	4. Analyse weiterer Qualitäts- und Unbedenklichkeitskennzahlen des Lebensmittels (**Ziff. 5.6.1.**)	4. Es wurden keinerlei Anzeichen einer Schädlichkeit für den Verbraucher festgestellt	
Produkte der Gruppen I und II	1. Feststellung der Menge lebensfähiger GVG aus bei der Herstellung verwendeter Mikroflora, die in 1 g des Produkts enthalten ist	1. Die Menge der Mikroorganismen im Produkt entspricht nicht der Norm oder der vom Hersteller angegebenen Menge	Negativer Befund aufgrund des Ergebnisses der Untersuchung
	2. Feststellung der Gattungs- und/oder Artzugehörigkeit des Mikroorganismus	2. Die Gattungs- oder Artzugehörigkeit des Mikroorganismus konnte nicht bestätigt werden.	
	3. Feststellung der DNA von Markergenen aus dem Vektor (beispielsweise Genen für Antibiotikaresistenz) in Produktmustern von	3. Es wurde DNA von Markergenen entdeckt	

	Lebensmittelerzeugnissen		
	4. Analyse zusätzlicher Qualitäts- und Unbedenklichkeitskennzahlen des Lebensmittels	4. Es wurden Pathogenitätsfaktoren, Plasmid-DNA oder ein Verstoß gegen die Sicherheitsregeln in den vorliegenden Sanitärvorschriften festgestellt	

5.10.15. Der Algorithmus für Laboruntersuchungen an Produktmustern von Lebensmittelerzeugnissen, die lebende GVM enthalten (Lebensmittel und Rohstoffe der Gruppen I und II, die unter Verwendung von lebenden GVM gewonnen wurden oder lebende GVM enthalten und in der Russischen Föderation registriert sind) umfasst:

5.10.15.1. Feststellung der Menge lebensfähiger GVM aus bei der Herstellung verwendeter Mikroflora, die in 1 g des Produkts enthalten ist; wenn die festgestellte Menge nicht die Norm oder die Angaben des Herstellers in der normgebenden technischen Dokumentation unterschreitet, so ist zu Ziff. 5.10.15.2. überzugehen.

5.10.15.2. Die Entdeckung und Identifizierung lebender GVM im untersuchten Produktmuster mit mikrobiologischen Methoden. Wenn GVM festgestellt wurden, die nicht mit der Deklaration des Herstellers übereinstimmen, so ist zu Ziff. 5.10.15.13 überzugehen, wenn GVM festgestellt wurden, die mit der technischen Produktdokumentation und dem der Hinterlegungsbescheinigung beigefügten Produktpass übereinstimmen, so ist zu Ziff. 5.10.15.3 überzugehen. Gleichzeitig mit dem untersuchten GVM-Stamm aus dem Produktmuster wird auch der in der Kulturensammlung hinterlegte Referenzstamm untersucht.

GARANT:

Die Nummerierung der Ziffern entspricht der Quelle

5.10.15.4. Es ist zu sicherzustellen, dass die Mikroorganismen, die Spender und Rezipient des Zielgens sind, gut erforscht sind, genehmigt wurden und seit langem in der Lebensmittelindustrie verwendet werden. Wenn dies der Fall ist, kann zu Ziff. 5.10.15.5 übergegangen werden, wenn nicht, dann zu **Ziff. 5.10.15.13**.

5.10.15.5. Bestätigung der Gattungs- und Artzugehörigkeit des Mikroorganismus mithilfe einer PKR-Analyse des GVM-Genoms, bei positivem Ergebnis zu Ziff. 5.10.15.6 übergehen., bei negativem zu **Ziff. 5.10.15.13**.

5.10.15.6. Feststellung der Markergene (Vektorsequenzen, Selektionsmarker, Replikationsursprünge („ORI“), Auxotroph-Sequenzen. Werden ausschließlich die angegebenen Markersequenzen gefunden, so kann zu Ziffer 5.10.15.7 übergegangen werden, werden nicht angegebene Markersequenzen gefunden, so ist zu **Ziffer 5.10.15.13** überzugehen.

5.10.15.7. Feststellung von Antibiotikaresistenz-Genen und Genen zur Kodierung der Widerstandsfähigkeit gegen Antibiotika. Diese haben in der Medizin und Veterinärmedizin eine große Bedeutung. Wenn die genannten Gene festgestellt werden, so ist zu Ziffer 5.10.15.13 überzugehen, wenn sie nicht festgestellt werden, so kann zu Ziffer 5.10.15.8 übergegangen werden.

5.10.15.8. Feststellung der Zielgene per PKR mit anschließender Ermittlung der Nukleotidzusammensetzung des Amplikons per restriktiver oder hybridisierter Analyse, wird das Zielgen festgestellt, so kann zu Ziff. 5.10.15.12 übergegangen werden, wird es nicht festgestellt, so ist zu Ziff. 5.10.15.13 überzugehen.

5.10.15.9. Ermittlung der Nukleotidsequenz des Zielgens per Sequenzierung und Vergleich mit der angegebenen Nukleotidsequenz, ist das Ergebnis positiv, so kann zu Ziff. 5.10.15.12 übergegangen

werden, ist es negativ, so ist zu Ziff. 5.10.15.13 überzugehen.

5.10.15.10. Überprüfung der Identität des Expressionsprodukts des Zielgens anhand der Angaben und der RNA (per PKR mit umgekehrter Transkription) oder per Elektrophorese in PAAG und Western Blot, ist das Ergebnis positiv, so kann zu Ziff. 5.10.15.12 übergegangen werden, ist es negativ, so ist zu Ziff. 5.10.15.13 überzugehen.

5.10.15.11. Analyse weiterer Qualitäts- und Unbedenklichkeitskennzahlen des Lebensmittels auf Übereinstimmung mit diesen Sanitärvorschriften. Erfüllt das Produkt die Anforderungen, so kann zu Ziff. 5.10.15.12 übergegangen werden, erfüllt es sie nicht, so ist zu Ziff. 5.10.15.13 überzugehen.

5.10.15.12. Es wird ein positiver Befund erteilt, demzufolge das Produktmuster den Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften hinsichtlich Kennzeichnung und Begleitinformationen entspricht.

5.10.15.13. Es wird ein negativer Befund erteilt, demzufolge das Produktmuster nicht den Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften entspricht. Es werden keine weiteren Untersuchungen durchgeführt.

5.10.16. Der Algorithmus für Laboruntersuchungen an Produktmustern von Erzeugnissen der Gruppen II und III, die nicht lebensfähige GVM oder GVG enthalten oder aus denen zu technischen Zwecken verwendete Mikroflora entfernt wurde, umfasst:

5.10.16.1. Feststellung des Wachstums der lebensfähigen Mikroorganismen in der zu technischen Zwecken verwendeten Mikroflora und den Produzentenstämmen des untersuchten Produktmusters und ihre Identifizierung mit mikrobiologischen Methoden. Werden lebende Mikroorganismen festgestellt*****, die eine Rolle als Produzenten spielen und den in der technischen Dokumentation zum Produkt angegebenen Mikroorganismen entsprechen oder sehr eng mit ihnen verwandt sind und nicht Teil der restlichen Fremdmikroflora sein können, so kann zu **Ziff.** 5.10.16.10 übergegangen werden, werden sie nicht festgestellt, so ist zu Ziff. 5.10.16.2. überzugehen.

5.10.16.2. Es muss durch eine Analyse der Begleitdokumentation überprüft werden, ob der Produzentenstamm mithilfe von Gentechnik hergestellt wurde, gehört der Stamm zu den GVM, so ist zu Ziff. 5.10.16.3 überzugehen, wenn nicht, so entspricht der Verlauf im Weiteren den Angaben in **Tabelle 7**.

5.10.16.3. Es muss überprüft werden, ob der Spendermikroorganismus (beispielsweise ein Gen zur Kodierung der Enzymsynthese) und der Empfängermikroorganismus (Produzentenstamm) gut erforscht sind und bereits seit langem gefahrlos in der Lebensmittelindustrie verwendet werden. Trifft dies auf den GVM zu, so kann zu Ziff. 5.10.16.4 übergegangen werden, handelt es sich um einen neuen Stamm, so ist zu **Ziff. 5.10.16.10** überzugehen.

5.10.16.4. Es sind Tests auf das Vorhandensein von DNA des Produzentenstamms im analysierten Produktmuster des Lebensmittels sowie auf darin vorhandene, für Gattung und/oder Art charakteristische Sequenzen, Marker- und Zielgene durchzuführen. Wenn oberhalb der Wahrnehmungsschwelle der Methode im analysierten Produktmuster des Lebensmittels keine von Mikroben stammende DNA gefunden werden konnte, so kann zu Ziff. 5.10.16.9 übergegangen werden; wenn in der betreffenden DNA die gesuchten DNA-Ziele gefunden wurden, so ist zu Ziff. 5.10.16.5 überzugehen, wenn sie nicht gefunden werden, so ist zu Ziff. 5.10.16.10. überzugehen.

5.10.16.5. Die Markergene zur Kodierung der Antibiotikastabilität sind konkret zu ermitteln. Diese Gene haben in Medizin und Veterinärmedizin eine wichtige klinische Bedeutung. Werden sie entdeckt, so ist zu Ziff. 5.10.16.10 überzugehen, wenn nicht, so ist zu Ziff. 5.10.16.6 überzugehen.

5.10.16.6. Ermittlung der Nukleotidsequenz des Zielgens und Vergleich mit der angegebenen Nukleotidsequenz, wenn die gesuchte Ziel-DNA nicht gefunden wird, so ist zu Ziff. 5.10.16.7 überzugehen, wenn sie gefunden wird, so ist zu Ziff. 5.10.16.9 überzugehen.

5.10.16.7. Feststellung der Identität des Proteins zur Expression des GVM-Zielgens mit dem angegebenen Protein (Enzym) per Elektrophorese in PAAG und Immunoblotting, wenn eine Übereinstimmung vorliegt, so kann zu Ziff. 5.10.16.9 übergegangen werden, liegt sie nicht vor, so muss zu Ziff. 5.10.16.10. überzugehen.

5.10.16.8. Die Analyse weiterer Qualitäts- und Unbedenklichkeitskennzahlen des Lebensmittels im Rahmen einer Zusatzkontrolle erfolgt in Übereinstimmung mit diesen Sanitärvorschriften.

5.10.16.9. Es wird eine Entscheidung getroffen, derzufolge das Produktmuster den Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften hinsichtlich Kennzeichnung und Begleitinformationen entspricht.

5.10.16.10. Es wird eine Entscheidung getroffen, derzufolge das Produktmuster nicht den vorliegenden Sanitärvorschriften entspricht. Weitere Untersuchungen finden nicht statt.

5.11. Nach Abschluss der Experimente mit dem Produktmuster, des Gutachtens in Bezug auf die Begleitdokumentation und der Produktionsüberprüfung wird auf Grundlage der erzielten Ergebnisse entschieden, ob das betreffende Erzeugnis aus GVM (GVG) den Kennzeichnungsanforderungen der Sanitärvorschriften entspricht.

5.11.1. Je nachdem, welche Ergebnisse erzielt wurden, wird die Entscheidung folgendermaßen getroffen:

- wenn im Produktmuster des Lebensmittelerzeugnisses GVM (und/oder Zielgene von GVM, Expressionsprodukte der Zielgene) und/oder GVG, welche der Deklaration des Herstellers entsprechen und von denen festgestellt wird, dass sie zu den in der technischen Dokumentation angegebenen Mikroorganismen gehören und für den Warenverkehr innerhalb der Russischen Föderation zugelassen sind, entdeckt werden, und auch wenn das Lebensmittelerzeugnis keine DNA oder Proteine enthält, aber bestätigt wird, dass die bei der Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Mikroorganismen den Ergebnissen des Gutachtens bezüglich der Dokumentation zufolge den in der technischen Dokumentation angegebenen Mikroorganismen zugehören und den Ergebnissen des Gutachtens bezüglich der Dokumentation oder zusätzlichen Tests zufolge für den Warenverkehr innerhalb der Russischen Föderation zugelassen sind, so wird anerkannt, dass das betreffende Produkt den Sanitärvorschriften entspricht;

- wenn in den Produktmustern aus bzw. unter Verwendung von GVM (GVG) hergestellter Lebensmittel Folgendes vorhanden ist:

a) GVM (und/oder Zielgene von GVM, Expressionsprodukte von Zielgenen, Selektionsmarker von GVM), die nicht der Deklaration des Herstellers entsprechen, nicht in der technischen Dokumentation angegeben wurden, nicht registriert wurden und nicht für den Warenverkehr innerhalb der Russischen Föderation zugelassen sind:

b) GVM oder Selektionsmarker von GVM, Plasmid-DNA in Produktmustern herkömmlicher, aus bzw. unter Verwendung von GVM hergestellter Lebensmittelerzeugnisse.

c) Gene übertragbarer Antibiotikaresistenzen und/oder Faktoren (Marker) einer Pathogenität in den Produktmustern eines Lebensmittelerzeugnisses aus GVM und GVG;

d) Toxizität, Genotoxizität und andere Mengen von Antibiotika, Mykotoxinen und anderen artfremden Substanzen in aus bzw. unter Verwendung von GVM und GVG gewonnenen Lebensmittelerzeugnissen,

wird entschieden, dass das Erzeugnis den Sanitärvorschriften nicht entspricht.

GARANT:

Die Nummerierung der Ziffern entspricht der Quelle

5.13. Im Abschnitt „Hygienische Eigenschaften des Erzeugnisses“ des für Lebensmittelerzeugnisse ausgegebenen sanitär-epidemiologischen Befundes wird für aus bzw. unter Verwendung von GVM hergestellte Lebensmittelerzeugnisse in der Spalte „Substanzen, Kennwerte (Faktoren)“ zusätzlich folgende Zeile eingefügt: „GVM“. Dementsprechend wird in der Spalte „Hygienischer Richtwert“ der betreffenden Zeile angezeigt, dass es sich bei dem Erzeugnis um GVM handelt, und zwar folgendermaßen:

- „Enthält GVM (Bezeichnung des Stammes und der konkreten Genveränderung)“;

- „Hergestellt unter Verwendung von GVM (Bezeichnung des Stammes und der konkreten Genveränderung)“.

5.12.1. Je nach Zustand der zu technischen Zwecken verwendeten Mikroflora in dem Produkt muss der Eintrag im sanitär-epidemiologischen Befund für das aus oder unter Verwendung von GVM hergestellte Lebensmittelerzeugnis folgende Form haben:

- wenn in dem Lebensmittel lebensfähige und nicht lebensfähige GVM vorhanden sind: Angabe

der lateinischen Bezeichnung für Gattung und Art der bei der Herstellung der Lebensmittelerzeugnisse verwendeten Kultur(en) sowie der Stammnummer;

- wenn bei der Herstellung eines Erzeugnisses Mikroorganismen zum Einsatz kamen, diese aber während des Herstellungsvorgangs daraus entfernt wurden: Angaben zum Herkunfts- bzw. Ursprungsstamm des Erzeugnisses.

5.12.2. In Tabelle 8 ist ein Muster für Einträge in sanitär-epidemiologische Befunde für aus oder unter Verwendung von GVM hergestellte Erzeugnisse zu finden.

Tabelle 8

Ausstellungsvarianten für sanitär-epidemiologische Befunde hinsichtlich der zu technischen Zwecken verwendeten Mikroflora

Substanzen, Kennwerte (Faktoren)	Hygienischer Richtwert (SanPiN, zulässiger Grenzwert MDU, zulässige Höchstkonzentration PDK u. a.)
Variante 1. Technisches Hilfsmittel: Turbohefe Saccharomyces cerevisiae Y-1986 zur Spirituosenherstellung aus stärkehaltigen Rohstoffen als reine Kultur in Pulverform	
GVM: Enthält genetisch veränderten Stamm	Saccharomyces cerevisiae Stamm Y-1986 mit Alpha-Amylase-Gen aus Bacillus licheniformis in einer Konzentration von mindestens 1 x 10(10) KBE/g des Produkts
Variante 2. Zur Produktion des Enzyms Lipase verwendete Agarkultur Aspergillus oryzae auf Grundlage von GVM	
GVM: Enthält genetisch veränderten Stamm	Besteht aus Aspergillus oryzae Stamm ATCC-92341 mit Triglycerid-Lipase-Gen aus Humicola lanuginosa
Variante 3. Lebensmittelzusatz: Enzympräparat „XXXX“ mit Alpha-Amylase mikrobieller Herkunft für die Stärke- und Sirupindustrie	
GVM: mithilfe eines gentechnisch veränderten Stammes gewonnen	Bacillus amyloliquefaciens St. EBA-1 mit Alpha-Amylase-Gen aus Bacillus amyloliquefaciens St. BZ53 sind nicht in 1 Produkt vorhanden

5.13. Die Aufschrift auf Etiketten von Einzelhandelsverpackungen von aus bzw. unter Verwendung von GVM gewonnenen Lebensmitteln muss Informationen über das Vorhandensein von GVM enthalten, wie in **Ziffer 2.18** der vorliegenden Sanitärvorschriften beschrieben.

---

* - mit Ausnahme von Fällen, in denen zusätzliche Untersuchungen zur Bestätigung der Gattungs- und Artzugehörigkeit des in der Kulturensammlung hinterlegten Referenzstamms durchgeführt werden.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Постановлением**Verordnung Nr. 26 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 21. Mai 2008 werden die vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Abschnitt VI ergänzt, welcher am 1. Juli 2008 **in Kraft tritt**.*

VI. Sanitär-epidemiologische Anforderungen an Bio-Produkte

6.1. Zur Herstellung von landwirtschaftlichen Kulturen und Pflanzen und Produkten der Vieh-, Geflügel- und Bienenhaltung mithilfe von Technologien, die sicherstellen, dass bei der Lebensmittelherstellung ausschließlich Rohstoffe, die ohne den Einsatz von Pestiziden und anderen Pflanzenschutzmitteln, chemischen Düngern, Wachstumsbeschleunigern und Tiermastmitteln, Antibiotika, Hormonpräparaten, Tierarzneimitteln und GVM gewonnen und keiner Ionenbestrahlung unterzogen wurden, zum Einsatz kommen, und ihrer Verarbeitungsprodukte, bei denen mindestens 95 % der Zutaten die Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften erfüllen und der Anteil der übrigen Zutaten im Endprodukt 5 % der Gesamtmasse aller Zutaten (außer Salz und Wasser) nicht überschreitet (im Folgenden Bio-Produkte) darf zum Einsatz kommen:

- landwirtschaftliche Nutzflächen, Böden und Bauernhöfe, auf denen die Übergangszeit mindestens zwei Jahre ab der Aussaat bzw. bei mehrjährigen Kulturen (außer bei Feld-Gras-Wechselwirtschaft) mindestens drei Jahre bis zur ersten Ernte von Bio-Produkten dauert;

- ausschließlich natürliche Aromastoffe;

- dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend genehmigte Präparate aus Mikroorganismen und Enzymen, die zur Lebensmittelverarbeitung oder als technische Hilfsmittel verwendet werden, mit Ausnahme genetisch veränderter Mikroorganismen bzw. mithilfe von Gentechnik hergestellter Enzyme;

6.2. Der Erwerb und die Lagerung von Materialien mit ungeklärter Herkunft und nicht zur Herstellung zugelassenen Bio-Produkten ist unzulässig.

6.3. Zustand und Nutzungsweise bei der Herstellung von Bio-Produkten verwendeter Geräte und Bewässerungsleitungen müssen mit der normgebenden und technischen Dokumentation übereinstimmen und den hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechen.

6.4. Die Erntegeräte, Transportmittel und Behälter müssen ihrem Verwendungszweck entsprechend gekennzeichnet (nur für Bio-Produkte), nach der Verwendung gereinigt und desinfiziert, und anschließend dergestalt gelagert werden, dass ihre Verunreinigung bis zur weiteren Verwendung ausgeschlossen ist.

Alle für den Transport von Bio-Produkten verwendeten Fahrzeuge müssen in einem einwandfreien technischen Zustand sein und über ein Sanitärzertifikat verfügen.

6.5. Transport und Veräußerung von Produkten aus biologischer Herstellung sind nur mit Verpackung, einer Kennzeichnung als „Bio-Produkt“ und Begleitdokumenten zur Bescheinigung ihrer Herkunft als Bio-Produkt, ihrer Qualität und ihrer Unbedenklichkeit gestattet.

Jede Charge eines Bio-Produkts muss mit Begleitdokumenten versehen sein, aus denen die Herkunft des Produkts und seine Qualität hervorgeht (Qualitäts- und Unbedenklichkeitsbescheinigung).

6.6. Importierte Bio-Produkte werden durch ein hierzu bevollmächtigtes Organ des importierenden Landes einem sanitär-epidemiologischen Gutachten unterzogen, das ihre Identität als Bio-Produkt bestätigt.

6.7. Anforderungen an die Herstellung von Bio-Produkten pflanzlicher Herkunft:

6.7.1. Beim Anbau von Bio-Produkten pflanzlicher Herkunft muss sichergestellt werden, dass keine anderen Erzeugnisse auf sie einwirken, die nicht aus biologischer Herstellung stammen, um zu verhindern, dass sie mit radioaktiven, chemischen und biologischen Substanzen und ihren Zusammensetzungen, Mikroorganismen und anderen biologischen Organismen, die für die Gesundheit jetziger und zukünftiger Generationen eine Gefahr darstellen (im Folgenden Verunreinigungen), verunreinigt werden.

6.7.2. Zur Herstellung von Bio-Produkten verwendete Grundstücke müssen den Anforderungen der für Bodenflächen geltenden Hygienerichtwerte erfüllen.

Grundstücke, auf denen die Hygienerichtwerte hinsichtlich des Gehalts an Verunreinigungen im Boden überschritten werden, dürfen bei der Herstellung von Bio-Produkten nicht als Saatflächen verwendet werden.

6.7.3. Zur Reinigung oder Verarbeitung landwirtschaftlicher Kulturen verwendetes Wasser muss den für Trinkwasser geltenden sanitär-epidemiologischen Anforderungen entsprechen.

6.7.4. Für Abdeckungen von Schutzkonstruktionen, Kunstmulch, Insektennetze und Silageumwicklungen ist eine den hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechende Verwendung von Materialien auf der Grundlage von Polyethylen, Polypropylen und anderen Polycarbonaten zulässig. Die Verwendung von Produkten auf Polychloridbasis ist unzulässig.

6.7.5. Die Kulturen dürfen der Lufttrocknung und anderen Arten physischer Einwirkung, unter anderem durch Heizgeräte, unterzogen, jedoch nicht durch Verbrennungsrückstände verunreinigt werden. Wenn derartige Methoden zum Einsatz kommen, muss eine vollständige Verbrennung des Brennmaterials sichergestellt werden. Trockenräume müssen mit einem Zwangslüftungssystem ausgestattet sein, das für die Luftzu- und abfuhr sorgt.

6.7.6. Der Einsatz der Lebensmittelzusätze und technische Hilfsmittel, die in den **Tabellen 9** und **10** aufgeführt sind, ist zulässig.

6.7.7. Der Einsatz der Agrochemikalien und Mittel zur Schädlingskontrolle und Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten, die in den **Tabellen 11** und **12** aufgeführt sind, ist zulässig, wenn sie dem dafür vorgesehenen gesetzlichen Verfahren entsprechend registriert wurden.

6.7.8. Der Einsatz von Dünger, der bei der Verarbeitung von Nebenprodukten aus der Schlachtung und Frischblut oder aus Harnstoff oder Natriumnitrat gewonnen wurde, ist unzulässig.

GARANT:

Der Text unter Ziffer 6.7.8 entspricht der **offiziellen Ausgabe**

6.7.9. Die Verwendung synthetischer Herbizide, Fungizide, Insektizide und anderer Pestizide ist unzulässig.

6.7.10. Die Verwendung von kupferhaltigen Präparaten darf 3kg/ha im Jahr nicht überschreiten.

6.7.11. Die Verwendung synthetischer Wachstumsregulatoren und künstlicher Farbstoffe ist unzulässig. Eine Ausnahme bildet Ethylen, das als Wachstumsregulator für Pflanzen verwendet werden darf.

6.7.12. Behältnisse zur Aufbewahrung von Bio-Produkten müssen sauber gehalten und mit Mitteln gereinigt und desinfiziert werden, die zu diesen Zwecken genehmigt wurden und in **Tabelle 12** der vorliegenden Sanitärvorschriften aufgeführt sind.

6.8. Anforderungen an die Herstellung von Bio-Produkten aus Bienen- und Tierhaltung.

6.8.1. Die Bienenstöcke müssen so angeordnet sein, dass die gesamte Landwirtschaft im Umkreis von 6 km rund um die Imkerei den Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften entspricht.

Wenn sich in diesem Umkreis andere Betriebe befinden, die keine Gefahr einer Verunreinigung mit radioaktiven, chemischen und biologischen Substanzen und ihren Zusammensetzungen, Mikroorganismen und anderen biologischen Organismen, die für die Gesundheit jetziger und zukünftiger Generationen eine Gefahr darstellen, mit sich bringen und in denen keine Pestizide verwendet werden, so ist dies zulässig.

Imkereiprodukte dürfen als Bio-Produkte unter der Bedingung veräußert werden, dass ihre Herstellung in Übereinstimmung mit vorliegenden Sanitärvorschriften und nach Ablauf eines Jahres seit Inbetriebnahme der Imkerei erfolgt ist.

6.8.2. Bei der Arbeit mit Bienen (während der Entnahme von Imkereiprodukten) dürfen nur Abwehrstoffe verwendet werden, die dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend genehmigt wurden. Die Verwendung künstlicher chemischer Abwehrstoffe ist unzulässig.

6.8.3. Zur Bekämpfung von Schädlingen und Bienenkrankheiten sind folgende Substanzen und Mittel zulässig: Milch-, Oxal-, Ameisen- und Essigsäure, Schwefel, natürliche ätherische Öle (Menthol, Eukalyptus, Kampfer), Dampf, offenes Feuer und genehmigte Bakterienpräparate (Bacillus thuringiensis).

6.8.4. Der Einsatz von Lebensmittelzusätzen und technischen Hilfsmitteln, welche die in den**Tabellen 13** und **14** aufgeführten Anforderungen erfüllen, zur Verarbeitung von Bio-Produkten aus Tier- und Bienenhaltung ist zulässig.

6.8.5. Produkte tierischer Herkunft gelten als Bio-Produkte, wenn zu ihrer Herstellung Weideland verwendet wird, das im Verlauf der letzten 3 Jahre mit irgendwelchen nicht in den **Tabellen 11** und **12** der vorliegenden Sanitärvorschriften aufgeführten Mitteln bearbeitet wurde. Die Menge der verwendeten Düngemittel darf 170 kg Stickstoff auf 1 ha Ackerland nicht überschreiten.

6.8.6. Bei der Herstellung von Bio-Produkten dürfen keine Rinder aus Herden, in denen in den letzten sechs Jahren Fälle von boviner spongiformer Enzephalitis (BSE) aufgetreten sind, zum Einsatz kommen.

6.8.7. Auf dem zur Tierhaltung genutzten Gelände dürfen keine Baumaterialien und anderen Materialien gelagert werden, die mit Farben, Konservierungsstoffen und toxischen Substanzen bearbeitet wurden, welche sich negativ auf die Unbedenklichkeit des Bio-Produkts auswirken können.

6.8.8. Es dürfen keine Mittel zur Bekämpfung von Nagetieren und Parasiten in Reichweite der Tiere gelagert werden.

6.8.9. Zur Reinigung und Desinfektion von Ställen, Gebäuden zur Tier- und Geflügelhaltung und den dazugehörigen Anlagen und Geräten sind folgende Substanzen und Präparate zulässig: Kali- und Natronseife, Kalkmilch, Kalk, Calciumoxid, Natriumhypochlorit, Natronlauge, Kalilauge, Wasserstoffperoxid, natürliche pflanzliche Essenzen, Zitronen-, Peressig-, Ameisen-, Milch-, Oxal- und Essigsäure, Ethylalkohol, Natriumcarbonat, Salpeter- und Phosphorsäure.

6.8.10. Das Futter für Tiere und Bienen muss ihre jeweiligen physischen Bedürfnisse in den verschiedenen Entwicklungsstadien erfüllen und der Erzielung einer hohen Qualität des Erzeugnisses dienen. Die Verwendung von Futter mit zur intensiven Tierhaltung vorgesehenen Zusatzmitteln (Hormone u. ä.) und Futter, bei dessen Herstellung gentechnisch veränderte Organismen verwendet wurden, ist unzulässig.

6.8.11. Die Verwendung von Futter, bei dessen Herstellung keine organischen Lösungsmittel verwendet wurden, ist zulässig. In **Tabelle 15** der vorliegenden Sanitärvorschriften sind die bei der Herstellung von Bio-Produkten zulässigen Makronährstoffe, Spurenelemente und Vitamine aufgeführt.

6.8.12. Die Verwendung von Silage, bei deren Herstellung als Ergänzungsmittel oder zur Futterverarbeitung ausschließlich Sorbinsäure (E 200), Ameisensäure (E 236), Essigsäure (E 260), Milchsäure (E 270), Propionsäure (E 280), Zitronensäure (E 330), Meersalz, Steinsalz, Molke, Zucker, Zuckerrübenbagasse, Getreidemehl und Melasse in Übereinstimmung mit durch ein sanitär-epidemiologisches Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften verwendet wurde, ist zulässig.

6.8.13. Die Verwendung von Enzymen, Bindemitteln (natürliches Calciumstearat (E 470), kolloidales Siliciumdioxid (E 551), Bentonit (E 558), Aluminosilikat (E 559), Kaliumsilikat (E 560), Vermiculit, Sepiolith, Perlit) und Bierhefe als Futtermittel für Tiere ist zulässig, sofern sie in Übereinstimmung mit den durch das entsprechende sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Richtwerten erfolgt.

6.8.14. Antibiotika, Kokzidiostatika und andere pharmakologische Präparate, Wachstums- und Laktationsmittel dürfen nicht auf den Speiseplan von Tieren gesetzt werden.

6.8.15. Chemisch-synthetische allopathische Präparate und Antibiotika dürfen nicht zu prophylaktischen Zwecken verschrieben werden.

Tabelle 9

Zur Herstellung pflanzlicher Bio-Produkten verwendete Lebensmittelzusätze

Nr.lfd. Nr.	Bezeichnung des Lebensmittelzusatzes	Anwendungsvoraussetzungen
1	2	3
1.	Calciumcarbonate (E 170)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03***
2.	Schwefeldioxid (E 220)	Für Weinbauprodukte laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
3.	Milchsäure (E 270)	Für fermentierte Gemüseprodukte laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
4.	Kohlendioxid (E 290)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03** .

5.	Apfelsäure (E 296)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03** .
6.	Ascorbinsäure (E 300)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
7.	Tocopherol, Konzentrat und natürliche Mischungen (E 306)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
8.	Lecithine (E 322) - ohne Bleichmittel und organische Lösungsmittel gewonnen	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
9.	Zitronensäure (E 330)	Für Produkte aus Obst und Gemüse laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
10.	Natriumtartrat (E 335)	Für Torten und Konditorerzeugnisse laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
11.	Kaliumtartrat (E 336)	Für Zerealien, Konditorerzeugnisse und Torten laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
12.	Calcium-Mono-Orthophosphat (E 341i)	Ausschließlich als Backtriebmittel, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
13.	Alginsäure (E 400)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
14.	Natriumalginat (E 401)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
15.	Kaliumalginat (E 402)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
16.	Agar (E 406)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
17.	Carrageen (E 407)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
18.	Johannisbrotkernmehl (E 410)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
19.	Guarkernmehl (E 412)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
20.	Tragantgummi (E 413)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
21.	Gummiarabikum (E 414)	Für Milchprodukte, Fette und Konditorerzeugnisse laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
22.	Xanthangummi (E 415)	Für Obst- und Gemüseprodukte auf Fettbasis, Torten, Kekse und Salate laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
23.	Karayagummi (E 416)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
24.	Pektine (E 440)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
25.	Natriumcarbonat (nicht modifiziert) (E 500)	Für Torten, Kekse und Konditorerzeugnisse laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
26.	Kaliumcarbonat (E 501)	Für Zerealien, Torten, Kekse und Konditorerzeugnisse laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
27.	Ammoniumcarbonat (E 503)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
28.	Magnesiumcarbonat (E 504)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
29.	Kaliumchlorid (E 508)	Für eingefrorenes Obst und Gemüse, Obst- und Gemüsekonserven, Gemüsesaucen, Ketchups und Senf laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
30.	Calciumchlorid (E 509)	Für Milchprodukte, Sojaprodukte und Produkte auf Fett-, Obst- und Gemüsebasis laut **SanPiN**

		2.3.2.1293-03
31.	Magnesiumchlorid (E 511)	Für Sojaprodukte laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
32.	Calciumsulfate (E 516)	Für Torten, Kekse, Sojaprodukte und Hefen laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
33.	Natriumhydroxid (E 524)	Für Zerealien laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
34.	Argon (E 938)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
35.	Stickstoff (E 941)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
36.	Sauerstoff (E 948)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**

_____

* - **SanPiN 2.3.2.1293-03** „Hygienische Anforderungen bei der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen“, am 02.06.2003 vom Russischen Justizministerium unter der Registrierungsnummer 4613 registriert.

Tabelle 10

Technische Hilfsmittel, die bei der Herstellung von pflanzlichen Bio-Produkten verwendet werden dürfen

Nr.lfd. Nr.	Bezeichnung	Besondere Anwendungsvoraussetzungen
1	2	3
1.	Calciumchlorid	Härtemittel
2.	Calciumcarbonat	
3.	Calciumhydroxid	
4.	Calciumsulfat	Härtemittel
5.	Magnesiumchlorid	Härtemittel
6.	Kaliumcarbonat	Zur Trocknung von Weintrauben
7.	Kohlensäure	
8.	Stickstoff	
9.	Ethanol	Lösungsmittel
10.	Gerbsäure	Zur Filtrierung
11.	Albumine aus Eiklar	
12.	Casein	
13.	Gelatine	
14.	Fischleim	
15.	Pflanzliche Öle	
16.	Siliziumdioxid	Anwendung als Gel oder kolloidale Lösung
17.	Aktivkohle	
18.	Talkum	
19.	Bentonit	
20.	Kaolin	
21.	Kieselerde	
22.	Perlit	

23.	Haselnussschale	
24.	Bienenwachs	Antiadhäsive Zusätze
25.	Carnaubawachs	Antiadhäsive Zusätze
26.	Schwefelsäure	pH-Korrektur bei Wasserentnahme aus Zuckersirup
27.	Natriumhydroxid	pH-Korrektur bei Zuckerherstellung
28.	Weinsäure und ihre Salze	
29.	Natriumcarbonat	Zuckerherstellung
30.	Präparate auf Baumrindenbasis	
31.	Kaliumhydroxid	pH-Korrektur bei Zuckerherstellung
32.	Zitronensäure	pH-Korrektur

Tabelle 11

Zur Herstellung von Bio-Produkten zugelassene Biochemikalien*

Nr.lfd. Nr.	Mittel	Anforderungen an die Zusammensetzung und Anwendungsvoraussetzungen
1	2	3
1.	Hofdünger und Vogelmist aus biologischer Landwirtschaft	Nach Kompostierung, Wurmzucht oder Wärmebehandlung, sofern ein positiver tierärztlicher Befund vorliegt und die durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften eingehalten werden
2.	Bei der Herstellung von Bio-Produkten entstandener Dünger	Nach Kompostierung, sofern 120 Tage vor der zu Nahrungszwecken vorgesehenen Ernte und in Übereinstimmung mit den im sanitär-epidemiologischen Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften in die Erde eingebracht
3.	Überreste landwirtschaftlicher Kulturen und Gründünger aus biologischer Landwirtschaft	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
4.	Stroh und anderer Mulch aus der Herstellung von Bio-Produkten	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
5.	Kompostierung von Tierextrementen, unter anderem Vogelmist, aus der Herstellung von Bio-Produkten	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften Die Tierarten sind hierbei anzugeben.
6.	Kompost und kompostierter Hofdünger aus biologischer Landwirtschaft	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
7.	Getrockneter Hofdünger und getrockneter Vogelmist aus biologischer Landwirtschaft	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
8.	Guano	In Übereinstimmung mit den durch das

		sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
9.	Stroh	Zur Anwendung nach der Kompostierung und in Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
10.	Kompost und Substrat aus Pilzabfällen und Vermiculit	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
11.	Sortierte, kompostierte und fermentierte Küchenabfälle	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
12.	Kompost aus Nebenprodukten des Pflanzenanbaus	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
13.	Verarbeitete Tierhaltungsprodukte aus Schlachtbetrieben und Fischwirtschaft	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
14.	Nicht mit synthetischen Zusatzstoffen bearbeitete Nebenprodukte der Nahrungsmittel- und Textilindustrie	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
15.	Algen und Algenprodukte	Dürfen nur auf folgende Weise gewonnen werden: 1) durch physische Prozesse, einschließlich Austrocknung, Einfrieren und Zerkleinern, 2) Extraktion durch Wasser, Säure- und/oder Laugenlösungen, 3) Fermentation und anschließende Verwendung in Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
16.	Sägemehl, Rinde und Holzabfälle	Nach dem Abhieb darf das Holz nicht mit chemischen Substanzen bearbeitet werden und wird nur in Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften verwendet
17.	Holz und Holzkohle	Nach dem Abhieb darf das Holz nicht mit chemischen Substanzen bearbeitet werden und wird nur in Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften verwendet
18.	Natürliche Phosphate	Der Cadmiumgehalt darf 90 mg/kg P2O5 nicht überschreiten und es müssen die durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften eingehalten werden
19.	Thomasmehl	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
20.	Kalisalze (Kainit, Sylvinit u. ä.)	Der Chlorgehalt darf 60 % nicht überschreiten und es müssen die durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften

		eingehalten werden
21.	Kaliumsulfat (Patentkali u. a.)	Durch physische Prozesse gewonnen und anschließend zur Verbesserung der Löslichkeit chemisch angereichert. Es müssen die durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften eingehalten werden
22.	Calciumcarbonat natürlicher Herkunft (Kreide, Mergel, Kalkstein, Phosphatkreide)	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
23.	Natürlich entstandenes Magnesiumgestein	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
24.	Natürlich entstandener Magnesium-Kalkstein	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
25.	Bittersalz (Magnesiumsulfat)	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
26.	Naturgips (Calciumsulfat) ausschließlich natürlichen Ursprungs	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
27.	Treber und Treberextrakt, außer Ammoniaktreber	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
28.	Natriumchlorid	Es darf nur Bergsalz verwendet werden und es müssen die durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften eingehalten werden
29.	Aluminium-Calciumphosphat	Darf nicht als Entlaubungsmittel oder Herbizid eingesetzt werden. Die Verwendung von Chloriden und Nitraten der genannten Spurenelemente ist nicht zulässig. Der Cadmiumgehalt darf 90 mg/kg P2O5 nicht überschreiten. Es müssen die durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften eingehalten werden
30.	Spurenelemente (zum Beispiel Bor, Kupfer, Eisen, Mangan, Molybdän oder Zink)	Dürfen nicht als Entlaubungsmittel oder Herbizid eingesetzt werden. Die Verwendung von Chloriden und Nitraten der genannten Spurenelemente ist nicht gestattet. Es müssen die durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften eingehalten werden
31.	Schwefel	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
32.	Steinpulver (zerkleinerter Basalt)	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten

		Anwendungsvorschriften
33.	Tonerden (zum Beispiel Bentonit, Perlit oder Zeolith)	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
34.	Biologische Organismen, die unter natürlichen Bedingungen vorkommen (zum Beispiel Würmer)	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
35.	Vermiculit	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
36.	Torf	Außer Torf mit synthetischen Zusatzstoffen. Zur Verwendung bei der Samenkeimung in Torf- und Humustöpfen. Eine Verwendung als Bodenverbesserungsmittel ist nicht zulässig. Andere Verwendungsweisen für Torf müssen den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften entsprechen
37.	Wurm- und Insektenhumus	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
38.	Natürliche Huminsäuren (ausschließlich Wasser- und Alkali-Extrakte)	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
39.	Chlorkalk	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
40.	Nebenprodukte der Zuckerherstellung (zum Beispiel Treber)	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
41.	Nebenprodukte der Ölpalm-, Kokos- und Kakaoverarbeitung (darunter auch Palmfasern und -trester, Tresterkuchen und Kakaoschalen)	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
42.	Nebenprodukte der Verarbeitung von Bio-Produkten	In Übereinstimmung mit den durch das sanitär-epidemiologische Gutachten festgelegten Anwendungsvorschriften
43.	Calciumchloridlösung	Zur Verarbeitung von Blättern im Falle eines nachgewiesenen Calciummangels

*- Agrochemikalien müssen dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend in der Russischen Föderation staatlich registriert werden

Tabelle 12

Bei der Herstellung von Bio-Produkten zulässige Mittel zur Schädlingskontrolle und Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten*

Nr.lfd	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen

. Nr.		
1	2	3
1.	**Pflanzlicher oder tierischer Herkunft**	
1.1.	Aus Chrysanthermum cinerariaefolium hergestellte Präparate auf Pyrethrinbasis, die Synergisten enthalten dürfen	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte, mit Ausnahme von Piperonylbutoxid als Synergist
1.2.	Aus Arten von Derris elliptica, Lonchocarpus spp und Thephrosia spp hergestellte Präparate auf Rotenonbasis	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.3.	Präparate auf Grundlage von Quassia amara	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.4.	Präparate auf Grundlage von Ryania speciosa	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.5.	Produkte auf Grundlage von Azadirachtin aus Aradiachta indica	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.6.	Propolis	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.7.	Pflanzliche und tierische Öle (zum Beispiel Minz-, Kiefern- und Kümmelöl)	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.8.	Algen, Algenmehl und -extrakte, Meersalze und Salzwasser, sofern sie keiner chemischen Behandlung unterzogen wurden	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.9.	Gelatine	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.10.	Casein	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.11.	Lecithin	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.12.	Natürliche Säuren (zum Beispiel Essigsäure)	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.13.	Fermentierte Obst- und Gemüseprodukte aus Gießkannenschimmel	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.14.	Pilzextrakt (Shiitake fungus)	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.15.	Chlorella-Extrakt	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.16.	Natürliche Nematizide mit Chitin als Wirkstoff	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.17.	Natürliche pflanzliche Präparate (außer Präparaten auf Tabakbasis)	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.18.	Bienenwachs	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
1.19.	Sabadilla	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
2.	**Mineralische Herkunft**	

2.1.	Kupfer in Form von Kupferhydroxid, Kupferoxychlorid (dreibasisch), Kupfersulfat, Kupfer(I)-oxid, Bordeaux- und Burgunderbrühe	Die Vorschriften für die jeweilige Verwendung, Kennzeichnung und Dosierung werden durch das hierfür gesetzlich vorgesehene Verfahren festgelegt. Dürfen als Fungizid eingesetzt werden, sofern die Kupferanreicherung im Boden dadurch nicht die festgelegten Grenzwerte überschreitet.
2.2.	Schwefel	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
2.3.	Mineralpulver (Steinpulver, Silicate, Bentonit)	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
2.4.	Kieselerde	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
2.5.	Natriumsilicat	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
2.6.	Natriumbicarbonat	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
2.7.	Kaliumpermanganat	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Obst- oder Weinernte.
2.8.	Eisenphosphat	Wird als Molluskizid verwendet
2.9.	Löschkalk	Bei der Verwendung wird die Kupferanreicherung im Boden so gering wie möglich gehalten
2.10.	Mineralöle (außer Erdöl)	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
2.11.	Paraffinöl	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
2.12.	Quarzsand	
3.	**Mikroorganismen zur biologischen Schädlingsbekämpfung**	
3.1.	Präparate aus Bacillius thuringiensis, Granuloseviren usw.	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
4.	**Sonstige**	
4.1.	Homöopathische und ayurvedische Präparate	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
4.2.	Kohlensäure und Stickstoff	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
4.3.	Kaliseife (grüne Seife)	
4.4.	Ethylalkohol	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
4.5.	Kräuterpräparate und biodynamische Präparate	
4.6.	Sterilisierte männliche Insekten	Nur zur Verwendung bei

		unmittelbarer Gefahr für die Ernte
4.7.	Raubinsekten	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
4.8.	Bienenwachs	Nur bei der Beschneidung von Bäumen zu verwenden
5.	**Physische Barrieren**	
5.1.	Einwirkung von Magnetfeldern	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
5.2.	Geräusche	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
5.3.	Dampf zu Sterilisierungszwecken	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
5.4.	Ammoniumcarbonat	Als Abwehrmittel gegen größere Tiere Darf nicht in Kontakt mit dem Boden oder essbaren Kulturen gelangen
5.5.	Wasserstoffperoxid	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
6.	**Fallen**	
6.1.	Mechanische	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
6.2.	Pheromone - nur in Fallen und Verteilern	Beim Einsatz der Fallen und/oder Verteiler muss die Freisetzung der verwendeten Substanzen in die Umwelt und ihr Kontakt mit den angebauten Kulturen verhindert werden. Nach Abschluss der Arbeiten müssen die Fallen eingesammelt und gefahrlos entsorgt werden
6.3.	Klebefallen	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
6.4.	Mineralöle (außer Erdöl)	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte
6.5.	Präparate auf Metaldehydbasis mit Abwehrmitteln zur Abschreckung höher organisierter Tiere und zur Verwendung in Fallen	Nur zur Verwendung bei unmittelbarer Gefahr für die Ernte

*- Mittel zur Schädlingskontrolle und zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten müssen dem hierfür gesetzlich vorgesehenen Verfahren entsprechend in der Russischen Föderation staatlich registriert werden

Tabelle 13

Lebensmittelzusatzstoffe, die bei der Herstellung von Bio-Produkten aus Tier- und Bienenhaltung verwendet werden dürfen

Nr.lfd. Nr.	Bezeichnung	Anwendungsbereich
1	2	3
1.	Pflanzenkohle (E 153)	Für manche Käsesorten, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03***
2.	Calciumcarbonate (E 170)	Für Milchprodukte, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**. Dürfen nicht als Farbstoffe verwendet werden
3.	Milchsäure (E 270)	Für Wursthüllen, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
4.	Kohlendioxid (E 290)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
5.	Lecithine (E 322), ohne Bleichmittel oder organische Lösungsmittel gewonnen	Für Milchprodukte, Kindernahrung auf Milchbasis, Produkte auf Fettbasis und Mayonnaisen, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
6.	Natriumcitrat (E 331)	Für Würste, zur Pasteurisierung von Eiklar und für Milchprodukte, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
7.	Agar (E 406)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
8.	Carrageen (E 407)	Für Milchprodukte, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**.
9.	Johannisbrotkernmehl (E 410)	Für Milch- und Fleischprodukte, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
10.	Guaran (E 412)	Für Milchprodukte, Fleischkonserven und Produkte aus Eiern, laut**SanPiN 2.3.2.1293-03**
11.	Tragantgummi (E 413)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
12.	Gummiarabikum (E 414)	Für Milchprodukte, Produkte auf Fettbasis und Konditoreierzeugnisse, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
13.	(Nicht modifizierte) Pektine (E 440)	Für Milchprodukte, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**.
14.	Calciumchlorid (E 509)	Für Milchprodukte, laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
15.	Argon (E 938)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
16.	Stickstoff (E 941)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**
17.	Sauerstoff (E 948)	Laut **SanPiN 2.3.2.1293-03**

* - **SanPiN 2.3.2.1293-03** „Hygienische Anforderungen bei der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen“, am 02.06.2003 vom Russischen Justizministerium unter der Registrierungsnummer 4613 registriert.

Tabelle 14

Technische Hilfsmittel, die bei der Verarbeitung von Bio-Produkten aus Tier- und Bienenhaltung verwendet werden dürfen

Nr.lfd. Nr.	Bezeichnung	Besondere Anwendungsvoraussetzungen
1	2	3
1.	Calciumcarbonat (E 170)	
2.	Calciumchlorid (E 509)	Als Bindemittel zur Verfestigung bei der Käseherstellung
3.	Kaolin	Zur Propolisextraktion
4.	Milchsäure (E 270)	Als Bindemittel für Milchprodukte. Zur Korrektur des pH-Werts von Salzbädern bei der Käseherstellung
5.	Natriumcarbonat (E 500)	Für Milchprodukte, als Neutralisierungsmittel

Tabelle 15

Ohne Verwendung chemischer Lösungsmittel hergestelltes Futter, zur Verwendung bei der Herstellung von Bio-Produkten zulässige Makronährstoffe, Spurenelemente und Vitamine

1.	Zerealien, Getreide, sowie ihre Verarbeitungs- und Nebenprodukte	Hafer in Form von Körnern, Flocken, Futtermehl und Kleie; Gerste in Form von Körnern, Proteinnahrung und Futtermehl; Reis in Form von Körnern, Bruchreis, Futtermehl und Keimölkuchen; Saathirse in Form von Körnern; Roggen in Form von Körnern, Futtermehl und Kleie; Sorghum in Form von Körnern; Weizen in Form von Körnern, Futtermehl, Kleie, Gluten und Keimen; Triticale in Form von Körnern; Mais in Form von Körnern, Kleie, Futtermehl, Keimölkuchen und Gluten; Malzsprossen; Biertreber.
2.	Ölsamen, Ölkulturen sowie ihre Verarbeitungs- und Nebenprodukte	Rapssamen, Rapsölkuchen und Rapsschalen Mit Dampf erhitzte Sojabohnen, Sojaölkuchen und Schalen von Sojabohnen; Sonnenblumensamen und aus ihnen hergestellter Ölkuchen; Baumwollsamen und aus ihnen hergestellter Ölkuchen; Leinsamen und aus ihnen hergestellter Ölkuchen; Sesamsamen und Ölkuchen aus Sesam; Ölkuchen aus Palmkernen; Ölkuchen aus Rübsensamen und Rübsenschalen; Ölkuchen aus Kürbis; (Durch physische Verfahren) extrahiertes Olivenschrot.
3.	Leguminosen sowie ihre Verarbeitungs- und Nebenprodukte	Kichererbsen in Samenform; Samen von Puy-Linsen; Platterbsen in Form einer entsprechenden Wärmebehandlung unterzogener Samen; Gartenerbsen in Form von Samen, Futtermehl und Kleie; Puffbohnen in Form von Samen, Futtermehl und Kleie; Futterbohnen in Samenform; Wicken und Lupinen in Samenform
4.	Wurzelgemüse sowie	Ausgelaugte Zuckerrübenschnitzel, abgepresste Schnitzel

	Verarbeitungs- und Nebenprodukte davon	von Zuckerrüben, Kartoffeln, Bataten in Knollenform und Maniok in Wurzelform, Kartoffelpülpe (Nebenprodukt bei der Herstellung von Kartoffelstärke), Kartoffelstärke, Kartoffeleiweiß und Sago.
5.	Andere Samen und Früchte, Produkte und Nebenprodukte	Johannisbrotbaum, Hülsen des Johannisbrotbaums und daraus hergestellte Produkte; Kürbis; Ausgepresste Zitrusfrüchte; Äpfel, Quitten, Birnen, Pfirsiche, Feigen, Weintrauben und ihre Pressrückstände; Kastanien, Ölkuchen von Walnüssen, Haselnüssen und Kakaoschalen; Eicheln.
6.	Grün- und Grobfutter	Luzerne, Luzernemehl, Klee, Kleemehl, (aus Futterpflanzen gewonnenes) Grünfutter, Grasmehl, Heu, Silage sowie Stroh von Getreide und als Grünfutter verwendeten Wurzelpflanzen.
7.	Andere Pflanzen sowie Verarbeitungs- und Nebenprodukte davon	Melasse ausschließlich als Bindemittel in Mischfutter, (durch Trocknung, Zerkleinerung und anschließendes Ausspülen zur Verringerung des Jodgehalts gewonnenes) Algenmehl, Extrakte und Mehl aus zerkleinerten Pflanzen, pflanzliche Eiweißextrakte (nur zur Fütterung von Jungtieren), Würzmittel und Kräuter.
8.	Milch und Milchprodukte	Rohmilch, Trockenmilch, fettarme Milch, fettarme Trockenmilch, Buttermilch, Trockenbuttermilch, Molke, Trockenmolke, teilweise entzuckerte Trockenmolke, (durch physische Verarbeitung extrahiertes) Molkenproteinpulver, Trockenkasein und Trockenlaktose
9.	Fisch, andere Meereslebewesen sowie ihre Verarbeitungs- und Nebenprodukte	Fisch, Fischöl, durch Fermentierung gewonnener unraffinierter Dorschlebertran, lösliche oder nicht lösliche Autolysate, Hydrolysate und Protolysate aus Teilen von Fischen, Wirbellosen und Krebsen (nur zur Fütterung von Jungtieren), Fischmehl.
10.	Mineralische Futterstoffe	Natrium (unbehandeltes Meersalz, grobes Steinsalz, Natriumsulfat, Natriumcarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Natriumchlorid). Calcium (Lithothamnium und Maerl, Schalen von Wasserlebewesen einschließlich Tintenfischknochen, Calciumcarbonat, Calciumlactat, Calciumgluconat). Phosphor (Calciumhydrogenphosphat im Knochensediment, entfluoriertes Calciumhydrogenphosphat, entfluoriertes Calciumdihydrogenphosphat, Calcium-Magnesium-Phosphat, Calcium-Natrium-Phosphat). Magnesium (Magnesiumoxid, Magnesiumsulfat, Magnesiumchlorid, Magnesiumcarbonat, Magnesiumphosphat). Schwefel (Natriumsulfat).
11.	Spurenelemente (die Vorschriften für die jeweilige Verwendung werden durch das hierfür gesetzlich	Eisen: Eisen(II)-carbonat, Eisen(II)-sulfat-Monohydrat und/oder Eisen(II)-sulfat-Heptahydrat, Eisen(III)-oxid. Jod: Calciumiodat (wasserfrei), Calciumiodat, Calciumhexahydrat, Calciumiodid.

	vorgesehene Verfahren festgelegt).	Cobalt: Cobalt(II)-sulfat-Monohydrat und/oder Cobalt(II)-sulfat-Heptahydrat, basisches Cobalt(II)-sulfat-Monohydrat. Kupfer: Kupfer(II)-oxid, basisches Kupfer(II)-carbonat-Monohydrat, Kupfer(II)-sulfat-Pentahydrat. Mangan: Mangan(II)-carbonat, Manganoxid, Mangan(II)-sulfat-Monohydrat und/oder Mangan(II)-sulfat-Heptahydrat. Zink: Zinkcarbonat, Zinkoxid, Zinksulfat-Monohydrat und/oder Zinksulfat-Heptahydrat. Molybdän: Ammoniummolybdat, Natriummolybdat. Selen: Natriumselenat, Natriumselenit.
12.	Vitamine, Provitamine und chemisch genau bestimmte Substanzen mit analoger Wirkung.	Zulässig sind Vitamine, Provitamine und genehmigte, chemisch genau bestimmte Substanzen mit analoger Wirkung. Bevorzugtermaßen sollten sie aus Rohstoffen gewonnen werden, die auf natürliche Weise im Futter enthalten sind. Naturidentische synthetische Vitamine (nur für monogastrische Tiere).

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 28 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 5. Mai 2009 werden die vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Abschnitt VII ergänzt, welcher am 15. Juli 2009 **in Kraft tritt**.*

VII. Sanitär-epidemiologische Anforderungen an die Unbedenklichkeit und den Nährwert von speziellen Nahrungsprodukten für Sportler

7.1. Nahrungsmittel mit einer vorgegebenen chemischen Zusammensetzung, einem erhöhten Nährwert und/oder einer zielgerichteten Wirkung, die aus einem Komplex verschiedener Lebensmittel bestehen oder diesen durch verschiedene Produktarten repräsentieren und einen bestimmten Einfluss auf die menschliche Fähigkeit zur Adaption an physische und nervlich-emotionale Belastungen haben, der zur Verbesserung der sportlichen Leistung führen soll (im Folgenden spezielle Nahrungsmittel für Sportler) und ihre Bestandteile (Rohstoffe) müssen die durch die vorliegenden Sanitärvorschriften festgelegten hygienischen Anforderungen an die Unbedenklichkeit und den Nährwert einhalten, einschließlich der Unbedenklichkeitsrichtwerte in **Anhang 1** und der Anforderungen für einzelne Lebensmittelarten geltender technischer Regelwerke.

7.2. Die Verwendung von Vitaminen und Mineralsalzen muss den in **Anhang 18** der vorliegenden Sanitärvorschriften angegebenen Formen entsprechen.

7.3. Zur Herstellung von speziellen Nahrungsmitteln und Fertignahrungsmitteln für Sportler verwendete Rohstoffe dürfen keine Rohstoffe verwendet werden, die psychotrope, narkotische, giftige oder stark wirkende Substanzen, Dopingmittel und/oder ihre Metaboliten oder andere verbotene, von der WADA (Welt-Anti-Doping-Agentur) gelistete Substanzen enthalten.

7.4. Bei der Herstellung spezieller Nahrungsmittel für Sportler dürfen die in **Anhang 7** der vorliegenden Sanitärvorschriften aufgeführten Lebensmittelzusätze, die keine schädliche Wirkung für die Gesundheit des Menschen haben, verwendet werden.

7.5. Bei der Herstellung spezieller Nahrungsmittel für Sportler werden die in **Anhang 2** und

Anhang 17 der vorliegenden Sanitärvorschriften vorgesehenen Kriterien für den Nährwert und der dort angegebene Gehalt an Eiweiß, Fett und Kohlehydraten berücksichtigt.

7.6. Bei der Veräußerung müssen sich spezielle Nahrungsmittel für Sportler in ihrer Einzelhandelsverpackung befinden.

7.7. Die Erfüllung der Qualitäts- und Unbedenklichkeitsanforderungen an spezielle Nahrungsmittel für Sportler umfasst die Ausarbeitung technischer Dokumente zur Regelung der Produktherstellung und -verarbeitung und wird durch den hierfür vorgesehenen gesetzlichen Verfahren entsprechend durchgeführte Gutachten bestätigt.

7.8. Bei der Durchführung von Gutachten und Untersuchungen (Versuchen) zu speziellen Nahrungsmitteln für Sportler erfolgt zusätzlich eine Bewertung der festgestellten Wirkungsweise, eine Überprüfung des Fehlens unerwünschter Nebenwirkungen und eine Festlegung der genauen Anwendungsweise.

7.9. Nach ihrer staatlichen Registrierung sind spezielle Nahrungsmittel für Sportler zur Herstellung, Lagerung, Einfuhr und Veräußerung zugelassen.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 vom 27. Dezember 2010 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation werden die vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Abschnitt VIII ergänzt.*

VIII. Hygieneanforderungen bezüglich Unbedenklichkeit und Nährwert mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherter Lebensmittel

8.1. Grundlegende Anforderungen an die Anreicherung von Lebensmitteln mit Spurenelementen

8.1.1. Bei der Anreicherung von Lebensmitteln durch Zugabe einer oder mehrerer Vitamine, Makronährstoffe und/oder Spurenelemente sind folgende Anforderungen zu beachten:

- die Anreicherung erfolgt bei zum Massenkonsum vorgesehenen und regelmäßig, flächendeckend und im Rahmen der täglichen Ernährung von der erwachsenen Bevölkerung und Kindern über 3 Jahre verwendeten Nahrungsmitteln, die einer Raffinierung oder anderweitigen technischen Einwirkung unterzogen werden, die zu einem erheblichen Verlust an Vitaminen und Mineralstoffen führt.
- zur Anreicherung von Lebensmitteln dürfen solche Vitamine und Mineralstoffe verwendet werden, die tatsächlich in ungenügendem Maß von der Bevölkerung eingenommen werden und/oder für die bei der Bevölkerung Mangelerscheinungen festgestellt wurden;
- die Anreicherung mit einer breiteren Palette an Vitaminen, Makronährstoffen und Spurenelementen in Lebensmittelzusätzen in Form von Vormischungen ist zulässig.
- die Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und/oder Mineralstoffen ist zulässig, unabhängig davon, ob diese im ursprünglichen Produkt vorhanden sind;
- das Kriterium bei der Zusammenstellung der bei der Anreicherung verwendeten Spurenelemente, ihrer Dosierung und ihrer Form sind ihre Unbedenklichkeit und ihre Effektivität hinsichtlich der Steigerung des Nährwerts der betreffenden Speise.
- die Menge der Vitamine und Spurenelemente, die den mit ihnen angereicherten Produkten zusätzlich hinzugefügt werden, wird unter Berücksichtigung ihres natürlichen Gehalts im Ausgangsprodukt oder dem zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoff und dem Verlust bei Herstellung und Verarbeitung berechnet, um sicherzustellen, dass der Gehalt an diesen Vitaminen und Mineralstoffen nicht den Regelwert für die Haltbarkeitsdauer des angereicherten Produkts unterschreitet;
- die Auswahl der Zusammensetzung der hinzugefügten Substanzen sowie der Form, Methoden und Stadien ihrer Einbringung in den zur Anreicherung vorgesehenen Zusatzstoff muss unter Berücksichtigung möglicher chemischer Wechselwirkungen zwischen den betreffenden Substanzen und den Bestandteilen des anzureichernden Produkts erfolgen und eine möglichst große Unversehrtheit bei der

Herstellung und Lagerung gewährleisten;

- die Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen darf die Eigenschaften der betreffenden Produkte aus Sicht des Verbrauchers nicht verschlechtern; darf den Gehalt an anderen darin enthaltenen Nährstoffen und ihre Bekömmlichkeit nicht beeinträchtigen, die organoleptischen Eigenschaften der Produkte nicht erheblich verändern und ihre Haltbarkeitsdauer nicht verkürzen;

- die Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen darf sich nicht auf die Kennzahlen für ihre Unbedenklichkeit auswirken;

- der garantierte Vitamin- und Mineralstoffgehalt mit diesen Vitaminen und Mineralstoffen angereicherter Produkte muss auf jeder einzelnen Packung des betreffenden Produkts angegeben werden;

- die Effektivität der Ergänzung neuer und spezieller Lebensmittel mit Vitaminen und/oder Mineralstoffen zum Zwecke der Anreicherung muss durch spezielle Untersuchungen bestätigt werden, welche ihre Unbedenklichkeit, ihre Eignung zur Verbesserung der Versorgung des Organismus mit den Vitaminen und Mineralstoffen, die den angereicherten Lebensmitteln hinzugefügt wurden, und ihren positiven Einfluss auf die menschliche Gesundheit bestätigen.

8.1.2. Folgende Gruppen von Nahrungsmitteln sind zur Anreicherung mit Vitaminen und/oder Mineralstoffen empfohlen:

- Mehl und Bäckereiwaren;
- Milcherzeugnisse;
- alkoholfreie Getränke,;
- Safterzeugnisse aus Obst (einschließlich Beeren) und Gemüse (Säfte, Frucht- und (oder) Gemüsenektare, Frucht- und (oder) Gemüsesaftgetränke);
- Öl- und Fetterzeugnisse (pflanzliche Öle, Margarinen, Brotaufstriche, Mayonnaisen, Saucen);
- Kochsalz;
- Getreideprodukte (Fertigfrühstück, verzehrfertige extrudierte Produkte, Teigwaren und Grütze zur Schnellzubereitung);
- Nahrungskonzentrate (Kissel, Getränke zur Schnellzubereitung, Gerichte, deren Zubereitung kein Aufkochen erfordert, Breikonzentrate zur Schnellzubereitung);
- Proteinprodukte aus Samen von Getreide, Leguminosen und anderen Kulturen sowie für bestimmte Bevölkerungsgruppen vorgesehene Lebensmittel;
- Kindernahrung;
- Diätnahrung (zu Behandlungs- und Prophylaxezwecken);
- funktionelle Lebensmittel;
- Spezialnahrungsmittel, darunter auch solche mit einer festgelegten chemischen Zusammensetzung.

Die Anreicherung von Konditoreierzeugnissen (auf Zucker- und auf Mehlbasis) sowie von Obst- und Beerenkonzentraten mit Zucker ist möglich.

8.1.3. Bei der Anreicherung zum Massenkonsum vorgesehener Lebensmittel mit Vitaminen und Mineralstoffen sind die in **Anhang 19** der vorliegenden Sanitärvorschriften aufgeführten Empfehlungen zu beachten.

8.1.4. Folgende Produkte dürfen nicht mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert werden:

- Nahrungsmittel, die keiner technischen Verarbeitung unterzogen wurden (Obst, Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch);
- Gegorene Getränke sowie Getränke, die mehr als 1,2 % Alkohol enthalten (außer schwach alkoholische Stärkungsmittel, denen Vitamine und Mineralstoffe zu anderen Zwecken zugesetzt werden).

8.2. Formen zur Anreicherung von Lebensmitteln verwendeter Vitamine und Mineralstoffe und Auflistung selbiger

8.2.1. Bei der Herstellung mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherter Lebensmittel dürfen

nur Formen von Vitaminen und Mineralstoffen verwendet werden, die in **Anhang 18** und **Anhang 19** der vorliegenden Sanitärvorschriften aufgeführt werden. Zur Anreicherung von Lebensmitteln zulässig sind Vitamin K_2 (Menachinon) und Calcium-L-Methylfolat.

8.2.2. Die Anreicherung von zum Massenkonsum vorgesehenen Lebensmitteln, außer Spezialnahrung (Sportnahrung, Diätnahrung (zu Behandlungs- und Heilzwecken), Nahrungsmittel mit vorgegebener chemischer Zusammensetzung), funktionellen Lebensmitten, Kindernahrung und biologisch aktiven Lebensmittelzusätzen mit Natrium, Cholin, Inosit, Carnitin, Taurin, Kupfer, Mangan, Molybdän, Chrom und Selen ist nicht zulässig.

8.2.3. Bei der Zugabe der jeweiligen Kombination von Spurenelementen in das anzureichernde Produkt sind auf Grundlage einer Trägersubstanz zubereitete Stoffe zur Nahrungsanreicherung (Vitamine, Mineralstoffe sowie Vitamin-Mineralmischungen, d. h. Vormischungen) bzw. homogene Fertigmischungen von derartigen Stoffen (Vitaminen und/oder Mineralstoffen) zu verwenden, um die Genauigkeit der Zugabe zu erhöhen und eine gleichmäßigere Verteilung der Vitamine und/oder Nährstoffe im angereicherten Produkt sicherzustellen. Die Verwendung von Vormischungen ermöglicht die Kontrolle der Menge der hinzugefügten Vormischung und dementsprechend des Gehalts an den anderen zugesetzten Vitaminen und/oder Mineralstoffen im fertigen Erzeugnis allein durch die Messung des Gehalts an einigen wenigen Spurenelementen.

8.3. Regeln hinsichtlich der Höhe des Gehalts an Vitaminen und Mineralstoffen in angereicherten Produkten

8.3.1. Ein Produkt wird als angereichertes Produkt betrachtet, wenn eine durchschnittliche Tagesration des Produkts zwischen 15 % und 50 % des normgemäßen physiologischen Bedarfs eines Menschen an Vitaminen und/oder Mineralstoffen deckt. Die Masse (das Volumen) einer durchschnittlichen Tagesration wird durch **Anhang 20** der vorliegenden Sanitärvorschriften festgelegt.

Bei der Anreicherung eines Lebensmittels darf die hinzugefügte Menge nicht geringer als 10 % des normgemäßen physiologischen Bedarfs eines Menschen sein.

Bei der Anreicherung hochkalorischer Lebensmittel (mit einem Energiegehalt von 350 kcal oder mehr auf 100 g) muss der Vitamin- und Mineralstoffgehalt auf 100 kcal (1 Standardportion des Produkts) zwischen 15 % und 50 % des normgemäßen physiologischen Bedarfs des Organismus decken.

8.3.2. Bei der Anreicherung von Lebensmitteln darf der Vitamingehalt aufgrund der natürlichen Verringerung des Vitamingehalts in angereicherten Lebensmitteln während ihrer Lagerung bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer höher liegen als in der Deklaration angegeben, jedoch nicht um mehr als 70 % höher bei Vitamin C und nicht um mehr als 50 % höher bei anderen Vitaminen.

8.3.3. Die Grenzwerte für die maximale Abweichung des tatsächlichen Vitamin- und Mineralstoffgehalts in angereicherten Lebensmitteln vom garantierten (bei der Kennzeichnung auf dem Etikett aufgedruckte) oder in der Rezeptur angegebenen Gehalt betragen:

- für Vitamin C, B_1, B_2, B_6, Pantothensäure, Niacin und die Mineralstoffe Magnesium, Calcium, Phosphor, Eisen und Zink - $\pm 20\%$;
- für die Vitamine A, D, E, B_{12}, Folsäure, Biotin und den Mineralstoff Jod - $\pm 30\%$;
- für den Mineralstoff Jod in Jodsalz - $\pm 38\%$.

8.4. Besondere Anforderungen an mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Lebensmittel

8.4.1. Der Verarbeiter und (oder) Hersteller angereicherter Lebensmittel sind verpflichtet, in der

normgebenden und technischen Dokumentation den garantierten Vitamin- und Mineralstoffgehalt zum Ende der Haltbarkeitsdauer sowie die Anforderungen an Verpackung und Kennzeichnung, die Haltbarkeitsdauer und die Methoden zur Qualitäts- und Unbedenklichkeitskontrolle anzugeben.

8.4.2. Bei der Zugabe von Vormischungen aus Vitaminen bzw. Vitaminen und Mineralstoffen ist die Kontrolle des Vitamin- und Mineralstoffgehalts in angereicherten Lebensmitteln anhand des Gehalts an einigen wenigen zur Anreicherung verwendeten Bestandteilen zulässig. Die Verantwortung für die Einhaltung des in der normgebenden Dokumentation garantierten Vitamin- und/oder Nährstoffgehalts obliegt dabei dem Hersteller.

8.4.3. Die Herstellung angereicherter Lebensmittel erfolgt in Übereinstimmung mit der normgebenden und technischen Dokumentation und muss dem technischen Regelwerk für die jeweilige Produktart entsprechen. Falls ein solches nicht existiert, so müssen sie die in der Russischen Föderation gültigen Vorschriften und Normen zur Sicherstellung der Qualität und Unbedenklichkeit einhalten und dies muss durch ein Zertifikat bestätigt werden.

8.4.4. Auf das Gebiet der Russischen Föderation eingeführte angereicherte Lebensmittel müssen den Anforderungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation hinsichtlich der Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und den Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften entsprechen.

8.4.5. Die Einhaltung des festgelegten Gehalts an Vitaminen und Mineralstoffen in den mit ihnen angereicherten Lebensmitteln ist vom Hersteller zu kontrollieren.

8.4.6. Die Verpackung angereicherter Lebensmittel muss in allen Stadien des Warenverkehrs die Aufrechterhaltung der Qualität und der Unbedenklichkeit des Produkts sicherstellen.

Hersteller angereicherter Lebensmittel müssen sie mit einer der Gesetzgebung der Russischen Föderation, den Anforderungen der vorliegenden Sanitärvorschriften und der normgebenden und technischen Dokumentation entsprechenden Verpackung und Kennzeichnung auf den Markt bringen.

8.5. Anforderungen an die bei der Kennzeichnung mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherter Lebensmittel anzugebenden Informationen

8.5.1. Mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Lebensmittel müssen den Anforderungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation entsprechend mit Informationen für den Verbraucher versehen werden.

8.5.2. Auf der Einzelhandelsverpackung angereicherter Erzeugnisse muss in der Produktbezeichnung oder in ihrer unmittelbaren Nähe das Wort „angereichert“ angegeben werden. Darüber hinaus werden die Bezeichnungen der Vitamine und/oder Mineralstoffe, die derartigen Erzeugnissen zugesetzt wurden, ihr garantierter Gehalt am Ende der Haltbarkeitsdauer des Lebensmittels in mg auf 100 g (ml) oder eine durchschnittliche tägliche Portion des Produkts, der Gehalt in Prozent des normgemäßen physiologischen Bedarfs an diesen Nährstoffen sowie Anwendungsempfehlungen oder bei der Anwendung derartiger Lebensmittel zu beachtende Besonderheiten (falls vorhanden) angegeben.

8.5.3. Die Verwendung von Vitaminen (C, E, Betacarotin) als Antioxidationsmittel oder Vitamin B_2 , Betacarotin und anderer Caritonoide als Farbstoff rechtfertigt auf der Einzelhandelsverpackung nicht die Aufschrift: „Mit Vitamin...“

8.5.4. Die Verbraucherinformationen bezüglich des Vitamin- und/oder Mineralstoffgehalts werden auf jeder einzelnen Einzelhandelsverpackung angereicherter Produkte, auf den übergeordneten Verpackungen, in denen sich die einzelnen Einzelhandelsverpackungen befinden, und auf jeder einzelnen Transportverpackung des betreffenden Erzeugnisses angegeben.

Oberster staatlicher Sanitärarzt
der Russischen Föderation
Der Erste Stellvertreter
des Gesundheitsministers — G. G. Onischtschenko

der Russischen Föderation

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 71 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 28. Juni 2010 werden Änderungen an der vorliegenden Anlage vorgenommen.*

Siehe Text der Anlage in der vorherigen Fassung

Anlage 1
zu SanPiN 2.3.2.1078.01,
verabschiedet per Verordnung Nr. 36 des Obersten
staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation
vom 14. November 2001

1. Hygieneanforderungen bezüglich Unbedenklichkeit und Nährwert von Lebensmitteln

Mit Änderungen und Ergänzungen vom:

15. April 2003, 23. Mai, 16. Juli und 1.Oktober 2008, 27. Januar, 28. Juni und 27. Dezember 2010 sowie 1. Juni und 6. Juli 2011.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 1.1 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

1.1. Fleisch und Fleischprodukte; Geflügel, Eier und Produkte ihrer Verarbeitung

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.1. Fleisch, darunter Halbfabrikate, schlachtwarme, gekühlte, schockgefrostete, eingefrorene (alle Arten von Schlacht-, gewerblichen und wilden Tieren)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,1 0,05 0,03	
	Antibiotika (außer wilde Tiere)*:		
	Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Tetracyclin-Gruppe Bacitracin	0,01 0,02	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	0,1 0,1	
	Radionuklide: Caesium-137	 200 300	(Bq/kg) Fleisch ohne Knochen desgleichen, Hirschfleisch ohne Knochen, Wildfleisch ohne Knochen
	Dioxine*:	0,000003	Rindfleisch, Lammfleisch (umgerechnet auf Fett)
		0,000001	Schweinefleisch (umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl	Produktmasse (g), in der unzulässig sind	Hefekeime, in	Schimmelpilz	Anmerkung

	(KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als			KBE/g, nicht mehr als	e, in KBE/g, nicht mehr als	
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Fleisch (alle Arten von Schlachttieren):						Entnahme der Proben aus tieferen Schichten
- schlachtwarmes Fleisch in ganzen Tierkörpern, Hälften, Vierteln und Fleischstücken	10	1,0	25	-	-	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
- schockgefrostetes Fleisch in ganzen Tierkörpern, Hälften, Vierteln und Fleischstücken	1x10(3)	0,1	25	-	-	ebenso
- gekühltes Fleisch in ganzen Tierkörpern, Hälften, Vierteln und Fleischstücken	1 x 10(3)	0,1	25	-	-	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig. Bei Erzeugnissen mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 7 Tagen sind Bakterien der Gattung Proteus in 0,1 g unzulässig. Bei der Herstellung von

						Kindernahrung und Diätnahrung (zu Behandlungs- und Prophylaxezwecken) sind Bakterien der Gattung Proteus in 1,0 g unzulässig
- gekühltes Fleisch in Fleischstücken (mit und ohne Knochen), vakuumverpackt oder in Schutzgasverpackung	1 x 10(4)	0,01	25	1 x 10(3)	-	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig. Sulfitreduzierende Clostridien sind in 0,01 g unzulässig
1.1.1.2. Eingefrorenes Fleisch von Schlachttieren:						
- in ganzen Tierkörpern, Hälften, Vierteln und Fleischstücken	1x10(4)	0,01	25	-	-	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
- Blöcke aus Fleisch mit Knochen, ohne Knochen, entflechstem Fleisch	5x10(5)	0,001	25	-	-	ebenso
- Fleischmasse nach dem Auslösen der Knochen von Schlachttieren	5x10(6)	0,0001	25	-	-	ebenso Probenvorbereitung ohne Abflammen der Oberfläche
1.1.1.3. Halbfabrikate aus Fleisch ohne Knochen (gekühlte, schockgefrostete, eingefrorene), darunter auch marinierte:						
- in großen Stücken	5x10(5)	0,001	25	-	-	L. monocytogenes sind

- in kleinen Stücken	1x10(6)	0,001	25	-	-	in 25 g unzulässig ebenso
1.1.1.4. Hackfleisch-Halbfabrikate (gekühlt, eingefrorene): - Formfleisch, darunter auch paniertes Fleisch	5x10(6)	0,0001	25	-	500*	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig; *für panierte Halbfabrikate mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 1 Monat
- Halbfabrikate im Teigmantel, gefüllte Halbfabrikate (Kohlrouladen, gefüllte Zucchini), gehackte fleischhaltige Halbfabrikate	2x10(6)	0,0001	25	-	500*	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig; *für Halbfabrikate mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 1 Monat
- Rinderhack, Schweinehack, Hackfleisch von anderen Schlachttieren	5x10(6)	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.1.5. Halbfabrikate mit knochenhaltigem Fleisch (in großen Stücken, portioniert, in kleinen Stücken)	5x10(6)	0,0001	25	-	-	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung

1	2	3	4
1.1.2. Gekühlte und gefrorene Subprodukte von Schlachttieren (Leber, Nieren, Zunge, Hirn, Herz), Schweineschwarten, Blut (Lebensmittel) und seine Verarbeitungsprodukte	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,6 1,0 1,0 0,3 1,0 0,1 0,2	 Nieren Nieren Nieren
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	laut **Ziff. 1.1.1**.	
	Dioxine*:	0,000006	Leber und Leberprodukte (umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Sulfitreduzierende Clostridien	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7
1.1.2.1. Subprodukte gekühlter, eingefrorener und in Blöcken eingefrorener Schlachttiere,	-	-	-	25	-	Probenvorbereitung mit Abflammen eingefrorener Blöcke; L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

Schweineschwarte						
1.1.2.2. Blut (Lebensmittel)	5x10(5)	0,1	1,0	25	-	S.aureus sind in 1 g unzulässig
1.1.2.3. Blutverarbeitungsprodukte: - Albumin (zur Verwendung in Lebensmitteln) - trockenes Blutplasmakonzentrat (Serum-Konzentrat)	2,5x10(4) 5x10(4)	0,1 0,1	1,0 1,0	25 25	- -	S.aureus und Proteus sind in 1 g unzulässig

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.3. Rohfett vom Rind, Schwein, Hammel und anderen Schlachttieren (gekühlt, eingefroren), Schweinespeck und Schweinespeckprodukte	Siehe Abschnitt „Samen und Früchte von Ölpflanzen und fetthaltige Produkte“, **Ziff. 1.7.4**.		
	Dioxine*:	0,000003	vom Rind, vom Lamm (umgerechnet auf Fett)
		0,000001	vom Schwein (umgerechnet auf Fett)
1.1.4. Wurstwaren***, Produkte aus Fleisch aller Arten von Schlachttieren, kulinarische	Toxische Elemente: Blei Arsen	 0,5 0,1	

Fleischerzeugnisse	Cadmium Quecksilber	0,05 0,03	
	Benz(o)pyren;	0,001	für geräucherte Produkte
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	laut **Ziff. 1.1.1**	
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,002 0,004	 für geräucherte Produkte
	Dioxine*:	0,000003	aus Rindfleisch, Lammfleisch (umgerechnet auf Fett)
		0,000001	aus Schweinefleisch (umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Sulfitreduzierende Clostridien	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Roh	-	0,1	0,01	1,0	25	E.coli - in 1 g sind unzulässig

geräucherte und luftgetrocknete Würste und Produkte aus Fleisch von Schlachttieren, darunter auch solche, die im Vakuum geschnitten und verpackt wurden						L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.4.2. Schwach geräucherte und gekocht geräucherte Würste	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.4.3. Gekocht geräucherte und schwach geräucherte Würste mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 5 Tagen, darunter auch solche, die unter Vakuum bzw. modifizierter Atmosphäre	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

geschnitten und verpackt wurden						
1.1.4.4. Gekochte Wurstwaren (Wurst, Wiener Würstchen, Bockwürste, Fleischkäse) - höchste und erste Güteklasse, nicht klassifizierte - zweiter und dritter Klasse	1x10(3) 2,5x10(3)	1,0 1,0	0,01 0,01	1,0 1,0	25 25	Bei Wiener Würstchen und Bockwürsten sind L. monocytogenes in 25 g unzulässig L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.4.5. Gekochte Würste, denen Konservierungsmittel hinzugefügt wurden, darunter auch Feinkost	1x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.4.6. Gekochte Wursterzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 5 Tagen, die unter Vakuum bzw. in modifizierter Atmosphäre	1x10(3)*	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

geschnitten und verpackt wurden						
1.1.4.7. Gekochte Fleischprodukte: Schinken, Hackbraten aus Schweine- und Rindfleisch, Schweine- und Rinderpressfleisch, Räucherschinken, Speck, Pressfleisch vom Schweinskopf, Lammfleisch geformt	1x10(3)	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.4.8. Gekocht geräucherte Fleischprodukte: - Schinken, Hackbraten, Lendenstücke, Rippenstücke, Halsstücke, Schweinebalyk (auch im Darm)	1x10(3)	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
- Vorderteil (Backen), Schweinshaxe	1x10(3)	1,0	0,01	-	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

1.1.4.9. Geräuchert gebackene und gebackene Fleischprodukte	1x10(3)	1,0	0,1	-	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.4.10. Gekochte und gebackene und geräuchert gebackene Produkte mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 5 Tagen, darunter auch solche, die unter Vakuum bzw. modifizierter Atmosphäre geschnitten und verpackt wurden	1x10(3)*	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.4.11. Fertige und schnell eingefrorene Fleischgerichte: - aus portionierten Fleischstücken aller Arten von Schlachttieren (ohne Saucen),	1x10(4)	0,01	-	0,1	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

gebraten, abgekocht - aus Hackfleisch mit Saucen; Pfannkuchen mit Fleischfüllung oder Subprodukte u. ä.	2x10(4)	0,01	-	0,1	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.5. Fleischprodukte unter Verwendung von Subprodukten (Pasteten, Leberwürste, Presskopf, Sülze u. a.) und Blut. Gekochte, unter Verwendung von Subprodukten hergestellte Erzeugnisse, Blut, gekühlt, eingefroren (Fleischlaibs, Würste, Sülze, Leberwürste, Aspikgerichte)	Toxische Elemente:	nach **Ziff. 1.1.2**	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	nach Ziff. 1.1.1	
	Dioxine*****:	nach **Ziff. 1.1.2**	

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Sulfitreduzierende Clostridien	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1. Blutwürste	2x10(3)	1,0	0,01	-*	25	*für Produkte mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 2 Tagen: S.aureus sind in 1,0 g unzulässig; Sulfitreduzierende Clostridien sind in 0,1 g unzulässig
1.1.5.2. Presskopf, Salcesons	2x10(3)	1,0	0,1	-*	25	*S.aureus sind in 1,0 g unzulässig
1.1.5.3. Leberwürste	2x10(3)	1,0	0,01	-*	25	*für Produkte mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 2 Tagen: S. aureus sind in 1,0 g unzulässig; Sulfitreduzierende Clostridien sind in 0,1 g unzulässig
1.1.5.4. Leber- und (oder) Fleischpasteten, darunter auch	1x10(3)	1,0	0,1	0,1*	25	*für Produkte mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 2 Tagen: S.aureus sind in 1,0 g unzulässig; L.

solche mit Hülle						monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.5.5. Gelierte Fleischprodukte (Sülze, Fleischgelee, Aspik usw.)	2x10(3)	0,1	0,1	0,1	25	ebenso

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.6 Konserven aus Fleisch und Mischkonserven***	Toxische Elemente: Blei		
		0,5	
		1,0	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
	Arsen	0,1	
	Cadmium	0,05	
		0,1	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
	Quecksilber	0,03	
	Zinn	200,0	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
	Chrom	0,5	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
	Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere), DDT und seine Metaboliten	0,1	

	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,1 0,002*	*für Konserven mit Natriumnitritzugabe
	Nitrate	200	Mischkonserven mit Gemüse
	Radionuklide	nach **Ziff. 1.1.1.**	
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.1.1**	
Mikrobiologische Kennwerte:			
Index, Produktgruppe			
1.1.6.1. Pasteurisierte Konserven: - aus Rind- und Schweinefleisch - Räucherschinken, kleingehackt und Liebhaber-Schinken	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „E“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen		
1.1.6.2. Konserven aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Pferdefleisch u. a., sterilisiert: - naturbelassen - mit Getreide-, Gemüsebeilagen	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen		

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.7. Konserven aus Subprodukten, darunter pastetenartige (alle Arten	Toxische Elemente: Blei	0,6	

von Schlachttieren und gewerblichen Tieren)		1,0	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
	Arsen	1,0	
	Cadmium	0,3	
		0,6	Nieren
	Quecksilber	0,1	
		0,2	Nieren
	Zinn	200,0	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
	Chrom	0,5	für Konserven in einer chromierten Verpackung
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,002	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	laut **Ziff. 1.1.1**	
	Mikrobiologische Kennwerte:	Sterilisierte Konserven müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen	
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.1.2**	
1.1.8. Fleisch, gefriergetrocknet und wärmegetrocknet	Toxische Elemente	nach Ziff. 1.1.1	in Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen im Ausgangs- und Endprodukt
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA	0,002	

	und N-Nitrosodiethylamin/NDEA		
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	nach Ziff. 1.1.1	
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.1.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1.1.8.1. Trockene Nahrungskonzentrate aus Fleisch oder Subprodukten	2,5x10(4)	1,0	25	100	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.9. Geflügel, darunter auch Halbfabrikate, gekühlt, eingefroren (alle Arten von Schlachtgeflügel und Federwild)	Toxische Elemente:		
	Blei	0,5	
	Arsen	0,1	
	Cadmium	0,05	
	Quecksilber	0,03	
	Antibiotika (außer Wildgeflügel)*:		
	Levomycetin	~~0,01~~	Gültig bis 01.01.2012
	(Chloramphenicol)	0,0003	tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	

	Bacitracin	0,02	
	Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,1 0,1	
	Dioxine*:	0,000002	Hausgeflügel (umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5
1.1.9.1. Schlachtkörper und Geflügelfleisch - gekühltes Fleisch	1x10(4)	-	25	Entnahme der Proben aus tieferen Muskelschichten L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
- eingefrorenes Fleisch - abgepacktes gekühltes, schockgefrostetes, eingefrorenes Fleisch	1x10(5) 5x10(5)	- -	25 25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig ebenso
1.1.9.2. Halbfabrikate aus naturbelassenem Geflügelfleisch: - mit oder ohne	1x10(5)	- -	25	L. monocytogenes sind in

Knochen unpaniert - mit oder ohne Knochen paniert, gewürzt, mit Sauce, mariniert - Fleisch ohne Knochen in Blöcken und Stücken	 1x10(6) 1x10(6)	 - -	 25 25	25 g unzulässig ebenso ebenso
1.1.9.3. Halbfabrikate aus gehacktem Geflügelfleisch (gekühlt, schockgefrostet, eingefroren): - im Teigmantel - in naturbelassener Hülle, zum Beispiel Kupati - paniert und unpaniert	 1x10(6) 1x10(6) 1x10(6)	 0,0001 - -	 25 25 25	 L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig ebenso ebenso
1.1.9.4. Mechanisch ausgelöstes Geflügelfleisch und Knochenreste gekühlt, in Blöcken eingefroren oder als eingefrorenes Halbfabrikat mit Knochen	1x10(6)	-	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.9.5. Geflügelhaut	1x10(6)	-	25	ebenso

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.1.10. Subprodukte,	Toxische Elemente:		

Halbfabrikate aus Geflügelsubprodukten	Blei Arsen Cadmium Quecksilber	0,6 1,0 0,3 0,1	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 1.1.9**	
	Dioxine*:	0,000006	Leber von Hausgeflügel (umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.1.10.1. Subprodukte, Halbfabrikate aus Geflügelsubprodukten	1x10(6)	-	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.1.11. Wursterzeugnisse, Räucherwaren, unter Verwendung von Geflügelfleisch hergestellte kulinarische Erzeugnisse	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Benz(o)pyren	 0,5 0,1 0,05 0,03 0,001	 für geräucherte Produkte

	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,002 0,004	für geräucherte Produkte
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 1.1.9**	
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.1.9**	

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Sulfitreduzierende Clostridien	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.1. Roh geräucherte, luftgetrocknete Wursterzeugnisse		0,1	0,01	1,0	25	E. coli sind in 1,0 g unzulässig, L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.11.2. Roh geräucherte, luftgetrocknete, im	-	0,1	0,1	1,0	25	E.coli in 1,0 g sind unzulässig L. monocytogenes sind

Vakuum bzw. modifizierter Atmosphäre geschnittene und verpackte Wurstwaren						in 25 g unzulässig
1.1.11.3. Schwach geräucherte Wursterzeugnisse	-	1,0	0,01	1,0	25	
- im Vakuum bzw. modifizierter Atmosphäre geschnittene und verpackte Wurstwaren	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Gekochte Wurstwaren (Würste, Fleischkäse, Wiener Würstchen, Bockwürste, Hackbraten, Räucherschinken u. a.)	1x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	Für Wiener Würstchen und Bockwürste sind L. monocytogenes in 25 g unzulässig
1.1.11.5. Gekocht-geräucherte Würste	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Ganze Geflügelkörper, Teile davon sowie gebackene, gekocht-geräucherte und geräucherte Erzeugnisse	1x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Ganze Geflügelkörper, Teile davon sowie roh geräucherte und luftgetrocknete	1x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	E. coli sind in 1,0 g unzulässig, L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig

Erzeugnisse						
1.1.11.8. **Ausgeschlossen** Informationen über die Änderungen: *Siehe Text von **Unterziffer 1.1.11.8 Ziffer 1.1***						
1.1.11.9. Tiefkühlfertigkost aus Geflügelfleisch: - gebraten, abgekocht	1x10(4)	0,1	-	1,0	25	Enterococcus nicht mehr als 1x10(3) KBE/g
- aus Hackfleisch mit Saucen und/oder Beilagen	2x10(4)	0,1	-	1,0	25	ebenso

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.1.12. Fleischprodukte unter Verwendung von Geflügelsubprodukten und Geflügelhaut (Pasteten, Leberwürste und andere)	Toxische Elemente	laut **Ziff. 1.1.10**	
	Benz(o)pyren und Nitrosamine	laut **Ziff. 1.1.4**	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 1.1.9**	
	Dioxine*:	laut **Ziff. 1.1.10**	

Mikrobiologische Kennwerte:			
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl	Produktmasse (g), in der unzulässig sind	Anmerkung

	(KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als					
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Sulfitreduzierende Clostridien	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.12.1. Pasteten aus Geflügelfleisch, darunter auch unter Verwendung von Geflügelinnereien hergestellte	2x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.12.2. Pasteten aus Geflügelleber	5x10(3)	1,0	0,1	0,1	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.1.12.3. Gelierte Geflügelprodukte: Presskopf, Sülze, Aspik u. a., darunter auch unter Verwendung des Fleisches von Schlachttieren hergestellter Aufschnitt	2x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Leberwürste aus Geflügelfleisch und Subprodukten	5x10(3)	1,0	0,1	1,0	25	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige	Anmerkung

		Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	
1	2	3	4
1.1.13. Geflügelkonserven (aus Geflügelfleisch und Mischkonserven*, darunter auch Pasteten- und Gehacktes-Konserven)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn Chrom	 0,5 0,6 1,0 0,1 1,0 0,05 0,3 0,1 0,03 0,1 200,0 0,5	 Pastetenkonserven für Konserven in einer Sammelblechverpackung Pastetenkonserven Pastetenkonserven für Konserven in einer Sammelblechverpackung Pastetenkonserven Pastetenartige Produkte für Konserven in einer Sammelblechverpackung Ebenso
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,002	
	Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	0,1	
	Nitrate	200	Mischkonserven
	Antibiotika, Pestizide und	nach **Ziff. 1.1.9**	

	Radionuklide		
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.1.9**	

Mikrobiologische Kennwerte:	
Index, Produktgruppe	
1.1.13.1. Pasteurisierte Konserven aus Geflügelfleisch	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „E“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen
1.1.13.2. Entkeimte Konserven aus Geflügelfleisch mit oder ohne pflanzliche Zusätze, darunter auch Pasteten	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß {0>Anlage 8<0} zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.14. Produkte aus gefrier- und wärmegetrocknetem Geflügelfleisch	Toxische Elemente	laut Ziff. 1.1.9	In Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen im Ausgangs- und Endprodukt
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	laut **Ziff. 1.1.13**	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 1.1.9**	
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.1.9**	

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Anmerkung
1	2	3	4	5	6
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.1.14.1. Gehacktes aus gefriergetrocknetem Kükenfleisch	1x10(4)	0,01	0,1	25	Proteus sind in 1 g unzulässig
1.1.14.2. Wärmegetrocknetes Hühnerhackfleisch	5x10(3)	0,1	0,1	25	ebenso
1.1.14.3. Getrocknete Produkte aus Geflügelfleisch	1x10(4)	0,1	0,01	25	ebenso

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.15. Eier und flüssige Eierprodukte (Vollei, Eiweiß, Eigelb)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Antibiotika***:**	 0,3 0,1 0,01 0,02	

	Levomycetin (Chloramphenicol) Tetracyclin-Gruppe Bacitracin Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	~~0,01~~ 0,0003 0,01 0,02 0,1 0,1	Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Dioxine*:	0,000003	Hühnereier und Produkte daraus (umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Proteus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.15.1. Diätetische	1x10(2)	0,1	-	-	5x25*	*Analyse wird in Dottern durchgeführt

Hühnereier (Kennzeichnung „D“), Wachteleier						
1.1.15.2. Speiseeier von Hühnern (Kennzeichnung „C“) und Eier von anderen Vogelarten	5x10(3)	0,01	-	-	5x25*	*ebenso
1.1.15.3. Flüssige Eiprodukte: - Flüssige Eiermischungen für Omeletts, filtriert, pasteurisiert - gefrorene Eier: Vollei, Eigelb, Eiweiß, auch mit Salz, Zucker oder Omelett-Mischungen	1x10(5) 5x10(5)	0,1 0,1	1,0 1,0	1,0 1,0	25 25	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.1.16. Trockeneiprodukte (Eipulver, Eiweiß, Eigelb)	Toxische Elemente: Blei Arsen	 3,0 0,6	

	Cadmium Quecksilber	0,1 0,1	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 1.1.15**	In Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen im Ausgangs- und Endprodukt
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.1.15**	

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Proteus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.1.16.1. Eipulver, Vollei für Produkte der enteralen Ernährung	5x10(4)	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Melange, Trockeneiweiß, Trockeneigelb, Mischungen für Omeletts	1x10(5)	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Gefriergetrocknete						

Eiprodukte: - Eigelb - Eiweiß, Albumin	 5x10(4) 1x10(4)	 0,01 0,1	 1,0 1,0	 - -	 25 25	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.1.17. Trockeneiweiß (Trockenalbumin)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,2 0,05 0,03	
	Antibiotika, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 1.1.15**	In Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen im Ausgangs- und Endprodukt
	Mikrobiologische Kennwerte	nach **Ziff. 1.1.16.3.**	

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziff. 3.15**.).

** Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe** Ziffern 3.12.**, **3.13.**).

*** Für Wursterzeugnisse und Mischkonserven mit Fleisch erfolgt die Berechnung der Unbedenklichkeitskennwerte nach der(den) Hauptart(en) von Rohstoffen sowohl nach dem Masseanteil, wie auch hinsichtlich des jeweils zulässigen Gehalts der zu normierenden Kontaminanten

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 1.2 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

1.2. Milch und Milchprodukte

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg (l), nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.2.1. Milch, Rahm (roh und wärmebehandelt), Buttermilch, Molke, flüssige Sauermilchprodukte, darunter auch Joghurt, Smetana und Getränke auf Milchbasis	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,1 0,05 0,03 0,005	
	Mykotoxine: Aflatoxin M1	0,0005	
	Antibiotika*: Levomycetin (Chloramphenicol) Tetracyclin-Gruppe Penicilline Streptomycin	 ~~0,01~~ 0,0003 0,01 0,004 0,2	 Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Inhibierende Stoffe:	sind unzulässig	Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm)
	Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,05 1,25 0,05	Milch, Buttermilch, Molke, flüssige Sauermilchprodukte und Getränke auf Milchbasis Sahne (Rahm) und Smetana, umgerechnet auf Fett Molke, Buttermilch,

		1,0	flüssige Sauermilchprodukte und Getränke auf Milchbasis Sahne (Rahm) und Smetana, umgerechnet auf Fett
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 100 25	 Bq/kg ebenso
	Dioxine*:	0,000003	(umgerechnet auf Fett)
	Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/cm^3 (g), nicht mehr als	Produktmasse (g, cm^3), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5
1.2.1.1. Rohmilch: - höchste Sorte	3x10(5)	-	25	somatische Zellen nicht mehr als 5x10(5) in 1 cm^3
- erste Sorte	5x10(5)	-	25	somatische Zellen nicht mehr als 1x10(6) in 1 cm^3
- zweite Sorte	4x10(6)	-	25	ebenso
1.2.1.2. Milch, Molke, pasteurisierte Buttermilch - in Einzelhandelsverpackung	1x10(5)	0,01	25	S.aureus sind in 1 cm^3 unzulässig; L. monocytogenes sind in 25 cm^3 unzulässig
- in Kannen und Zisternen	2x10(5)	0,01	25	S.aureus sind in 0,1 cm^3 unzulässig; L. monocytogenes sind in 25 cm^3 unzulässig
1.2.1.3. Sahne (Rahm) pasteurisiert:				

- in Einzelhandelsverpackung	1x10(5)	0,01	25	S.aureus sind in 1 cm³ unzulässig; L. monocytogenes sind in 25 cm³ unzulässig
- in Kannen	2x10(5)	0,01	25	S.aureus sind in 0,1 cm³ unzulässig; L. monocytogenes sind in 25 cm³ unzulässig
1.2.1.4. Milch homogenisiert	2,5x10(3)	1,0	25	
1.2.1.5. Milch und Trinksahne sterilisiert	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für sterilisierte Milch und Trinksahne in Einzelhandelsverpackungen gemäß **Anlage 8** der vorliegenden Sanitärvorschriften genügen			

Index, Produktgruppe	Anzahl der Milchsäurebakterien, KBE/cm^3 (g)	Produktmasse (g, cm³), in der unzulässig sind			Hefekeime und Schimmelpilze, KBE/cm^3 (g), nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7
1.2.1.6. Flüssige Sauermilchprodukte, darunter auch Joghurt, mit einer Haltbarkeitsdauer von nicht mehr als 72 Stunden.	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Flüssige Sauermilchprodukte, darunter auch Joghurt, mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Stunden.	mindestens 1x10(7)**	0,1	1,0	25	Hefekeime-50* Schimmelpilze-50	*außer Getränken, die unter Verwendung von Gärmitteln mit Hefekeimen hergestellt werden **für wärmebehandelte Produkte nicht normiert
1.2.1.8. Flüssige Sauermilchprodukte, die mit	Mindestens 1x10(7); Bifidobakteri	0,1	1,0	25	Hefekeime-50* Schimm	*außer Getränken, die unter

Bifidobakterien angereichert wurden, mit Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Stunden.	en - mindestens 1x10(6)				elpilze-50	Verwendung von Gärmitteln mit Hefekeimen hergestellt werden
1.2.1.9. Rjaschenka	-	1,0	1,0	25	-	
1.2.1.10. Smetana und Produkte auf ihrer Basis	-	0,001*	1,0	25	Hefekeime-50** Schimmelpilze - 50**	*für wärmebehandelte Produkte - 0,01; **für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden.

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.2.2. Quark und Quarkerzeugnisse, pastenartige Milch- und Eiweißprodukte	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 0,2 0,1 0,02	
	Mykotoxine: Aflatoxin M1	0,0005	
	Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	1,25	umgerechnet auf Fett
	DDT und seine Metaboliten	1,0	ebenso
	Antibiotika und Radionuklide	nach **Ziff. 1.2.1**	
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.2.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Hefekeime und Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als 5	Anmerkung
	EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1.2.2.1. Quark und Quarkerzeugnisse mit Haltbarkeitsdauer von nicht mehr als 72 Stunden	0,001	0,1	25	-	
1.2.2.2. Quark und Quarkerzeugnisse mit	0,01	0,1	25	Hefekeime - 100 Schimmelpilze - 50	

Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Stunden, darunter auch eingefrorene					
1.2.2.3. Quarkerzugnisse, wärmebehandelt	0,01	1,0	25	Hefekeime und Schimmelpilze - 50	
1.2.2.4. Albuminmasse aus Molke	0,1	0,1	25	Hefekeime - 100 Schimmelpilze - 50	KMAFAnM - nicht mehr als 2x10(5) KBE/g, außer mit Mikroflora aus Milchbakterien hergestellte Produkte

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.2.3. Milchkonserven (Milch, Sahne bzw. Rahm, Buttermilch, Molke, Kondensmilch mit Zucker; entkeimte Kondensmilch)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 0,15 0,1 0,015	
	Zinn	200,0	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
	Chrom	0,5	für Konserven in einer chromierten Verpackung

	Mykotoxine: Aflatoxin M1	0,0005	
	Pestizide	nach **Ziff. 1.2.2**	
	Antibiotika	nach **Ziff. 1.2.1**	
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 300 100	 Bq/kg ebenso
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.2.1**	
	Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.2.3.1. Entkeimte Kondensmilch in Dosen	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen			
1.2.3.2. Gezuckerte Kondensmilch: - in Einzelhandelsverpackung - in Transportverpackung	 2x10(4) -	 1,0 1,0	 25 25	
1.2.3.3. Buttermilch, Molke, gezuckerte Kondensmilch	5x10(4)	1,0	25	
1.2.3.4. Kakao, Kaffee	3,5x10(4)	1,0	25	

natural mit gezuckerter Kondensmilch, gezuckerter Kondenssahne				

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.2.4. Trockenmilchprodukte: Milch, Sahne (Rahm), Sauermilchprodukte, Getränke, Mischungen für Speiseeis, Molke und Buttermilch	Toxische Elemente, Mykotoxine und Antibiotika	nach **Ziff. 1.2.1**	in Umrechnung auf wiederhergestellte Produkte
	Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 1,25 1,0	 umgerechnet auf Fett ebenso
	Radionuklide: Cäsium-137 Strontium-90	 500 200	 Bq/kg ebenso
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.2.1**	
	Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

Mikrobiologische Kennwerte:			
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind	Anmerkung

		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5	6
1.2.4.1. Kuhtrockenvollmilch	5x10(4)	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Fettarme Trockenmilch: - zur direkten Verwendung - zur industriellen Verarbeitung	 5x10(4) 1x10(5)	 0,1 0,1	 1,0 1,0	 25 25	
1.2.4.3. Trockenmilchgetränke	1x10(5)	0,01	1,0	25	Schimmelpilze - nicht mehr als 50 KBE/g
1.2.4.4. Sahne(Rahm-)pulver und gezuckertes Sahne(Rahm-)pulver	7x10(4)	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Trockenmolke	1x10(5)	0,1	1,0	25	Hefekeime - nicht mehr als 50 KBE/g, Schimmelpilze - nicht mehr als 100 KBE/g
1.2.4.6. Trockenbuttermilch	5x10(4)	0,1	1,0	25	Hefekeime - nicht mehr als 50 KBE/g, Schimmelpilze - nicht mehr als 100 KBE/g

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.2.5. Konzentrate von Molkenprotein, Casein, Kaseinate, Hydrolysate von Milcheiweiß	Siehe Abschnitt „Andere Produkte“, **Ziff. 1.9.2**		
1.2.6. Käsesorten (Hart-, Weich-, Salzlaken- und Schmelzkäse)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,3 0,2 0,03	
	Mykotoxine und Antibiotika	nach **Ziff. 1.2.1**	
	Pestizide	nach **Ziff. 1.2.2**	
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 50 100	 Bq/kg ebenso
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.2.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5

1.2.6.1. Käsesorten (Hart-, halbfeste, Salzlaken- und Weichkäse)	-	0,001	25	S. aureus nicht mehr als 500 KBE/g, L. monocytogenes in 25 g sind unzulässig
1.2.6.2. Schmelzkäse - ohne Zusatzstoffe	5x10(3)	0,1	25	Schimmelpilze nicht mehr als 50 KBE/g, Hefekeime nicht mehr als 50 KBE/g
- mit Zusatzstoffen	1x10(4)	0,1	25	Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g, Hefekeime nicht mehr als 100 KBE/g

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.2.7. Milchspeiseeis	Toxische Elemente, Mykotoxine, Antibiotika und Radionuklide	nach **Ziff. 1.2.1**	
	Pestizide	nach **Ziff. 1.2.2**	

Mikrobiologische Kennwerte:			
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl	Produktmasse (g, cm^3), in der unzulässig sind	Anmerkung

	(KMAFAnM), in KBE/cm^3 (g), nicht mehr als				
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.2.7.1. Gehärtetes Speiseeis	1x10(5)	0,01	1,0	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.2.7.2. Softeis	1x10(5)	0,1	1,0	25	ebenso
1.2.7.3. Flüssigmischungen für Softeis	3x10(4)	0,1	1,0	25	ebenso
1.2.7.4. Trockenmischungen für Softeis	5x10(4)	0,1	1,0	25	ebenso

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.2.8. Butter aus Kuhmilch	Siehe Abschnitt „Samen und Früchte von Ölpflanzen und fetthaltige Produkte“, **Ziff. 1.7.6**		
	Dioxine*:	0,000003	
1.2.9. Als Gärmittel zur Herstellung von Sauermilchprodukten, Sauerrahmbutter, Käse und probiotischen Produkten eingesetzte Bakterienkulturen	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 0,2 0,2 0,03	

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Anzahl der Milchbakterien und (oder) anderen als Gärmittel eingesetzten Mikroorganismen, KBE/cm^3 (g)	Produktmasse (g, cm^3), in der unzulässig sind:			Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.2.9.1. Symbiotische (flüssige) Gärmittel für Kefir	-	3,0	10,0	100	Schimmelpilze nicht mehr als 5 KBE/g
1.2.9.2. Als Gärmittel zur Herstellung von Sauermilchprodukten, Sauerrahmbutter, Käse und probiotischen Produkten eingesetzte Bakterienkulturen - flüssig, einschließlich eingefroren	1x10(8)*	10,0	10,0	100	Schimmelpilze und Hefekeime,

- trocken	1x10(9)*	1,0	1,0	10	nicht mehr als 5 KBE/g; *für konzentrierte Gärmittel - mindestens 1x10(10) Schimmelpilze und Hefekeime, nicht mehr als 5 KBE/g *für konzentrierte Gärmittel - mindestens 1x10(10)

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.2.10. Trockene Nährmittel auf Milchbasis zur Kultivierung als Gärmittel eingesetzter und probiotischer Mikroflora	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 1,0 0,2 0,03	
	Mykotoxine: Aflatoxin M1	0,0005	
	Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-,	1,25	umgerechnet auf

	β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 1,0	Fett ebenso
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 160 80	 Bq/kg ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5
1.2.10.1. Trockene Nährmittel zur Kultivierung als Gärmittel eingesetzter und probiotischer Mikroflora	5x10(4)	0,01	25	Sulfitreduzierende Clostridien sind in 0,01 g unzulässig

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.2.11. Milchhaltige Produkte mit	Toxische Elemente, Mykotoxine, Antibiotika,	werden unter Berücksichtigung des Gehalts an Bestandteilen ohne Milch und den für sie	

Bestandteilen ohne Milch, zum Beispiel Speiseeis	Pestizide und Radionuklide	geltenden Unbedenklichkeitsanforderungen festgelegt	
	Mikrobiologische Kennwerte	nach **Ziff. 1.2.1 - 1.2.7**	

*Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziff. 3.15**).

** Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12** und **3.13**).

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 1.3 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

1.3. Fisch, Fischereiobjekte (nicht Fisch) und daraus hergestellte Produkte

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.3.1. Lebender , roher, gekühlter und gefrorener Fisch, Fischhack, Fischfilet und Fleisch von Meeressäugetieren	Toxische Elemente:		
	Blei	1,0	
		2,0	Thunfisch, Schwertfisch, Beluga
	Arsen	1,0	Süßwasserfische
		5,0	Salzwasserfische
	Cadmium	0,2	
	Quecksilber	0,3	Süßwasserfische, die keine Raubfische sind
		0,6	Süßwasserfische, die Raubfische sind
		0,5	Salzwasserfische
		1,0	Thunfisch, Schwertfisch, Beluga
	Histamin	100,0	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,003	
	Antibiotika (in Fischen, die in Teichen und Zuchtgewässern gehalten wurden)*:		
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Pestizide*:		
	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,2	Salzwasserfische, Fleisch von Meeressäugetieren
		0,03	Süßwasserfische
	DDT und seine	0,2	Salzwasserfische

	Metaboliten 2,4-D-Säure, ihre Salze und Ester	0,3 2,0 0,2 ist unzulässig	Süßwasserfische Störe, Lachsfische, Fetthering Fleisch von Meeressäugetieren Süßwasserfische
	Polychlorierte Biphenyle	2,0	
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 130 100	 Bq/kg ebenso
	Dioxine*:	0,000004	

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter auch Salmonellen, und L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6
1.3.1.1. Roher und lebender Fisch	5x10(4)	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus - nicht mehr als 100 KBE/g, für Salzwasserfische
1.3.1.2. gekühlter, gefrorener Fisch	1x10(5)	0,001	0,01	25	ebenso
1.3.1.3. Gekühlte und tiefgefrorene Fischerzeugnisse: - Fischfilet,	1x10(5)	0,001	0,01	25	ebenso; für

gereinigter und ausgenommener Fischrumpf					Erzeugnisse in Vakuumverpackungen sind sulfitreduzierende Clostridien in 0,01 g unzulässig
- Fischhack in Lebensmittelqualität, Erzeugnisse aus geformtem Fischhack, darunter auch solche mit Mehlanteil	1x10(5)	0,001	0,01	25	ebenso
- Fischhack mit besonderer Zubereitung	5x10(4)	0,01	0,1	25*	für Erzeugnisse in Vakuumverpackungen sind sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g unzulässig, *nur Salmonellen

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.3.2. Fischkonserven und eingemachter Fisch	Toxische Elemente: Blei, Arsen, Cadmium, Quecksilber, Zinn	nach **Ziff. 1.3.1** 200	 in Sammelblechverpackung
	Chrom Benz(o)pyren	0,5 0,005*	in chromierter Verpackung *für geräucherte Produkte
	Histamin, Nitrosamine, Pestizide, polychlorierte	nach Ziff. 1.3.1	

	Biphenyle und Radionuklide		
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.3.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Sulfitreduzierende Clostridien	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.1. Eingemachtes aus mit Gewürzen oder in Spezialrezepturen eingesalzenen ausgenommenen und nicht ausgenommenen Fischen	1x10(5)	0,01	-	0,01	25	Schimmelpilze nicht mehr als 10 KBE/g, Hefekeime - nicht mehr als 100 KBE/g
1.3.2.2. Mit Gewürzen oder Spezialrezepturen Eingemachtes aus						

Fisch mit geringem Salzgehalt: - nicht ausgenommen - ausgenommen	1x10(5) 5x10(4)	0,01 0,01	1,0 1,0	0,01 0,01	25 25	Schimmelpilze nicht mehr als 10 KBE/g, Hefekeime - nicht mehr als 100 KBE/g ebenso
1.3.2.3. Eingemachtes aus ausgenommenen Fischen mit Zugabe pflanzlicher Öle, Tunken, Saucen, mit oder ohne Beilagen (darunter auch solche aus Lachsfischen)	2x10(5)	0,01	1,0	0,01	25	Ebenso
1.3.2.4. Eingemachte „Pasten“: - Fischpasten - aus Proteinpaste	 5x10(5) 1x10(5)	 0,01 0,1	 0,1 0,1	 0,01 0,1	 25 25	 Ebenso Ebenso
1.3.2.5. Eingemachtes aus wärmebehandeltem Fisch	5x10(4)	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. Fischkonserven in Glas-, Aluminium- und Blechverpackung	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen					

1.3.2.7. Pasteurisierte Halbkonserven aus Fisch in Glasverpackung	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „E“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.3.3. Getrocknete, gedörrte, geräucherte, gewürzte und eingelegte Delikatessen und andere verzehrfertige Fischerzeugnisse	Toxische Elemente, Histamin und polychlorierte Biphenyle	nach **Ziff. 1.3.1**	in Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen im Ausgangs- und Endprodukt
- geräucherte, eingesalzene, eingelegte u. a. Fischerzeugnisse	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,003	
- Trocken- und Dörrfisch	Radionuklide: Caesium-137	130 260	Bq/kg (außer Trocken- und Dörrfisch) Bq/kg - für Dörr- und Trockenfisch
	Strontium-90	100	Bq/kg (außer Dörr- und Trockenfisch,

			bei denen Strontium-90 keinem Richtwert unterliegt)
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	0,2 0,4 2,0	 Balyk und ähnliche Erzeugnisse, Fetthering
	Benz(o)pyren;	0,005	Räucherfisch
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.3.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Sulfitreduzierende Clostridien	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, und L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Heiß geräucherte Fischerzeugnisse, darunter auch eingefrorene	1x10(4)	1,0	1,0	0,1*	25	*vakuumverpackt
1.3.3.2. Kalt geräucherte Fischerzeugnisse, darunter auch	1x10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*ebenso; V. parahaemoluticus - nicht mehr als 10

eingefrorene: - nicht ausgenommene Fische						KBE/g, für Salzwasserfische
- ausgenommene Fische, auch Aufschnitt (in Stücken, servierfertig)	3x10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*ebenso V. parahaemoluticus - nicht mehr als 10 KBE/g, für Salzwasserfische
- kalt geräucherte Erzeugnisse aus Balyk, auch Aufschnitt	7,5x10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*vakuumverpackt
- Fischaufschnitt, Wurstwaren, gehackter Balyk, gewürzte Erzeugnisse	1x10(5)	0,01	0,1	0,1*	25	*ebenso
1.3.3.3. Ausgenommener Fisch, vollständig geräuchert, schwach gesalzen, darunter auch Filet	5x10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	V. parahaemoluticus - nicht mehr als 10 KBE/g, für Salzwasserfische *vakuumverpackt;
1.3.3.4. Eingesalzener, gewürzter, eingelegter Fisch, darunter auch eingefrorener Fisch: - nicht	1x10(5)	0,1	-	0,1*	25	*vakuumverpackt;

ausgenommene Fische - ausgenommener Fisch, eingesalzen und schwach gesalzen, darunter auch Lachsfische ohne Konservierungsmittel, Filet, Fischaufschnitt; mit Tunken, Gewürzen, Beilagen, Pflanzenöl	1x10(5)	0,01	0,1	0,1*	25	*vakuumverpackt;
1.3.3.5. Dörrfisch	5x10(4)	0,1	-	1,0	25*	* - nur Salmonellen, Schimmelpilze nicht mehr als 50 KBE/g, Hefekeime - nicht mehr als 100 KBE/g
1.3.3.6. Kurz gedörrter und ausgenommener Fisch	5x10(4)	0,1	-	0,1*	25**	*vakuumverpackt **nur Salmonellen; Schimmelpilze und Hefekeime, nicht mehr als 100 KBE/g
1.3.3.7. Trockenfisch	5x10(4)	0,1	-	0,01*	25**	*ebenso; **ebenso;
1.3.3.8. Trockene Suppen mit Fisch, die Kochen erfordern	5x10(5)	0,001	-	-	25*	*nur Salmonellen Schimmelpilze und Hefekeime, nicht mehr als 100 KBE/g
1.3.3.9.						

Wärmebehandelte kulinarische Erzeugnisse: - Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, Pasten, Pasteten, gebackene, gebratene, abgekochte Erzeugnisse in Tunken u. a., mit mehlhaltigem Bestandteil (Teigtaschen, Pelmeni u. ä.); einschließlich eingefrorene	1x10(4)	1,0	1,0	1,0*	25**	*vakuumverpackt; **nur Salmonellen; Schimmelpilze und Hefekeime, nicht mehr als 100 KBE/g
- Erzeugnisse mit mehreren Bestandteilen - Soljanka, Plow, kleine Häppchen, gedünstete Meeresfrüchte mit Gemüse, einschließlich eingefrorene	5x10(4)	0,01	1,0	1,0*	25**	*vakuumverpackt; **nur Salmonellen
- gelierte Produkte: Sülze, Fisch in Aspik usw.	5x10(4)	0,1	1,0	-	25*	*nur Salmonellen

1.3.3.10. Nicht wärmebehandelte kulinarische Erzeugnisse:				-		
- Salate aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Dressing	1x10(4)	1,0	1,0	-	25	Proteus sind in 0,1 g unzulässig
- eingesalzener Fischhack;	2x10(5)	0,01	0,1	-	25	Ebenso
Pasteten, Pasten						
- Heringsöl, Kaviaröl, Krillöl u. a.	2x10(5)	0,001	0,1	-	25	ebenso
- Salate aus Fisch und Meeresfrüchten mit Dressing (Mayonnaise, Sauce und andere)	5x10(4)	0,1	0,1	-	25 g	E.coli in 0,1 g sind unzulässig; Proteus sind in 0,1 g unzulässig; Schimmelpilze - nicht mehr als 50 KBE/g; Hefekeime - nicht mehr als 100 KBE/g
1.3.3.11. Gekochte und tiefgefrorene Fischerzeugnisse:						
- tiefgefrorene Fertigmahlzeiten und -imbisse aus Fisch, Bliny mit Fisch, Fischfüllung, einschließlich	2x10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus - nicht mehr als 1x10(3) KBE/g (in Erzeugnissen aus portionierten Stücken)* in unter Vakuum verpackten Erzeugnissen

vakuumverpackte						
- zusammengesetzte Erzeugnisse („Krabben-Sticks“ u. a.)	1x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus - nicht mehr als 2x10(3) KBE/g (in Hackerzeugnissen)
1.3.3.12. Mayonnaise auf Grundlage von Fischbrühe	-	0,01	-	-	25*	*nur Salmonellen Schimmelpilze nicht mehr als 10 KBE/g, Hefekeime nicht mehr als 100 KBE/g

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.3.4. Kaviar und Fischmilch sowie Produkte daraus; Kaviarersatz	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 1,0 0,2	
	Antibiotika (für in Teichen und Zuchtgewässern gehaltene Fische)*:		
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,2 2,0	
	Polychlorierte Biphenyle, Radionuklide	nach **Ziff. 1.3.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Gruppe von Produkten	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Schimmelpilze KBE/g, nicht mehr als	Hefekeime, KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Sulfitreduzierende Clostridien	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.3.4.1. Fischmilch und Kaviar mit natürlicher Hülle, gekühlt und tiefgefroren	5x10(4)	0,001	0,01	-	25	-	-	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig; V. parahaemolyticus - nicht mehr als 100 KBE/g, für Salzwasserfische
1.3.4.2. Gesalzene Fischmilch	1x10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.3.4.3. Kulinarische Kaviarprodukte:								
- wärmebehandelt	1x10(4)	1,0	1,0	-	25	-	-	
- Gerichte mit mehreren	2x10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes sind in 25 g

Bestandteilen ohne Wärmebehandlung nach der Vermischung								unzulässig; Proteus sind in 0,1 g unzulässig
1.3.4.4. Kaviar vom Stör: - körnig in Dosen, streichfähig - körnig und pasteurisiert - mit natürlicher Hülle und schwach gesalzen, gesalzen	1x10(4) 1x10(3) 5x10(4)	1,0 1,0 1,0	1,0 1,0 1,0	1,0 1,0 1,0	25 25 25	50 0,1* 50	50 0,1* 100	*Produktmasse (g), in der unzulässig sind
1.3.4.5. Körniger Kaviar von Lachsfischen, gesalzen: - in Dosen, in Fässern - aus eingefrorener natürlicher Hülle	1x10(5) 5x10(4)	1,0 1,0	1,0 1,0	1,0 1,0	25 25	50 50	300 200	
1.3.4.6. Kaviar von anderen Fischarten - gesiebt und	1x10(5)	0,1	1,0	1,0	25	50	300	*Produktmasse (g), in

gesalzen; mit natürlicher Hülle und schwach gesalzen, geräuchert, gedörrt - pasteurisiert	5x10(3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	der unzulässig sind
1.3.4.7. Kaviarersatz, darunter auch Produkte auf Proteinbasis	1x10(4)	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.3.5. Fischleber und daraus hergestellte Produkte	Toxische Elemente:		
	Blei	1,0	
	Cadmium	0,7	
	Quecksilber	0,5	
	Zinn	200,0	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
	Chrom	0,5	für Konserven in einer chromierten Verpackung
	Antibiotika (für in Teichen und Zuchtgewässern gehaltene Fische)*:		
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Pestizide*:		

	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	1,0	
	DDT und seine Metaboliten	3,0	
	Polychlorierte Biphenyle	5,0	
	Radionuklide	nach **Ziff. 1.3.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:			
1.3.5.1. Konserven aus Fischleber	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen		
1.3.5.2. Gefrorene Fischleber und Fischköpfe	Mikrobiologische Kennwerte:		
	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	1x10(5)	KBE/g, nicht mehr als
	EPEC (Coliforme Bakterien)	0,001	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
	S. aureus	0,01	ebenso
	V. parahaemolyticus	100	KBE/g, nicht mehr als (für Salzwasserfische)
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L. monocytogenes	25	ebenso

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4

1.3.6. Fischöl	Siehe Abschnitt „Samen und Früchte von Ölpflanzen und fetthaltige Produkte“, **Ziff. 1.7.8**		
	Dioxine*:	0,000002	(umgerechnet auf Fett)
1.3.7. Fischereiobjekte (nicht Fisch) (Mollusken, Krebse und andere Wirbellose; Algen und Seetang) und Produkte ihrer Verarbeitung, Amphibien, Reptilien:			
- Mollusken, Krebse und andere Wirbellose, Amphibien, Reptilien	Toxische Elemente:		
	Blei	10,0	
	Arsen	5,0	
	Cadmium	2,0	
	Quecksilber	0,2	
- Algen und Seetang	Toxische Elemente:		
	Blei	0,5	
	Arsen	5,0	
	Cadmium	1,0	
	Quecksilber	0,1	
	Antibiotika (für Objekte der Fischzucht in Teichen und Zuchtgewässern)*:		
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Phycotoxine:		
- Mollusken, Krebse	paralytisches Gift von Mollusken (Saxitoxin)	0,8	Mollusken
	amnestisches Gift von Mollusken (Domoinsäure)	20	Mollusken
	amnestisches Gift von Mollusken	30	innere Organe von Krabben

	(Domoinsäure)		
	diarrhetisches Gift von Mollusken (Okada-Säure)	0,16	Mollusken

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Sulfitreduzierende Clostridien	Pathogene Bakterien, darunter auch Salmonellen, und L.monocytogenes	

1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Fischereiobjekte (nicht Fisch) - Krebse und andere Wirbellose (Kopffüßer und Bauchfüßer, Stachelhäuter u. a.): - lebende	5x10(4)	0,01	0,01	-	25	V. parahaemoluticus - nicht mehr als 100 KBE/g, für Salzwasserlebewesen

GARANT:

In der Spezialausgabe Nr. 119/1 der „Rossijskaja Gazeta“ vom 20. Juni 2003 unter dem Punkt „Fischereiobjekte (nicht Fisch) - Krebse und andere Wirbellose (Kopffüßer und Bauchfüßer, Stachelhäuter u. a.) - gekühlt und gefroren“, mit einem Richtwert von 1*10(3) veröffentlicht

- gekühlte, gefrorene Fischereiobjekte (nicht Fisch) - zweischalige Weichtiere (Miesmuscheln, Austern, Jakobsmuscheln u. a.): - lebende	1x10(5)	0,001	0,01	-	25	ebenso
	5x10(3)	0,1	0,1	0,1	25	E. coli in 1 g sind unzulässig, Enterococcus - in 0,1 g sind unzulässig, V. parahaemoluticus - in 25 g sind unzulässig, für

- gekühlte, gefrorene	5x10(4)	0,1	0,1	-	25	Salzwasserlebewesen V. parahaemolyticus - nicht mehr als 100 KBE/g, für Salzwasserlebewesen
1.3.7.2. Eingemachte Fischereiobjekte (nicht Fisch), unter Zugabe von pflanzlichen Ölen, Tunken, Saucen, mit und ohne Beilage	2x10(5)	0,01	1,0	0,01	25*	*nur Salmonellen Schimmelpilze nicht mehr als 10 KBE/g, Hefekeime - nicht mehr als 100 KBE/g
1.3.7.3. Eingemachtes aus zweischaligen Mollusken	5x10(4)	0,1	0,1	-	25*	*nur Salmonellen Schimmelpilze nicht mehr als 10 KBE/g, Hefekeime - nicht mehr als 100 KBE/g
1.3.7.4. Konserven aus Fischereiobjekten (nicht Fisch)	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen					
1.3.7.5. Gedörrte und getrocknete Produkte aus wirbellosen Meerestieren	2x10(4)	1,0	-	0,1	25*	*nur Salmonellen Schimmelpilze und Hefekeime, nicht mehr als 100 KBE/g;
1.3.7.6. Gekocht tiefgefrorene Erzeugnisse aus Fischereiobjekten (nicht Fisch):						

- Krebse;	2x10(4)	0,1	0,1	1,0*	25	*vakuumverpackt; Enterococcus, KBE/g, nicht mehr als: 1x10(3) - in Erzeugnissen aus portionierten Stücken, 2x10(3) - in Hackerzeugnissen
- Fleisch von Mollusken, Gerichte aus dem Fleisch zweischaliger Mollusken	2x10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	*vakuumverpackt; Enterococcus, KBE/g, nicht mehr als: 1x10(3) - in Erzeugnissen aus portionierten Stücken, 2x10(3) - in Hackerzeugnissen
- aus dem Fleisch von Garnelen, Krabben, Krill	2x10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	*ebenso; Enterococcus, KBE/g, nicht mehr als: 1x10(3) - in Erzeugnissen aus portionierten Stücken, 2x10(3) - in Hackerzeugnissen
1.3.7.7. Fischereiobjekte (nicht Fisch), getrocknet und auf Eiweißbasis: - trockene Miesmuschelbrühe, Brühwürfel	5x10(4)	0,1	-	0,01	25*	*nur Salmonellen

und Pasten, isoliertes Eiweiß - Hydrolysat aus Miesmuscheln (MIGI-K) - Eiweiß-Kohlenhydratkonzentrat aus Miesmuscheln	5x10(3) -	1,0 1,0	1,0 1,0	- 1,0	25* 25*	*ebenso *ebenso
1.3.7.8. Algen, Seetang und Produkte daraus: - Algen und Seetang - roh, einschließlich eingefroren - Algen und Seetang, getrocknet - Algenmarmelade	5x10(4) 5x10(4) 5x10(3)	0,1 1,0 1,0	- - -	- - -	25* 25* 25*	*ebenso *nur Salmonellen Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g *nur Salmonellen

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen und jener Pestizide und Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12.**, **3.13.** und**3.15**).

1.4. Getreide (Samen), Mühlen-Graupen-Erzeugnisse und Bäckereiwaren

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.4.1. Speisegetreide, einschließlich Weizen, Roggen, Triticale, Hafer, Gerste, Hirse, Buchweizen, Reis, Mais und Sorghum	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,2 0,1 0,03	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1 Desoxynivalenol T-2-Toxin Zearalenon	 0,005 0,7 1,0 0,1 1,0	 Weizen Gerste Weizen, Gerste, Mais
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,015	Biermalz
	Benz(o)pyren;	0,001	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Hexachlorbenzol quecksilberorganische Pestizide 2,4-D-Säure, ihre Salze und Ester	 0,5 0,02 0,01 sind unzulässig sind unzulässig	 Weizen
	Radionuklide: Caesium-137	 60	 Bq/kg
	Schädliche Beimischungen: Mutterkorn Federblume, Sophora alopecuroides, lanzettblättrige Fuchsbohne (zusammengenommen) Bunte Kronwicke Heliotropium dasycarpum Trichodesma incanum	 0,05 0,1 0,1 0,1 ist unzulässig	 Roggen, Weizen Roggen, Weizen Roggen, Weizen Roggen

	Körner mit Getreidebrand (am Kornbart, auf der Oberfläche)	10,0	Weizen
	Von Fusarium befallene Körner Körner mit rosafarbener Tönung Vorhandensein von Körnern mit leuchtender gelbgrüner Fluoreszenz	1,0 3,0 0,1	Roggen, Weizen, Gerste Roggen Mais
	Befall der Getreidevorräte durch Schädlinge (Insekten, Milben)	ist unzulässig	
	Verunreinigung der Getreidevorräte durch Schädlinge (Insekten, Milben)	15	Gesamtdichte der Verunreinigung in Exemplaren pro kg, nicht mehr als
	Ochratoxin A	0,005	Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Reis
1.4.2. Samen, Hülsenfrüchte, darunter auch Erbsen, Bohnen, Mungbohnen, Chia, Linsen, Kichererbsen	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,3 0,1 0,02	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	 0,005	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Quecksilberorganische Pestizide 2,4-D-Säure, ihre Salze und Ester	 0,5 0,05 sind unzulässig sind unzulässig	
	Schädliche Beimischungen: Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Getreidevorräte (Insekten, Milben)	 sind unzulässig	
1.4.3. Graupen, Kama, Flocken	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,2 0,1 0,03	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1 Deoxynivalenol	 0,005 0,7	 aus Weizen

	T-2-Toxin Zearalenon	1,0 0,1 0,2	aus Gerste aus Weizen, Mais, Gerste
	Pestizide:	nach **Ziff. 1.4.1**	
	Radionuklide: Caesium-137	60	Bq/kg
	Schädliche Beimischungen: Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Getreidevorräte (Insekten, Milben)	sind unzulässig	
	Ochratoxin A	0,005	aus Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Reis

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	B. cereus		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.3.1 Grütze, die kein Kochen erfordert (durch Wärmetrocknung gewonnenes Konzentrat)	5x10(3)	0,01	25	0,1	50	
1.4.3.2. Getreidestangen aller Art (durch Extrusion gewonnenes Konzentrat)	1x10(4)	1,0	25	0,1	50	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.4.4. Weizenmehl (unter anderem auch für Teigwaren), Roggen-,	Toxische Elemente: Blei Arsen	 0,5 0,2	

Triticale-, Mais-, Gersten-, Hirse-, Reis-, Buchweizen- und Sorghummehl	Cadmium Quecksilber	0,1 0,03	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1 Desoxynivalenol T-2-Toxin Zearalenon	 0,005 0,7 1,0 0,1 0,2	 aus Weizen aus Gerste aus Weizen, Mais, Gerste
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Hexachlorbenzol quecksilberorganische Pestizide 2,4-D-Säure und ihre Salze und Ester	 0,5 0,02 0,05 0,01 sind unzulässig sind unzulässig	 aus Getreide aus Hülsenfrüchten aus Weizen
	Radionuklide: Caesium-137	 60	 Bq/kg
	Schädliche Beimischungen: Befall und Verunreinigung des Getreides durch Schädlinge (Insekten, Milben) Befall des Getreides durch B. mesentericus	 sind unzulässig ist unzulässig	 für Weizenmehl und Gebäck aus Weizensorten; innerhalb von 36 Stunden nach testweisem Backvorgang im Labor
	Ochratoxin A	0,005	aus Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Reis
1.4.5. Teigwaren	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,2 0,1 0,02	
	Mykotoxine, Pestizide	nach **Ziff. 1.4.4**	
	Radionuklide: Cäsium-137 Strontium-90	 60 30	 Bq/kg ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Hefe und Schimmelpilze (Summe), in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.5.1. Eier-Teigwaren	-	-	-	25	-	
1.4.5.2. Teigwaren zur Schnellzubereitung mit Zugaben auf Milchbasis (mit fettarmer Trockenmilch, mit Trockenvollmilch von der Kuh, mit Quark)	5x10(4)	0,01	0,1	25	-	
1.4.5.3. Teigwaren zur Schnellzubereitung mit Zugaben auf pflanzlicher Basis (mit Speisekleie, mit Weizenkeimflocken, mit trockenem Gemüsepulver, mit Seetang)	5x10(4)	0,1	-	25	100	
1.4.5.4. Eiweißfreie Teigwaren	1x10(5)	0,01	-	25	200*	*Hefekeime - nicht mehr als 100 KBE/g;

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.4.6. Speisekleie (aus Weizen, aus Roggen)	Siehe Abschnitt 1.9.4. „Andere Produkte“		
1.4.7. Brot, Backwaren und	Toxische Elemente: Blei	0,35	

Feingebäck	Arsen Cadmium Quecksilber	0,15 0,07 0,015	
	Mykotoxine, Pestizide	nach **Ziff. 1.4.4**	
	Radionuklide: Cäsium-137 Strontium-90	 40 20	 Bq/kg ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:							
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Bakterien der Gattung Proteus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.7.1. Bäckereiwaren (darunter auch Teigtaschen und Palatschinken) mit Obst- und Gemüsefüllung	1x10(3)	1,0	1,0	-	25	50	
1.4.7.2. Bäckereiwaren mit Quark, mit Käse: Chatschapuri, Palatschinken (darunter auch eingefrorene) u. a.	1x10(3)	1,0	1,0	0,1	25	50	
1.4.7.3. Bäckereiwaren mit Sahnepudding	5x10(3)	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Bäckereiwaren mit Fleischprodukten, Fisch und Meeresfrüchten	1x10(3)	1,0	1,0	0,1	25	50	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.4.8. Kringel, Süßgebäck, Gebäckstangen, Salzstangen u. a.	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,2 0,1 0,02	
	Mykotoxine, Pestizide	laut 1.4.4	
	Radionuklide: Cäsium-137 Strontium-90	 50 30	 Bq/kg Ebenso
1.4.9. Feinbackwaren	Siehe Abschnitt „Zucker und Konditoreierzeugnisse“, **Ziff. 1.5.5**		

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12** und **3.13**).

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 1.5 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

1.5. Zucker und Konditoreierzeugnisse

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.5.1. Zucker	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 1,0 0,05 0,01	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,005 0,005	
1.5.2. Zuckerhaltige Erzeugnisse, Konditoreierzeugnisse, orientalische Süßigkeiten, Kaugummi	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 0,1 0,01	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	 0,005	für nusshaltige Erzeugnisse
	Pestizide*,**		

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.1. Konfekt und unglasierte Süßigkeiten:						
- Fondant-, Milcherzeugnisse	5x10(3)	1,0	25	10	50	
- auf Grundlage von Pralinés, Konditorfett	1x10(4)	0,01	25	50	100	
1.5.2.2. Konfekt und glasierte Süßigkeiten mit Korpus aus:						
- Fondant, Obst, Marzipan, Krokant	1x10(4)	1,0	25	50	50	
- Milch, Schaumzucker	5x10(4)	0,1	25	50	50	
- Trockenfrüchten	5x10(4)	0,1	25	200	100	
- kandierten Früchten, Puffgetreide, Likör, Gelée	1x10(4)	0,1	25	50	50	
- Krem, auf Grundlage von Praliné	5x10(4)	0,01	25	50	100	
1.5.2.3. Diät-Konfekt	5x10(3)	1,0	25	50	50	
1.5.2.4. Dragées (mit jeglicher Bezeichnung)	1x10(4)	0,1	25	50	50	
1.5.2.5. Unglasierter Karamell:						
- aus Kandis, mit	5x10(2)	1,0	25	50	50	

Fondant-, Likör-, Obst-/Beeren- und Schaumzuckerfüllung						
- mit Nuss-, Schokoladen-/Nuss-, Schokoladen- oder Sahnefüllung u. a.	5x10(3)	0,1	25	50	50	
1.5.2.6. Glasierter Karamell, gefüllt - mit Fondant, Obst - mit Milch, Schaumzucker, Nüssen	 1x10(4) 5x10(4)	 0,1 0,1	 25 25	 50 50	 50 50	
1.5.2.7. Diät-Karamell	5x10(2)	1,0	25	50	50	
1.5.2.8. Toffee (mit jeglicher Bezeichnung)	1x10(3)	1,0	25	10	10	
1.5.2.9. Kaugummi	5x10(2)	1,0	25	50	50	
1.5.2.10. Halva: - glasiert - unglasiert	 1x10(4) 5x10(4)	 0,01 0,01	 25 25	 50 50	 50 50	
1.5.2.11. Pastila-/Marmeladenerzeugnisse: - Pastila, Zephir, Marmelade (unglasiert) - Pastila, Zephir, Marmelade (glasiert) - Pastila-/Marmeladenerzeugnisse für Diabetiker	 1x10(3) 5x10(3) 1x10(3)	 0,1 0,1 1,0	 25 25 25	 50 50 50	 100 100 50	
1.5.2.12. Orientalische Süßigkeiten: - in der Art von weichem Konfekt, Nusshalva, geschlagenem	 5x10(3)	 0,1	 25	 100	 100	

Eiweiß mit Trockenfrüchten - in der Art von weichem Konfekt (glasiert) - Sorbets - Lokum	 1x10(4) 5x10(3) 1x10(4)	 0,1 0,1 0,01	 25 25 25	 100 200 -	 100 100 100	
1.5.2.13. Orientalische Süßigkeiten in der Art von Karamell - geröstete Nüsse - Gosinaki - in der Art von Karamell (glasiert)	 1x10(3) 5x10(3) 1x10(4)	 1,0 0,1 0,1	 25 25 25	 50 50 50	 50 50 50	
1.5.2.14. Halbfabrikate aus Zucker zur Verzierung („Streusel“)	1x10(3)	1,0	25	50	50	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.5.3. Zuckerhaltige Konditoreierzeugnisse: Schokolade und daraus hergestellte Produkte	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 0,5 0,1	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	 0,005	
	Pestizide*,**		

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			

1	2	3	4	5	6	7
1.5.3.1. Schokolade:						
- gewöhnliche Schokolade und Dessertschokolade (besonders fein vermahlen), ohne Zusätze	1x10(4)	0,1	25	50	50	
- gewöhnliche Schokolade und Dessertschokolade (besonders fein vermahlen), mit Zusätzen	5x10(4)	0,1	25	50	100	
- mit Füllung, gemischter Konfekt, Tafeln für den Konditoreibedarf	5x10(4)	0,1	25	50	100	
1.5.3.2. Diät-Schokolade	5x10(3)	0,1	25	50	50	
1.5.3.3. Pasten, Crèmes:						
- aus Milch, aus Schokolade	5x10(3)	0,1	25	50	50	
- aus Nüssen	5x10(4)	0,01	25	50	100	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.5.4. Kakaobohnen und Kakaoprodukte	Toxische Elemente:		
	Blei	1,0	
	Arsen	1,0	
	Cadmium	0,5	
	Quecksilber	0,1	
	Mykotoxine:		
	Aflatoxin B1	0,005	
	Pestizide*:		
	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,5	
	DDT und seine Metaboliten	0,15	

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAn	Produktmasse (g), in der unzulässig sind	Hefekeime, in KBE/g,	Schimmelpilze, in	Anmerkung

	M), in KBE/g, nicht mehr als			nicht mehr als	KBE/g, nicht mehr als	
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1.5.4.1. Kakaopulver: - in Warenform zur industriellen Weiterverarbeitung	 1x10(5) 1x10(4)	 0,01 0,01	 25 25	 100 100	 100 100	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.5.5. Feinbackwaren	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,3 0,1 0,02	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1 Desoxynivalenol	 0,005 0,7	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,2 0,02	

Mikrobiologische Kennwerte:							
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.1. Torten und Biskuit-, Schicht-,							

Sand-/Baiser-, Pudding-/Krümeltörtchen mit Dekoration, einschließlich eingefrorene							
- aus Sahne	5x10(4)	0,01*	0,01*	25	100	50	*in 0,1 g mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 5 Tagen unzulässig
- aus geschlagenem Eiweiß (in der Art von Soufflé)	1x10(4)	0,01*	0,01*	25	50	100	*ebenso
- aus Obst, Fondant, Schokoladenglasur	1x10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*ebenso
- aus Fett	5x10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*ebenso
- aus Quark und Sahne	5x10(4)	0,01*	0,1*	25	-**	-**	*ebenso **Hefekeime nicht mehr als 50, Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g, mit Haltbarkeitsdauer von mindestens 5 Tagen
- in der Art des Gebäcks „Kartoschka“	5x10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*ebenso
- mit Puddingcreme	1x10(4)	0,01*	1,0*	25	50	100	*ebenso
1.5.5.2. Torten und Törtchen ohne Dekoration, mit Dekoration auf Grundlage von Margarine,	1x10(4)	1,0*	0,1	25	50	50	

pflanzlichem Rahm und Fett							
1.5.5.3. Torten, Törtchen, Biskuitrollen für Diabetiker	5x10(3)	0,1	1,0	50	50	50	
1.5.5.4. Waffeltorten mit Füllung: - aus Fett - aus Praliné, Schokolade/Nuss	 5x10(3) 5x10(4)	 0,1 0,01	 - -	 25 25	 50 50	 50 50	
1.5.5.5. Biskuitrollen mit Füllung: - aus Sahne, Fett - aus Obst, mit kandierten Früchten, Mohn, Nüssen	 5x10(4) 1x10(4)	 0,01 1,0	 0,1 1,0	 25 25	 50 50	 100 100	
1.5.5.6. Cupcakes: - mit Puderzucker - glasiert, mit Nüssen, mit kandierten Früchten, mit Fruchtsaft oder Rum getränkt	 5x10(3) 5x10(3)	 0,1 0,1	 - -	 25 25	 50 50	 50 100	
1.5.5.7. Cupcakes und Biskuitrollen in luftdichter Verpackung	5x10(3)	0,1	0,1	25	50	50	
1.5.5.8. Waffeln: - ohne Füllung, mit Obst-, Fondant-, Fettfüllung - mit Füllung aus Nuss/Praliné, mit Schokoladenglasur	 5x10(3) 5x10(4)	 0,1 0,01	 - -	 25 25	 50 50	 100 100	
1.5.5.9. Pfefferkuchen, Lebkuchen: - ohne Füllung - mit Füllung	 2,5x10(3) 5x10(3)	 1,0 0,1	 - -	 25 25	 50 50	 50 50	
1.5.5.10. Kekse: - Zuckergebäck, mit	 1x10(4)	 0,1	 -	 25	 50	 100	

Schokoladenglasur, Feingebäck - mit Crèmeschichten, Crèmefüllung - Galetten, Cracker	1x10(4) 1x10(3)	0,1 1,0	0,1 -	25 25	50 -	100 100	
1.5.5.11. Süßes orientalisches Feingebäck: - Biskuits mit Zimt, Kourabiedes, Schaker Lukum bzw. Schaker Tschurek (aserbaidschanische Kekse) - „Semelach“ (Knusperkekse aus der jiddischen Küche) - Biskuitrollen und -stangen mit Nüssen - glasiert	5x10(2) 5x10(3) 1x10(3) 1x10(4)	1,0 1,0 1,0 0,1	- - - -	25 25 25 25	50 50 50 50	50 50 50 100	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.5.6. Honig	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium	 1,0 0,5 0,05	
	Hydroxymethylfurfural	25	
	Antibiotika* (in importierten Erzeugnissen den Angaben des Zulieferers entsprechend):		
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Pestizide: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,005 0,005	

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen und jener Pestizide und Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12.**, **3.13.** und**3.15**).

** Die zulässige Konzentration für Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) sowie DDT und seine Metaboliten wird anhand des/der hauptsächlichen Rohstoffs/e sowie des jeweiligen Massenanteils und der Normen für die zulässigen Pestizidkonzentrationen ermittelt.

1.6. Obst- und Gemüseprodukte

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.6.1. Frische(s) und frisch eingefrorene(s) Gemüse, Kartoffeln, Obst, Beeren, Pilze	Toxische Elemente:		
	Blei	0,5	
		0,4	Obst, Beeren
	Arsen	0,2	
		0,5	Pilze
	Cadmium	0,03	
		0,1	Pilze
	Quecksilber	0,02	
		0,05	Pilze
	Nitrate:		
	Kartoffeln	250	
	Früher Weißkohl (bis 1. September)	900	
	Später Weißkohl	500	
	Frühe Karotten (bis 1. September)	400	
	Späte Karotten	250	
	Tomaten	150	
		300	Unterglasanbau
	Gurken	150	
		400	Unterglasanbau
	Speiserübe	1400	
	Zwiebel	80	
	Zwiebelgrün	600	
		800	Unterglasanbau
	Blattgemüse (Salate, Spinat, Sauerampfer, Blattkohl, Petersilie, Sellerie, Koriander, Dill usw.)	2000	
	Paprika	200	
		400	Unterglasanbau
	Zucchini	400	
	Wassermelonen	60	
	Honigmelonen	90	
	frischer Kopfsalat	4500	Unterglasanbau vom 1. Oktober bis 31. März
		4000	Freiluftanbau vom 1. Oktober bis 31. März
		3500	Unterglasanbau

			vom 1. April bis 30. September
		2500	Freiluftanbau vom 1. April bis 30. September
	Eisbergsalat	2500	Unterglasanbau
		2000	Freiluftanbau
	Pestizide*:		
	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,1	Kartoffeln, grüne Erbsen, Zuckerrüben
		0,5	Gemüse, Kürbisse, Pilze
		0,05	Obst, Beeren, Weintrauben
	DDT und seine Metaboliten	0,1	
	Radionuklide:		
Kartoffeln	Caesium-137	80	Bq/kg
	Strontium-90	40	ebenso
Gemüse, Kürbisse	Caesium-137	80	ebenso
	Strontium-90	40	ebenso
Wildbeeren	Caesium-137	160	ebenso
	Strontium-90	-	unterliegt keinem Richtwert
Pilze	Caesium-137	500	Bq/kg
	Strontium-90	-	unterliegt keinem Richtwert
Obst, Beeren, Weintrauben	Cäsium-137 und Strontium-90	-	unterliegt keinem Richtwert

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g, cm³), in der unzulässig sind		Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.1.1. Frische(s) und frisch eingefrorene(s) Gemüse und Kartoffeln und ihre						

Verarbeitungsprodukte:						
- vorgekochtes frisches Gemüse, nicht geschnitten, tiefgefroren	1x10(4)	1,0	25	1x10(2)	1x10(2)	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
- nicht vorgekochtes frisches Gemüse, nicht geschnitten, tiefgefroren	1x10(5)*	0,01	25	5x10(2)	5x10(2)	*für geschnittenes Gemüse, einschließlich Mischungen - 5x10(5)
- grünes Gemüse und Blattgemüse, tiefgefroren	5x10(5)	0,01	25	5x10(2)	5x10(2)	in vorgekochtem Gemüse sind L. monocytogenes in 25 g unzulässig
- vorgekochte Pilze, tiefgefroren	1x10(4)	1,0	25	1x10(2)	1x10(2)	
- Halbfabrikate aus tiefgefrorenen Kartoffeln (Beilagenkartoffeln, Bratlinge, Knödel usw.)	5x10(4)	0,01	25	1x10(3)	-	
- Salate und Mischungen aus vorgekochtem tiefgefrorenem Gemüse	5x10(4)	0,1	25	1x10(2)	1x10(2)	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
- Pürierte und tiefgefrorene Gemüsehalbfabrikate	5x10(4)	0,1	25	2x10(2)	2x10(2)	Sulfitreduzierende Clostridien sind in 1 g unzulässig
- tiefgefrorene Gemüsebratlinge (Halbfabrikate)	1x10(5)	0,1	25	1x10(3)		
- tiefgefrorene Kartoffel- und Gemüsehalbfabrikate im Teigmantel	5x10(4)	0,01	25	-	2x10(2)	
1.6.1.2. Obst, Beeren, Weintrauben und Produkte ihrer Verarbeitung						
- tiefgefrorenes Samen- und Steinobst mit	5x10(4)	0,1	25	2x10(2)	1x10(3)	

glatter Oberfläche - tiefgefrorenes Steinobst mit pelziger Oberfläche	5x10(5)	0,1	25	5x10(2)	1x10(3)	
- ganze frische Beeren, vakuumverpackt und tiefgefroren	5x10(4)	0,1	25	2x10(2)	5x10(2)	
- tiefgefrorenes Beerenmus bzw. zerkleinerte Beeren	1x10(5)	0,01	25	5x10(2)	1x10(2)	
- tiefgefrorene Süßspeisen aus Beeren und Obst	1x10(3)	1,0	25	1x10(2)	1x10(2)	* Gesamtkonzentration an Hefekeimen und Schimmelpilzen
- Süßspeisen aus Obst und Beeren in Form von Halbfabrikaten	1x10(5)	0,1	25	1x10(3)*	1x10(3)*	* ebenso
- tiefgefrorene Obst- und Beerenhalbfabrikate im Teigmantel	1x10(5)	0,01	25	1x10(3)	1x10(3)	** - Gesamtkonzentration an Hefekeimen und Schimmelpilzen

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.6.2. Trockengemüse, -kartoffeln, -obst, -beeren, -pilze	Toxische Elemente, Nitrate, Pestizide	nach **Ziff. 1.6.1**	In Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen im Ausgangs- und Endprodukt
	Radionuklide:		
Kartoffeln	Caesium-137	600	Bq/kg
	Strontium-90	200	Ebenso
Gemüse, Kürbisse	Caesium-137	600	Ebenso
	Strontium-90	200	Ebenso
Wildbeeren	Caesium-137	800	Ebenso
Pilze	Caesium-137	2500	Ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl	Produktmasse (g, cm^3), in der unzulässig sind	Schimmelpilze, in	Anmerkung

	(KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als			KBE/g, nicht mehr als	
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6
1.6.2.1. Trockengemüse und -kartoffeln:					
- Trockengemüse, vor dem Trocknen nicht vorgekocht	5x10(5)	0,01	25	5x10(2)	B. cereus, nicht mehr als 1x10(3) KBE/g
- Trockenkartoffelpüree	5x10(4)	0,1	25	5x10(2)	
- vor dem Trocknen vorgekochte(s) Trockenkartoffeln und anderes Trockenwurzelgemüse	2x10(4)	0,01	25	5x10(2)	
- Kartoffelchips	1x10(3)	0,1	25	-	
- Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Aromastoffen	1x10(4)	0,1	25	2x10(2)	
1.6.2.2. Trockenobst und -beeren:					
- Obst und Beeren (Trockenobst)	5x10(4)	0,1	25	5 x 10(2)	Hefekeime nicht mehr als 5 x 10(2) KBE/g
- gefriergetrocknete(s) Obst und Beeren bzw. Obst-/Beerenmus	5x10(4)	0,1	25	1x10(2)	
- kandierte Früchte	1x10(3)	1,0	25	50	Hefekeime nicht mehr als 50 KBE/g
1.6.2.3. Trockenpilze	5x10(5)	0,001	25	5x10(2)	
1.6.2.4. Lebensmittelkonzentrate:					
- wärmegetrocknete Süßspeisen aus Früchten und Beeren	5x10(3)	1,0	25	1x10(2)	S.aureus sind in 1 g unzulässig und B. cereus sind in 0,1 g unzulässig

- Gemüsepulver (aus Gefriertrocknung)	5x10(4)	0,01	25	1x10(2)	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.6.3. Gemüse-, Frucht-, Beerenkonserven	Toxische Elemente:		
	Blei	0,5 0,4 1,0	 Obst, Beeren in Sammelblechverpackung
	Arsen	0,2	
	Cadmium	0,03 0,05	 in Sammelblechverpackung
	Quecksilber	0,02	
	Zinn	200,0	in Sammelblechverpackung
	Chrom	0,5	in chromierter Verpackung
	Mykotoxine: Patulin	0,05	aus Äpfeln, Tomaten, Sanddorn
	Nitrate, Pestizide, Radionuklide	nach **Ziff. 1.6.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:	
Index, Produktgruppe	Anforderungen
1.6.3.1. Ohne Säurezugabe hergestellte Gemüsekonserven (pH-Wert 4,2 oder höher) und Aprikosen-, Pfirsich- und Birnenkonserven (pH-Wert 3,8 oder höher)	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen
1.6.3.2 Nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganze konservierte Tomaten) mit einem Gehalt an Trockenmasse von weniger als 12 %	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „B“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen
1.6.3.3. Gemüsekonserven mit einem pH-Wert im Bereich 3,7 - 4,2	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „C“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden

	Sanitärvorschriften genügen
1.6.3.4. Gemüsekonserven mit pH-Wert unter 3,7, pasteurisierte Frucht- und Obst-/Beerenkonserven, Konserven für den Gastronomiebedarf mit Sorbinsäure und einem pH-wert unter 4,0: Konserven aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit einem pH-Wert unter 3,8	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „D“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.6.4. Pilzkonserven	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn Chrom	 0,5 1,0 0,5 0,1 0,05 200,0 0,5	 in Sammelblechverpackung in Sammelblechverpackung, in chromierter Verpackung
	Pestizide, Radionuklide	nach **Ziff. 1.6.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:
Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ (für unverarbeitete Pilze) oder für Konserven der Gruppe „C“ (für marinierte Pilze) gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.6.5. Säfte, Nektare, Getränke, Konzentrate, Gemüse-, Frucht- und Beerenhalbfabrikate (konserviert); Fruchtspeiseeis, Speiseeis aus Obst/Beeren, aromatisiertes Speiseeis und Eiswürfel	Toxische Elemente:		
- Säfte, Nektare, Halbfabrikate, Speiseeis	Blei	0,5 0,4	aus Gemüse aus Früchten,

		1,0	Beeren in Sammelblechverpackung
	Arsen	0,2	
	Cadmium	0,03	
		0,05	in Sammelblechverpackung
	Quecksilber	0,02	
	Zinn	200	in Sammelblechverpackung
	Chrom	0,5	in chromierter Verpackung
- Getränke, Eiswürfel	Blei	0,3	
	Arsen	0,1	
	Cadmium	0,03	
	Quecksilber	0,005	
- Konzentrate		nach **Ziff. 1.6.1**	in Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen im Rohstoff und im Endprodukt
	Mykotoxine:		
- Säfte, Getränke, Konzentrate	Patulin	0,05	aus Äpfeln, Tomaten, Sanddorn
- Halbfabrikate aus Gemüse, Früchten	Patulin	0,05	Tomatenmark, Apfelmark
- Säfte, Getränke, Konzentrate	Nitrate, Pestizide	nach **Ziff. 1.6.1**	für Getränke und Konzentrate in Umrechnung auf das Ausgangsprodukt unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen im Rohstoff und im Endprodukt
	Radionuklide:		
- Säfte, Getränke	Caesium-137 Strontium-90	nach Ziff. 1.6.1	

Mikrobiologische Kennwerte:	
Index, Produktgruppe	Anforderungen
1.6.5.1. Konservierte Gemüsesäfte mit einem pH-Wert von 4,2 oder höher	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen
1.6.5.2. Konservierte Tomatengetränke mit einem Gehalt an Trockenmasse von weniger als 12 %	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „B“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen
1.6.5.3. Konzentrierte Tomatenprodukte, mit einem Gehalt an Trockenmasse von 12 % und mehr (Tomatenmark, Tomatensauce)	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „B“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen Schimmelpilzkonzentration nach Howard im Tomatenmark - nicht mehr als 40 % des Sichtfeldes
1.6.5.4. Sterilisierte Tomatenketchups mit einem Gehalt an Trockenmasse von 12 % und mehr	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „B“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen
1.6.5.5. Gemüsesäfte mit einem pH-Wert von 3,7-4,2 (mit Säurezugabe)	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „C“ gemäß Anlage 8 zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen
1.6.5.6. Gemüsesäfte mit einem pH-Wert von unter 3,7; Fruchtsäfte (aus Zitrusfrüchten), Obst-/Beerensäfte, u.a. gezuckerte, natürliche mit Fruchtmark, konzentrierte, pasteurisierte; konservierte Säfte aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit pH-Wert 3,8 und weniger	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „D“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/cm^3, nicht mehr als	Produktmasse (g, cm^3), in der unzulässig sind		Hefekeime, in KBE/cm^3, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/cm^3, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.5.7. Säfte und pasteurisierte Frucht-/Beerengetränke, mit Kohlensäure versetzt, deren pH-Wert 3,7 oder niedriger ist	50	1000	-	1,0*	5,0	Milchsäurebakterien sind in 1 cm^3 unzulässig; *Produktmasse (cm^3), in der unzulässig sind

1.6.5.8. Konzentrate von Frucht-, Obst-/Beeren- und Beerensäften zur industriellen Weiterverarbeitung: - pasteurisiert	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „D“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen					
- nicht pasteurisiert, einschließlich tiefgefroren	5x10(3)	1,0	25	2x10(3)	5x10(2)	
1.6.5.9. Nicht sterilisierte Tomatensaucen und -ketchups, darunter auch solche, denen Konservierungsmittel hinzugefügt wurden	5x10(3)	1,0	25	50	50	Sulfitreduzierende Clostridien sind in 0,1 cm^3 unzulässig
1.6.5.10. Obst-/Beerenspeiseeis und Wassereis auf Grundlage von Zuckersirup, einschließlich aromatisierte	1x10(5)	0,01	25	100	100	
1.6.5.11. Mischungen zur Herstellung von Obst-/Beerenspeiseeis und Wassereis	5x10(4)	0,01	25	100	100	Trockenmischungen werden nach der Wasserzugabe kontrolliert
1.6.5.12. Obstsäfte und frisch gepresste Säfte, die ohne Lagerung veräußert werden	nach **Ziff. 1.9.15.16**					

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.6.6. Marmeladen,	Toxische Elemente: Blei	0,5	

Eingemachtes, Pflaumenmus, Konfitüre, gezuckertes Fruchtmus u. a. gezuckerte Obst-/Beerenkonzentrate		1,0	in Sammelblechverpackung
	Arsen	1,0	
	Cadmium	0,05	
	Quecksilber	0,02	
	Zinn	200,0	in Sammelblechverpackung
	Chrom	0,5	in chromierter Verpackung
	Mykotoxine: Patulin	0,05	aus Äpfeln, Sanddorn
	Nitrate, Pestizide**		

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g, cm³), in der unzulässig sind		Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.6.1. Marmeladen, Eingemachtes, Pflaumenmus, Konfitüre, gezuckertes Fruchtmus u. a. nicht sterilisierte gezuckerte Obst-/Beerenkonzentrate	5x10(3)	1,0	25	50	50	
1.6.6.2. Marmeladen, Eingemachtes, Pflaumenmus, Konfitüre, gezuckertes Fruchtmus und andere, verschiedenen	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „D“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen					

thermophysikalischen Einwirkungen unterzogene gezuckerte Obst-/Beerenkonzentrate	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.6.7. Eingesalzene(s), marinierte(s), eingelegte(s), eingeweichte(s) Gemüse, Obst, Pilze	Toxische Elemente, Nitrate, Pestizide, Radionuklide	nach **Ziff. 1.6.1**	

Mikrobiologische Kennwerte:		
Index, Produktgruppe	Produktmasse (g, cm^3), in der unzulässig sind	
	Mesophile sulfitreduzierende Clostridien	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen
1.6.7.1. Eingesalzenes und eingelegtes Gemüse (Kohl, Gurken, Tomaten usw.) zum unmittelbaren Verbrauch; Eingeweichte und eingesalzene Früchte, einschließlich Kürbisse (verpackt und unverpackt)	-	25
1.6.7.2. Eingemachte eingesalzene und marinierte Pilze in Fässern, abgekochte Pilze in Fässern	0,1	25

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.6.8. Trockene Gewürze und Würzmittel	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium	 5,0 3,0 0,2	

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g,	Produktmasse (g, cm^3), in der unzulässig sind	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung

	nicht mehr als					
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Sulfitreduzierende Clostridien	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7
1.6.8.1. Gewürze und Würzmittel: - gebrauchsfertig - Rohstoffe für Gewürze und Würzmittel: schwarze Pfefferkörner, Piment, Chilischoten, Koriander, Zimt, Muskatnüsse u. a.	5x10(5) 2x10(6)	0,01 0,001	0,01 -	25 25	1x10(3) 1x10(4)	
1.6.8.2. Komplexe Lebensmittelzusätze mit Gewürzen und Würzgemüse	5x10(5)	0,01	0,01	25	2x10(2)	
1.6.8.3. Würzspeisen - Tafelsenf, Tafelmeerrettich	5x10(4)	0,01	0,01	25	2x10(2)	
1.6.8.4. Knoblauch in Pulverform (gefriergetrocknet)	5x10(3)	1,0	-	25	1x10(2)	B. cereus, nicht mehr als 1x10(2) KBE/g

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.6.9. Nüsse	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,3 0,1 0,05	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,5 0,15	

Mykotoxine: Aflatoxin B1	0,005	

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Produktmasse (g, cm³), in der unzulässig sind		Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
	EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5
1.6.9.1. Geschälte, nicht geröstete, naturbelassene Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Erdnüsse, Pistazien, kalifornische Walnüsse, Pecannüsse, Kokosnüsse)	0,01	25	1x10(3)	
1.6.9.2. Geröstete Nüsse	n. z.	25	5x10(2)	
1.6.9.3. Getrocknete und gemahlene Kokosnüsse	0,01	25	1x10(2)	
1.6.9.4. Gemahlene Kokosnüsse	0,01	25	1x10(2)	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.6.10. (Schwarzer, grüner, gepresster) Tee	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 10,0 1,0 1,0 0,1	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	 0,005	
	Mikrobiologische Kennwerte: Schimmelpilze	 1x10(3)	 KBE/g, nicht mehr als
1.6.11. Kaffee (in Bohnen, gemahlen, löslich)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 0,05 0,02	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	 0,005	
	Mikrobiologische Kennwerte: Schimmelpilze	 5x10(2)	 KBE/g, nicht mehr als, grüne

			Kaffeebohnen

---

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12** und **3.13**).

** Für Nitrate und Pestizide erfolgt die Umrechnung nach der(den) Hauptart(en) von Rohstoffen sowohl nach dem Masseanteil, wie auch hinsichtlich des jeweils zulässigen Gehalts dieser Kontaminanten.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 1.7 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

1.7. Samen und Früchte von Ölpflanzen und fetthaltige Produkte

GARANT:

Per **Urteil** Nr. GKPI11-1654 des Obersten Gerichts der Russischen Föderation vom 8. November 2011, das per **Entscheid** Nr. KAS11-746 des Appellationsgremiums des Obersten Gerichts der Russischen Föderation am 27. Dezember 2011 ohne Änderungen bestätigt wurde, widerspricht Ziff. 1.7.1 des vorliegenden Anhangs hinsichtlich des Grenzwerts von 0,1 mg/kg für den Cadmiumgehalt zur industriellen Verarbeitung vorgesehener Erdnüsse nicht der geltenden Gesetzgebung

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.7.1 Samen von Ölpflanzen (Sonnenblumen, Soja, Baumwolle, Mais, Lein, Senf, Raps, Erdnuss, Speisemohn und anderen)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 0,3 0,1 0,5 0,05	 für Speisemohnsamen
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	 0,005	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	 0,2 0,4 0,5	 Soja, Baumwolle; Lein, Senf, Raps Sonnenblumen, Erdnüsse
	DDT und seine Metaboliten	0,05 0,1 0,15	Soja, Baumwolle, Mais Lein, Senf, Raps Sonnenblumen, Erdnüsse
1.7.2 Pflanzliche Öle (aller Art)	Kennwerte des oxidativen Verderbs: Säurezahl (SZ)	 4,0	 mg Kaliumhydroxid pro g

		0,6 10,0	ebenso, für raffinierte Öle mMol des aktiven Sauerstoffs/kg
	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,1 0,2 0,1 0,05 0,03	 Erdnussöle
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	 0,005	 für unraffinierte Öle
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	 0,2 0,05	 raffiniert, desodoriert
	DDT und seine Metaboliten	0,2 0,1	raffiniert, desodoriert
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 60 80	 Bq/kg ebenso
	Dioxine*:	0,00000075	(umgerechnet auf Fett)
1.7.3 Verarbeitungsprodukte pflanzlicher Öle und tierischer Fette, einschließlich Fischöl (Margarinen, kulinarische Fette, Konditoreifette, Mayonnaisen, Phosphatidkonzentrate)	Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidwert	 10	 mMol des aktiven Sauerstoffs/kg
	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Nickel	 0,1 0,3 0,1 0,05 0,05 0,7	 Mayonnaise für Margarinen, kulinarische Fette und Konditoreifette
	Mykotoxine: Aflatoxin B1	 0,005	
	Pestizide, Radionuklide	nach **Ziff. 1.7.2**	
	Polychlorierte Biphenyle	3,0	für Produkte, die Fischöle enthalten

	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.7.2** - auf Grundlage von pflanzlichen Ölen, nach **Ziff. 1.7.4.** - auf Grundlage von tierischen Fetten, nach **Ziff. 1.3.6.** - auf Grundlage von Fischöl	(umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7
1.7.3.1. Mayonnaise - in Einzelhandelsverpackung	-	0,1	25	5x10(2)	50	
- zur industriellen Weiterverarbeitung	-	0,01	25	1x10(3)	50	
1.7.3.2. Kulinarische Fette und Konditoreifette	-	0,001	25	1x10(3)	1x10(2)	
1.7.3.3. Backmargarine, Streichmargarine	-	0,01	25	5x10(2)	50	
1.7.3.4. Crèmes aus pflanzlichen Ölen	1x10(4)	0,01	25	50	50	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3	4
1.7.4 Rohfett vom Rind, Schwein, Hammel und	Toxische Elemente: Blei	0,1	

anderen Schlachttieren (gekühlt, eingefroren), gekühlter, eingefrorener, eingesalzener, geräucherter Speck	Arsen Cadmium Quecksilber	0,1 0,03 0,03	
	Antibiotika**: Levomycetin (Chloramphenicol) Tetracyclin-Gruppe Bacitracin	 ~~0,01~~ 0,0003 0,01 0,02	Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,002 0,004	 Speck geräuchert
	Benz(o)pyren;	0,001	Speck geräuchert
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,2 1,0	
	Dioxine*:	0,000003 - Rinderfett. 0,000001 - Schweinefett. 0,000002 - Geflügelfett. 0,000002 - gemischtes Tierfett	(umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Sulfitreduzierende Clostridien	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.7.4.1. Gekühlter, eingefrorener, eingesalzener Schweinespeck	5x10(4)	0,001	-	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.7.4.2 Produkte	5x10(3)	1,0	0,1	25	ebenso für

aus Schweinespeck und eingesalzenen, geräucherten, geräuchert gebackenen Bruststücken vom Schwein					eingesalzene und geräucherte Produkte

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3	4
1.7.5. Tierischer Schmalz	Kennwerte des oxidativen Verderbs: Säurezahl (SZ) Peroxidwert	 4,0 10,0	 mg Kaliumhydroxid pro g mMol des aktiven Sauerstoffs/kg
	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Kupfer Eisen	 0,1 0,1 0,03 0,03 0,4 1,5	 für zur Lagerung vorgesehene Produkte ebenso
	Antibiotika, Nitrosamine, Pestizide, Radionuklide	nach **Ziff. 1.7.4**	
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.7.4**	(umgerechnet auf Fett)
1.7.6. Butter aus Kuhmilch	Kennwerte des oxidativen Verderbs: Säuregehalt der Fettphase	 2,5	 °Kettstorfer
	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Kupfer Eisen	 0,1 0,3 0,1 0,03 0,2 0,03 0,4 1,5	 Schokoladenbutter Schokoladenbutter für zur Lagerung vorgesehene Produkte für zur Lagerung vorgesehene

			Produkte
	Mykotoxine: Aflatoxin M1	 0,0005	
	Antibiotika**: Levomycetin (Chloramphenicol) Tetracyclin-Gruppe Penicilline Streptomycin	 ~~0,01~~ 0,0003 0,01 0,004 0,2	 Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 1,25 1,0	 umgerechnet auf Fett ebenso
	Dioxine*:	0,000003	(umgerechnet auf Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.1. Wologda-Butter und Markenbutter	1x10(4)	0,1	1,0	25	insgesamt 50		L. monocytogenes sind in 25 g

							unzulässig
1.7.6.2. Süß- und Sauerrahmbutter, einschließlich gesalzene Butter mit einem Fettanteil von mindestens 60 % der Gesamtmasse	1x10(5)*	0,01	0,1	25	insgesamt 100		Ebenso *unterliegt für Sauerrahmbutter keinem Richtwert
1.7.6.3. Schokoladenbutter	1x10(5)	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.7.6.4. Butter aus Kuhmilch (Streichbutter) mit einem Fettanteil von 30 bis 59 % der Gesamtmasse	2x10(5)	0,001	0,01	25	100	100	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.7.6.5. Butterschmalz aus Kuhmilch	1x10(3)	1,0	-	25	200	-	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3	4
1.7.7. Fettprodukte auf Grundlage einer Zusammensetzung aus tierischen (einschließlich Milchfett) und pflanzlichen Fetten	Kennwerte des oxidativen Verderbs: Säuregehalt der Fettphase Peroxidwert	 2,5 10	 °Kettstorfer mMol aktiver Sauerstoff pro kg Fettphase
	Toxische Elemente: Blei	 0,1	

		0,3	mit Schokoladenanteil
	Arsen	0,1	
	Cadmium	0,03	
		0,2	mit Schokoladenanteil
	Quecksilber	0,03	
	Kupfer	0,4	für zur Lagerung vorgesehene Produkte
	Eisen	1,5	ebenso
	Nickel	0,7	Mischbutter mit hydrierten Fetten
	Mykotoxine:		
	Aflatoxin M1	0,0005	
	Antibiotika**:		
	Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~	Gültig bis 01.01.2012
		0,0003	tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Bacitracin	0,02	
	Pestizide*:		
	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	1,25	umgerechnet auf Fett
	DDT und seine Metaboliten	1,0	ebenso
	Radionuklide:		
	Caesium-137	100	Bq/kg
	Strontium-90	80	ebenso
	Dioxine*:	0,000002	Gemischtes tierisches Fett (umgerechnet auf

			Fett)

Mikrobiologische Kennwerte:							
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.7.1. Fettprodukte auf Grundlage einer Zusammensetzung aus tierischen (einschließlich Milchfett) und pflanzlichen Fetten mit einem Fettanteil von mindestens 60 % der Gesamtmasse	1x10(5)	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
1.7.7.2. Fettprodukte auf Grundlage einer Zusammensetzung aus tierischen (einschließlich Milchfett) und	-	0,01	0,01	25	insgesamt 200		ebenso

pflanzlichen Fetten mit einem Fettanteil von mindestens 30-59 % der Gesamtmasse						

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3	4
1.7.8. Speisefett aus Fisch und Meeressäugetieren; Fett von Meeresäugetieren und Fischöl als diätetisches Nahrungsmittel (zu Behandlungs- und Prophylaxezwecken)	Kennwerte des oxidativen Verderbs: Säurezahl, Peroxidwert	 4,0 10,0	 mg Kaliumhydroxid pro g mMol des aktiven Sauerstoffs/kg
	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 0,2 0,3	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,1 0,2	
	Polychlorierte Biphenyle	3,0	
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 60 80	 Bq/kg ebenso
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.3.6**	(umgerechnet auf

			Fett)

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12** und **3.13**).

** Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziff. 3.15**).

1.8. Getränke

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.8.1. Trinkwasser in Flaschen (mit und ohne Kohlensäure)*	Trinkwasser in Flaschen muss die Anforderungen der**SanPiN** „Trinkwasser. Hygienische Anforderungen an abgefülltes Wasser. Qualitätskontrolle“ (beim russischen Justizministerium am 26.04.2002 unter der Nummer 3415 registriert) erfüllen.		
1.8.2. Natürliches Mineralwasser: Tafelwasser, Heil-/Tafelwasser, Heilwasser**	Toxische Elemente:		
	Blei	0,1	
	Cadmium	0,01	
	Quecksilber	0,005	
	Radionuklide**		
	Spezifische Alpha-Aktivität insgesamt	0,2	Bq/kg
	Spezifische Beta-Aktivität insgesamt	1,0	Bq/kg
	Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien)	 100 100	 KBE/cm³, nicht mehr als Volumen (cm³) in dem unzulässig sind; es erfolgt eine dreimalige Untersuchung an 100 cm³
	Fäkale EPEC (coliforme Bakterien) Pseudomonas aeruginosa	100 100	ebenso ebenso
1.8.2.1. Künstlich mineralisiertes Trinkwasser	Mikrobiologische Kennwerte:		
	EPEC (Coliforme Bakterien)	sind in 100 g unzulässig	
	pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind in 100 g unzulässig	
	Pseudomonas aeruginosa	sind in 100 g unzulässig	
	Hefekeime, in KBE/cm³	höchstens 10	
	Schimmelpilze, in KBE/cm^3	höchstens 10	
1.8.3. Konservierte Säfte, Getränke, Konzentrate aus Gemüse, Früchten, Beeren	Siehe Abschnitt „Obst- und Gemüseprodukte“, **Ziff. 1.6.5**		

und Getreide			
1.8.4. Milchhaltige Getränke	Siehe Abschnitt „Milch und Milchprodukte“, **Ziff. 1.2.1** und **1.2.4**		
1.8.5. Alkoholfreie Getränke, darunter auch safthaltige und künstlich mineralisierte	Blei Arsen Cadmium Quecksilber	0,3 0,1 0,03 0,005	
	Mykotoxine: Patulin	0,05	safthaltige Getränke: mit Apfel, Tomate, Sanddorn
	Koffein	150 400	für koffeinhaltige Getränke für koffeinhaltige Spezialgetränke
	Chinin	85	für chininhaltige Getränke
	Gesamtmineralisierung	2,0	g/l, nicht mehr als - künstlich mineralisierte Getränke

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/cm^3, nicht mehr als	Volumen oder Masse des Produkts (cm^3, g), in der unzulässig sind		Hefekeime und Schimmelpilze (insgesamt) in KBE/g,cm^3, nicht mehr als	Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6
1.8.5.1. Nicht pasteurisierte alkoholfreie Getränke ohne Konservierungsmittel mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 30 Tagen	30	333	25	100	
1.8.5.2. Alkoholfreie safthaltige Getränke mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen oder mehr:					
- mit Zucker	-	100	100	15*	*KBE/100 cm^3, nicht mehr als
- mit Süßstoffen	100*	100	100		*- Zahl der

- safthaltige	-	100	100	40*	aeroben mesophilen Keime (AMK) in KBE/100 cm³, nicht mehr als *Volumen (cm³) in dem unzulässig sind
1.8.5.3. Konzentrate (flüssige, pastöse), Mischungen (pulverartige, tablettenförmige, granulierte u. ä.) für alkoholfreie Getränke in Einzelhandelsverpackung	5x10(4)*	1,0	25	10**	*außer Konzentraten, die Natriumbicarbonat enthalten **Volumen (cm³), Masse (g), in dem/der unzulässig sind
1.8.5.4. Mischungen trockener pflanzlicher Rohstoffe zur Herstellung alkoholfreier Heißgetränke	5x10(5)	1,0	25	Hefekeime - 100 Schimmelpilze - 100	
1.8.5.5. Nicht pasteurisierte Sirupe	-	1,0	25	50*	*KBE/10 cm³, nicht mehr als
15.8.5.6. Heiß abgefüllte pasteurisierte Sirupe #	-	1,0	25	40*	*Volumen in cm³, in dem unzulässig sind
1.8.5.7. Durch aseptische Abfüllung verpackte Konzentrate #	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „D“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen Siehe Abschnitt „Obst- und Gemüseprodukte“, **Ziff. 1.6.5.8**				

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.8.6. Gegorene Getränke	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 0,1 0,03 0,005	

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/cm^3, nicht mehr als	Volumen oder Masse des Produkts (cm^3, g), in der unzulässig sind			Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	Hefekeime und Schimmelpilze	
1	2	3	4	5	6
1.8.6.1. Unfiltrierter Kwass: - im Keg - vom Fass	 - -	 3,0 1,0	 25 25	 - -	
Filtrierter, nicht pasteurisierter Kwass: - in Kunststoffflaschen (PET) - im Keg - vom Fass	 - - -	 10,0 3,0 1,0	 25 25 25	 - - -	
Filtrierter, pasteurisierter Kwass	10	10,0	25	100	
1.8.6.2. Schwach alkoholische, unfiltrierte gegorene Getränke: - im Keg - vom Fass	 - -	 3,0 1,0	 25 25	 - -	
1.8.6.3. Schwach alkoholische, filtrierte, pasteurisierte gegorene Getränke: - in Kunststoffflaschen (PET u. a.) - im Keg - vom Fass	 - - -	 10,0 3,0 1,0	 25 25 25	 - - -	
1.8.6.4. Schwach alkoholische, filtrierte, pasteurisierte	10	10	25	100	

gegorene Getränke					

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.8.7. Bier, Wein, Wodka, schwach alkoholische Getränke und andere Spirituosen	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 0,2 0,03 0,005	
	Methanol	0,05 1,0	%, nicht mehr als (Volumenanteil umgerechnet auf Alkohol ohne Wasser) - Wodka, Lebensmittel-Ethanol, in g/dm^3, nicht mehr als (Cognac, Weinbrand)
	Chinin	300	Chininhaltige Spirituosen
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,003	Bier

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/cm^3, nicht mehr als	Volumen oder Masse des Produkts (cm^3, g), in der unzulässig sind			Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	Hefekeime und Schimmelpilze	
1.8.7.1. Bier vom Fass	-	1,0	25	-	
1.8.7.2. Nicht pasteurisiertes Bier: - im Keg - in Flaschen		 3,0 10,0	 25 25	 - -	
Pasteurisiertes und sterilisiertes Bier	500	10	25	40	

* In Flaschen abgefülltes Trinkwasser muss den hygienischen Unbedenklichkeitsanforderungen an das Wasser in Systemen zur zentralisierten Trinkwasserversorgung entsprechen.

Informationen über die Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 6 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Januar 2010 wird eine neue Fassung der vorliegenden Anmerkung festgelegt, die am 1. April 2010 **in Kraft tritt**.*

Siehe Text der Ziffer in der vorherigen Fassung

** Bei einer Überschreitung der Kennwerte für die Gesamtaktivität wird gemäß**NRB-99/2009** eine Analyse im Hinblick auf den Gehalt an Radionukliden durchgeführt.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 90 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 6. Juli 2011 werden Änderungen an Ziff. 1.9 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

1.9. Andere Produkte

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.9.1. Isolate, Konzentrate, Hydrolysate und texturiertes Pflanzenprotein Lebensmittelschrot und -mehl mit unterschiedlichem Fettanteil aus den Samen von Hülsen-, Öl- und nicht traditionellen Kulturen	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 0,2 0,03	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1 Deoxynivalenol Zearalenon	 0,005 0,7 1,0 1,0	 aus Weizen aus Gerste aus Weizen, Gerste, Mais
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,5 0,4 0,2 0,15 0,1 0,05	 aus Weizen, Mais, Hülsenfrüchten (außer Soja), Sonnenblumen und Erdnüssen aus Lein, Senf, Raps aus Soja, Baumwollstaude aus Sonnenblumen, Erdnüssen aus Lein, Senf, Raps aus

		0,02	Hülsenfrüchten, Baumwollstrauch, Mais aus Getreide
	Oligosaccharide	2,0	in %, nicht mehr als für Sojaproteinprodukte der Diät- und Kinderernährung
	Trypsininhibitor	0,5	ebenso
	Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	Sulfitreduzierende Clostridien	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.1.1. Isolate, Konzentrate von Pflanzenprotein, Sojamehl	5,0x10(4)*	0,1	0,1	25	0,1	Hefekeime und Schimmelpilze- 100 KBE/g, nicht mehr als *5x10(3) - für Kinderprodukte
1.9.1.2. Protein-Hydrolysat, fermentiert aus Sojarohstoff	1x10(3)	1,0	-	25	-	Hefekeime und Schimmelpilze in 1 g sind unzulässig
1.9.1.3. Sonnenblumen-Proteinkonzentrat für Speisezwecke	5x10(4)	0,1	-	25	-	Schimmelpilze - 10 KBE/g, nicht mehr als
1.9.1.4. Sojaproteinkonzentrat, texturiertes Sojamehl	2,5 x 10(4)	0,1	0,1	25	0,1	Hefekeime und Schimmelpilze - 100 KBE/g, nicht

						mehr als

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.9.2. Konzentrate von Molkenprotein, Casein, Kaseinate, Hydrolysate von Milcheiweiß	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 1,0 0,2 0,03	
	Mykotoxine: Aflatoxin M1	 0,0005	
	Antibiotika*:		
	Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~	Gültig bis 01.01.2012
		0,0003	tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Penicilline	0,004	
	Streptomycin	0,2	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 1,25 1,0	 umgerechnet auf Fett ebenso
	Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5
1.9.2.1. Kaseinate für Lebensmittel	5x10(4)	0,1	25	Sulfitreduzierende Clostridien sind in 0,01 g unzulässig
1.9.2.3. Molkenprotein-Konzentrat	5x10(4)	1,0	25	S.aureus sind in 0,1 g unzulässig
1.9.2.4. Albumin-Casein-Konzentrat	2,5x10(3)	1,0	25	S.aureus sind in 1 g unzulässig

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.9.3. Protein-Blutkonzentrate (Plasma-Trockenkonzentrat, Lab, Albumin für Speisezwecke	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 0,1 0,03	
	Antibiotika*:		
	Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~	Gültig bis 01.01.2012
		0,0003	tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Bacitracin	0,02	

Mikrobiologische Kennwerte:
Siehe Abschnitt „Fleisch und Fleischprodukte“, **Ziffern1.1.2.2**und **1.1.2.3**

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.9.4. Samenkeime von Getreide-, Körnerhülsenfrucht-Kulturen, Baumwolle und Schrot daraus, Kleie	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 0,2 0,1 0,03	
	Mykotoxine: Aflatoxin B1 Desoxynivalenol Zearalenon	 0,005 0,7 1,0 1,0	 aus Weizen aus Gerste aus Weizen, Gerste, Mais
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,5 0,02	
	Oligosaccharide	nach **Ziff. 1.9.1**	
	Trypsininhibitor	ebenso	
	Schädliche Beimischungen: Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Getreidevorräte (Insekten, Milben)	sind unzulässig	

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Schimmelpilze, KBE in 1 g	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1.9.4.1. Speisekleie aus Getreide	5x10(4)	0,1	25	100	wärmebehandelt
1.9.4.2. Lebensmittelfasern aus Kleie Schrot aus Gemüse, Fruchtpressungen	5x10(4)	0,1	25	50	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.9.5 Proteinprodukte aus den Samen von Getreide-, Körnerhülsenfrucht- und anderen Kulturen: - Getränke, darunter gesäuerte Tofu und Okara	Toxische Elemente: Blei Cadmium Arsen Quecksilber	 0,2 0,1 0,2 0,03	 in Umrechnung auf Trockenmasse
	Mykotoxine: Aflatoxin B1 Desoxynivalenol Zearalenon	 0,005 0,7 1,0 1,0	 aus Weizen aus Gerste aus Weizen, Gerste, Mais
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten quecksilberorganische Pestizide	 0,1 0,01 sind unzulässig	 umgerechnet auf Trockenmasse
	Oligosaccharide	nach **Ziff.**	

	5.9.1	
Trypsininhibitor	nach Ziffer 5.9.1	
Toxische Elemente: Blei Cadmium Arsen Quecksilber	 0,2 0,1 0,2 0,03	umgerechnet auf Trockenmasse
Mykotoxine: Aflatoxin B1 Desoxynivalenol Zearalenon	 0,005 0,7 1,0 1,0	 aus Weizen aus Gerste aus Weizen, Gerste, Mais
Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten quecksilber-organische Pestizide	 0,1 0,01 sind unzulässig	in Umrechnung auf Trockenmasse

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppen	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	B.cereus	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.5.1 Getränke aus Sojabohnen - Sojagetränke aseptischer Abfüllung	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen					
- Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und eingefrorene Desserts	5x10(4)	0,1*	1,0	25	0,1	* 1,0 - mit Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Stunden; Schimmelpilze - 10 KBE/g, nicht mehr als

- Sojagetränke gesäuert	-	0,1*	1,0	25	0,1	* ebenso Schimmelpilze - 10 KBE/g, Hefekeime - 10 KBE/g, nicht mehr als
1.9.5.2. Sojaprotein-Produkte (Tofu)	5x10(4)**	0,1*	1,0	25	0,1	*ebenso; ** unter Einsatz von Säuerungskulturen - wird nicht normiert Schimmelpilze - 10 KBE/g, Hefekeime - 50 KBE/g, nicht mehr als
- Okara	5x10(4)	0,01	1,0	25	0,1	Schimmelpilze - 10 KBE/g, nicht mehr als

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.9.6. Verdickungsmittel, Stabilisatoren, Geliermittel (Pektin, Agar, Alginate, Carrageen, Pflanzengummi. a.)	Toxische Elemente: Blei	2,0	Carrageen, Gummiarabikum, Pflanzengummi: Johannisbrotbaum, Guarbohne, Xanthan, Gellan, Konjak
		5,0	Agar, Alginate
		10,0	Pektin (E 440), Pflanzengummi: Gummi des Anogeissus latifolia (Ghatti), Taragummi (E 417b), Karayagummi (E 416).
	Arsen	3,0	Pektin, Agar Agar, Alginate, Carrageen, Pflanzengummi: Gummi des Anogeissus latifolia (Ghatti),

			Taragummi, Karayagummi, Gellan, Konjakmehl (Konjakgummi, Konjak-Glukomannan)
	Cadmium	1,0	Carrageen
	Quecksilber	1,0	ebenso
	Kupfer	50	Pektin
	Zink	25	Pektin
	Pentachlorphenol	unzulässig (weniger als 0,001 mg/kg)	Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Traganth, Karayagummi, Taragummi, Gummi des Anogeissus latifolia

Mikrobiologische Kennwerte

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Schimmelpilze, KBE in 1 g	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6
1.9.6.1. Pektin: - für Produkte der Kinder- und Diätnahrung - für Produkte des Massenverbrauchs	5x10(2) 5x10(4)	1,0 0,1	25 25	50 100	Hefekeime - 50 50 KBE/g, nicht mehr als; Hefekeime - 100 KBE/g, nicht mehr als
1.9.6.2. Agar, Agaroid, Furcellaria, Natriumalginat	5x10(4)	1,0	25	100	
1.9.6.3. Carrageen	5x10(3)	1,0	25	100	

1.9.6.3. Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf Grundlage von Pflanzengummi (Guarkernmehl, Xanthan u. a.)	5x10(3)	1,0	25	500*	Hefekeime und Schimmelpilze Gesamt

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.9.7. Gelatine, Konzentrate von Bindemitteleiweißen	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 2,0 1,0 0,1 0,05	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,1 0,1	

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.9.7.1. Lebensmittelgelatine: - für Produkte der Kinder- und Diätnahrung - für Produkte des Massenverbrauchs	 1x10(4) 1x10(5)	 1,0 0,01	 25 25	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.9.8. Stärke, Melasse und deren Verarbeitungsprodukte	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,5 0,1 0,02	

Pestizide*:		
Hexachlorcyclohexan	0,5	Mais
(α-, β-, γ-Isomere)	0,1	Kartoffel
DDT und seine Metaboliten	0,05	Mais
	0,1	Kartoffel

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1.9.8.1. Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen)	1x10(5)	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Amilopektinstärke aus Wachsmais, Stärke mittels Extrusion	1x10(4)	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Zuckerrohrmelasse	1x10(4)	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Maltose, Maltodextrin	5x10(4)	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Lactulose-Konzentrat	5x10(3)	1,0	50	50	100	S.aureus sind in 1,0 g unzulässig
1.9.8.6. Glukose-Fruktose-Sirup	1x10(5)	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Granulierte Glukose mit Saftzusätzen	1x10(4)	1,0	25	50	100	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.9.9. Hefekeime,	Toxische Elemente:		

Biomasse einzelliger Pflanzen, bakterielle Startkulturen	Blei	1,0	
	Arsen	0,2	
	Cadmium	0,2	
	Quecksilber	0,03	

Mikrobiologische Kennwerte:				
Index, Produktgruppe	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Anmerkung
	EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5
1.9.9.1. Trockenhefe zum Backen	0,01	0,1	25	
1.9.9.2 Backhefe in Würfeln	0,001	0,1	25	Schimmelpilze - 100 KBE/g, nicht mehr als
1.9.9.3. liophyl getrocknete Startkulturen (für die Herstellung fermentierter Fleischprodukte)	1,0	1,0	10	Sulfitreduzierende Clostridien sind in 1 g unzulässig Zahl der Mikroorganismen der technologischen Mikroflora mindestens 10(9) - für Kulturen, 10(10) KBE/cm³ - für Konzentrate Hefekeime - 10 und Schimmelpilze - 10 KBE/g, nicht mehr als
1.9.9.5. Biomasse einzelliger Pflanzen, Hefekeime für industrielle Verarbeitung	1,0	1,0	25	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) - 1x10(4) in KBE/g, nicht mehr als Hefekeime - 50 und Schimmelpilze - 50 KBE/g, nicht mehr als; Vorhandensein lebender Zellen des Produzenten in 1 g ist unzulässig

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.9.10. Bouillon trocken	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 0,2 0,1	
	Pestizide: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,1 0,1	umgerechnet auf Ausgangsprodukt
	Mikrobiologische Kennwerte	nach **Ziff. 1.9.14.7.**	
1.9.11. Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Nickel	 1,0 2,0 0,05 0,01 2,0	

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1.9.11.1. Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole	1x10(4)	1,0	25	1x10(2)	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4

1.9.12. Kochsalz und Heilsalze	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Jod	 2,0 1,0 0,1 0,1 0,01 0,04	 „Extra“, Heilsalz in mg/g, jodiert bei Bestimmung zulässige Konzentration - 0,04+/-0,015
1.9.13. kristalline Aminosäuren und Mischungen daraus	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,0 0,1 0,03	

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1.9.13.1. kristalline Aminosäuren und Mischungen daraus	1x10(3)	1,0	25	1 10	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.9.14. Lebensmittelkonzentrate	Toxische Elemente**	umgerechnet auf Ausgangsprodukt	
	Radionuklide**		
	Dioxine*:	umgerechnet auf Ausgangsprodukt (umgerechnet auf Fett)	

Mikrobiologische Kennwerte:							
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFA	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Schimmelpilze, in	Anmerkung
		EPEC (Coliforme	Sulfitreduzierende	S. aureus	Pathogene		

	nM), in KBE/g, nicht mehr als	Bakterien)	Clostridien		Bakterien, darunter Salmonellen	KBE/g, nicht mehr als	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.1. kulinarische Soßen in Pulverform (Wärmetrocknung)	1x10(4)	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Geschmackswürzmittel pulverförmig mit Gemüsezusätzen, Speisewürzen und Gewürzmitteln (wärmegetrocknet)	1x10(4)	0,01	1,0	-	25	100	B.cereus - 100 KBE/g, nicht mehr als

GARANT:

Die Nummerierung der Ziffern entspricht der Quelle

1.9.14.4. Konzentrate von Mittagsgerichten, kein Kochen erforderlich (Instantsuppen)	5x10(4)	0,1	-	0,1	25	100	
1.9.14.5. Vor- und Hauptspeisen, hergestellt durch Extrusionsverfahren, kein Kochen erforderlich	5x10(4)	1,0	-	1,0	25	100	B.cereus - 100 KBE/g, nicht mehr als
1.9.14.6. Trockensuppen mit vielen Bestandteilen, Kochen erforderlich (Gemüsesorten mit Räucherwaren, Fleisch- und Geflügelsuppen mit Teigwaren, Fleisch- und Geflügelsuppenpüree, Gemüsesuppen-Püree)	5x10(4)	0,01	0,01	-	25	500	
1.9.14.8. Pilzsuppen trockene, die Kochen erfordern	5x10(4)	0,001	0,01	-	25	500	
1.9.14.7. Bouillon-Konzentrat	5x10(4)	1,0	0,01	-	25	200	

e, trocken, mit Gewürzen, die Kochen erfordern							
1.9.14.9. trockene Breikonzentrate für schnelle Zubereitung	1x10(4)	0,01	-	-	25	100	B.cereus - 100 und Hefekeime - 100 KBE/g, nicht mehr als
1.9.14.10 Frucht-Beeren-Kissel, getrocknet	1x10(5)	0,01	-	-	25	500	Hefekeime - 500 KBE/g, nicht mehr als
1.9.14.11. Trockenprodukte für prophylaktische Ernährung - Graupen-, Milch-, Fleischmischungen (Extrusionsverfahren)	5x10(3)	0,1	-	1,0	25	100	B.cereus - 10 und Hefekeime - 10 KBE/g, nicht mehr als

Mikrobiologische Kennwerte:							
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind					Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	E. coli	S. aureus	Proteus Bakterien	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15. Kulinarische Fertigwaren, darunter Produkte für die Gemeinschafts- und Sozialverpflegung							
1.9.15.1. Salate aus Rohgemüse und Früchten: - ohne Zutaten	1x10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	L. monocytogenes

- mit Zutaten (Mayonnaise, Saucen u. a.)	5x10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	sind in 25 g unzulässig ebenso; Hefekeime - 500, mit Konservierungsstoffen - 200 KBE/g, nicht mehr als; Schimmelpilze - 50 KBE/g, nicht mehr als
1.9.15.2. Salate aus Rohgemüse mit Zugabe von Eiern, konserviertem Gemüse, Früchten usw.):							
- ohne Zutaten und ohne Zugabe von gesalzenem Gemüse	1x10(5)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig;
- mit Zutaten (Mayonnaise, Saucen u. a.)	1x10(5)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	ebenso; Hefekeime - 500, mit Konservierungsstoffen - 200 KBE/g, nicht mehr als; Schimmelpilze - 50 KBE/g, nicht mehr als
1.9.15.3. Salate aus mariniertem, gesäuertem, gesalzenem Gemüse	-	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
1.9.15.4. Salate aus Vinaigrette aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse:							
- ohne Zugabe von gesalzenem Gemüse und ohne Zutaten	5x10(3)	0,1	-	1,0	0,1	25	
- mit Zutaten	5x10(4)	0,1	0,1	1,0	0,1	25	Hefekeime - 500,

(Mayonnaise, Saucen u. a.)							mit Konservierungsstoffen - 200 KBE/g, nicht mehr als; Schimmelpilze - 50 KBE/g, nicht mehr als
1.9.15.5. Salate mit Zugabe von Öl, Geflügel, Fisch, Räucherwaren usw.:							
- ohne Zutaten	1x10(4)	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
- mit Zutaten (Mayonnaise, Saucen u. a.)	5x10(4)	0,1	0,1	0,1	0,1	25	Hefekeime - 500, mit Konservierungsstoffen - 200 KBE/g, nicht mehr als; Schimmelpilze - 50 KBE/g, nicht mehr als
1.9.15.6. Fisch in Aspik)	1x10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel in Aspik	1x10(4)	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Pastete aus Fleisch und Leber	1x10(4)	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
Rindfleisch, Geflügelfleisch, Kaninchen usw. abgekocht (ohne Zutaten und Saucen)	1x10(4)	1,0	-	1,0	0,1	25	ohne Zutaten und Sauce
Fisch abgekocht, gebraten unter Marinade	1x10(4)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.7. Kalte Suppen:							
- Okroschka aus Gemüse und Fleisch, auf Kwas- oder Kefir-Basis; Rübensuppe, kalte	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	

Gemüse-Fisch-Suppe - Borschtsch, Schtscchi grüne (Kohlsuppe) mit Fleisch, Fisch mit Ei (ohne Zugabe von Smetana) - süße Suppen und Püree-Suppen aus konservierten und getrockneten Früchten und Beeren	1x10(4) 1x10(3)	0,01 1,0	0,1 -	0,1 1,0	0,1 -	25 25	ohne Zugabe von Smetana
1.9.15.8.							
Heiße Suppen und andere Warmgerichte			-				
Borschtsch, Schtschi, Fleischsuppe, Chartscho, Soljanka, Gemüsesuppen, Bouillon	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	-	-	25	
Borschtsch, Schtschi, Fleischsuppe, Soljanka, industriell hergestellt, gekühlt, verpackt in Polymerfolie	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Hefekeime - 100 KBE/g, nicht mehr als
Suppen mit Teigwaren, Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Graupen; Milchsuppen mit den gleichen Füllstoffen	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
Suppen mit Teigwaren, Kartoffeln,	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Hefekeime - 100 KBE/g, nicht mehr als

Graupen; Gemüsesuppen, Schtschi, Borschtsch, Fleischsuppe; Fischsuppen mit Kartoffeln, industriell hergestellt, gekühlt, verpackt in Polymerfolie							
Creme-Suppen	$5 \cdot 10^2$	1,0	1,0	1,0	-	25	
Creme-Suppen, industriell hergestellt, gekühlt, verpackt in Polymerfolie	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Hefekeime - 100 KBE/g, nicht mehr als
1.9.15.9. Eiergerichte: - gekochte Eier - Eieromelett (aus Melange, Eipulver), naturell und mit Zugaben von Gemüse, Fleischprodukten usw., Füllungen mit Einbeziehung von Eiern	 1x10(3) 1x10(3)	 1,0 1,0	 - -	 1,0 1,0	 - 0,1	 25 25	
1.9.15.10							
Gerichte aus Quark:			-				
Quarkknödel, Pudding dampfgekocht	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	
Quarktaschen, Aufläufe, Pudding gebacken, Füllungen aus Quark, Piroggen	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
Gebackenes aus Quark, industriell hergestellt,	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenesin 25 g nicht zulässig, Hefekeime und

gekühlt, verpackt in Polymerfolie							Schimmelpilze 100 KBE/g, nicht mehr als (in Summe)
1.9.15.11							
Fischgerichte							
Fisch abgekocht pochiert, gedünstet, gebraten, gebacken	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
Gerichte aus Fischkotelettmasse (Kotelette, Klopse, Schnitzel, Frikadellen mit Tomatensauce); gebackene Erzeugnisse, Piroggen	$2.5 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
Gerichte aus Fischkoteletmasse (Koteletten, Tefteli usw.), industriell hergestellt, gekühlt, verpackt in Polymerfolie	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes in 25 g nicht zulässig, sulfitreduzierende Clostridien sind in 1 g nicht zulässig
1.9.15.12							
Gerichte aus Fleisch und Fleischprodukten: Fleisch abgekocht, gebraten, gedünstet, Pilaw, Pelmeni, Beljaschi, Blintschiki, Erzeugnisse aus Hackfleisch, darunter gebackene u. a.	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
Gerichte aus Fleisch und Fleischprodukten: Fleisch abgekocht,	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Listeria

Erzeugnisse aus Hackfleisch (Tefteli, Koteletts u. a.), Erzeugnisse aus - Subprodukten industrieller Herstellung, gekühlt, verpackt in Polymerfolie							
monocytogenes in 25 g nicht zulässig, sulfitreduzieren de Clostridien sind in 1 g nicht zulässig1.9.15.13							
Gerichte aus Geflügel-, Kaninchenfleisch, abgekochte, gedünstete, gebackene Erzeugnisse aus gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni, Piroggen usw.	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
Gerichte aus Geflügel, Kaninchen, abgekocht, gebratene, gedünstete, gebackene Erzeugnisse aus Geflügelhack (Koteletts u.a.) industrieller Herstellung gekühlte, verpackt in Polymerfolie	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes in 25 g nicht zulässig, sulfitreduzierende Clostridien sind in 1 g nicht zulässig
1.9.15.14							
Beilagen, Breie, Graupengerichte							
Kochreis, Makaroniprodukte	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	0,1	25	ohne Zutaten

abgekochte, Kartoffelpüree u. ä.							
Beilagen (Kochreis, Makaroniprodukte abgekochte, Kartoffelpüree u. ä.) industrieller Fertigung, gekühlt, verpackt in Polymerfolie	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	10	-	25	Listeria monocytogenes sind in 25 g unzulässig, Hefekeime nicht mehr als 100 KBE/g, Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g
Breisorten (Hirse-, Grieß-, Haferbrei und andere), Graupengerichte, industriell gefertigt, gekühlt, verpackt in Polymerfolie	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	-	25	Listeria
monocytogenes in 25 g nicht zulässig, Hefekeime und Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g (in der Summe)Kartoffeln, abgekocht, gebraten	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	ohne Zutaten
Kartoffeln abgekocht, gebraten, industrieller Fertigung, verpackt in Polymerfolie	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes in 25 g nicht zulässig, Hefekeime und Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g (in der Summe)
Gemüse gedünstet	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	0,1	25	ohne Zutaten
Gemüse gedünstet (Kohl gedünstet, Gemüseragouts und andere),	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25	Listeria

industriell hergestellt, gekühlt, verpackt in Polymerfolie							
monocytogenes in 25 g nicht zulässig, Hefekeime und Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g (in der Summe)1.9.15.15							
Saucen und Zutaten für Hauptgerichte	$5 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
Saucen und Zutaten für Hauptgerichte, industrieller Herstellung, gekühlt, verpackt in Polymerfolie	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes sind in 25 g unzulässig, Hefekeime nicht mehr als 100 KBE/g, Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g
1.9.15.16 Süße Gerichte und Getränke:							
- Kompotte aus frischen, konservierten Früchten und Beeren	5x10(2)	1,0	-	1,0	-	25	
- Kompotte aus getrockneten Früchten und Beeren	5x10(2)	1,0	-	1,0	-	50	
- Kissel aus frischen, getrockneten Früchten und Beeren, Säften, Sirups, Frucht- und Beerenmus	5x10(2)	1,0	-	1,0	-	50	
- Frucht- und Gemüsesäfte frisch gepresst	1x10(3)	1,0	1,0	1,0	-	25	in Gemüsesäften: L. monocytogenes sind in 25 g

							unzulässig;
- Gelee, Mousse	1x10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
- Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade u. ä.)	1x10(5)	0,1	-	0,1	-	25	
- Charlotte mit Äpfeln	1x10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
- Milchcocktails	1x10(5)	0,1	-	1,0	-	25	
- Schlagsahne	1x10(5)	0,1	-	0,1	-	25	
1.9.15.17. Kulinarische Fertiggerichte aus Geflügelfleisch, Fisch in Verbraucherverpackung, darunter vakuumverpackt	1x10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	für Vakuumverpackungen sind sulfitreduzierende Clostridien in 0,1 g unzulässig
1.9.15.18. Pizza-Halbfabrikat tiefgefroren	5x10(4)	0,01	0,1	0,1	-	25	
5.9.15.19. Pizza fertig	1x10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Zuckerwatte	1x10(3)	1,0	-	-	-	25	
1.9.15.21. Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches,	2x10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.21. Konditorei-Mehlwaren mit Garnituren, die durch Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gefertigt wurden	nach **Ziff. 1.5.5.**						E.coli - in 0,1 g sind unzulässig

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen und jener Pestizide und Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12.**, **3.13.**, **3.15**).

** Der Gehalt toxischer Elemente und Radionuklide in Lebensmittelkonzentraten (kombinierter Gehalt) wird nach den wesentlichen Bestandteilen sowohl nach dem Masseanteil, wie auch nach der zulässigen Belastung dieser Kontaminanten berechnet.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni*

2011 werden Änderungen an Ziff. 1.10 der vorliegenden Anlage vorgenommen.

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

1.10. Biologisch aktive Speisezusätze

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.10.1. Nahrungsergänzungsmittel vorrangig auf Basis von Proteinen, Aminosäuren und deren Komplexe	Die Kennwerte der Sicherheit werden reglementiert nach den Abschnitten**der Ziffern 1.1.16**, **1.2.4**, **1.9.1**, **1.9.2**, **1.9.3**, **1.9.4**, **1.9.13**		
1.10.2. Nahrungsergänzungsmittel vorrangig auf Basis von Lipiden tierischer und pflanzlicher Herkunft: - Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von pflanzlichen Ölen - Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fischfett - Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von tierischen Fetten - Nahrungsergänzungsmittel mit gemischter Fettbasis	Die Kennwerte der Sicherheit werden reglementiert nach den Abschnitten: **Ziffern1.7.2**, **1.7.3** **Ziff. 1.7.8** **Ziffern 1.7.4**, **1.7.5**, **1.7.6** nach dominierendem Bestandteil		
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.7.2**, **1.7.3**	-Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von pflanzlichen Ölen (umgerechnet auf Fett)
		nach **Ziff. 1.7.8.**	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fischfett (umgerechnet auf Fett)
		nach **Ziff. 1.7.4.**	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von tierischen Fetten (umgerechnet auf Fett)
		nach **Ziff. 1.7.3**, **1.7.7.**	Nahrungsergänzungsmittel mit gemischter Fettbasis (umgerechnet auf Fett)
1.10.3. Nahrungsergänzungsmitt	Die Kennwerte der Sicherheit werden reglementiert nach den Abschnitten**der Ziffern 1.5.1**, **1.6.2**, **1.9.8**, **1.5.6**		

el auf Basis vorrangig von resorptionsfähigen Kohlenwasserstoffen, darunter Honig mit Zusatz von biologisch aktiven Bestandteilen, Sirups und andere	Berechnung der Kennwerte der Sicherheit für Sirup nach der Trockenmasse (Ziff. 1.5.1)		
1.10.4. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis vorrangig von Lebensmittelfasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristalline Zellulose, Abschnitte, Fructooligosaccharide, Chitosan und andere Polysaccharide)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 0,2 0,1 0,03	
	Mykotoxine:		wird reglementiert je nach Rohstoff
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Heptachlor Aldrin	 0,5 0,02 ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,002 < 0,002
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 200 100	 Bq/kg ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	E. coli	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.10.4.1. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis vorrangig von Lebensmittelfasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristalline Zellulose, Abschnitte, Fructooligosaccharide, Chitosan und andere Polysaccharide),	5x10(4)	0,1	1,0	25	Hefekeime und Schimmelpilze - 100 KBE/g, nicht mehr als

darunter mit präbiotischer Wirkung					

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.10.5. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von reinen Substanzen (Vitamine, mineralische Stoffe, organische Säuren u. a.) und deren Konzentrate (Pflanzenextrakte und andere) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, darunter Trockenkonzentrate für Getränke	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 5,0 3,0 1,0 1,0	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Heptachlor Aldrin	 0,1 0,1 ist unzulässig ist unzulässig	für Kompositionen unter Einbindung von pflanzlichen Bestandteilen < 0,002 < 0,002
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 200 100	für Kompositionen unter Einbindung von pflanzlichen Bestandteilen Bq/kg ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	E. coli	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1.10.5.1. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von reinen Substanzen (Vitamine, mineralische Stoffe, organische Säuren u. a.) und deren Konzentrate (Pflanzenextrakte	5x10(4)	0,1	1,0	10,0	Hefekeime und Schimmelpilze - 100 KBE/g, nicht mehr als

und andere) unter Verwendung verschiedener Füllstoffe, darunter Trockenkonzentrate für Getränke					

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.10.6. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von natürlichen Mineralen (Zeolithe und andere), darunter Mumijo	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 6,0 3,0 12,0 1,0 1,0	 Mumijo
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 200 100	 Bq/kg ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			S.aureus, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1.10.6.1. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von natürlichen Mineralen (Zeolithe und andere), darunter Mumijo	1x10(4)	0,1	1,0	10,0	200	Hefekeime und Schimmelpilze - 100 KBE/g, nicht mehr als

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.10.7. Nahrungsergänzungsmittel			

auf pflanzlicher Basis, darunter Blütenstaub - trockene (Tees)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 6,0 0,5 1,0 0,1	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,1	
	DDT und seine Metaboliten Heptachlor Aldrin	0,1 ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,002 < 0,002
- flüssige (Elixiere, Balsame, Aquavit und andere)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,05 0,03 0,01	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Heptachlor Aldrin	 0,1 0,1 ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,002 < 0,002

Mikrobiologische Kennwerte:								
Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	E. coli	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.10.7.1. Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, darunter Blütenstaub - als Tabletten, Kapseln, Pulver	1x10(4)	0,1	1,0	1,0	10	100	100	B.cereus 200 KBE/g, nicht mehr als
- als Tabletten, Kapseln, Pulver mit Zusatz von Mikroorganismen -	-	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Probiotische Mikroorganismen:

Probiotika								1x10(5) KBE/g, mindestens
- flüssige, aseptischer Abfüllung	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für die Gruppen von Konserven gemäß **Anlage 8** zu vorliegenden Sanitärvorschriften genügen							
- flüssige in Form von Sirups, Elixieren, Tinkturen, Balsamen und anderen	5x10(3)	1,0	-	-	10	50	50	B.cereus 200 KBE/g, nicht mehr als
- Mischungen getrockneter Heilkräuter (Tee)	5x10(5)	0,01	0,1	-	10	100	10(3)	
- Nahrungsergänzungsmittel-Tee (trockene für Kinder)	5x10(3)	0,1	1,0	1,0	25	50	50	B.cereus 200 KBE/g, nicht mehr als

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.10.8. Nahrungsergänzungsmittel auf Grundlage der Verarbeitung von Fleisch-Milch-Rohstoffen, darunter Subprodukt, Geflügel; Gliederfüßler, Lurche, Bienenprodukte (Gelee Royal, Propolis und andere) - trockene	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 1,5 1,0 0,2	
	Mykotoxine: Aflatoxin M1	0,0005	für Nahrungsergänzungsmittel auf Basis der Verarbeitung von Rohmilch
Nahrungsergänzungsmittel auf Grundlage von Fleischrohstoffen, darunter von Subprodukten, Geflügel;	Antibiotika**: Levomycetin (Chloramphenikol) Tetracyclin-Gruppe Bacitracin	 ~~0,01~~ 0,0003 0,01 0,02	 Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
- Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Rohmilch	Levomycetin (Chloramphenikol)	~~0,01~~	Gültig bis 01.01.2012
		0,0003	tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Tetracyclin-Gruppe Streptomycin Penicilline	0,01 0,2 0,004	
	Pestizide*:		

	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,1	
	DDT und seine Metaboliten	0,1	
	Heptachlor	ist unzulässig	< 0,002
	Aldrin	ist unzulässig	< 0,002
	Mikrobiologische Kennwerte:		
	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	1 x 10(4)	KBE/g, nicht mehr als
	EPEC (Coliforme Bakterien)	0,1	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
	E. coli	1,0	ebenso
	S. aureus	1,0	ebenso
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	10,0	ebenso
	Hefekeime und Schimmelpilze	200	KBE/g, nicht mehr als, für Bienenzuchtprodukte
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.1.1**, **1.1.2**, **1.1.9**, **1.1.10**	Nahrungsergänzungsmittel auf Grundlage von Fleischrohstoffen, darunter von Subprodukten, Geflügel (umgerechnet auf Fett);
		nach **Ziff. 1.2.1.**	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Rohmilch (umgerechnet auf Fett)
	Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg
1.10.9. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch, wirbellosen, krebsartigen Meerestieren, Mollusken und anderen Meeresprodukten, pflanzlichen Meeresorganismen (Algen und andere) - trockene	Toxische Elemente:		
	Blei	10,0	
	Arsen	12,0	
	Cadmium	2,0	
	Quecksilber	0,5	
	Pestizide*:		
	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,2	
	DDT und seine Metaboliten	2,0	
	Heptachlor	ist unzulässig	< 0,002
	Aldrin	ist unzulässig	< 0,002
	Radionuklide:		

	Caesium-137 Strontium-90	200 100	Bq/kg ebenso
	Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) E. coli S. aureus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Hefekeime und Schimmelpilze	 1x10(4) 0,1 1,0 1,0 10,0 200	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als * für Nahrungsergänzungsmittel pflanzlicher Meeresorganismen
	Dioxine*:	nach **Ziff. 1.3.1**	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fisch
		nach **Ziff. 1.3.6**	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Fischfett

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1.10.10. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von probiotischen Mikroorganismen	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,1 0,05 0,03 0,005	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Heptachlor Aldrin	 0,05 0,05 ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,002 < 0,002

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Produktmasse (g), in der unzulässig sind				Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
	EPEC (Coliforme	E. coli	S. aureus	Pathogene			

	Bakterien)			Bakterien, darunter Salmonellen			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.10.10.1. Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von probiotischen Mikroorganismen:							
- Nahrungsergänzungsmittel trockene, auf Basis von Reinkulturen von Mikroorganismen	2,0	-	2,0	10,0	10	10	Probiotika-Mikroorganismen mindestens 1x10(9) KBE/g
- Nahrungsergänzungsmittel trockene, auf Basis von Reinkulturen von Mikroorganismen mit Zusatz von Aminosäuren, Mikroelementen, Mono-, Di- und Oligosacchariden usw.	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	Probiotika-Mikroorganismen mindestens 1x10(8) KBE/g
- Nahrungsergänzungsmittel - flüssige, auf Basis von Reinkulturen von Mikroorganismen, konzentrierte	10,0	-	10,0	50,0	10*		Probiotika-Mikroorganismen mindestens 1x10(10) KBE/g *Hefekeime und Schimmelpilze summarisch
- Nahrungsergänzungsmittel - flüssige, auf Basis von Reinkulturen von Mikroorganismen, nicht konzentrierte	10,0	-	10,0	50,0	10*		Probiotika-Mikroorganismen mindestens 1x10(7) KBE/g *ebenso

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3	4
1.10.11.	Toxische Elemente:		

Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u.a.), Hefekeimen und deren Lysate	Blei Arsen Cadmium Quecksilber	2,0 1,0 1,0 0,1	
	Nitrate	1000	für Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Algen
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Heptachlor Aldrin	 0,1 0,1 ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,002 < 0,002
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 200 100	 Bq/kg ebenso
	Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) E. coli Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Hefekeime Schimmelpilze Lebende Zellen des Produzenten	 1x10(4) 0,1 1,0 10,0 10 100 50 100 für Hefekeime und deren Lysate in 1,0 g nicht zulässig	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als, für Hefekeime und deren Lysate ebenso, für Algen KBE/g, nicht mehr als, für Hefekeime und deren Lysate ebenso, für Algen

Anmerkung:

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen und jener Pestizide und Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12.**, **3.13.**, **3.15**);

- hier und im weiteren stellen Dioxine die Summe von Polychlorid-dibenso-p-Dioxinen (PCDD) und Polychlorid-dibensofuranen (PDDF) dar und sind ausgedrückt als Summe toxischer Äquivalente (TE) nach der WHO-Skala (WHO-TEFs):

Toxische Äquivalente
(nach der Skala der WHO)**

Congener	Wert TE
Polychlorierte Dibenzo-p-dioxine (PCDDs)	
2,3,7,8-Tetrachlor-dibenzo-dioxin	1
1,2,3,7,8-Pentachlor-dibenzo-dioxin	1
1,2,3,4,7,8-Hexachlor-dibenzo-dioxin	0,1
1,2,3,4,7,8-Hexachlor-dibenzo-dioxin	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlor-dibenzo-dioxin	0,1
1,2,3,4,6,7,8-Heptachlor-dibenzo-dioxin	0,01
Oktachlor-dibenzo-dioxin	0,0001
Polychlorierte Dibenzofurane (PCDF)	
2,3,7,8-Tetrachlor-Dibenzofuran	0,1
1,2,3,7,8-Pentachlor-Dibenzofuran	0,05
2,3,4,7,8-Pentachlor-Dibenzofuran	0,5
1,2,3,4,7,8-Hexachlor-Dibenzofuran	0,1
1,2,36,7,8-Hexachlor-Dibenzofuran,	0,1
1,2,3,7,8,9-Hexachlor-Dibenzofuran	0,1
2,3,4,6,7,8-Hexachlor-Dibenzofuran	0,1
1,2,3,4,6,7,8-heptachlor-Dibenzofuran	0,01
1,2,3,47,8,9-Heptachlor-Dibenzofuran	0,01
Oktachlor-Dibenzofuran	0,0001

** 1 ng TE bedeutet, das ist eine Mischung von polychlorierten Dibenzo-p-dioxinen und Dibenzofuranen (PCDZ /PCDF), die 1 ng 2,3,7,8-TCDD (Tetrachlo-dibenzo-dioxin) entspricht.

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen und jener Pestizide und Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12**

3.13.).** Beim Einsatz chemischer Verfahren zur Bestimmung von Grizin, Bacitracin und Antibiotika der Tetracyclin-Gruppe wird die Umrechnung ihres faktischen Gehalts in Eh./g nach der Aktivität des Standards durchgeführt.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 41 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 15. April 2003 werden in Anlage 2 der vorliegenden Verordnung Änderungen vorgenommen, die am 25. Juni 2003**in Kraft treten**.*

Siehe Text der Anlage in der vorherigen Fassung

Anlage 2
zu SanPiN 2.3.2.1078.01
eingeführt durch Verordnung des Obersten
staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation
vom 14. November 2001

2.2. Kriterien des Nährwerts von Frucht- und Gemüsesäften
Organische Säuren, Kohlenstoffe, 5-Hydroxymethylfurfural (HMF)und Na- und K-Kationen

Art des Safts	BRIX	Ascorbinsäure, mg/l	Zitronensäure, g/l	Apfelsäure, g/l	Oxymethylfurfurol (OMF), mg/l	Fruktose g/l	Glukose g/l	Glukose/Fruktose	Saccharose g/l	Sorbit g/l	Na, g/l	K, g/l
Apfelsinen-Saft	10,0	>=200	6,3-17,0	0,8-3,0	<=10	20 - 50	20 - 50	1	10 - 50	-	<=30	1300 - 2500
Grapefruit-Saft	9,5	>=200	8,0 - 20,0	0,2 - 12,0	<=10	20 - 50	20 - 50	0,9 - 1,02	5 - 40	-	<=30	900 - 2000
Apfelsaft	10,0	-	0,05 - 0,2	> 3,0	<=20	45 - 85	15 - 35	0,3 - 0,5	5 - 30	2,5 - 7,0	<=30	900 - 1500
Traubensaft *	13,5	-	0 - 0,5	2,5 - 7,0	<=20	6 0 - 110	6 0 - 110	1,0	keine	-	<=30	900 - 2000
Ananas-Saft	11,2	>=50	3,0 - 11,0	1,0 - 4,0	<=20	15 - 40	15 - 40	0,8 - 1,1	25 - 80	-	<=30	900 - 2000
Aprikosen-Saft	10,2 (11,2)	-	1,5 - 16,0	5 - 20	<=20	10 - 45	15 - 50	1,0 - 2,5	< 55	1,5 - 10	<=35	2000 - 4000
Tomaten-Saft	5,0	-	2,0 - 5,0	0,1 - 0,6	<=20	12 - 18	10 - 16	0, 8 -1,0	<1	-	<=100	1500 - 3500
Schwarze Johannisbeere (Püree)	11,6	>=750	26,0 - 42,0	1 - 4	<=20	30 - 65	23 - 50	0,6 - 0,9	0 - 5	-	<=30	2300 - 4100
Pflaumen-Saft	13,5	-	0,0 - 0,4	15,5 - 27,0	<=20	32 - 60	35 - 70	1,0 - 1,35	keine	10 - 35	<=30	1600 - 3500
Pfirsich-Saft	10,0	-	1,5 - 5,0	2,0 - 6,0	<=20	10 - 32	7,5 - 25	0, 8 -1,0	12 - 60	1 - 5	<=35	1400 - 3300
Erdbeer-Saft	7,0	-	5 - 11	0,6 - 5,0	<=20	18 - 40	15 - 35	0,75 - 1,0	< 10	< 0,25	</= 40	1300 - 2800
Birnen-Saft	11,9	-	< 4,0	0,8 - 5,0	<=20	50 - 90	10 - 35	< 0,4	0 - 15	-	<=30	1000 - 2000
Zitronen-Saft	8,0	>=150	45 - 63	1,0 - 7,5	<=20	3 - 12	3 - 11	0,9 - 1,3	< 7,0	-	<=30	1100 - 2000

* - Weinsäure 2,0 - 7,0 g/l

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 71 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 28. Juni 2010 werden Änderungen an der vorliegenden Anlage vorgenommen.*

Siehe Text der Anlage in der vorherigen Fassung

Anlage 3
SanPiN 2.3.2.1078-01,
eingeführt durch Verordnung des Obersten
staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation
Nr. 36 vom 14. November 2001

3. Hygieneanforderungen bezüglich Sicherheit und Nährwert von Lebensmitteln der Kinderernährung

Mit Änderungen und Ergänzungen vom:

15. April 2003, 16.Juli und 1. Oktober 2008, 28. Juni und 27. Dezember 2010, 1. Juni 2011

3.1. Lebensmittel für Kleinkinder

GARANT:

Siehe auch **Sanitär-epidemiologische Vorschriften und Richtwerte** SanPiN 2.3.2.1940-05 „Organisation der Ernährung für Kinder“, eingeführt durch den Obersten Sanitärarzt am 17. Januar 2005.

3.1.1. Produkte auf Milchbasis

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.1.1.1 der vorliegenden Anlage vorgenommen.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.1.1.1. Adaptierte Milchmischungen (trockene, flüssige, gepresste und Sauermilchmischungen)

1) Nährwert (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkung
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Für Kinder im Alter von 0 bis 5 Monaten				
Eiweiß*(1)	g/l	12 - 17	+	
Proteine der Milch-Trinkmolke	% der	50	+	

	Protein-Gesamtmenge, mindestens			
Taurin	mg/l	40 - 60	+	
Fett*(2)	g/l	30 - 40	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren	14 - 20	+	
Linolsäure	mg/l	4000 - 8000	-	
Verhältnis α-Tocopherol (E 307)/mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren	-	1 - 2	-	
Kohlehydrate*(3)	g/l	65 - 80	+	
Laktose	% der Kohlehydrate-Gesamtmenge, mindestens	65	+	
Brennwert	kcal/l	640 - 700	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	330 - 700	+	
Phosphor	mg/l	150 - 400	+	
Verhältnis Kalzium/Phosphor	-	1,2 - 2,0	-	
Kalium	mg/l	400 - 800	+	
Natrium	mg/l	150 - 300	+	
Verhältnis Kalium/Natrium	-	2,5 - 3	-	
Magnesium	mg/l	30 - 90	+	
Kupfer	mkg/l	300 - 600	+	
Mangan	mkg/l	10 - 300	+	
Eisen	mg/l	3 - 9	+	
Zink	mg/l	3 - 10	+	
Chloride	mg/l	300 - 800	-	
Jod	mkg/l	50 - 150	+	
Selen	mkg/l	10 - 40	+	
Asche	g/l	2,5 - 4,0	+	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent/l	400 - 1000	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mg/l	4 - 12	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	7,5 - 12,5	+	
Vitamin K	mkg/l	25 - 60	+	
Thiamin (Vitamin B1)	mg/l	0,4 - 2,1	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+	
Pantothensäure (Vitamin B3)	mg/l	2,7 - 14,0	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	mg/l	0,3 - 1,0	+	
Niacin (Vitamin PP)	mg/l	2,0 - 10,0	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	mkg/l	60 - 350	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	mkg/l	1 - 3	+	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg/l	55 - 150	+	
Inosit (Cyclohexanhexol)	mg/l	20 - 280	+	

Cholin	mg/l	50 - 350	+	
Biotin (Vitamin H)	mkg/l	10 - 40	+	
L-Carnitin	mg/l	10 - 20	+	
Nuklide (Summe von Cytidinmonophosphat, Uridinmonophosphat, Adenosinmonophosphat, Guanosinmonophosphat und Inosin-5-monophosphat)	mg/l, nicht mehr als	35	+	
Azidophile (säureliebende) Mikroorganismen*(4)	KBE/cm³, mindestens	1 x 10(7)	+	in Sauermilchprodukten, (bei Herstellung mit ihrem Einsatz)
Bifidobakterien*(4)	ebenso	1 x 10(6)	+	ebenso
Milchsäurebakterien*(4)	ebenso	1 x 10(7)	+	ebenso
Osmolalität	mosmol/l	290 - 320	+	
Säurehaltigkeit	Grad Thörner (°Th), nicht mehr als	90	-	für flüssige Sauermilchprodukte
Für Kinder im Alter von 5 bis 12 Monaten				
Eiweiß*(1)	g/l	12 - 21	+	
Proteine der Milch-Trinkmolke	% der Protein-Gesamtmenge, mindestens	mindestens 35	+	
Fett*(2)	g/l	25 - 40	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren	14 - 20	+	
Linolsäure	mg/l	4000 - 8000	-	
Kohlehydrate*(3)	g/l	70 - 90	+	
Laktose	% der Kohlehydrate-Gesamtmenge, mindestens	65	+	
Brennwert	kcal/l	640 - 750	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	400 - 900	+	
Phosphor	mg/l	200 - 600	+	
Verhältnis Kalzium/Phosphor	-	1,2 - 2,0	-	
Kalium	mg/l	500 - 900	+	
Natrium	ebenso	150 - 300	+	
Verhältnis Kalium/Natrium	-	2 - 3	-	
Magnesium	mg/l	50 - 100	+	
Kupfer	mkg/l	400 - 1000	+	

Mangan	mkg/l	10 - 300	+	
Eisen	mg/l	7 - 14	+	
Zink	mg/l	4 - 10	+	
Chloride	mg/l	300 - 800	-	
Jod	mkg/l	50 - 350	+	
Selen	mkg/l	10 - 40	+	
Asche	g/l	2,5 - 6,0	+	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent/l	400 - 800	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mg/l	4 - 12	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	8 - 21	+	
Vitamin K	mkg/l	25 - 170	+	
Thiamin (Vitamin B1)	mg/l	0,4 - 2,1	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+	
Pantothensäure (Vitamin B3)	mg/l	3,0 - 14,0	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	mg/l	0,4 - 1,2	+	
Niacin (Vitamin PP)	mg/l	3,0-10,0	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	mkg/l	60 - 350	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	mkg/l	1,5 - 3,0	+	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg/l	55 - 150	+	
Cholin	mg/l	50 - 350	+	
Biotin (Vitamin H)	mkg/l	10 - 40	+	
Inosit (Cyclohexanhexol)	mg/l	20 - 280	+	
L-Carnitin	mg/l	5 - 20	-	
Nuklide (Summe von Cytidinmonophosphat, Uridinmonophosphat, Adenosinmonophosphat, Guanosinmonophosphat und Inosin-5-monophosphat)	mg/l, nicht mehr als	35	+	
Azidophile (säureliebende) Mikroorganismen***(4)**	KBE/cm³, mindestens	1 x 10*(7)	+	in Sauermilchprodukten, (bei Herstellung mit ihrem Einsatz)
Bifidobakterien***(4)**	ebenso	1 x 10(6)	+	ebenso
Milchsäurebakterien***(4)**	ebenso	1 x 10(7)	+	ebenso
Osmolalität	mosmol/l	290 - 320	+	
Säurehaltigkeit	Grad Thörner (°Th), nicht mehr als	90	-	für flüssige Sauermilchprodukte
Für Kinder im Alter von 0 bis 12 Monaten				
Eiweiß***(1)**	g/l	12 - 21	+	
Proteine der Milch-Trinkmolke	% der Protein-Gesamtm	50	+	

	enge, mindestens			
Taurin	mg/l	40 - 60	+	
Fett*(2)	g/l	30 - 40	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren	14 - 20	+	
Linolsäure	mg/l	4000 - 8000	-	
Verhältnis α-Tocopherol (E 307)/mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren	-	1 - 2	-	
Kohlehydrate*(3)	g/l	65 - 80	+	
Laktose	% der Kohlehydrate-Gesamtmenge, mindestens	65	+	
Brennwert	kcal/l	640 - 720	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	400 - 900	+	
Phosphor	mg/l	200 - 600	+	
Verhältnis Kalzium/Phosphor	-	1,2 - 2,0	-	
Kalium	mg/l	400 - 800	+	
Natrium	mg/l	150 - 300	+	
Verhältnis Kalium/Natrium	-	2,5 - 3	-	
Magnesium	mg/l	40 - 100	+	
Kupfer	mkg/l	300 - 1000	+	
Mangan	mkg/l	10 - 300	+	
Eisen	mg/l	6 - 10	+	
Zink	mg/l	3 - 10	+	
Chloride	mg/l	300 - 800	-	
Jod	mkg/l	50 - 350	+	
Selen	mkg/l	10 - 40	+	
Asche	g/l	2,5 - 6,0	+	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent/l	500 - 800	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mg/l	4 - 12	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	8 - 21	+	
Vitamin K	mkg/l	25 - 170	+	
Thiamin (Vitamin B1)	mg/l	0,4 - 2,1	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+	
Pantothensäure (Vitamin B3)	mg/l	2,7 - 14,0	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	mg/l	0,3 - 1,2	+	
Niacin (Vitamin PP)	mg/l	3,0 - 10,0	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	mkg/l	60 - 350	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	mkg/l	1,5 - 3,0	+	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg/l	55 - 150	+	
Inosit (Cyclohexanhexol)	mg/l	20 - 280	+	
Cholin	mg/l	50 - 350	+	

Biotin (Vitamin H)	mkg/l	10 - 40	+	
L-Carnitin	mg/l	5 - 20	+	
Nuklide (Summe von Cytidinmonophosphat, Uridinmonophosphat, Adenosinmonophosphat, Guanosinmonophosphat und Inosin-5-monophosphat)	mg/l, nicht mehr als	35	+	
Azidophile (säureliebende) Mikroorganismen*(4)	KBE/cm³, mindestens	1 x 10(7)	+	in Sauermilchprodukten, (bei Herstellung mit ihrem Einsatz)
Bifidobakterien*(4)	ebenso	1 x 10(6)	+	ebenso
Milchsäurebakterien*(4)	ebenso	1 x 10(7)	+	ebenso
Osmolalität	mosmol/l	290 - 320	+	
Säurehaltigkeit	Grad Thörner (°Th), nicht mehr als	90	-	für flüssige Sauermilchprodukte

Anmerkung:

*(1) - unter der Bedingung der Gewährleistung einer maximalen Annäherung der Zusammensetzung der Proteine an die Zusammensetzung der Proteine von Muttermilch;

*(2) - verboten ist der Einsatz von Sesamöl und Baumwollöl;

der Gehalt an Trans-Isomeren darf 3 % des Gehalts der gesamten Fette nicht übersteigen;

der Gehalt an Myristinsäure und Laurinsäure darf in der Summe 20 % des Gesamtfettgehalts nicht übersteigen;

das Verhältnis von Linolsäure zu α-Linolensäure muss zwischen 5 und 15 liegen;

bei der Anreicherung der Mischungen mit langkettigen Fettsäuren, darf deren Gehalt 1 % des Gesamtfetts für w3 LC-PUFA (langkettige mehrfach ungesättigte Fettsäuren) und 2% für w6 LC-PUFA(langkettige mehrfach ungesättigte Fettsäuren) nicht übersteigen;

der Gehalt an Eicosapentaensäure darf nicht höher sein als der Gehalt an Docosahexaensäure;

*(3) - anstelle von Lactose können Maltodextrin und Maltose verwendet werden; der Gehalt an Saccharose und (oder) Fruktose oder deren Summe darf nicht höher als 20 % des Gesamtgehalts an Kohlehydraten sein; der Kohlehydratbestandteil kann Präbiotika beinhalten - Galacooligosaccharide und Fructooligosaccharide (in der Summe nicht mehr als 0,8 % der Produktmasse) und Lactulose;

*(4) - für alle trockenen und flüssigen Sauermilchmischungen.

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Toxische Elemente: Blei	0,02	
Arsen	0,05	

Cadmium Quecksilber	0,02 0,005	
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Penicilline	0,004	
Streptomycin	0,2	
Mykotoxine: Aflatoxin M1	 ist unzulässig	 < 0,00002
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/l ebenso
Mikrobiologische Kennwerte		
trockene Instant-Milchmischungen (Süß-, Sauermilchmischungen)		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	2x10(3) 3x10(3)	KBE/g, nicht mehr als, für Mischungen, die bei 37 - 50 °C zuzubereiten sind werden nicht normiert für Sauermilchmischungen KBE/g, nicht mehr als, für Mischungen, die bei 70 - 85 °C zuzubereiten sind werden nicht normiert für Sauermilchmischungen
EPEC (Coliforme Bakterien) E. coli S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes Schimmelpilze Hefe Azidophile (säureliebende) Mikroorganismen	1,0 10 10 100 100 50 10 1x10(7)	Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso KBE/g, mindestens in Sauermilchprodukten, (bei Herstellung mit ihrem Einsatz)
Bifidobakterien Milchsäurebakterien	1x10(6) 1x10(7)	ebenso KBE/g, mindestens, in Sauermilchmischungen
Flüssige Milchmischungen süße, entkeimte		
Hergestellt unter Industriebedingungen mit UV-Behandlung und aseptischer Abfüllung	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für sterilisierte Milch gemäß Anlage 10 genügen	
Flüssigmischungen aus Sauerrahm		
EPEC (Coliforme Bakterien)	3	Volumen (cm³), in dem sie unzulässig sind

E.coli	10	ebenso
S. aureus	10	ebenso
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	50	ebenso
Azidophile (säureliebende) Mikroorganismen	1x10(7)	KBE/cm³, mindestens, (bei Herstellung mit ihrem Einsatz)
Bifidobakterien	1x10(6)	ebenso
Milchsäurebakterien	1x10(7)	KBE/cm³, mindestens, in Sauermilchmischungen
Schimmelpilze	10	KBE/cm³, nicht mehr als
Hefe	10	ebenso
Dioxine	sind unzulässig	
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.1.1.2. Teilweise adaptierte Milchmischungen, darunter nachfolgende Mischungen (trockene, flüssige, süße und Sauermilchmischungen)

1) Nährwert (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein	g/l	18 - 22	+	
Proteine der Milch-Trinkmolke	% der Protein-Gesamtmenge	20 - 50	-	
Casein	ebenso	50-80	-	
Fett	g/l	25 - 38	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren, mindestens	14	+	
ebenso	mg/l, mindestens	5x10(3) - 6x10(3)	-	
Kohlehydrate	g/l	70 - 90	+	
Brennwert	kcal/l	640 - 800	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	600 - 900	+	
Phosphor	ebenso	300 - 500	+	
Kalium	mg/l	600 - 900	+	
Natrium	ebenso	250 - 350	+	
Magnesium	mg/l	50 - 100	+	
Kupfer	mkg/l	400 - 1000	+	
Mangan	ebenso	30 - 80	+	
Eisen	mg/l	5 - 14	+	
Zink	ebenso	4 - 10	+	
Asche	g/l	4 - 5	+	

Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent/l	600 - 800	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mg/l	5 - 12	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	10 - 12	+	
Thiamin (Vitamin B1)	ebenso	400-800	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	600-1000	+	
Pantothensäure (Vitamin B3)	ebenso	2500-3500	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	ebenso	500-700	+	
Niacin (Vitamin PP)	ebenso	4000-8000	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	ebenso	50-150	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	ebenso	1,5 - 3,0	+	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg/l	50 - 100	+	
Osmolalität	mosmol/kg	320 - 360	+	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Toxische Elemente:, Antibiotika, Mykotoxine, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff.3.1.1.1**.	
Mikrobiologische Kennwerte:		
Instant-Mischungen		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	2x10(3)	KBE/g, nicht mehr als, für Mischungen, die bei 37 - 50 °C zuzubereiten sind
	3x10(3)	KBE/g, nicht mehr als, für Mischungen, die bei 70 - 85 °C zuzubereiten sind
EPEC (Coliforme Bakterien)	1,0	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
E. coli	10	ebenso
S. aureus	10	ebenso
B. cereus	100	KBE/g, nicht mehr als
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes	100	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
Schimmelpilze	50	KBE/g, nicht mehr als
Hefe	10	ebenso

Mischungen, die eine Wärmebehandlung erfordern		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	2,5x10(4)	KBE/g, nicht mehr als
EPEC (Coliforme Bakterien)	1,0	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
S. aureus	1,0	ebenso
B. cereus	200	KBE/g, nicht mehr als
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes	50	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
Schimmelpilze	100	KBE/g, nicht mehr als
Hefe	50	ebenso
Dioxine	sind unzulässig	
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.1.1.3. Milch sterilisierte (darunter mit Vitaminen angereicherte)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein	g	2,8 - 3,2	+	
Fett	ebenso g, mindestens	3,2-3,5 2,0	+	für prophylaktische Ernährung
Brennwert	kcal	55-65	+	
Asche	g	0,6-0,8	-	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg	115-140	+	
Phosphor	ebenso	90 - 120	+	
Kalium	ebenso	140 - 180	-	
Natrium	mg, nicht mehr als	60	-	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent	100-200	-	für mit Vitaminen angereicherte Produkte
Beta-Carotin	ebenso	0,05-0,1		ebenso
Thiamin (Vitamin B1)	ebenso	0,1 - 0,2	-	ebenso
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	0,1 - 0,2	-	ebenso
Ascorbinsäure (Vitamin C)	ebenso	2 - 8	+	ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in	Anmerkungen

	mg/kg, nicht mehr als	
Kennwerte des Verderbs durch Versauern, toxische Elemente:, Antibiotika, Mykotoxine, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 3.1.1.1.**	
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für sterilisierte Milch gemäß **Anlage 8** zu vorliegenden Sanitärvorschriften genügen	
Dioxine	sind unzulässig	
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.1.1.4. Flüssige Sauermilchprodukte (darunter mit Frucht- und Gemüsefüllstoffen)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein	g	2,0 - 3,2	+	
	g, nicht mehr als	4,0	+	für prophylaktische Ernährung
Fett	g	2,5 - 7,0	+	
		1,5		
	g, mindestens		+	für prophylaktische Ernährung
Kohlehydrate	ebenso	4 - 12	-	
Brennwert	kcal	40 - 125	+	
Asche	g	0,5 - 0,8	-	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg	60 - 140	+	
Phosphor	ebenso	30 - 120	-	
Kalium	ebenso	140 - 180	-	
Natrium	mg, nicht mehr als	60	-	
Vitamine: Thiamin (Vitamin B1)	ebenso	0,05-0,1	+	für mit Vitaminen angereicherte Produkte
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	0,1 - 0,2	+	ebenso
Ascorbinsäure (Vitamin C)	ebenso	2 - 8	+	ebenso
Säurehaltigkeit	°T, nicht mehr als	100	-	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente, Antibiotika, Mykotoxine, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 3.1.1.1**.	
Mikrobiologische Kennwerte:		
EPEC (Coliforme Bakterien)	3,0	Volumen (cm^3), in dem sie unzulässig sind
E.coli	10,0	ebenso, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden
S. aureus	10,0	Volumen (cm^3), in dem sie unzulässig sind
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	50	ebenso
Hefe	10	KBE/cm^3, nicht mehr als, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden
	10(4)	für Kefir
Schimmelpilze	10	KBE/cm^3, nicht mehr als, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden
Milchsäurebakterien	1x10(7)	KBE/cm^3, mindestens
Bifidobakterien	1x10(6)	KBE/cm^3, mindestens; bei Herstellung mit ihrem Einsatz
Azidophile (säureliebende) Mikroorganismen	1x10(7)	ebenso
Mikroskopisches Präparat	Mikroflora, typisch für die Säuerung einer gegebenen Produktart Fehlen an Zellen fremder Mikroflora	
Dioxine	sind unzulässig	
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.1.1.5. Quark und Quarkerzeugnisse (darunter mit Frucht- oder Gemüsefüllstoffen)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein	g	7 - 17	+	
Fett	ebenso	3,5 - 15	+	
Kohlehydrate	g, nicht mehr als	12	-	
Brennwert	kcal	105 - 250	+	
Asche	g	3 - 4	-	
Mineralstoffe				

Kalzium Natrium	mg mg, nicht mehr als	150 - 200 50	+ +	
Säurehaltigkeit	°T, nicht mehr als	150	+	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidzahl	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett, für Produkte mit einem Fettanteil von mehr als 5 g /100 g und Produkte, die mit Pflanzenölen angereichert wurden
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,06 0,15 0,06 0,015	
Antibiotika, Mykotoxine und Radionuklide	nach **Ziff. 3.1.1.1**.	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,55 0,33	
Mikrobiologische Kennwerte:		
EPEC (Coliforme Bakterien)	0,3	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
E.coli S. aureus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	1,0 1,0 50 10 10	ebenso, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden Produktmasse (g), in der unzulässig sind Ebenso ebenso, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden Ebenso
Mikroskopisches Präparat	Mikroflora, typisch für die Säuerung einer gegebenen Produktart Fehlen an Zellen fremder Mikroflora	
Dioxine	sind unzulässig	

3.1.1.6. Trockenmilch für Kindernahrung

1) Nährwert (in 100 g des gebrauchsfertigen Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Protein Fett Brennwert	g ebenso kcal	2,8 - 3,2 3,2-3,5 56 - 65	+ + +	
Mineralstoffe Kalzium Phosphor Kalium Natrium	 mg ebenso ebenso mg, nicht mehr als	 115-140 90 - 120 140 - 180 60	 - - - -	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des Verderbs durch Versauern, toxische Elemente:, Antibiotika, Mykotoxine, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 3.1.1.1**	
Mikrobiologische Kennwerte: - für Instant-Milch - für Milch, welche ein Sieden nach der Zubereitung erfordert	nach **Ziff. 3.1.1.2**	
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, und L. monocytogenes Schimmelpilze Hefe	2,5x10(4) 1,0 1,0 25 100 50	KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als ebenso
Dioxine	sind unzulässig	
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.1.1.7. trockene und flüssige Milchgetränke (für Kinder im Alter von 6 Monaten bis zu 3 Jahren)

1) Nährwert (in 100 g des gebrauchsfertigen Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein Fett Kohlehydrate Brennwert	g ebenso ebenso kcal	2,0 - 5,0 1,0 - 4,0 7,0 - 12,0 45 - 105	+ + +	
Mineralstoffe Kalzium Phosphor Kalium Eisen	 mg ebenso ebenso ebenso	 105 - 240 65 - 180 105 - 180 1 - 2	 + + - -	 für angereicherte Produkte
Vitamine: Retinol (A) Tocopherol (Vitamin E) Ascorbinsäure (Vitamin C) Thiamin (Vitamin B1) Riboflavin (Vitamin B2)	 mkg-Äquivalent mg ebenso ebenso ebenso	 80 - 120 0,7 - 1,2 5 - 15 0,2 - 0,5 0,2 - 0,5	 + + + + +	 für mit Vitaminen angereicherte Produkte ebenso ebenso ebenso ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des Verderbs durch Versauern, toxische Elemente:, Antibiotika, Mykotoxine, Pestizide und Radionuklide	nach **Ziff. 3.1.1.1**	für trockene Getränke - umgerechnet auf wiederhergestelltes Produkt
Mikrobiologische Kennwerte:		
- Flüssige Getränke		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien)	1,5x10(4) 0,1	KBE/cm³, nicht mehr als Volumen (cm³), in dem sie unzulässig sind
E. coli S. aureus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes Hefe	1,0 1,0 50 50	ebenso, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden Volumen (cm³), in dem sie unzulässig sind ebenso KBE/cm³, nicht mehr als für

		Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden
Schimmelpilze	50	ebenso
trockene Getränke, die thermische Bearbeitung des Produkts erfordern		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	2,5x10(4)	KBE/g, nicht mehr als
EPEC (Coliforme Bakterien)	1,0	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
S. aureus	1,0	ebenso
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	25	ebenso
Schimmelpilze	100	KBE/g, nicht mehr als
Hefe	50	ebenso
Trockene Instant-Mischungen	nach **Ziff. 3.1.1.2.**	Instant-Mischungen
Dioxine	sind unzulässig	
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.1.2. Futterzugabeprodukte auf Getreidebasis

3.1.2.1. Mehl und Graupen, die Kochen erfordern

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Feuchtigkeit	g, nicht mehr als	9	-	
Protein	g	7 - 14	+	
Fett	ebenso	0,5 - 7,0	+	
Kohlehydrate	ebenso	70 - 85	+	
Brennwert	kcal	310 - 460	+	
Asche	g	0,5 - 2,5	-	
Mineralstoffe				
Natrium	mg, nicht mehr als	25	-	
Eisen	mg	1 - 8	-	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente:		
Blei	0,3	

Arsen Cadmium Quecksilber	0,2 0,06 0,02	
Mykotoxine: Aflatoxin B1 Desoxynivalenol Zearalenon T-2-Toxin	 ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,00015 x 0,05 für Weizen-, Gerstenmehl < 0,005 für Mais-, Gersten-, Weizenmehl < 0,05
Ochratoxin A	ist unzulässig	< 0,0005 für alle Sorten
Fumonisin B_1 und B_2	0,2	für Maismehl
Pestizide: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Hexachlorbenzol quecksilberorganische Pestizide 2,4-D-Säure, ihre Salze und Ester	 0,01 0,01 0,01 sind unzulässig sind unzulässig	
Benz(o)pyren;	ist unzulässig	< 0,2 mkg/kg
Radionuklide (im gebrauchsfertigen Produkt): Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/kg ebenso
Schädliche Beimischungen: Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Brotvorräte (Insekten, Käfer) Metallische Beimischungen	 ist unzulässig 3x10(4)	 %; Größe einzelner Teilchen darf 0,3 mm in der größten linearen Ausdehnung nicht überschreiten
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	 5x10(4) 0,1 25 200 100	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso KBE/g, nicht mehr als ebenso

3.1.2.2. Trockenbreie ohne Milch schnelllöslich (Instant-Zubereitung)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5

Feuchtigkeit	g	4 - 6	-	
Protein	g, mindestens	4,0	+	
Fett	g, nicht mehr als	12,0	+	
Kohlehydrate	ebenso	70 - 85	+	
Brennwert	kcal	315 - 480	+	
Asche	g	0,5 - 3,5	-	
Mineralstoffe				
Natrium	mg, nicht mehr als	30	+	
Kalzium	mg	300 - 600	+	für angereicherte Produkte
Eisen	ebenso	5 - 12	+	ebenso
Jod	mkg	40 - 80	+	für angereicherte Produkte
Vitamine:				
Thiamin (Vitamin B1)	mg	0,2 - 0,6	+	für mit Vitaminen angereicherte Produkte
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	0,3 - 0,8	+	ebenso
Niacin (Vitamin PP)	ebenso	3 - 8	+	ebenso
Ascorbinsäure (Vitamin C)	ebenso	30 - 100	+	ebenso
Retinol (A)	mkg-Äquivalent	300 - 500	+	ebenso
Tocopherol (Vitamin E)	mg	5 - 10	+	ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente, Mykotoxine, Pestizide, Benz(o)pyren, Radionuklide und Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Brotvorräte (Insekten, Käfer) und metallische Beimischungen	nach **Ziff. 3.1.2.1.**	
Mikrobiologische Kennwerte:		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	1x10(4)	KBE/g, nicht mehr als
EPEC (Coliforme Bakterien)	1,0	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	50	ebenso
B. cereus	200	KBE/g, nicht mehr als
Schimmelpilze	100	ebenso
Hefe	50	ebenso

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni*

2011 werden Änderungen an Ziff. 3.1.2.3 der vorliegenden Anlage vorgenommen.

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.1.2.3. Milchbreie, trockene, die Kochen erfordern

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Feuchtigkeit	g, nicht mehr als	8	+	
Protein	g	12 - 20	+	
Fett	ebenso	10 - 18	+	
Kohlehydrate	ebenso	60 - 70	+	
Brennwert	kcal	380 - 520	+	
Asche	g	2,5 - 3,5	-	
Mineralstoffe				
Natrium	mg, nicht mehr als	500	+	
Kalzium	mg	400 - 600	+	für angereicherte Produkte
Eisen	ebenso	6 - 10	+	ebenso
Vitamine:				
Thiamin (Vitamin B1)	mg	0,2 - 0,6	+	für mit Vitaminen angereicherte Produkte
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	0,4 - 0,8	+	ebenso
Niacin (Vitamin PP)	ebenso	4 - 8	+	ebenso
Retinol (A)	mkg-Äquivalent	300 - 500	+	ebenso
Tocopherol (Vitamin E)	mg	5 - 10	+	ebenso
Ascorbinsäure (Vitamin C)	ebenso	30 - 100	+	ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwert	Zulässige Konzentrationen mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,3	
Arsen	0,2	
Cadmium	0,06	
Quecksilber	0,03	
Antibiotika*:		
Levomycetin	~~0,01~~	Gültig bis 01.01.2012
	0,0003	Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Penicilline	0,004	

Streptomycin	0,2	
Mykotoxine :		
Aflatoxin B1	3ind unzulässig	< 0,00015
Aflatoxin ml	3ind unzulässig	< 0,00002
Desoxinivalenol	3ind unzulässig	< 0,05 für Weizen-, Gerstenbrei
Zearalenon	3ind unzulässig	< 0,005 für Mais-, Weizen-, Gersten-Brei
T-2-Toxin	3ind unzulässig	0,05
Pestizide**:		
Hexachlorcyclohexan (Alpha-, Beta-, Gamma-Isomere)	0,01	
DDT und seine Metaboliten	0,01	
Bens (o) pyren	3ind unzulässig	< 0,2 mkg/kg
Radionuklide (in Umrechnung auf gebrauchsfertiges Produkt):		
Caesium-137	40	Bq/1
Strontium-90	25	ebenso
Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Brotvorräte(Insekten, Käfer) und metallische Beimischungen:	nach Ziff. 3.1.2.1	
Dioxine		
Melamin	3ind unzulässig	< 1 mg/kg

3.1.2.4. Trockenbreie ohne Milch schnelllöslich (Instant-Zubereitung)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein	g	12 - 20	+	
	g, mindestens	7	+	in Breien, die Zubereitung mit Vollmilch oder teilweise verdünnter Kuhmilch erfordern
Fett	g	10 - 18	+	
	g, mindestens	5,0		in Vollmilch-Breien, deren Masseanteil kleiner 25 % ist - unter der Bedingung der Zugabe von Butter oder Pflanzenöl in den zubereiteten Brei
	ebenso	0,5		in Breien mit entfetteter Milch unter der Bedingung der Zugabe von Butter oder Pflanzenöl in den zubereiteten Brei

Kohlehydrate Brennwert	ebenso kcal	60 - 70 380 - 520	+ +	
Mineralstoffe	nach **Ziff. 3.1.2.3.**			
Vitamine:	ebenso			

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente, Mykotoxine, Antibiotika, Pestizide, Bens(o)pyren	nach **Ziff. 3.1.2.3.**	
Radionuklide und Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Brotvorräte (Insekten, Käfer) und metallische Beimischungen	nach **Ziff. 3.1.2.1.**	
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes Schimmelpilze Hefe	 1x10(4) 1,0 1,0 2x10(2) 50 100 50	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso KBE/g, nicht mehr als ebenso KBE/g, nicht mehr als ebenso
Dioxine		
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.1.2.5. Kekse, löslich

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein Fett Kohlehydrate Brennwert	g ebenso ebenso kcal	5 - 11 6 - 12 65 - 80 330 - 440	+ + + +	
Mineralstoffe Natrium Kalzium Eisen	 mg ebenso ebenso	 300 - 500 300 - 600 10 - 18	 + + +	 für angereicherte Produkte ebenso

Vitamine: Thiamin (Vitamin B1) Riboflavin (Vitamin B2)	 mg ebenso	 0,3 - 0,6 0,3 - 0,8	 + +	 für mit Vitaminen angereicherte Produkte ebenso
Niacin (Vitamin PP) Ascorbinsäure (Vitamin C)	ebenso ebenso	4 - 9 20 - 50	+ +	ebenso ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente, Mykotoxine, Pestizide, Bens(o)pyren	nach **Ziff. 3.1.2.3.**	
Radionuklide	nach **Ziff. 3.1.2.1.**	
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	 1x10(4) 1,0 50 100 50	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso KBE/g, nicht mehr als ebenso
Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Brotvorräte (Insekten, Käfer) und metallische Beimischungen	nach **Ziff. 3.1.2.1**	

3.1.3. Produkte auf Frucht-Gemüse-Basis, Frucht-Gemüse-Konserven (Frucht-, Gemüse- und Frucht-Gemüse-Säfte, Nektare und Getränke; Nachwein (Mors), Püree; Frucht-Milch- und Frucht-Getreide-Püree)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkung
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Masseanteil löslicher trockener Stoffe	%	4 - 16	-	für Saftproduktion aus Früchten, Früchten mit Zugabe von Gemüse, aus Gemüse, Gemüse mit Zugabe von Früchten
	%	4 - 10	-	für Saftproduktion aus Gemüse und mit Zugabe von Früchten
	%	4 - 11	-	für Saftproduktion aus Möhren und Kürbis

Masseanteil trockener Stoffe	%	4 - 25	-	für Püree
Masseanteil zu titrierender Säuren	%, nicht mehr als	1,2	-	für die Saftproduktion aus Zitrusfrüchten (umgerechnet auf wasserfreie Zitronensäure)
	ebenso	0,8	-	für Saftproduktion aus anderen Früchten und (oder) Gemüse (umgerechnet auf Apfelsäure)
Kohlehydrate, darunter von zugegebenem Zucker	g	3 - 25	+	für Säfte ist die Zugabe von Zucker unzulässig
	g, nicht mehr als	10	-	für Nektare und saftenthaltende Getränke
	g, nicht mehr als	12	-	für Nachwein (Mors)
Kochsalz	%, nicht mehr als	0,4	-	mit Ausnahme von Tomatensaft
	%, nicht mehr als	0,6	-	für Tomatensaft
Masseanteil von Äthylalkohol	%, nicht mehr als	0,2	-	für Fruchtsäfte und Püree
Eisen	mg, nicht mehr als	3,0	+	für angereicherte Produkte
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg, nicht mehr als	75,0	+	für angereicherte Produkte
	mg, mindestens	25,0		gegen Ende der Haltbarkeitsdauer

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente:		
Blei	0,3	
Arsen	0,1	
Cadmium	0,02	
Quecksilber	0,01	
Mykotoxine:		
Patulin	ist unzulässig	< 0,02, für Äpfel, Tomaten, Sanddorn enthaltende
Deoxynivalenol	ist unzulässig	< 0,05, für Frucht-Getreide-Püree, die Weizen-, Gerstenmehl enthalten
Zearalenon	ist unzulässig	< 0,005, für Frucht-Getreide-Püree, die Weizen-, Mais-, Gerstenmehl enthalten
Aflatoxin M1	ist unzulässig	< 0,00002, für Frucht-Milch-Püree
Aflatoxin B1	ist unzulässig	< 0,00015, für Frucht-Getreide-Püree
Ochratoxin A	ist unzulässig	< 0,0005, die Getreide-, Roggen-, Gersten-, Hafer-, Reismehl enthalten

Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,01 0,005	
Nitrate:	50 200	auf Fruchtbasis (mit Ausnahme solcher, die Bananen und Erdbeeren enthalten) auf Gemüse- und Frucht-Gemüse-Basis, sowie für solche, die Bananen enthalten
5-Oxymethylfurfurol	20,0	für Saftproduktion
5-Oxymethylfurfurol	nach **Ziff. 2.2.**	für Fruchtsäfte und Nektare
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/kg ebenso
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für die entsprechenden Gruppen von Konserven gemäß **Anlage 8** genügen	

3.1.4. Produkte für Zufütterung auf Fleischbasis

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.1.4.1 der vorliegenden Anlage vorgenommen.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.1.4.1. Konserven aus Fleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch, Hammelfleisch, Geflügel und andere), darunter mit Zugabe von Subprodukten

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Masseanteil trockener Stoffe	g, mindestens	20	-	
	ebenso	17	-	Konserven aus Geflügelfleisch
Protein	g	8,5 - 15	+	
	g, mindestens	7	+	Konserven aus Geflügelfleisch
Fett	ebenso	3 - 12	+	
Brennwert	kcal	80-180	+	
Kochsalz	g, nicht mehr als	0,4	+	
Eisen	mg	1 - 5	+	in Konserven, die mit Eisen angereichert wurden
Vitamine:		nach **Ziff. 3.1.4.3.**		
Stärke	g, nicht mehr	3	-	als Abbindemittel

Reise- und Weizenmehl	als g, nicht mehr als	5	-	ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn	 0,2 0,1 0,03 0,02 100	 für Konserven in einer Sammelblechverpackung
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Bacitracin	0,02	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Nitrite:	ist unzulässig	< 0,5
Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	ist unzulässig	< 0,001
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/kg ebenso
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen	
Dioxine	sind unzulässig	

3.1.4.2. Pasteurisierte Würste auf Fleischbasis (ab 1,5 Lebensjahre und älter)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	

Protein	g, mindestens	12	+	
Fett	g	16-20	+	
Kochsalz	g, nicht mehr als	1,5	+	
Brennwert	kcal	180-240	+	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente, Antibiotika, Pestizide, Nitrite, Nitrosamine	nach **Ziff. 3.1.4.1**	
Radionuklide:	nach Ziff. 3.1.4.1	
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Sulfitreduzierende Clostridien B. cereus	 2x10(2) 1,0 50 0,1 1,0	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso ebenso
Dioxine	sind unzulässig	

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.1.4.3 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.1.4.3. Fleisch-Pflanzen-Konserven (Pflanzen-Fleisch-Konserven)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Masseanteil trockener Stoffe	g	5 - 26	-	
Protein	g	1,5 - 8,0	+	
Fett	ebenso	1 - 6	+	
Kohlehydrate	ebenso	5 - 15	+	
Brennwert	kcal	40 - 140	+	
Kochsalz	g, nicht mehr als	0,4	+	
Eisen	mg	0,5 - 3,0	+	für angereicherte Produkte
Vitamine: Beta-Carotin	mg	1 - 3	-	für mit Vitaminen angereicherte Produkte

Thiamin (Vitamin B1)	mg	0,1 - 0,2	-	ebenso
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	0,1 - 0,3	-	ebenso
Niacin (Vitamin PP)	ebenso	1 - 4	-	ebenso
Stärke	g, nicht mehr als	3	-	einzugeben als Abbindemittel
Reise- und Weizenmehl	g, nicht mehr als	5	-	ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn	 0,3 0,2 0,03 0,02 100	 für Konserven in einer Sammelblechverpackung
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Bacitracin	0,02	
Mykotoxine: Patulin Aflatoxin B1 Deoxynivalenol	 ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,02, für Konserven, die Tomaten enthalten < 0,00015, für Konserven, die Graupen enthalten < 0,05, für Konserven, die Weizen-, Gerstenmehl enthalten
Zearalenon T-2-Toxin	ist unzulässig ist unzulässig	< 0,005, für Konserven, die Weizen-, Gersten-, Maismehl enthalten < 0,05, für Konserven, die Graupen enthalten
Ochratoxin A	ist unzulässig	< 0,0005 für alle Sorten
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Nitrate	150	für Konserven, die Gemüse enthalten
Nitrite	ist unzulässig	< 0,5
Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	ist unzulässig	< 0,001

Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 70 30	 Bq/kg ebenso
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** genügen	
Dioxine	sind unzulässig	

3.1.5. Produkte für Zufütterung auf Fischbasis

3.1.5.1. Fischkonserven

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Masseanteil trockener Stoffe	g	15 - 25	-	
Protein	g	8 - 15	+	
Fett	ebenso	5 - 11	+	
Brennwert	kcal	100 - 155	+	
Kochsalz	g, nicht mehr als	0,4	+	
Mineralstoffe Eisen	 ebenso	 0,4 - 3,0	 +	 für angereicherte Produkte
Vitamine: Thiamin (Vitamin B1) Riboflavin (Vitamin B2) Niacin (Vitamin PP)	 mg ebenso ebenso	 0,1 - 0,2 0,1 - 0,3 1 - 4	 + + +	 für angereicherte Produkte ebenso ebenso
Stärke Reis- und Weizenmehl	g, nicht mehr als g, nicht mehr als	3 5	- -	einzugeben als Abbindemittel ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn	 0,5 0,5 0,1 0,15 100	 für Konserven in einer Sammelblechverpackung
Pestizide**:		

Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	0,02 0,01	
Polychlorierte Biphenyle	0,5	
Histamin	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Nitrosamine	sind unzulässig	< 0,001
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 100 60	 Bq/kg ebenso
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** genügen	
Dioxine	sind unzulässig	

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.1.5.2 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.1.5.2. Mischkonserven mit Fisch

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Masseanteil trockener Stoffe	g, mindestens	17	-	
Protein	g	1,5 - 6	+	
Fett	ebenso	1 - 6	+	
Brennwert	kcal	35 - 120	+	
Kochsalz	g, nicht mehr als	0,4	+	
Mineralstoffe Eisen	 ebenso	 nach **Ziff. 3.1.5.1**	 -	
Vitamine:		nach Pkt. 3.1.5.1.		
Stärke	g, nicht mehr als	3	-	einzugeben als Abbindemittel
Reise- und Weizenmehl	g, nicht mehr als	5	-	ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen

Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn	 0,4 0,2 0,04 0,05 100	 für Konserven in einer Sammelblechverpackung
Mykotoxine	nach **Ziff. 3.1.4.3.**	
Antibiotika* (für Fisch, gehalten in Teichen und Zuchtgewässern):		
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Polychlorierte Biphenyle	0,2	
Histamin	40	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Nitrate	150	für Konserven, die Gemüse enthalten
Nitrosamine	sind unzulässig	< 0,001
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 100 60	 Bq/kg ebenso
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu den vorliegenden Sanitärvorschriften genügen	
Dioxine	sind unzulässig	

3.1.6. Instant-Kräutertees für Kinder

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Kohlehydrate Brennwert	g kcal	85 - 96 340 - 385	+ +	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente: Blei	 0,02	

Arsen Cadmium Quecksilber	0,05 0,02 0,005	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/l ebenso
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) B.cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	 5x10(3) 1,0 100 25 50 50	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso KBE/g, nicht mehr als ebenso

Informationen über die Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Dezember 2010 wird eine neue Fassung der Anmerkung „*“ zu Ziff. 3.1 der vorliegenden Anlage niedergelegt.*

Siehe Text der Ziffer in der vorherigen Fassung

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziff. 3.15**).

* * Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12**, **3.13**).

3.2. Produkte für die Ernährung von Vorschulkindern und Schülern

3.2.1. Produkte auf Fleischbasis

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.2.1.1 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.2.1.1. Fleischkonserven (darunter aus Geflügelfleisch)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration	Anmerkung
Protein	g, mindestens	12	

Fett	g, nicht mehr als	18	
Kochsalz	g, nicht mehr als	1,2	
Stärke oder Reis- und (oder) Weizenmehlstärke	g, nicht mehr als g, nicht mehr als	3,0 5,0	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber Zinn	 0,3 0,1 0,03 0,02 100	 für Konserven in einer Sammelblechverpackung
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Bacitracin	0,02	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Nitrite	ist unzulässig	< 0,5
Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	ist unzulässig	< 0,001
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/kg ebenso
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für Konserven der Gruppe „A“ gemäß **Anlage 8** zu vorliegenden Sanitärvorschriften genügen	
Dioxine	sind unzulässig	

3.2.1.2. Wurstwaren

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und	Messeinheit	Zulässige Konzentration	Anmerkungen

Kennwerte		zu normierende	zu kennzeichnende	
Protein	g, mindestens	12	+	
Fett	g, nicht mehr als	22	+	
Brennwert	kcal	230 - 250	+	
Kochsalz	g, nicht mehr als	1,8	+	
Stärke	g, nicht mehr als	5	-	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 0,1 0,03 0,02	
Antibiotika*	nach **Ziff. 3.2.1.1**	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Nitrite	30	
Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	0,002	
Radionuklide	nach Ziff. 3.2.1.1	
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) E.coli S. aureus Sulfitreduzierende Clostridien Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen* Hefe Schimmelpilze	 1x10(3) 1,0 1,0 1,0 0,1 25 100 100	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 5 Stunden Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso *für Würstchen und Bockwürste zusätzlich L.monocytogenes KBE/cm³, nicht mehr als, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 5 Stunden ebenso
Dioxine	sind unzulässig	

3.2.1.3. Fleisch-Halbfabrikate

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Protein	g, mindestens	10	+	
Fett	g, nicht mehr als	20	+	
Brennwert	kcal	165 - 220	+	
Kochsalz	g, nicht mehr als	0,9	+	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente, Antibiotika, Pestizide, Radionuklide, Nitrite, Nitrosamine	nach **Ziff. 3.2.1.1**	
Mikrobiologische Kennwerte:		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	5x10(5)	KBE/g, nicht mehr als, gehackte Rohstoffe
	1x10(5)	KBE/g, nicht mehr als, natürliche Rohstoffe
EPEC (Coliforme Bakterien)	0,001	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
S. aureus	0,1	ebenso
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, und L.monocytogenes	25	ebenso
Schimmelpilze	250	KBE/g, nicht mehr als, für Halbfabrikate paniert
Dioxine	sind unzulässig	

3.2.1.4. Pasteten und kulinarische Erzeugnisse

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Protein	g, mindestens	8	+	
Fett	g, nicht mehr als	16	+	

Brennwert	kcal	140 - 180	+	
Kochsalz	g, nicht mehr als	1,2	+	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente, Antibiotika, Pestizide, Nitrosamine, Nitrite, Radionuklide	nach **Ziff. 3.2.1.1**	
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) E. coli S. aureus Sulfitreduzierende Clostridien Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes Hefe Schimmelpilze	 1x10(3) 1,0 1,0 1,0 0,1 25 100 100	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso, für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso 50 KBE/g, nicht mehr als; für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden ebenso
Dioxine	sind unzulässig	

3.2.2. Bäckereiwaren, Konditoreierzeugnisse mit Mehl und gemahlene Graupenmehlerzeugnisse

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Teigwaren				
Proteine	g	10 - 13	+	
Fette	ebenso	1 - 3	+	
Kohlehydrate	ebenso	60 - 70	+	
Brennwert	kcal	300 - 360	+	
Eisen	mg	1,0 - 2,0	+	für angereicherte Produkte
Vitamine: Thiamin (Vitamin B1)	 mg	 0,15 - 0,25	 +	 für mit Vitaminen angereicherte Produkte
Riboflavin (Vitamin	Ebenso	0,1 - 0,15	+	ebenso

B2) Niacin (Vitamin PP)	Ebenso	1,0 - 3,0	+	ebenso
Bäckereiwaren				
Proteine Fette Kohlehydrate Brennwert Eisen	g ebenso ebenso kcal mg	8,0 - 13,0 1,0 - 8,0 45 - 55 210 - 340 1,8 - 3,0	+ + + + +	 für angereicherte Produkte
Vitamine: Thiamin (Vitamin B1) Riboflavin (Vitamin B2) Niacin (Vitamin PP)	 mg ebenso ebenso	 0,15 - 0,40 0,1 - 0,5 1,5 - 3,0	 + + +	 für mit Vitaminen angereicherte Produkte ebenso ebenso
Feinbackwaren				
Fette	g, nicht mehr als	25	+	
Trans-Isomere	% des Gesamtfettanteils, nicht mehr als	7		
zugesetzter Zucker	g, nicht mehr als	25 38	+ +	für Gebäck für Erzeugnisse aus Biskuit-Halbfabrikaten

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber 	 0,5 0,35 0,2 0,15 0,1 0,07 0,03 0,015	 Mühlen-Graupen-Erzeugnisse Bäckerei- und Konditoreiwaren Mühlen-Graupen-Erzeugnisse Bäckerei- und Konditoreiwaren Mühlen-Graupen-Erzeugnisse Bäckerei- und Konditoreiwaren Mühlen-Graupen-Erzeugnisse Bäckerei- und Konditoreiwaren
Mykotoxine: Aflatoxin B1 Deoxynivalenol Zearalenon T-2-Toxin	 ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,00015 < 0,05 aus Weizen, Gerste < 0,005 aus Weizen, Gerste, Mais < 0,05
Ochratoxin A	ist unzulässig	< 0,0005 für alle Sorten
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,01	

DDT und seine Metaboliten	0,01	
Benz(o)pyren;	ist unzulässig	< 0,0002
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/kg ebenso
Schädliche Beimischungen: Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Brotvorräte (Insekten, Käfer)	ist unzulässig	
Mikrobiologische Kennwerte	nach **Ziff. 1.4.5**	Mühlen-Graupen-Erzeugnisse
	nach **Ziff. 1.4.7**	Bäckereiwaren
	nach **Ziff. 1.5.5**	Feinbackwaren

_____

* Beim Einsatz chemischer Verfahren zur Bestimmung von Grizin, Bacitracin und Antibiotika der Tetracyclin-Gruppe, Penicillin, Streptomycin wird die Umrechnung ihres faktischen Gehalts in Eh./g nach der Aktivität des Standards durchgeführt.

** Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12**, **3.13**).

3.2.3. Produkte aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.2.3.1 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.2.3.1. Halbfabrikate aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration	
		zu normierende	zu kennzeichnende
Protein	g, mindestens	16	+
Fett	g	1 - 11	+
Brennwert	kcal	70 - 160	+

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,5	
Arsen	0,5	
Cadmium	0,1	
Quecksilber	0,15	
Antibiotika* (für Fisch, gehalten in Teichen und Zuchtgewässern)		

Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Phycotoxine:		
paralytisches Gift von Mollusken (Saxitoxin)	ist unzulässig	Mollusken
amnestisches Gift von Mollusken (Domoinsäure)	ist unzulässig	Mollusken
amnestisches Gift von Mollusken (Domoinsäure)	ist unzulässig	innere Organe von Krabben
diarrhetisches Gift von Mollusken (Okada-Säure)	ist unzulässig	Mollusken
Pestizide**:		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,02	
DDT und seine Metaboliten	0,01	
Nitrosamine:		
Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	sind unzulässig	
Histamin	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Polychlorierte Biphenyle	0,5	
Dioxine	sind unzulässig	Halbfabrikate aus Fisch
Radionuklide:		
Caesium-137	100	Bq/kg
Strontium-90	60	ebenso
Mikrobiologische Kennwerte:		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	5-10(4)	KBE/g, nicht mehr als
EPEC (Coliforme Bakterien)	0,01	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
S. aureus	0,01	ebenso
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, und L.monocytogenes	25	ebenso
Sulfitreduzierende Clostridien	0,01	Produktmasse (g), in der unzulässig sind (für Produkte, die vakuumverpackt sind)
V.parahaemolyticus	100	KBE/g, nicht mehr als (für Seefisch)

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.2.3.2 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.2.3.2. Kulinarische Erzeugnisse aus Fisch und Nichtfisch-Fangobjekten

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration
Protein	g, mindestens	13
Fett	g, nicht mehr als	8
Brennwert	kcal	90 - 130
Kochsalz	%, nicht mehr als	0,8
Stärke	g, nicht mehr als	5

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,5	
Arsen	0,5	
Cadmium	0,1	
Quecksilber	0,15	
Phycotoxine:		
paralytisches Gift von Mollusken (Saxitoxin)	Kontrolle je nach Rohstoff	Mollusken
amnestisches Gift von Mollusken (Domoinsäure)	Kontrolle je nach Rohstoff	Mollusken
amnestisches Gift von Mollusken (Domoinsäure)	Kontrolle je nach Rohstoff	innere Organe von Krabben
diarrhetisches Gift von Mollusken (Okada-Säure)	Kontrolle je nach Rohstoff	Mollusken
Mykotoxine: Kontrolle je nach Rohstoff		
Aflatoxin B1	ist unzulässig	für Graupen, Mehl
Aflatoxin M1	ist unzulässig	für Produkte mit Milchbestandteilen
Desoxynivalenon (Vomitoxin)	ist unzulässig	für Graupen, Mehl
Zearalenon	ist unzulässig	für Graupen, Mehl
T-2-Toxin	ist unzulässig	für Graupen, Mehl
Ochratoxin A	ist unzulässig	< 0,0005 für Weizen-, Roggen-, Gersten-, Hafer- und Reismehl
Antibiotika*:		
Levomycetin (Chloramphenikol)	0,01 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 (für Produkte mit Milchbestandteilen) Tritt in Kraft ab 01.01.2012 (für Produkte mit Milchbestandteilen)
Tetracyclin-Gruppe	0,01	(für Fisch, gehalten in Teichen und Zuchtgewässern; für Produkte mit Milch-, Eier-Bestandteilen)
Penicilline	0,004	(für Produkte mit Milchbestandteilen)

Streptomycin	0,2	(für Produkte mit Milchbestandteilen)
Bacitracin	0,02	(für Produkte mit Eierbestandteilen)
Pestizide**:		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,02	
DDT und seine Metaboliten	0,01	
Hexachlorbenzol	0,01	Kontrolle je nach Rohstoff für Graupen, Mehl
quecksilberorganische Pestizide	ist unzulässig	Kontrolle je nach Rohstoff für Graupen, Mehl
2,4-D-Säure, ihre Salze und Ester	ist unzulässig	Kontrolle je nach Rohstoff für Graupen, Mehl
Benz(o)pyren;	ist unzulässig	
Histamin	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
Nitrate	150	für Produkte, die Gemüse enthalten
N-Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	sind unzulässig	
Polychlorierte Biphenyle	0,5	
Radionuklide:		
Caesium-137	100	
Strontium-90	60	
Dioxine	sind unzulässig	kulinarische Erzeugnisse aus Fisch
Mikrobiologische Kennwerte:	nach **Ziff. 1.3.3.9.**, **1.3.3.10.**, **1.3.3.11**.	

Anmerkung:

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe Ziff. **3.15**).

** Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden.

3.2.4. Milch und Milchprodukte.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.2.4.1 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.2.4.1. Milch; Sahne (Rahm); Sauermilchprodukte, darunter Joghurt; Getränke auf Milchbasis

1) Nährwert (in 100 g des gebrauchsfertigen Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration	Anmerkung
Protein			
	g	2,0 - 5,0	- Milch, Sauermilchprodukte
	g, mindestens	2,7	- Sahne (Rahm)
Fett			
	g	1,5 - 4,0	- Milch, Sauermilchprodukte
	ebenso	10 - 20	- Sahne (Rahm)
Kohlehydrate,	g	16,0	
darunter Zucker	g, nicht mehr als	10	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Toxische Elemente:		
Blei	0,02	
Arsen	0,05	
Cadmium	0,02	
Quecksilber	0,005	
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Penicilline	0,004	
Streptomycin	0,2	
Mykotoxine:		
Aflatoxin M_1	ist unzulässig	< 0,00002
Pestizide**:		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,02	
DDT und seine Metaboliten	0,01	
Dioxine	sind unzulässig	
Radionuklide:		
Caesium-137	40	Bq/l
Strontium-90	25	auch
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), KBE/cm³	Produktmasse (g, cm³), in der unzulässig sind		Anmerkung
	(g), nicht mehr als	EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5
Milch pasteurisiert				
in Endverbraucherverpackung	1 x 10(5)	0,01	25	S.aureus sind in 1 cm³ unzulässig; L. monocytogenes sind in 25 cm³ unzulässig
Sahne (Rahm) pasteurisiert:				
- in Einzelhandelsverpackung	1 x 10(5)	0,01	25	S.aureus sind in 1 cm³ unzulässig; L. monocytogenes sind in 25 cm³ unzulässig
Milch homogenisiert	2,5 x 10(3)	1,0	25	
Milch und Trinksahne sterilisiert	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für sterilisierte Milch und Trinksahne in Endverbraucherverpackungen gemäß **Anlage 8** der SanPiN 2.3.2.1078-01 genügen			

Mikrobiologische Kennwerte:						
Index, Produktgruppe	Zahl der Milchsäurebakterien, KBE/cm³ (g)	Produktmasse (g, cm³), in der unzulässig sind			Hefekeime und Schimmelpilze, KBE/cm³ (g), nicht mehr als	Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7
Flüssige Sauermilchprodukte, darunter Joghurt, mit Haltbarkeitsdauer von nicht mehr als 72 Stunden.	-	0,01	1,0	25	-	
Flüssige Sauermilchprodukte, darunter auch Joghurt, mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Stunden.	mindestens 1 x 10(7)**	0,1	1,0	25	Hefekeime - 50* Schimmelpilze - 50	* außer Getränken, die hergestellt werden unter Verwendung von Säuerungsmitteln, die Hefekeime enthalten ** für wärmebehandelte Produkte nicht normiert
Flüssige Sauermilchprodukte, die mit Bifidobakterien angereichert wurden, mit Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Stunden.	mindestens 1x10(7); Bifidobakterien - mindestens 1x10(6)	0,1	1,0	25	Hefekeime - 50* Schimmelpilze - 50	* außer Getränken, die hergestellt werden unter Verwendung von Säuerungsmitteln, die Hefekeime

						enthalten
Rjaschenka	-	1,0	1,0	25	-	
Smetana und Produkte auf ihrer Basis	-	0,001*	1,0	25	Hefekeime - 50** Schimmelpilze - 50**	* für wärmebehandelte Produkte - 0,01; ** für Produkte mit Haltbarkeitsdauer über 72 Stunden.

3.2.4.2. Quark, Quarkerzeugnisse (darunter mit Frucht- oder Gemüsefüllstoffen)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration	Anmerkung
1	2	3	4
Protein	g	7 - 17	
Fett	ebenso	3,5 - 15	
Kohlehydrate, darunter Zucker	g, nicht mehr als g, nicht mehr als	12 10	
Brennwert	kcal	105 - 250	
Säurehaltigkeit	(0)T, nicht mehr als	150	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett, für Produkte mit einem Fettanteil von mehr als 5 g /100 g und Produkte, die mit Pflanzenölen angereichert wurden
Toxische Elemente:		
Blei	0,06	
Arsen	0,15	
Cadmium	0,06	
Quecksilber	0,015	
Antibiotika, Mykotoxine und Radionuklide, Dioxine	nach Pkt. 3.2.4.1	
Pestizide**:		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,55	umgerechnet auf Fett
DDT und seine Metaboliten	0,33	ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:					
Index, Produktgruppe	Produktmasse (g), in der unzulässig sind			Hefekeime und Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als	Anmerkung
	EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6

Quark und Quarkerzeugnisse mit Haltbarkeitsdauer von nicht mehr als 72 Stunden.	0,001	0,1	25	-	
Quark und Quarkerzeugnisse mit Haltbarkeitsdauer von mehr als 72 Stunden.	0,01	0,1	25	Hefekeime - 100, Schimmelpilze - 50	
Quarkerzugnisse, wärmebehandelt	0,01	1,0	25	Hefekeime und Schimmelpilze - 50	

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.2.4.3 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.2.4.3. Käsesorten (Hart-, Weich-, Salzlaken-, Schmelzkäse)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration	Anmerkung
1	2	3	4
Masseanteil der Feuchtigkeit	%, nicht mehr als	60	
Masseanteil von Fett in der Trockenmasse	ebenso	50	
Kochsalz	g, nicht mehr als	2	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentration, mg/kg (l), nicht mehr als	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,2	
Arsen	0,15	
Cadmium	0,1	
Quecksilber	0,03	
Mykotoxine:		
Aflatoxin M_1	ist unzulässig	0,0005
Antibiotika*:		

Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Penicilline	0,004	
Streptomycin	0,2	
Pestizide**:		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,6	umgerechnet auf Fett
DDT und seine Metaboliten	0,2	ebenso
Dioxine	sind unzulässig	
Radionuklide:		
Caesium-137	40	Bq/kg
Strontium-90	25	ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (g), in der unzulässig sind		Anmerkung
		EPEC (Coliforme Bakterien)	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	
1	2	3	4	5
Käsesorten (Hart-, halbfeste, Salzlaken-, Schmelzkäse)	-	0,001	25	S.aureus nicht mehr als 500 KBE/g L. monocytogenes sind in 25 g unzulässig
Schmelzkäse				
- ohne Zusatzstoffe	5 x 10(3)	0,1	25	Schimmelpilze nicht mehr als 50 KBE/g, Hefekeime nicht mehr als 50 KBE/g
- mit Zusatzstoffen	1 x 10(4)	0,1	25	Schimmelpilze nicht mehr als 100 KBE/g, Hefekeime nicht mehr als 100 KBE/g

Anmerkung:

Informationen über die Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Dezember 2010 wird eine neue Fassung der Anmerkung „*“ zu Ziff. 3.2.4 der vorliegenden Anlage niedergelegt.*

Siehe Text der Ziffer in der vorherigen Fassung

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziff. 3.15**).

** Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden.

3.2.5. Frucht- und Gemüsekonserven (Säfte, Nektar, Getränke, Nachwein (Mors), Püree: Frucht-Milch- und Frucht-Getreidemus; kombinierte Produkte)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration	Anmerkung
1	2	3	4
Masseanteil trockener Stoffe	g	5 - 20	ohne Berechnung eingeführter Chloride und von Zucker für Gemüsesäfte
	g, mindestens	4	für Tomatensaft
Gesamt-Säurehaltigkeit	%, nicht mehr als	1,3	
Kohlehydrate	g	4 - 25	
darunter zugegebener Zucker	g, nicht mehr als	10	für Nektar und Getränke
	g, nicht mehr als	12	für Nachwein (Mors)
Masseanteil von Äthylalkohol	%, nicht mehr als	0,2	für Fruchtsäfte
Kochsalz	g, nicht mehr als	0,6	für Gemüsesäfte
Vitamine:			
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg, nicht mehr als	75,0	
	mg, mindestens	25	gegen Ende der Haltbarkeitsdauer

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkung
Toxische Elemente:		
Blei	0,3	
Arsen	0,2	
Cadmium	0,02	
Quecksilber	0,01	
Mykotoxine:		
Patulin	ist unzulässig	< 0,02, für Äpfel, Tomaten, Sanddorn enthaltende
Pestizide**:		
Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,01	
DDT und seine Metaboliten	0,005	
Nitrate	50	auf Fruchtbasis

	200	auf Gemüse- und Frucht-Gemüse-Basis, sowie für solche, die Bananen enthalten
5-Oxymethylfurfurol	20	für Fruchtsäfte und Nektare
	10	für Apfelsinen- und Grapefruit-Säfte und -nektare
Radionuklide:		
Caesium-137	60	Bq/kg
Strontium-90	25	ebenso
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für die entsprechenden Gruppen von Konserven genügen(**Anlage 8** der SanPiN 2.3.2.1078-01)	

Anmerkung:
** Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden.

3.3. Spezielle Produkte für die Heilernährung von Kindern

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.3.1 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.3.1. Niedrig-Laktose- und laktosefreie Produkte

1) Nährwert (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Niedrig-Laktose- und laktosefreie Produkte für Kinder im 1. Lebensalter				
Protein	g/l	14 - 20	+	
Taurin	mg/l	40 - 55	+	
L-Carnitin	ebenso	10 - 15		
Fett	g/l	30 - 38	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren, mindestens	14	+	
ebenso	mg/l, mindestens	4000	+	
Kohlehydrate	g/l	65 - 80	+	
Dextrin-Maltose	ebenso	50 - 60	+	
Laktose	g/l, nicht	10	+	in

	mehr als ebenso kcal/l	 0,1 570 - 720	 +	Niedrig-Laktose-Produkten in laktosefreien Produkten
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	300 - 700	+	
Phosphor	ebenso	300 - 500	+	
Kalium	ebenso	500 - 800	+	
Natrium	ebenso	150 - 300	+	
Magnesium	ebenso	40 - 60	+	
Kupfer	ebenso	0,3 - 1,0	+	
Mangan	ebenso	20 - 100	+	
Eisen	mg/l	3 - 14	+	
Zink	ebenso	4 - 10	+	
Chloride	ebenso	400-800	+	
Jod	mkg/l	50 - 100	+	
Asche	g/l	3 - 5	+	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent/l	500 - 800	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mg/l	4 - 12	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	8 - 12	+	
Vitamin K	ebenso	25 - 50	-	
Thiamin (Vitamin B1)	ebenso	350 - 700	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	500 - 1000	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	ebenso	300 - 700	+	
Pantothensäure (Vitamin B3)	ebenso	2500-3500	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	ebenso	50 - 100	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	mkg/l	1,5 - 3,0	+	
Niacin (Vitamin PP)	mg/l	3 - 8	+	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg/l	40 - 100	+	
Biotin (Vitamin H)	mkg/l	10 - 20	-	
Carnitin	mg/l	10 - 20	-	
Inosit (Cyclohexanhexol)	mg/l	20 - 30	-	
Cholin	ebenso	50 - 100	-	
Osmolalität	mosmol/kg, nicht mehr als	300	+	
Niedrig-Laktose-Milch				
Protein	g/l	40 - 47	+	
Casein/ Molkenprotein	-	80:20	-	
Fett	g/l	20 - 38	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren	15	+	
ebenso	mg/l	5000 - 6000	-	

Kohlehydrate	g/l	60 - 65	+	
Glukose	ebenso	25 - 28	+	
Galaktose	ebenso	6 - 7		
Laktose	g/l, nicht mehr als	16	+	
Brennwert	kcal/l	600 - 680	+	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,05 0,05 0,02 0,005	
Mykotoxine: Aflatoxin M1	 ist unzulässig	 < 0,00002
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Penicilline	0,004	
Streptomycin	0,2	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	 ebenso
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/l ebenso
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes Schimmelpilze Hefe	 2,5x10(4) 1,0 1,0 200 100 100 50	auf Trockenprodukt KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso
Dioxine	sind unzulässig	
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.3.2. Produkte auf Basis des Isolats von Sojaprotein

1) Nährwert (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein	g/l	15 - 20	+	
Methionin	ebenso	0,25 - 0,35	+	
Fett	g/l	30 - 38	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren, mindestens	14	+	
ebenso	mg/l, mindestens	4000		
Kohlehydrate	g/l	65 - 80	+	
Brennwert	kcal/l	650 - 720	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	450 - 750	+	
Phosphor	ebenso	250 - 500	+	
Kalium	mg/l	500 - 800	+	
Natrium	ebenso	200 - 320	+	
Magnesium	ebenso	40 - 80	+	
Kupfer	ebenso	0,4 - 1,0	+	
Eisen	mg/l	6 - 14	+	
Zink	ebenso	4 - 10	+	
Asche	g/l	3 - 5	+	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent /l	500 - 800	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mg/l	5 - 15	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	8 - 12	+	
Vitamin K	ebenso	25 - 100	-	
Thiamin (Vitamin B1)	ebenso	300 - 600	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	600-1000	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	ebenso	300 - 700	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	mkg/l	60 - 150	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	mkg/l	1,5 - 3	+	
Niacin (Vitamin PP)	mg/l	4 - 8	+	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg/l	60 - 150	+	
Taurin	mg/l	45 - 55	+	
L-Carnitin	ebenso	10 - 20	+	
Osmolalität	mosmol/kg, nicht mehr als	300	+	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidwert	 4,0	 mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,02 0,05 0,02 0,005	
Mykotoxine: Aflatoxin B1	 ist unzulässig	 < 0,00015
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/l ebenso
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	 2x10(3) 1,0 1,0 100 100 50 10	auf Trockenprodukt KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.3.3 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.3.3. Trockenmilchprodukte, besonders proteinhaltig

1) Nährwert (in 1000 g des gebrauchsfertigen Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierend	zu kennzeichnend	

		e	e	
1	2	3	4	5
Protein	g	40 - 90	+	
Mineralstoffe Kalzium Kalium Natrium Magnesium Eisen Asche	 mg ebenso ebenso ebenso ebenso g	 1130 1450 900 210 11 4 - 5	 + + + + + +	
Vitamine: Retinol (A) Tocopherol (Vitamin E) Kalziferol (Vitamin D) Thiamin (Vitamin B1) Riboflavin (Vitamin B2) Pyridoxin (Vitamin B6) Niacin (Vitamin PP) Ascorbinsäure (Vitamin C)	 mg-Äquivalent mg mg ebenso ebenso ebenso ebenso ebenso	 0,18 3,3 12 1,6 3,6 1,6 14 66	 + + + + + + + +	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidwert	 4,0	 mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,02 0,05 0,02 0,005	
Mykotoxine: Aflatoxin M1	 ist unzulässig	 < 0,00002
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Penicilline	0,004	
Streptomycin	0,2	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Radionuklide:	nach **Ziff. 3.3.1**	
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	 2,5x10(4)	auf Trockenprodukt KBE/g, nicht mehr als

EPEC (Coliforme Bakterien)	0,3	Produktmasse (g), in der unzulässig sind
S. aureus	1,0	ebenso
Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes	50	ebenso
Schimmelpilze	100	KBE/g, nicht mehr als
Hefe	50	ebenso
Dioxine	sind unzulässig	
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

3.3.4. Produkte mit niedrigem Proteingehalt (Stärke, Graupen und Teigwaren)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Stärke				
Protein	g, nicht mehr als	1,0	+	
Kohlehydrate	g	75 - 85	+	
Brennwert	kcal	300 - 350	+	
Graupen				
Protein	g, nicht mehr als	1,0	+	
Fett	g	0,5 - 1,0	+	
Kohlehydrate	ebenso	80 - 90	+	
Brennwert	kcal	350 - 400	+	
Teigwaren				
Protein	g, nicht mehr als	1,0	+	
Fett	ebenso	1,0	+	
Kohlehydrate	g	80 - 90	+	
Brennwert	kcal	330 - 380	+	
Mineralstoffe				
Natrium	mg, nicht mehr als	50	+	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3

Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 0,2 0,03 0,03	
Mykotoxine: Aflatoxin B1 Zearalenon T-2-Toxin Desoxynivalenol	 ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,00015 < 0,005 aus Weizen, Gerste, Mais < 0,05 < 0,05 aus Weizen, Gerste
Ochratoxin A	ist unzulässig	< 0,0005 aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Reis
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,01 0,01	
Benz(o)pyren;	ist unzulässig	< 0,2 mkg/kg
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	im gebrauchsfertigen Produkt Bq/kg ebenso
Schädliche Beimischungen: Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Brotvorräte (Insekten, Käfer) Metallische Beimischungen	 ist unzulässig 3x10(4)	 %, Größe einzelner Teilchen darf 0,3 mm in der größten linearen Ausdehnung nicht überschreiten
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	 3x10(3) 1,0 0,1 100 50 50 10	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso

3.3.5. Produkte auf Grundlage vollständiger oder teilweiser Hydrolysate von Eiweiß

1) Nährwert (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Eiweiß (Äquivalent)	g/l	12 - 22	+	
Taurin	mg/l	40 - 55	+	

L-Carnitin	ebenso	10 - 25	+	
Fett	g/l	25 - 35	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren, mindestens	14	+	
ebenso	mg/l, mindestens	4000	-	
Kohlehydrate (Dextrin-Maltose)	g/l	70 - 95	+	
Brennwert	kcal/l	650 - 720	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	330 - 980	+	
Phosphor	mg/l	150 - 600	+	
Kalium	mg/l	400 - 1000	+	
Natrium	mg/l	150 - 350	+	
Magnesium	ebenso	50 - 100	+	
Kupfer	ebenso	0,3 - 1,0	+	
Eisen	mg/l	6 - 14	+	
Zink	ebenso	3 - 10	+	
Asche	g/l	4 - 5	+	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent/l	500 - 800	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mg/l	6 - 14	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	5 - 15	+	
Thiamin (Vitamin B1)	ebenso	400 - 600	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	600-1000	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	ebenso	500-700	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	ebenso	50 - 100	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	mkg/l	1,5 - 3,0	+	
Niacin (Vitamin PP)	mg/l	3 - 8	+	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg/l	50-150	+	
Osmolalität	mosmol/kg, nicht mehr als	320	+	

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Toxische Elemente:		
Blei	0,02	
Arsen	0,05	
Cadmium	0,02	
Quecksilber	0,005	

Mykotoxine: Aflatoxin M_1	 ist unzulässig	 < 0,00002
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	 ebenso
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/l ebenso
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	 2x10(3) 1,0 1,0 100 100 50 100	auf Trockenprodukt KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso

3.3.5.1. Produkte ohne Phenylalanin oder mit dessen geringem Gehalt für Kinder im 1. Lebensjahr***

1) Nährwert (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Eiweiß (Äquivalent)	g/l	16-20	+	
Phenylalanin	mg/l, nicht mehr als	500	+	in Produkten auf Basis einer Mischung von Aminosäuren - Fehlen
Taurin	mg/l	40 - 55	+	
L-Carnitin	ebenso	10 - 25	+	
Fett	g/l	30 - 38	+	
Linolsäure	% der Gesamtmenge an Fettsäuren, mindestens	14	+	
ebenso	mg/l, mindestens	5000	-	
Kohlehydrate	g/l	65 - 80	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	300 - 700	+	
Phosphor	ebenso	300 - 500	+	
Kalium	mg/l	500 - 800	+	
Natrium	ebenso	150 - 300	+	

Magnesium Kupfer Eisen Zink Jod	ebenso ebenso mg/l ebenso mkg/l	40 - 60 0,3 - 1,0 3 - 14 4 - 10 50-120	+ + + + +	
Asche	g/l	4 - 5	+	
Vitamine: Retinol (A) Tocopherol (Vitamin E) Kalziferol (Vitamin D) Thiamin (Vitamin B1) Riboflavin (Vitamin B2)	 mkg-Äquivalent/l mg/l mkg/l ebenso ebenso	 500 - 800 4 - 12 8 - 12 350 - 700 500 - 1000	 + + + + +	
Pyridoxin (Vitamin B6) Folsäure (Vitamin Bc) Cyanocobalamin (Vitamin B12) Niacin (Vitamin PP) Ascorbinsäure (Vitamin C)	ebenso ebenso mkg/l mg/l mg/l	300 - 700 50 - 100 1,5 - 3,0 3 - 8 20 - 100	+ + + + +	
Osmolalität	mosmol/kg, nicht mehr als	320	+	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,02 0,05 0,02 0,005	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Radionuklide:	nach **Ziff. 3.3.1**	
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien)	 2x10(3) 1,0	auf Trockenprodukt KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind

S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	1,0 100 100 50 10	ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso
Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett

3.3.6. Sublimierte Lebensmittel

3.3.6.1. Sublimierte Lebensmittel auf Milchbasis (Quark und andere)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Protein Fett Kohlehydrate Brennwert	g ebenso ebenso kcal	60 - 65 20 - 25 9 - 11 330 - 380	+ + + +	
Vitamine: Retinol (A) Riboflavin (Vitamin B2)	 mkg-Äquivalent ebenso	 100 0,3	 + +	
Säurehaltigkeit des reduzierten Produkts	°T, nicht mehr als	150	+	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,15 0,15 0,06 0,015	
Mykotoxine: Aflatoxin M1	 ist unzulässig	 < 0,00002
Antibiotika*:	nach **Ziff. 3.3.3**	

Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	0,05 0,03	
Radionuklide:		
Caesium-137	40	Bq/kg Für sublimierte Produkte wird die relative Aktivität im reduzierten Produkt bestimmt.
Strontium-90	25	ebenso
Mikrobiologische Kennwerte: EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	 0,3 1,0 50 100 50	auf Trockenprodukt Masse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als ebenso
Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Dioxine	sind unzulässig	

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.3.6.2 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.3.6.2. Sublimierte Produkte auf Fleischbasis

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Protein	g	35 - 50	+	
Fett	ebenso	15 - 30	+	
Brennwert	kcal	280 - 500	+	
Asche	g	3,5 - 4,5	+	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente:		

Blei Arsen Cadmium Quecksilber	0,2 0,1 0,03 0,02	
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Bacitracin	0,02	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Radionuklide:		
Caesium-137	40	Bq/kg Für sublimierte Produkte wird die relative Aktivität im reduzierten Produkt bestimmt.
Strontium-90	25	ebenso
Mikrobiologische Kennwerte:		auf Trockenprodukt
Für Kinder bis 2 Jahre		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus Sulfitreduzierende Clostridien B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	1x10(4) 1,0 1,0 0,1 100 50	KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind
Schimmelpilze Hefe	50 50	KBE/g, nicht mehr als ebenso
Für Kinder älter als 2 Jahre		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus Sulfitreduzierende Clostridien B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	1,5x10(4) 1,0 1,0 0,1 200 50 100 50	KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso
Dioxine	sind unzulässig	

3.3.6.3. Sublimierte Lebensmittel auf pflanzlicher Basis

Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige	Anmerkungen

	Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	
1	2	3
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 1,0 0,2 0,1 0,03	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten Heptachlor Aldrin	 0,1 0,1 ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,002 < 0,002
Mykotoxine: Patulin	ist unzulässig	< 0,02, für Äpfel, Tomaten, Sanddorn enthaltende
Radionuklide:		
Caesium-137	40	Bq/kg Für sublimierte Produkte wird die relative Aktivität im reduzierten Produkt bestimmt.
Strontium-90	25	ebenso

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.3.7 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.3.7. Produkte für frühgeborene Kinder

1) Nährwert (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Protein Proteine der Milch-Trinkmolke	g/l % der Protein-Gesamtmenge	18 - 24 60	+ -	
Casein Taurin Fett Linolsäure Kohlehydrate, darunter	ebenso mg/l g/l % der Gesamtmenge an Fettsäuren mg/l	40 45 - 60 34 - 45 14 - 20 65 - 90	- + + + +	

Laktose	ebenso	35 - 50	+	
Brennwert	kcal/l	700 - 800	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	600 - 1200	+	
Phosphor	ebenso	400 - 700	+	
Kalium	ebenso	650 - 1000	+	
Natrium	ebenso	260 - 350	+	
Magnesium	ebenso	70 - 100	+	
Kupfer	ebenso	0,4 - 1,4	+	
Eisen	mg/l	4,0 - 11,0	+	
Zink	ebenso	5 - 12	+	
Chloride	ebenso	450 - 700	+	
Mangan	mkg/l	30 - 300	+	
Jod	ebenso	70 - 220	+	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent/l	600 - 1200	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mg/l	4 - 16	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	10 - 30	+	
Vitamin K	ebenso	30 - 100	+	
Thiamin (Vitamin B1)	ebenso	400 - 2000	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	600 - 2000	+	
Pantothensäure (Vitamin B3)	mg/l	2 - 5	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	mkg/l	400 - 2000	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	ebenso	400 - 500	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	ebenso	1,5 - 3	+	
Niacin (Vitamin PP)	mg/l	4 - 10		
Ascorbinsäure (Vitamin C)	ebenso	50 - 300	+	
Inosit (Cyclohexanhexol)	ebenso	30 - 50	+	
Tocopherol (Vitamin E)	mkg/l	15 - 50	+	
Cholin	mg/l	50-150	+	
L-Carnitin	mg/l	10 - 20	+	
Osmolalität	mosmol/kg, nicht mehr als	310	+	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Toxische Elemente:		
Blei	0,002	
Arsen	0,05	
Cadmium	0,02	
Quecksilber	0,005	
Mykotoxine:		

Aflatoxin M1	ist unzulässig	< 0,00002
Antibiotika*:		
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Penicilline	0,004	
Streptomycin	0,2	
Pestizide**: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,005 0,005	
Radionuklide:		
Caesium-137	40	Bq/kg Für sublimierte Produkte wird die relative Aktivität im reduzierten Produkt bestimmt.
Strontium-90	25	ebenso
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) E. coli S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Listeria monocytogenes Schimmelpilze Hefe	 2x10(3) 3x10(3) 1,0 10 10 100 100 100 50 10	auf Trockenprodukt 50 KBE/g, nicht mehr als; Mischungen, die bei 37-50 °C zuzubereiten sind 50 KBE/g, nicht mehr als; Mischungen, die bei 70-85 °C zuzubereiten sind Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso KBE/g, nicht mehr als ebenso
Kennwerte des oxidativen Verderbs:		
Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Dioxine	sind unzulässig	Getränke auf Milch- und Fleischbasis
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg (für Produkte auf Milchbasis)

Informationen über die Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Dezember 2010 wird eine neue Fassung der Anmerkung „*“ zu Ziff. 3.3 der vorliegenden Anlage niedergelegt.*

Siehe Text der Ziffer in der vorherigen Fassung

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziff. 3.15**).

* * Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen auch jener Pestizide, die bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12**, **3.13**).

*** Produkte ohne Phenylalanin oder mit einem niedrigen Gehalt davon, vorgesehen für die Ernährung von Kindern älter als ein Jahr, müssen Eiweiße enthalten (Äquivalent) von mindestens 20 g/l, und zu den Kennwerten der Sicherheit müssen sie den Anforderungen von**Ziff. 3.3.5.1** entsprechen. Der Gehalt an Fetten und Kohlehydraten wird in diesen Produkten nicht reglementiert, und der Gehalt an Vitaminen, Mineralsalzen und Mikroelementen muss den altersgemäßen physiologischen Bedürfnissen entsprechen.

3.4. Mikrobiologische Kennwerte der Sicherheit für Milchprodukte für die Kinderernährung, hergestellt in den Milchküchen des Gesundheitssystems

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/cm^3 (g), nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind				Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	E. coli	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
3.4.1. Sterilisierte Produkte nicht aseptischer Abfüllung (adaptierte Milchmischungen, entkeimte Milch, Sahne/Rahm entkeimt usw.)	100	10,0	10,0	10,0	100*	*nur Salmonellen
3.4.2. Pasteurisierte zubereitete Mischungen	500	10,0	10,0	10,0	100	B.cereus 20 KBE/g, nicht mehr als
3.4.3. Sauermilchprodukte: - alle Produkte, außer Bifilin	-	3,0	10,0	10,0	50*	*nur Salmonellen Bifidobakterien G 1x10(6) KBE/g, mindestens, bei Herstellung mit ihrem Einsatz; Lactobacillus acidophilus 1x10(7) KBE/g, mindestens, bei Herstellung mit ihrem Einsatz;

						Mikroskopisches Präparat nach **Ziff.3.1.1.4**
- Bifilin	-	10,0	10,0	10,0	50	Bifidobakterien 1x10(7) KBE/g, mindestens; Mikroskopisches Präparat nach **Ziff.3.1.1.4**
3.4.4. Quarkerzeugnisse: - Kinderquark, acidofile Paste , Proteinpaste mit niedrigem Laktosegehalt usw. - Quark mit Kalzium	- 100	1,0 1,0	- -	1,0 1,0	50***** 50	*nur Salmonellen; Mikroskopisches Präparat nach **Ziff. 3.1.1.4**
3.4.5. Fertige Milchbreie (aus Mehl und Graupen aller Bezeichnungen)	1x10(3)	1,0	-	1,0	50	
3.4.6. Tinkturen (aus Hagebutten, schwarzer Johannisbeere usw.)	5x10(3)	1,0	10,0	-	50*****	*nur Salmonellen
3.4.7. Säuerungsmittel (flüssige)	-	10,0	-	10,0	100	Mikroorganismen der Mikroflora von Säuerungsmitteln 1x10(8) KBE/g, mindestens; Mikroskopisches Präparat nach **Ziff.3.1.1.4**

3.5. Produkte für die Ernährung von Schwangeren und stillenden Müttern

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.5.1 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.5.1. Produkte auf Milchbasis und auf Basis des Isolats von Sojaprotein

1) Nährwert (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Protein	g/l	30 - 100	+	
Fett	ebenso	8 - 35	+	
Kohlehydrate	ebenso	100 - 140	+	
Brennwert	kcal/l	610 - 1300	+	
Mineralstoffe				
Kalzium	mg/l	1200 - 2000	+	
Phosphor	ebenso	900 - 1400	+	
Kalzium/Phosphor	-	1,1 - 2,0	-	
Kalium	mg/l	1400 - 2500	+	
Natrium	ebenso	450 - 750	+	
Kalium/Natrium	-	2 - 3	-	
Magnesium	ebenso	150 - 250	+	
Kupfer	mkg/l	600-1000	+	
Mangan	ebenso	200 - 250	+	
Eisen	mg/l	30 - 50	+	
Zink	ebenso	10 - 40	+	
Chloride	ebenso	1000 - 1600	-	
Jod	mkg/l	100 - 250	+	
Asche	g/l	9 - 12	+	
Vitamine:				
Retinol (A)	mkg-Äquivalent/l	500 - 1500	+	
Tocopherol (Vitamin E)	ebenso	10 - 40	+	
Kalziferol (Vitamin D)	mkg/l	10 - 15	+	
Vitamin K	ebenso	50-120	+	
Thiamin (Vitamin B1)	mg/l	0,8 - 1,5	+	
Riboflavin (Vitamin B2)	mg/l	0,8 - 1,5	+	
Pantothensäure (Vitamin B3)	ebenso	8 - 12	+	
Pyridoxin (Vitamin B6)	ebenso	1,5 - 3,0	+	
Niacin (Vitamin PP)	ebenso	10 - 25	+	
Folsäure (Vitamin Bc)	ebenso	0,8 - 2,0	+	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	mkg/l	3,0 - 8,0	+	

Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg/l	100 - 300	+	
Inosit (Cyclohexanhexol)	ebenso	80 - 120	+	
Cholin	ebenso	80 - 120	+	
Biotin (Vitamin H)	mkg/l	80 - 200	+	

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3
Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidwert	4,0	mMol des aktiven Sauerstoffs/kg Fett
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,05 0,05 0,02 0,005	
Antibiotika*:		In Produkten auf Milchbasis
Chloramphenikol (Levomycetin)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 Tritt in Kraft ab 01.01.2012
Tetracyclin-Gruppe	0,01	
Penicilline	0,004	
Streptomycin	0,2	
Mykotoxine: Aflatoxin M1 Aflatoxin B1	 ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,00002, für Produkte auf Milchbasis < 0,00015, für Produkte auf Sojabasis
Pestizide 5536343.99991: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/l ebenso
Mikrobiologische Kennwerte:		
3.5.1.1. Trockene Instant-Produkte		
Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) E. coli S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen,	2,5 x 10(4) 1,0 10 1,0 200 50	KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind ebenso ebenso KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der

und L.monocytogenes Schimmelpilze Hefe	 100 50	unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso
3.5.1.2. Flüssigprodukte süße sterilisierte		
Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für sterilisierte Milch gemäß **Anlage 8** zu vorliegenden Sanitärvorschriften genügen		
3.5.1.3. Flüssigprodukte aus Sauermilch und gesäuert auf Sojabasis		
EPEC (Coliforme Bakterien) S. aureus B. cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, und L. L.monocytogenes Bifidobakterien Milchsäurebakterien Schimmelpilze Hefekeime	3 10 1,0 50 1x10(6) 1x10(7) 10 1x10(7)	Volumen (cm^3), in dem sie unzulässig sind ebenso Volumen (cm^3) ebenso KBE/cm^3, mindestens, (bei Herstellung mit ihrem Einsatz) KBE/cm^3, mindestens KBE/cm^3, nicht mehr als KBE/cm^3, nicht mehr als
Dioxine	sind unzulässig	für Produkte auf Milchbasis
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg (für Produkte auf Milchbasis)

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Juni 2010 werden Änderungen an Ziff. 3.5.2 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.5.2. Breie auf Milch-Getreide-Basis (Instant-Zubereitung)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
1	2	3	4	5
Feuchtigkeit Protein Fett Kohlehydrate Brennwert Wert Asche	g g g ebenso kcal g	4 - 6 10 - 14 2 - 10 70 - 80 340 - 460 0,5 - 3,5	- + + + + -	
Mineralstoffe Natrium Kalzium	 mg, nicht mehr als mg	 250 200 - 500	 + +	 für angereicherte Produkte

Eisen	ebenso	20 - 50	+	ebenso
Vitamine: Retinol (A)	mkg-Äquivalent	300 - 400	+	für mit Vitaminen angereicherte Produkte
Vitamin E	mg	5 - 12	+	ebenso
Vitamin D	mkg	5 - 10	+	ebenso
Vitamin C	mg	30 - 120	+	ebenso
Thiamin (Vitamin B1)	mg	0,2 - 0,7	+	ebenso
Riboflavin (Vitamin B2)	ebenso	0,3 - 0,8	+	ebenso
Niacin (Vitamin PP)	mg	5 - 12	+	ebenso
Folsäure (Vitamin Bc)	mkg	600 - 1200	+	ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,3 0,2 0,06 0,03	
Mykotoxine: Aflatoxin M1 Aflatoxin B1 Desoxynivalenol Zearalenon T-2-Toxin	 ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig ist unzulässig	 < 0,00002 < 0,00015 0,05 für Weizen-, Gerstenmehl 0,005 für Mais-, Gersten-, Weizenmehl < 0,05
Ochratoxin A	ist unzulässig	< 0,0005 aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Reis
Antibiotika*:	nach **Ziff. 3.5.1**.	
Pestizide*: Benz(o)pyren;	nach **Ziff. 3.1.2.1.** ist unzulässig	 < 0,2 mkg/kg
Radionuklide (im gebrauchsfertigen Produkt): Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/kg ebenso
Schädliche Beimischungen: Befall und Verunreinigung durch Schädlinge der Brotvorräte (Insekten, Käfer) Metallische Beimischungen	 ist unzulässig 3x10(4)	 %, Größe einzelner Teilchen darf 0,3 mm in der größten linearen Ausdehnung nicht überschreiten
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien)	 5x10(4) 0,1	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind

Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes	25	ebenso
Schimmelpilze	200	KBE/g, nicht mehr als
Hefe	100	ebenso
Dioxine	sind unzulässig	für Produkte auf Milchbasis
Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg (für Produkte auf Milchbasis)

3.5.3. Produkte auf Frucht-Gemüsebasis (Frucht-, Gemüsesäfte, Nektare und Getränke, Nachweine)

1) Nährwert (in 100 g des Produkts)

Kriterien und Kennwerte	Messeinheit	Zulässige Konzentration		Anmerkungen
		zu normierende	zu kennzeichnende	
Masseanteil löslicher trockener Stoffe (Säfte)	g, mindestens	5		Säfte
1	2	3	4	5
Kohlehydrate	g	4 - 20		
Mineralstoffe				
Eisen	mg	2 - 4		für angereicherte Produkte
Vitamine:				
Ascorbinsäure (Vitamin C)	mg	15 - 30		für mit Vitaminen angereicherte Produkte
Beta-Carotin	ebenso	1 - 2		ebenso
Folsäure (Vitamin Bc)	mkg	100 - 400		ebenso
Retinol (A)	mkg-Äquivalent	100 - 300		ebenso

2) Kennwerte der Sicherheit

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente:		
Blei	0,3	
Arsen	0,1	
Cadmium	0,02	
Quecksilber	0,01	
Mykotoxine:		
Patulin	ist unzulässig	< 0,02, für Äpfel, Tomaten, Sanddorn enthaltende
Pestizide 5536343.99991: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	0,01	

DDT und seine Metaboliten	0,005	
Nitrate	200	Auf Gemüse- und Frucht-Gemüse-Basis
	50	Auf Fruchtbasis
Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/kg ebenso
5-Oxymethylfurfurol	nach **Ziff. 2.2.**	für Früchte Säfte und Nektare
Mikrobiologische Kennwerte	Müssen den Anforderungen der industriellen Entkeimung für die Gruppen von Konserven gemäß **Anlage 8** zu vorliegenden Sanitärvorschriften genügen	

3.5.4. Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)

2) Kennwerte der Sicherheit (im gebrauchsfertigen Produkt)

Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,02 0,05 0,02 0,005	
Pestizide 5536343.99991: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
Mikrobiologische Kennwerte: Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) EPEC (Coliforme Bakterien) B.cereus Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen Schimmelpilze Hefe	 5x10(3) 1,0 100 25 50 50	 KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der unzulässig sind KBE/g, nicht mehr als Produktmasse (g), in der nicht zulässig sind KBE/g, nicht mehr als ebenso

Informationen über die Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27. Dezember 2010 wird eine neue Fassung der Anmerkung zu Ziff. 3.5 der vorliegenden Anlage niedergelegt*

Siehe Text der Ziffer in der vorherigen Fassung

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen und jener Pestizide und Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt wurden (siehe **Ziffern 3.12**, **3.13**, **3.15**).

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an Ziff. 3.6 der vorliegenden Anlage vorgenommen*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

3.6. Hauptsächliche Rohstoffe und Bestandteile, die bei der Herstellung von Produkten der Kinderernährung einzusetzen sind

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
3.6.1. Milch, Sahne (Rahm) und Milchbestandteile rohe, wärmebehandelte, trockene	Toxische Elemente, Antibiotika, Mykotoxine, Pestizide, Radionuklide	nach **Ziff. 3.1.1.1**	für trockene Bestandteile im reduzierten Produkt
	Inhibierende Stoffe	ist unzulässig	Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm)
	Dioxine	sind unzulässig	
	Melamin	ist unzulässig	< 1 mg/kg

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.1. rohe Kuhmilch: - höchste Sorte - erste Sorte	 3x10(5) 5x10(5)	 - -	 - -	 25 25		somatische Zellen - nicht mehr als 5x10(5) in 1 cm³
3.6.1.2. Trockenmilch mit Fettgehalt 25 %, Trockenmilch entfettet	2,5x10(4)	1,0	1,0	25,0	Schimmelpilze - 100; Hefekeime - 50	
3.6.1.3.	1x10(4)	1,0	1,0	25	Schimmelpi	

Konzentrat Molkenprotein von Milch, gewonnen durch Verfahren der Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse					lze - 50; Hefekeime - 10	
3.6.1.4. Kohlehydrat-Protein-Konzentrat	1x10(4)	1,0	1,0	50	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 10	
3.6.1.5. Milch-Protein-Konzentrat	1x10(4)	1,0	1,0	50	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 10	
3.6.1.6. Kohlehydrat-Protein-Trockenmodul aus Käsemolke	2,5x10(4)	1,0	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 10	
3.6.1.7. Kohlehydrat-Protein-Trockenmodul aus Quarkmolke	2,5x10(4)	1,0	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 10	
3.6.1.8. Parakasein-Flüssigkonzentrat	-	3,0	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 50	Mikroskopisches Präparat
3.6.1.9. Parakasein-Trockenkonzentrat	-	1,0	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 50	ebenso
3.6.1.10. trockenes Citrat-Caseinat	1x10(4)	1,0	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 10	
3.6.1.11. trockener, nicht fetthaltiger Milchbestandteil für Kindertrockenprodukte	1,5x10(4)	0,3	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 10	
3.6.1.12. Trockenmilchbestandteil mit Malzextrakt (für flüssige Kinderprodukte);	1,5x10(4)	1,0	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 10	

Trockenmilchbestandteil nicht fetthaltig (für die Herstellung von biologisch aktiven Zusätzen)						
3.6.1.13. Trockenmilchbestandteil mit Kohlehydrat-Protein-Konzentrat für flüssige Kinderprodukte	2,5x10(4)	1,0	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 50	
3.6.1.14. trockener, nicht fetthaltiger Milchbestandteil ohne chemische Bearbeitung für Kindertrockenprodukte	2,5x10(4)	1,0	1,0	25	Schimmelpilze - 50; Hefekeime - 50	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
3.6.2. Getreide und Getreideprodukte (Mehl, Graupen)	Toxische Elemente, Mykotoxine, schädliche Beimischungen, Bens(o)pyren	**Ziff. 3.1.2.1.**	
	Radionuklide: Caesium-137 Strontium-90	 40 25	 Bq/kg ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
3.6.2.1. Reis-,	2,5x10(4)	1,0	-	25	100	100

Buchweizen-, Hafer-, Weizen-, Gerstengraupen unbearbeitet						
3.6.2.2. Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl unbearbeitet	5x10(4)	0,1	-	25	200	100
3.6.2.3. Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl unbearbeitet	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Speisegrieß	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	50
3.6.2.5. gestoßenes Hafermehl	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	10

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3	4
3.6.3. Früchte, Gemüse, frisch	Toxische Elemente:	nach **Ziff. 3.1.3**	in Umrechnung auf das Ausgangsprodukt (Säfte) unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen darin und im Endprodukt (konzentrierte Säfte)
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	0,01 0,005	
	Nitrate:	600 400 200 50	Rüben Kraut Gemüse, Bananen Früchte
	Radionuklide:		
	Caesium-137	60	Bq/kg
	Strontium-90	25	ebenso
3.6.3.1. konzentrierte Fruchtsäfte aseptischer Konservierung oder schnellgefrostet	Toxische Elemente	nach **Ziff. 3.1.3**	in Umrechnung auf das Ausgangsprodukt

			(Säfte) unter Berücksichtigung des Inhalts an trockenen Stoffen darin und im Endprodukt (konzentrierte Säfte)
	Mykotoxine: Patulin	ist unzulässig	< 0,02 für Apfel-, Sanddornsäfte
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	0,1 0,05	
	Nitrate	100	Früchte
3.6.4. Fleisch von Schlachttieren (Rindfleisch, schweinefleisch, Pferdefleisch u. a.)	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,1 0,2 0,1 0,03 0,01 0,02	 für Kinder bis 3 Jahre für Kinder älter als 3 Jahre für Kinder bis 3 Jahre für Kinder älter als 3 Jahre
	Antibiotika*: Levomycetin (Chloramphenicol) Tetracyclin-Gruppe Bacitracin	 ~~0,01~~ 0,0003 0,01 0,02	 Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,01 0,015 0,01 0,015	 für Kinder bis 3 Jahre für Kinder älter als 3 Jahre für Kinder bis 3 Jahre für Kinder älter als 3 Jahre
	Dioxine:	sind unzulässig	
	Radionuklide:		
	Caesium-137	70	Bq/kg
	Strontium-90	30	ebenso
3.6.4.1. Subprodukte von	Toxische Elemente:		

Schlachttieren (Leber, Herz, Zunge)	Blei Arsen Cadmium Quecksilber	0,5 1,0 0,3 0,1	
	Antibiotika*: Levomycetin (Chloramphenikol) Tetracyclin-Gruppe Bacitracin	 ~~0,01~~ 0,0003 0,01 0,02	 Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,015 0,015	
	Dioxine:	sind unzulässig	
	Radionuklide:		
	Caesium-137	70	Bq/kg
	Strontium-90	30	ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind		
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes
3.6.4. Fleisch von Schlachttieren (in Körpern und Abschnitten): - gedämpftes Fleisch - gekühltes Fleisch - eingefrorenes Fleisch - eingefrorenes Fleisch in Blöcken und Stücken - Subprodukte - Blut (Lebensmittel)	 10 1x10(3) 1x10(4) 1x10(5) - 2,5x10(4)	1,0 1,0 0,1 0,01 0,001 - 1,0	- - - - - - 1,0	25 25 25 25 25 25 25

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
1	2	3	4
3.6.5. Geflügelfleisch	 Toxische Elemente: Blei	 0,2	

	Arsen Cadmium Quecksilber	0,1 0,03 0,02	
	Antibiotika*: Levomycetin (Chloramphenikol) Tetracyclin-Gruppe Bacitracin	 ~~0,01~~ 0,0003 0,01 0,02	 Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
	Dioxine:	sind unzulässig	
	Radionuklide:		
	Caesium-137	70	Bq/kg
	Strontium-90	30	ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind		
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes
3.6.5.1. Körper und Geflügelfleisch (Entnahme der Proben aus tieferen Schichten):				
- Geflügel gekühlt, eingefroren	1x10(5)	-	-	25
- Kückenfleisch, Kücken-Broiler gekühlt, eingefroren	1x10(5)	-	-	25
- Fleisch, ohne Knochen, in Stücken; Fleischstücke mit Knochen, darunter Schinken und Bruststücke	2x10(5)	-	-	25
- Fleisch, mechanisch zerlegt	1x10(6)	-	-	25
3.6.5.2. Geflügelsubprodukte, gekühlte	2x10(5)	-	-	25

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in	Anmerkungen

		mg/kg, nicht mehr als	
1	2	3	4
3.6.6. Fisch	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 0,5 0,1 0,15	
	Antibiotika*: in Fisch, gehalten in Teichen und Zuchtgewässern		
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 0,02 0,01	
	Nitrosamine: Summe Dimethylnitrosamin/NDMA und N-Nitrosodiethylamin/NDEA	sind unzulässig	< 0,001
	Histamin	100	Thunfisch, Makrele, Lachs, Hering
	Polychlorierte Biphenyle	2,0	
	Dioxine:	sind unzulässig	
	Radionuklide:		
	Caesium-137	100	Bq/kg
	Strontium-90	60	ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind		
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen und L.monocytogenes
3.6.6. Rohfisch, gekühlt, angefroren, eingefroren	5x10(4)	0,01	0,01	25

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
3.6.7. Pflanzenöl raffiniert und desodoriert	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,1 0,1 0,05 0,03	
	Pestizide*:		

	Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	0,01 0,1	
	Kennwerte des oxidativen Verderbs: Peroxidwert Säurezahl (SZ)	 2 0,6	 mMol des aktiven Sauerstoffs/kg mg Kaliumhydroxid pro g
	Anisidinzahl	3,0	Eh./g
	Dioxine:	sind unzulässig	
	Radionuklide:		
	Caesium-137	60	Bq/kg
	Strontium-90	80	ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind				
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	Schimmelpilze	Hefe
1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.1. Maisöl raffiniert desodoriert	100	1,0	1,0	25	20	1,0
3.6.7.2. Sonnenblumenöl raffiniert desodoriert	500	1,0	1,0	25	100	1,0
3.6.7.3. Sojaöl	100	1,0	-	25	20	1,0

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
3.6.8. Kuhbutter Spitzenklasse Geflügelschmalz	Toxische Elemente:		
	Blei	0,1	
	Arsen	0,1	
	Cadmium	0,03	
	Quecksilber	0,03	
	Antibiotika*: darunter in Geflügelschmalz		
	Levomycetin (Chloramphenikol)	~~0,01~~ 0,0003	Gültig bis 01.01.2012 tritt in Kraft ab 01.01.2012
	Tetracyclin-Gruppe	0,01	
	Penicilline	0,004	

	Streptomycin	0,2	
	Mykotoxine: Aflatoxin M1	 ist unzulässig	 < 0,00002
	Pestizide*: DDT und seine Metaboliten Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere)	 0,2 0,2	
	Dioxine:	sind unzulässig	
	Radionuklide:		
	Caesium-137	40	Bq/kg
	Strontium-90	25	ebenso

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Anmerkungen
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
3.6.8.1. Kuhbutter Spitzenklasse	1x10(4)	0,1	1,0	25*	100	* zusätzlich L. monocytogenes
3.6.8.2. Geflügelschmalz	1x10(2)	1,0	1,0	25	-	

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
3.6.9. Streuzucker	Toxische Elemente: Blei Arsen Cadmium Quecksilber	 0,5 1,0 0,05 0,01	
	Pestizide*: Hexachlorcyclohexan (α-, β-, γ-Isomere) DDT und seine Metaboliten	 sind unzulässig sind unzulässig	 < 0,005 < 0,005

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als
		EPEC (Colifo	S. aureus	Pathogene Bakterien,		

		rme Bakterien)		darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.9.1. Streuzucker, Milchzucker raffiniert	1x10(3)	1,0	-	25	10	10
3.6.9.2. Mais-Sirup	5x10(3)	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.3. Malzextrakt für Kinderernährung	1x10(4)	1,0	-	25	50	50
3.6.9.4. Maisstärke Spitzenqualität	1x10(4)	1,0	-	25	50	10
3.6.9.5. Aspartam	2,5x10(2)	1,0	-	10	-	-
3.6.9.6. Maissirup, trocken, importiert	5x10(3)	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.7. Sirup mit wenig Zucker, pulverförmig	1x10(4)	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.8. Kohlehydratbestandteil, gewonnen aus Fermenthydrolyse (FH) von Stärke	1x10(4)	1,0	-	25	100	50
3.6.9.9. Kartoffelstärke Spitzenqualität	1x10(4)	1,0	-	25	50	10
3.6.9.10. Milchzucker raffiniert	1x10(3)	1,0	-	25	10	10
3.6.9.11. Speiselaktose aus Sprühtrocknung	1 x 10(4)	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.12. Laktosekonzentrat	5x10(3)	1,0	-	50	100	50

Index, Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
3.6.10. Andere Bestandteile			

Mikrobiologische Kennwerte:

Index, Produktgruppe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	Produktmasse (cm3, g), in der unzulässig sind			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als
		EPEC (Coliforme Bakterien)	S. aureus	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.10.1. Vitamin-Prämixmasse	100	1,0	1,0	25	20	sind unzulässig

3.6.10.2. Mineral-Prämixmasse	1x10(4)	1,0	1,0	25	50	50
3.6.10.3. Isoliertes Sojaprotein	5x10(3)	0,1	1,0	25	-	-
3.6.10.4. Pektin	1x10(4)	0,1	-	25	100	100

* Obligatorisch ist die Kontrolle der Restmengen und jener Pestizide und Antibiotika, die bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt wurden (siehe Ziffern **3.12**, **3.13**, **3.15**).

Anlage 4
zu SanPiN 2.3.2.1078.01,
eingeführt durch Verordnung
des Obersten staatlichen
Sanitärarztes der Russischen Föderation
Nr. 36 vom 14. November 2001

Lebensmittel, gewonnen aus genetisch modifizierten Quellen

Ausgeschlossen ab 1. September 2007

Informationen über die Änderungen:

*Siehe Text von **Anlage 4***

Anlage 5a
zu SanPiN 2.3.2.1078.01,
eingeführt durch Verordnung des Obersten
staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation
Nr. 36 vom 14. November 2001

Nahrungsergänzungsmittel, Nahrungsbestandteile und Produkte, aus denen sie hervorgehen und die keine schädliche Wirkung auf die Gesundheit des Menschen haben, wenn sie bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden

1. Nährstoffe:

1.1. Proteine, Derivate von Proteinen (tierischen, pflanzlichen, mikrobiellen und anderen Ursprungs); Isolate von Proteinen, Proteinkonzentrate, Hydrolysate von Eiweißen, Aminosäuren und deren Derivate.

1.2. Fette, fettähnliche Stoffe und deren Derivate

1.2.1. Pflanzenöle - Quellen essentieller mehrfach ungesättigter Fettsäuren, Phytosterine, Phospholipide, fettlöslicher Vitamine;

1.2.2. Fette von Fischen und Meerestieren - Quellen mehrfach ungesättigter Fettsäuren, Phospholipide, fettlöslicher Vitamine;

1.2.3. individuelle mehrfach ungesättigte Fettsäuren, separiert aus Nährstoffquellen: Linolsäure, Linolensäure, Arachidonsäure, Eicosapentaensäure, Docosahexaensäure und andere Säuren;

1.2.4. Sterine, separiert aus Lebensmittelrohstoffen;

1.2.5. mittelkettige Triglyceride;

1.2.6. Phospholipide und deren Vorgänger, einschließlich Lecithin, Kephalin, Cholin, Ethanolamin.

1.3. Kohlehydrate und Produkte ihrer Verarbeitung:

1.3.1. Nahrungsfasern (Zellulose, Hemicellulose, Pektin, Lignin, Pflanzengummi und andere)

1.3.2. Polyglucosamine (Chitosan, Chondroitinsulfat, Glykosaminoglykane, Glucosamin und

andere);

1.3.3. Stärke und Produkte ihrer Hydrolyse;

1.3.4. Inulin und andere Polyfructosane;

1.3.5. Glucose, Fructose, Laktose, Laktulose, Ribose, Xylose, Arabinose.

1.4. Vitamine, vitaminähnliche Stoffe und Cofermente: Vitamin (Ascorbinsäure, ihre Salze und Äther), Vitamin B1 C (Thiamin), Vitamin B2 (Riboflavin, Flavinmononukleotid), Vitamin B6 (Pyridoxin, Pyridoxal Pyridoxamin und deren Phosphate), Vitamin PP (Nikotinamid, Nikotinsäure, Salze der Nikotinsäure), Folsäure, Vitamin B12 (Cyankobalamin, Methylkobalamin, Pantothensäure (Salze der Pantothensäure), Biotin, Vitamin A (Rethinol und seine Äther), Carotinoide (Betakarotin, Likopin Lutein und andere), Vitamin E (Tocopherole Tocotrienole und ihre Äther) Vitamin D und seine aktiven Formen, Vitamin K, Paraaminobens(o)säure, Lipoensäure, Orotsäure, Inosit, S-Methylmethionin, Carnitin, Pangamsäure.

1.5. Mineralstoffe (Makro- und Mikroelemente): Kalzium, Phosphor, Magnesium, Kalium, Natrium, Eisen, Jod, Zink, Bor, Kupfer, Schwefel, Mangan, Molybdän, Selen, Silizium, Vanadium, Fluor, Germanium, Kobalt.

2. Minoritäts-Nahrungsbestandteile:

2.1. Fermente (pflanzlichen Ursprungs oder durch biotechnologische Verfahren auf Basis der Mikrobensynthese gewonnen);

2.2. Polyphenolverbindungen: darunter mit ausgesprochen antioxidativer Wirkung - Bioflavanoide, Anthocyanidine, Katechine und andere;

2.3. natürliche Metaboliten: Bernsteinsäure, α-Ketosäuren, Ubichinon, Zitronensäure, Fumarsäure, Weinsäure, Ornithin, Citrullin, Kreatin, Betain, Glutathion, Taurin, Apfelsäure, Indole, Isothiocyanate, Oktakozanol, Chlotophyll, Terpenoide, Iridoide, Resveratrol, Stevioside.

3. Probiotika (in Monokulturen und in Gemeinschaften) und Präbiotika:

3.1. Bifidobakterien, darunter die Gattungen infantis, bifidum, longum, breve, adolescentis; Lactobacillus, darunter die Gattungen acidophilus, fermentii, casei, plantarum, bulgaricus und andere; Lactococcus; Streptococcus thermophilus; Propionibacterium und andere;

3.2. verschiedene Klassen von Oligo- und Polysacchariden (Fructooligosaccharide, Galaktooligosaccharide natürlicher Herkunft, aus Mikrobensynthese und andere;

3.3. Nahrungsergänzungsmittel - Immun-Eiweiße und Fermente, Hlycopeptide, Lysozyme, Lactoferrin, Lactoperoxidasa, Bacteriocine von Sauermilch-Mikroorganismen, ausgenommen die Präparate aus Gewebe und Flüssigkeiten des Menschen.-

4. Pflanzen (essbare und Heilpflanzen), Meeresprodukte, Produkte der Flüsse, Seen, Reptilien, Gliederfüßler, mineral-organische oder mineralische Natursubstanzen (in Kapselform, in Form von wässrigen, alkoholischen, konzentrierten trockenen und flüssigen Extrakte, Tinkturen, Sirups, Konzentrate, Balsame): Mumijo,Spirullina, Chlorella, inaktivierte Hefekeime und deren Hydrolysate, Zeolithe und andere.

5. Imkereiprodukte: Gelee Royal, Propolis, Wachs, Blütenstaub, Bienenbrot.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 17 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 5. Juni 2008 werden Änderungen an der vorliegenden Anlage vorgenommen, **die in Kraft treten**ab dem 1. Mai 2008.*

Siehe Text der Anlage in der vorherigen Fassung

sub_10000**Anlage 5b**
zu SanPiN 2.3.2.1078.01,
eingeführt durch Verordnung des Obersten
staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation

Nr. 36 vom 14. November 2001

Nahrungsergänzungsmittel, Nahrungsbestandteile und Produkte, aus denen sie hervorgehen und die eine schädliche Wirkung auf die Gesundheit des Menschen haben können, wenn sie bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden

Mit Änderungen und Ergänzungen vom:

20. August 2002, 05. März 2008, 08. Dezember 2009, 10. August 2010, 11. April 2011

Informationen zu den Änderungen:

*Eingeführt durch **Verordnung** Nr. 30 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 11. April 2011 werden in Ziffer 1 der vorliegenden Anlage Änderungen vorgenommen, die ab 1. Juni 2011**in Kraft treten**.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

1. Pflanzen, die stark wirkende, narkotisierende oder giftige Stoffe enthalten:

Nr.lfd. Nr.	Pflanzenname in Russisch	Pflanzenname in Lateinisch	Pflanzenteile
1	2	3	4
1.	Paternostererbse (Indische Süßholzwurzel, Paternosterbohne, Hequirity)Abrus precatorius L.		Samen
2.	Gottes-GnadenkrautGratiola officinalis L.		Spross
3.	Doppelkappe	Adlumia fugosa Greene	alle Pflanzenteile
4.	Niembaum	Azadirachta indica A. Juss.	alle Pflanzenteile
5.	Haselwurz	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Wurzeln
6.	Akazien	Acacia L.	alle Arten, Spross
7.	Eisenhut	Aconitum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
8.	Bischofskraut	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	alle Pflanzenteile
9.	Teufelszunge	Amorphophallus rivieri Durieu	alle Pflanzenteile
10.	Anabasis	Anabasis L.	alle Arten, Seitentriebe
11.	Adenathera	Adenanthera L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
12.	Scheinmyrte (Cocculus indicus)	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	alle Pflanzenteile
13.	Anhalonium-Lewinii-Kaktus	Anhalonium lewinii Jennings	alle Pflanzenteile
14.	Haploappus heterophyllus	Aplopappus heterophyllus	alle Pflanzenteile
15.	Stachelmohn	Argemone L.	alle Arten, alle Pflanzenteile

16.	Betelpalme	Areca catechu L.	alle Pflanzenteile
17.	Krummstab	Arisarum.L,	alle Arten, alle Pflanzenteile
18.	Pfeifenblume	Aristolochia L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
19.	Arnika	Arnica L.	alle Arten, Blüten
20.	Aronstab	Arum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
21.	Graue Gliedermelde	Arthrocnemum glaucum Delile	Spross
22.	Sassafras	Atherosperma moschatum Labill.	alle Pflanzenteile
23.	Sumpfporst	Ledum L.	alle Arten, Spross, Seitentriebe
24.	Franzosenholzbaum	Guaiacum officinale L.	alle Pflanzenteile
25.	Bacconia	Bacconia L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
26.	Tannenbärlapp	Huperzia selago L.	alle Pflanzenteile
27.	Berberitze	Berberis L.	alle Arten, Wurzeln, Rinde
28.	Immergrün	Vinca L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
29.	Frauenschuh (Marienschuh)	Cypripedium sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
30.	Zeitlose	Colchicum sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
31.	Beilschiedia-Nees-Baum	Beilschmiedia Nees	alle Pflanzenteile
32.	Bilsenkraut	Hyoscyamus sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
33.	Sumpf-Herzblatt	Parnassia palustris L.	alle Pflanzenteile
34.	Sommer-Knotenblume	Leucojum aestivum L.	alle Pflanzenteile
35.	europäisches Pfaffenhütchen	Euonymus europaea L.	Samen
36.	morgenländischer Lebensbaum	Biota orientalis L.	alle Pflanzenteile
37.	Beinholz	Ligustrum vulgare L.	Blätter, Früchte
38.	Blephalris edulis	Blepharis edulis Pers.	alle Pflanzenteile
39.	Flohkraut	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	alle Pflanzenteile
40.	Gewöhnlicher Goldregen	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	alle Pflanzenteile
41.	Schierling	Conium L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
42.	Korallenrauten	Boronia Sm.	ätherische Öle aus den Blättern und Seitentrieben aller Arten
43.	Javanische Brucea	Brucea javanica Merr.	alle Pflanzenteile
44.	Zwergholunder	Sambucus edulus L.	- " -
45.	Gezähntes Greiskraut	Ligularia dentata Hara	alle Pflanzenteile
46.	Amborasara	Burasaia madagascariensis DS	alle Pflanzenteile

47.	Wiesenraute	Thalictrum L.	alle Arten, Spross
48.	Vexibia pachycarpa	Vexibia pachycarpa Yakovl	alle Pflanzenteile
49.	Kameldorn	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Seitentriebe
50.	Anemone (Windröschen)	Anemone L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
51.	Wasserschierling	Cicuta L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
52.	Winterkirsche	Withania somnifera (L.) Dunal	alle Pflanzenteile
53.	Voacanga	Voacanga africana	alle Pflanzenteile
54.	Akelei	Aquilegia L.	alle Arten, Wurzeln
55.	Gemeine Ochsenzunge	Anchusa officinalis L.	alle Pflanzenteile
56.	Seidelbast	Daphne sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
57.	Christphskraut	Actaea L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
58.	Fuchsbeere	Paris L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
59.	Kronwicke	Coronilla L.	alle Arten, Wurzeln, Samen
60.	Harmelkraut	Peganum L.	alle Arten, Spross
61.	Gelsemium	Gelsemium L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
62.	Hydnocarpus	Hydnocarpus Gaertn.	alla Arten, Samen
63.	Kanadische Orangenwurzel	Hydrastis L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
64.	Conioselinum jeholense	Conioselinum jeholense M.Pimem	alle Pflanzenteile
65.	Hornmohn	Glaucium L.	alle Arten, Spross
66.	Christusakazie	Gleditsia triacanthos L.	alle Pflanzenteile
67.	Gomphocarpus	Gomphocarpus L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
68.	Kuckucksblume	Adinis L.	alle Arten, Spross
69.	Futterwicke	Vicia Angustifolia, V. sativa	alle Pflanzenteile
70	Acker-Senf	Sinapis arvensis L.	alle Pflanzenteile in der Zeit der Fruchtbildung
71.	Cida	Cida L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
72.	Tannenbärlapp	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	alle Pflanzenteile
73.	Quirlblättriger Wasserweiderich	Decodon verticillatus Ell.	Spross

74.	Rittersporn	Delphinium L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
75.	Dehaasia squarrosa	Dehaasia squarrosa Hassk.	alle Pflanzenteile
76.	Herzblattschale	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	alle Pflanzenteile
77.	Jute	Corchorus L.	alla Arten, Samen
78.	Bittere Yamswurzel	Dioscorea hispida Dennst.	alle Pflanzenteile
79.	Steinklee	Melilotus oficinalis.	alle Pflanzenteile
80.	Golden Sassafras	Doryphora sassafras Endl.	Ätherische Öle aller Pflanzenteile
81.	Färber-Ginster	Genista tinctoria L.	alle Pflanzenteile
82.	Stechapfel	Datura L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
83.	Spitzklette	Xanthium L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
84.	Erdrauch	Fumaria L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
85.	Duboisia	Duboisia L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
86.	Schöterich	Erysimum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
87.	Heckenkirsche	Lonicera. chamissoi	alle Pflanzenteile
88.	Tataren-Heckenkirsche	Lonicera. tatarica	Früchte
89.	Rote Heckenkirsche	Lonicera xylosteum	Früchte
90.	Zigadenus sibiricus	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	alle Pflanzenteile
91.	Bittere Schleifenblume	Iberis amara L.	alle Pflanzenteile
92.	Ignatiusbohne	Ignatia amara L.	alle Pflanzenteile
93.	Brechwurzel	Cephaelis L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
94.	Trichterwinde Heavenly blue	Ipomea violacea	Samen
95.	Cabi paraensis	Cabi paraensis Ducke	alle Pflanzenteile
96.	Peyote-Kaktur	Lophophora williamsii	Spross
97.	Echinopsis pachanoi Kaktus	Echinopsis pachanoi	Spross
98.	Kaladien	Caladium L.	alla Arten, alle Pflanzenteile, außer Caladium esculentum (Rhizom)
99.	Silber-Ahorn	Acer saccharium	Blätter
100.	Traumkraut	Calea zacatechichi	Spross
101.	Dotterblume	Caltha sp.	alle Arten, Spross
102.	Cananga odorata	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	alle Pflanzenteile
103.	Pfeilkresse	Cardaria draba (L.) Desv.	alle Pflanzenteile
104.	Kathstrauch	Catha edulis Forsk.	Spross

105.	Gipskraut	Gypsophila L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
106.	Seifenrindenbaum	Quillaja saponaria Molina	alle Pflanzenteile
107.	Hundsgift	Apocynum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
108.	Waldsauerklee	Oxalis acetosella L.	- " -
109.	Wunderbaum	Ricinus communis L.	alle Pflanzenteile
110.	Durchwachsenblättrige Kresse	Lepidium perfoliatum L.	alle Pflanzenteile
111.	Sibirische Waldrebe	Atragene sibirica L.	alle Pflanzenteile
112.	Cocastrauch	Erythroxylum coca Lam.	alle Arten, alle Pflanzenteile
113.	Hundspetersilie	Aethusa Cynapium L.	alle Pflanzenteile
114.	Collisonia anisata	Collinsonia anisata Sims.	Spross
115.	Colocasia	Colocasia L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
116.	Cannabis	Cannabis sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
117.	gewöhnlicher Feldrittersporn	Consolida regalis S.F. Gray	Früchte, Samen
118.	Coptis	Coptis L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
119.	Haselwurz	Arum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile, ätherisches Öl, Öl aus den Wurzeln und Rhizomen
120.	Gerbersträucher	Coriaria	alle Arten, Spross
121.	Karakabaum	Corynocarpus Laevigata Forst.	Kern, Frucht
122.	Cornulaca leucantha	Cornulaca leucantha Charif et Allen	Spross
123.	Ka-Min-Kreu	Coscinium fenestratum Colebr.	alle Pflanzenteile
124.	Schwarze Tollkirsche	Atropa belladonna L.	alle Pflanzenteile
125.	Kreuzkraut	Senecio L.	alle Arten, Spross
126.	Crossopteryx kotschyana	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Rinde
127.	Crotalaria	Crotalaria L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
128.	Krotonölbaum	Croton tiglium L.	alle Pflanzenteile
129.	Cyclospermum leptophyllum	Cyclospermum leptophyllum Sprague	Früchte
130.	Gelbwurz	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza) alle Pflanzenteile	
131.	Teichrose	Nuphar L.	alle Arten, alle

			Pflanzenteile
132.	Kornrade	Agrostemma githago L.	alle Pflanzenteile
133.	Weißwurz	Polygonatum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
134	Hunds-Kerbel	Anthriscus caucalis Bieb.	alle Pflanzenteile
135.	Sassafrasbaum	Sassafras officinale albium	alle Pflanzenteile
136.	Kermesbeere	Phytolacca L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
137.	Maiglöckchen	Convallaria L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
138.	Schwalbenwurz	Vincetoxicum sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
139.	Latua venenosa	Latua venenosa Phil.	alle Pflanzenteile
140.	Krim-Lilie	Lilium monadelphum Bieb.	alle Pflanzenteile
141.	Lindera oldhamii	Lindera oldhamii Hemsl.	Stengel, Blätter
142.	Lobelien	Lobelia L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
143.	Waldrebe	Clematis sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
144.	Seerose	Nymphaea Caerulea	Blätter, Blumenblätter
145.	Lophophora	Lophophora L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
146.	Dahurischer Mondsame	Menispermum dauricum L.	alle Pflanzenteile
147.	Leinkraut	Linaria vulgaris Mill.	alle Pflanzenteile
148.	Hahnnfuß	Ranunculus L.	alle Arten, Spross
149.	Magnolie	Magnolia L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
150.	Mahonie	Mahonia Nutt.	alle Arten, alle Pflanzenteile
151.	Armenischer Mohn, Arznei-Mohn, Saat-Mohn, Islandmohn, Schlafmohn	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	alle Pflanzenteile, außer Samen
152.	Federmohn	Macleaya	alle Arten, Spross
153.	Macrozania spiralis	Macrozamia spiralis Miq.	alle Pflanzenteile
154.	Gemeine Alraune	Mandragora officinarum L.	alle Pflanzenteile
155.	Gänsefüße	Chenopodium L.	alle Arten, alle Pflanzenteile, ätherische Öle aller Pflanzenteile, Samenöl
156.	Wachtelweizen	Melampyrum sp.	alle Arten, alle

			Pflanzenteile
157.	Geißklee	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	alle Pflanzenteile
158.	Zedrachbaum	Melia azedarach L.	alle Pflanzenteile
159.	Rispelsträucher	Myricaria L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
160.	Mytragina	Mitragyna L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
161.	Sadebaum	Janiperus sabina L.	alle Pflanzenteile
162.	Wolfsmilch	Euphorbia sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
163.	Kugeldistel	Echinops L.	alle Arten, Früchte
164.	Schneerose	Helleborus L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
165.	Echter Wurmfarn	Dryopteris filix mas Schott.	Rhizome
166.	Muskatnussbaum	Myristica fragrans Hjuft	Frucht (Nuss)
167.	Gewöhnliches Seifenkraut	Saponaria officinalis L.	alle Pflanzenteile
168.	Läusekraut	Pedicularis sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
169.	Himmelsbambus	Nandina domestica Thunb.	Rindes, Wurzelrinde
170.	Fingerhut	Digitalis sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
171.	Indischer Morgenstern	Nauclea rhynchophylla Miq.	alle Pflanzenteile
172.	Muskatbohne	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Früchte
173.	Nemuaron humboldtii	Nemuaron humboldtii Bail.	Ätherisches Öl
174.	Braunwurz	Scrophularia sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
175.	Baumschlingen	Periploca L.	alle Arten, Rinde
176.	Kriechende Mahonie	Odostemon aquifolium Rydb.	Wurzeln
177.	Beinwell	Symphytum L.	alle Arten, Wurzeln
178.	Oleander	Nerium L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
179.	Wasserfenchel	Oenanthe sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
180.	Mistel	Viscum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
181.	Orixie	Orixa japonica Thunb.	alle Pflanzenteile
182.	Segge	Carex brevicollis DC.	Spross
183.	Spitzkiel	Oxytropis L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
184.	Indisches Basilikum	Ocimum sanctum L.	alle Pflanzenteile

185.	Mauerpfeffer	Ledum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
186.	Acker-Gauchheil	Anagallis arvensis L.	alle Pflanzenteile
187.	Jochblatt	Zygophyllum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
188.	Nachtschatten	Solatium sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
189.	Pelargonien	Pelargonium Willd.	alle Arten, alle Pflanzenteile
190.	Zaunrübe	Bryonia L.	alle Arten, Wurzeln
191.	Betelpfeffer	Piper betle L.	alle Pflanzenteile
192.	Rauschpfeffer	Piper methysticum (kava-kava)	alle Pflanzenteile
193.	Prammogeton canescens Vatke	Prammogeton canescens Vatke	Früchte
194.	Petalostylis labicheoides R. Br.	Petalostylis labicheoides R. Br.	Spross
195.	Petrosimonia monandra Bunge	Petrosimonia monandra Bunge	Spross
196.	Leberblümchen	Anemone sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
197.	Hohlzahn	Galeopsis sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
198.	Dreizählige Pinellie	Pinellia ternata Britenbach	Stängel
199.	Wildpäonien	Paeonia anomalae L.	alle Pflanzenteile
200.	Piptadenia peregrina	Piptadenia peregrina Benth.	Rinde
201.	Piscidia erythrina	Piscidia erythrina L.	alle Pflanzenteile
202.	Taumel-Lolch	Lolium temulentum L.	Früchte
203.	Teufelszwirn	Cuscuta L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
204.	Klappertopf	Rhinanthus L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
205.	Fußblatt	Podophyllum L.	alle Arten, Rhizome mit Wurzeln
206.	Woronow-Schneeglöckchen	Galanthus woronowii Lozinsk.	alle Pflanzenteile
207.	Taurische Artemisia	Artemisia taurica Willd.	Spross, ätherische Öle aller Pflanzenteile
208.	Zitwerbeifuß (Wurmsamen)	Artemisia cina Berg. Ex Poljak.	Spross, ätherische Öle aller Pflanzenteile
209.	Bingelkraut	Mercurialis L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
210.	Kuhschelle	Pulsatilla sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
211.	Psilocaulon absimile	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Spross
212.	Physochlaina	Physochlaina L.	alle Arten, alle

			Pflanzenteile
213.	Maisbeulenbrand	Ustilago maydis DC.	alle Pflanzenteile
214.	Zwergwasserschlauch	Utricularia physalis	Spross
215.	schwarzer Salbei	Ramona stachyoides Briq.	alle Pflanzenteile
216.	Vierblättriger Teufelspfeffer	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	alle Pflanzenteile
217.	Asiatischer Tüpfelmohn	Roemeria refracta DC.	alle Pflanzenteile
218.	Hornköpfchen	Ceratocephala L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
219.	Rhododendron	Rhododendron sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
220.	Hawaiianische Holzrose	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	alle Pflanzenteile
221.	Raute	Ruta L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
222.	Anamirta Paniculata	siehe Scheinmyrte	-
223.	Fritillaria ussuriensis Maxim	Fritillaria ussuriensis Maxim.	alle Pflanzenteile
224.	Sagopalmfarne, Cycas circinalis	Cycas circinalis L.	Samen
225.	Sagopalmfarne, Cycas revoluta	Cycas revoluta Thunb.	Samen
226.	Saxaul	Haloxylon L.	alle Arten, Blättr, Rhizome
227.	Kanadische Blutwurz	Sanguinaria canadensis L.	Wurzeln
228.	Sarcolobus	Sarcolobus R. Br.	alle Arten, alle Pflanzenteile
229.	Sarcocephalus	Sarcocephalus Afzel.	alle Arten, alle Pflanzenteile
230.	Gegliederter Saxaul	Haloxylon articulatum Bunge	Blätter, Sprossachsen
231.	Sassafrasbaum	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	alle Pflanzenteile, ätherische Öle aus Wurzeln und Holz
232.	Suaeda physophora	Suaeda physophora L.	alle Pflanzenteile
233.	Europäische Bleiwurz	Plumbago europaea L.	alle Pflanzenteile
234.	Seidlitzia rosmarinus	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Blätter, Sprossachsen
235.	Securinega	Securinega L.	alle Arten, Seitentriebe
236.	Siegesbeckia orientalis	Siegesbeckia orientalis L.	alle Pflanzenteile
237.	Jojobastrauch	Simmondsia californica Nutt.	Samen
238.	Gewöhnlicher Natternkopf	Echium vulgaris L.	alle Pflanzenteile
239.	Kanna	Sceletium tortuosum	alle Pflanzenteile
240.	Tollkraut	Scopolia L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
241.	Smodingium argutum	Smodingium argutum E.	alle Pflanzenteile

		Mey	
242.	Strauchglasschmalz	Salicornia fruticosa L.	Blätter, Sprossachsen
243.	Salzkräuter	Salsola australis R. Br. (= S. ruthenica lljin)	alle Pflanzenteile
244.	Sorghumhirsen	Sorghum halepense (L.) Pers.	alle Pflanzenteile
245.	Mutterkorn	Claviceps sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
246.	Stellera chamaejasme	Stellera chamaejasme L.	alle Pflanzenteile
247.	Stephania	Stephania L.	alle Arten, Rhizome mit Wurzeln
248.	Strictocardia tiliaefolia	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Samen
249.	Strophantus	Strophanthus kombe Oliv.	alle Pflanzenteile
250.	Sphaerophysa	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	alle Pflanzenteile
251.	Tabak	Nicotiana L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
252.	Iboga	Tabernanthe iboga Baill	alle Pflanzenteile
253.	Gemeine Schmerwurz	Tamus communis L.	alle Pflanzenteile
254.	Tauschia	Tauschia Schltdl.	alle Arten, alle Pflanzenteile
255.	Fuchsbohne	Thermopsis alpine L.	Spross
256.	Guduchi	Tinospora cordifolia Miers	alle Pflanzenteile
257.	Eibe	Taxus L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
258.	Toddalia asiatica	Toddalia asiatica Lam.	alle Pflanzenteile
259.	Eichenblättriger Giftsumach	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	alle Arten, alle Pflanzenteile
260.	Turbina corymbosa	Turbina corymbosa	Samen
261.	Turbina corymbosa Raf.	Turbina corymbosa Raf.	Samen
262.	Kuhkraut	Viccaria sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
263.	Ungernia victoris	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	alle Pflanzenteile
264.	Ungernia. Sewertzowii	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	alle Pflanzenteile
265.	Unona odoratissima Blanco	Unona odoratissima Blanco	Blüten
266.	Fibraurea tinctoria	Fibraurea tinctoria Lour.	alle Pflanzenteile
267.	Physochlaina alica	Physochlaina alica Korotk.	Wurzeln
268.	Physochlaina orientalis	Physochlaina orientalis G. Don f.	Wurzeln
269.	Sinicuichi	Heimia salicifolia	Spross
270.	Fieberrindenbaum	Cinchona succirubra	Rinde

		Pavon.	
271.	Meerrettichbaum	Moringa oleifera Lam.	alle Pflanzenteile
272.	Lerchensporne	Corydalis sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
273.	Mexikanischer Tulpenmohn	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	alle Pflanzenteile
274.	Kopfblume, Knöpfchenstrauch	Cephalanthus occidentalis L.	Spross
275.	Adzharisches Alpenveilchen (Zyklamen)	Cyclamen adsharicum Pobed.	alle Pflanzenteile
276.	Europäisches Alpenveilchen	Cyclamen europaeum L.	alle Pflanzenteile
277.	Citronellgras	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Ätherische Öle aller Pflanzenteile
278.	Zieria smithii	Zieria smithii Andr.	Spross, ätherische Öle aller Pflanzenteile
279.	Germer	Veratrum sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
280.	Gewöhnliche Hundszunge	Cynoglossum officinalis L.	alle Pflanzenteile
281.	Brechnuss	Strychnos L.	alla Arten, Samen
282.	Platterbsen	Lathyrus sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
283.	Sumpfziest	Stachys palustris L.	alle Pflanzenteile
284.	Sumpfziest	Stachys aspera Michx.	Spross
285.	Schollkraut	Chelidonium L.	alle Arten, Spross
286.	Scharbockskraut	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	alle Pflanzenteile
287.	Azteken-Salbei	Salvia divinorum	Blätter
288.	Schanginia baccata	Schanginia baccata Moq.	Blätter, Seitentriebe
289.	Evodia meliefolia	Evodia meliefolia Benth.	alle Pflanzenteile
290.	Evodia simplex	Evodia simplex Cordem.	alle Pflanzenteile
291.	Encephalartos barkeri	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	alle Pflanzenteile
292.	Echinopsis	Echinopsis	alle Arten, Spross
293.	Meerträubel	Ephedra sp.	alle Arten, alle Pflanzenteile
294.	Burzeldorne	Tribulus L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
295.	Jalape	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	alle Pflanzenteile
296.	Handförmiges Mondkorn (Kalumba)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (=Jatrorrhiza co-lmnba (Roxb.) Miers.)	alle Pflanzenteile
297.	Götterbaum	Ailanthus altissima	Spross

298.	Ditabaum	Alstonia venenata R.Br.Rinde	
299.	Pfahlrohr	Arundo donax L.	Blüten
300.	Aphanamixis grandiflora Blume	Aphanamixis grandiflora Blume	Samen
301.	Balduina angustifolia	Balduina angustifolia	Spross
302.	Baliospermum-montana	Baliospermum Montana Muell. Arg	Wurzel, Rhizom
303.	Ayahuasca-Liane	Banisteriopsis	alle Arten, alle Pflanzenteile
304	Juckbohne	Mucuna pruriens DC	Samen
305.	Baileya multiradiata	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Spross
306.	Talgmuskatnussbaum	Virola	alle Arten, Spross
307.	Einjährige Koskardenblume	Gaillardia pulchella Foug.	Blätter, Blüten
308.	Wiesen-Alant	Inula Britannica L.	Blüten, Spross
309.	Christusaugen-Alant	Inula oculus-christi L.	Spross
310.	Delosperma	Delosperma	alle Arten, Spross
311.	Desmodium	Desmodium racemosum DC	Spross
312.	Desmodium pulchellum	Desmodium pulchellum Benth.	Spross
313.	Herzblumen (tränendes Herz)	Dicentra	alle Arten, alle Pflanzenteile
314.	Duboisia (Pituristrauch)	Duboisia	alle Arten, Spross
315.	Eubotryoides grayana	Eubotryoides grayana Hara	Blätter
316.	Japanische Sternanis	Illiciaceae	alla Arten, Samen, Blätter
317.	Phalaris tuberosa	Phalaris tuberosa L.	Spross
318.	Pillen-Brennnessel	Urtica pilulifera L.	Spross
319.	Zweifarbiger Buschklee	Lespedeza bicolor Turcz	Blätter, Rinde, Rhizome
320.	Ölweide	Elaeagnus	alle Arten, Spross
321.	Mammillaria-Kakteen	Mammillaria	alle Arten, Spross
322.	Mostuea stimulans	Mostuea stimulans A. Cheval	Spross
323.	Boldo	Peumus boldus Molina	Ätherisches Öl der Blätter
324.	Piptadenia	Piptadenia	alle Arten, alle Pflanzenteile
325.	Dysphania multifida	Roubieva multifida Moq.	Ätherische Öle des Sprosses
326.	Buchsbaum Buxus sempervirens	Buxus sempervirens L.	Stängel, Blätter
327.	Sabadill	Schoenocaulon officinal A.Gray	Samen
328.	Trichocereus	Trichocereus	alle Arten, Spross
329	Schilfrohr	Phragmites Australia	Wurzelstock

		Trin. ex Steud.	
330.	Gummihaltiges Steckenkraut	Ferula gummosa Boiss	Samen
331.	Torfgränke	Chamaedaphne calyculata Moench	Spross
332.	Haplophyllum	Haplophyllum	alle Arten, alle Pflanzenteile
333.	Erythrophleum	Eriophyllum	alle Arten, Rinde
334.	Diptam	Dictamnus albus L.	Blätter, Früchte
335.	Kalmus	Acorus calamus L.	Wurzelstock, Ätherisches Öl, Blätter
336.	Zwergkalmus	Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)	Wurzelstock, Ätherisches Öl, Blätter
337.	Bienertia cycloptera Bunge	Bienertia cycloptera Bunge	Spross
338.	Bassia cycloptera Bunge	Bunium cycloptera Bunge	Spross
339.	Bunium persicum B. Fedtsch	Bunium persicum B. Fedtsch.	alle Pflanzenteile
340.	Bunium cylindricum Drude	Bunium cylindricum Drude	Spross, ätherische Öle
341.	Gymnocalycium-Kakteen	Gymnocalycium	Spross
342.	Phalaris aquatica	Phalaris tuberose L.	Spross
343.	Anabasis	Anabasis articulate	Spross
344.	Tarhana-Kraut(türkisches Beizkraut)	Echinophoria sibthorpiana Huss	Spross
345.	Koloquinte (Bitterkürbis)	Citrullus colocynthis Schrad.	Früchte (Pulver, Extrakt)
346.	Coryphantha macromeris	Coryphantha micromeris Lem.	alle Pflanzenteile
347.	Melden (Atriplex)	Artriplex nummularia Lindl.	Spross
348.	Ostasiatische Riesenysop (Koreaminze)	Agastache rugosa O.Kuntze	Ätherisches Öl
349.	Mosla dianthera	Mosla dianthera L.	Ätherisches Öl
350.	Möhrenartiger Breitsame	Orlaya daucoides	Früchte (Ätherisches Öl)
351.	Orthodon asaroniferum	Orthodon asaroniferum	Spross
352.	Petersilie	Petroselinum crispuma A.W. Hill.	Früchte (Ätherisches Öl)

2. Stoffe, die nicht typisch für Nahrung, Nahrungs- und Heilpflanzen sind

3. Nicht natürliche synthetische Stoffe - Analoge den aktiv wirkenden Grundlagen der Heilpflanzen (die nicht essentielle Nahrungsfaktoren darstellen).

4. Antibiotika

5. Hormone.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 73 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 8. Dezember 2009 wird eine neue Fassung von Ziff. 6 der vorliegenden Anlage festgelegt, die am 1. Januar*

*2010 **in Kraft tritt**.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

6. Tierische Organe und Gewebe sowie Erzeugnisse aus ihnen, die als spezifisches Material ein erhöhtes Risiko von Prionerkrankungen darstellen (spongiforme Enzephalopathien):

Vom Rind:

- Schädel, außer Unterkiefer, einschließlich Hirn, Augen, und Rückenmark der Tiere in einem Alter von über 12 Monaten;

- Wirbelsäule, außer Schwanz, Granne und Querfortsätzen der Hals- und Brust, Kreuzbein und Kreuzbeinflügel, aber#einschließlich Dorsalwurzelganglien (Spinalganglien) von Tieren im Alter von über 30 Monaten;

- Tonsillen, Darm vom 12-Fingerdarm bis zum Mastdarm und Gekröse von Tieren jeden Alters.

Von Schaf (Hammel) und Ziege:

- Schädel, einschließlich Hirn und Augen, Tonsillen und Rückenmark von Tieren im Alter von über 12 Monaten oder von Tieren, deren bleibende Schneidezähne das Zahnfleisch durchdringen;

- Milz und Darm von Tieren jeden Alters.

Erzeugnisse aus und mit Zutaten aus Material von Wiederkäuern:

- mechanisch entbeintes Fleisch;

- Gelatine (außer Gelatine, die aus der Haut von Wiederkäuern hergestellt ist);

- ausgelassenes Fett von Wiederkäuern und Produkte daraus.

Produkte tierischen Ursprungs: Siebenpunkt-Marienkäfer (Coccinella septempunctata L.), ganzer Körper; Scorpion (Scorpiones L.), ganzer Körper; Spanische Fliege (Lytha sp.), alle Arten, ganzer Körper.

Bei der Einfuhr in die Russische Föderation von Rohstoffen für die Herstellung von Lebensmitteln, sowie von bioaktiven Nahrungsergänzungsmitteln aus Rohstoffen tierischen Ursprungs muss die epizootiologische Situation bezüglich der Übertragung spongiformer Enzephalopathien (u.a. BSE) im Ursprungsland der Zutaten berücksichtigt werden.

7. Menschliche Gewebe und Organe.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 73 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 8. Dezember 2009 wird eine neue Fassung von Ziff. 8 der vorliegenden Anlage festgelegt, die am 1. Januar 2010 **in Kraft tritt**.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

8. Vertreter von Gattungen und Arten von Bakterien, in deren Zusammensetzung Stämme verbreitet sind, die Erkrankungen des Menschen erregen oder über dir antibiotikresistente der Gene übertragen werden können, u.a.:

- sporenbildende aerobe und anaerobe Mikroorganismen: Vertreter der Stämme Bacillus (u.a. B.polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.huringiensis, B.coagulans (veraltete Form: Lactobacillus coagulans), B.subtilis, B.licheniformis und andere Arten) sowie Clostridium;

- Mikroorganismen der Stämme Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.:

- Mikroorganismen, mit hämolytischer Aktivität;

- lebensfähige Hefe- und hexenartige Pilze, u.a. des Stammes Candida; Aktinomyzeten, Streptomyzeten;

- alle Stämme und Arten mikroskopischer Schimmelpilze;

- sporenlose Mikroorganismen, die aus dem Organismus von Tieren und Vögeln ausgeschieden wurden und der normalen Mikroflora des menschlichen Organismus fremd sind, u.a. Vertreter des Stammes Lactobacillus.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 73 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 8. Dezember 2009 wird eine neue Fassung von Ziff. 9 der vorliegenden Anlage festgelegt, die am 1. Januar 2010 **in Kraft tritt**.*

S. Text der Ziff. in der letzten Fassung

9. Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse, die nicht als Zutat für einkomponentige bioaktive Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden dürfen:

Nr.lfd. Nr.	Pflanzenname in Russisch	Pflanzenname in Lateinisch	Pflanzenteile
1	2	3	4
1	Japanische Aralie, Arali mandshurica	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	alle Pflanzenteile
2	Afrikanischer Pflaumenbaum	Pygeum africanum	Rinde
3	Baldriane	Valeriana L.	alle Arten, Wurzel und Rhizome
4	Gingkobaum	Ginkgo biloba L.	Spross
5	Gymnema	Gymnema sylvestre	alle Pflanzenteile
6	Yamswurzel	Dioscorea villosa	Rhizome
7	Ginseng	Ginseng	alle Arten, alle Pflanzenteile
8	Hohe Igelkraftwurzel	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	alle Pflanzenteile
9	Johanneskraut	Hypericum L.	alle Arten, alle Pflanzenteile
10	Stechender Mäusedorn	Ruscus aculeatus (Butcher's Broom)	alle Pflanzenteile
11	Yohimbe-Baum	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	alle Pflanzenteile
12	Chinesisches Spaltkörbchen	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	alle Pflanzenteile
13	Muira-Puama-Baum	Muira puama (Liriosma jvata)	alle Pflanzenteile
14	Roter Lapacho	Tabebuia heptaphylla	Rinde
15	Rosenwurz	Rhodiola rosea L.	alle Pflanzenteile
16	Damiana	Turnera Diffusa	alle Pflanzenteile
17	Borstige Taigawurzel	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	alle Pflanzenteile
18	Palmlilie	Yucca filamentosa	Blätter

Anlage 6
zu SanPiN 2.3.2.1078.01,
eingeführt durch Verordnung des Obersten
staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation
Nr. 36 vom 14. November 2001

Parasitologische Kennwerte der Sicherheit von Fisch, Krebstieren, Mollusken, Lurchen, Kriechtieren und Erzeugnissen daraus*

Tabelle 1

Süßwasserfische und Erzeugnisse daraus

Index	Produktgruppe	Parasitologische Kennwerte und zulässiger Gehalt													
		Lebendige Larven													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Gattung Karpfen	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	-	-	-	unzulässig	-
2.	Gattung Hechte	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	unzulässig	unzulässig	-	-	unzulässig	-
3.	Gattung Barsche	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	-	-	-	-
4.	Gattung Lachse	-	-	-	-	unzulässig	-	-	unzulässig	-	unzulässig	unzulässig	-	-	-
5.	Gattung Maränen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
6.	Gattung Äschen	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
7.	Gattung Dorsche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
8.	Gattung Störe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	unzulässig	-	-
9.	Gattung Blätterfische	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulä

															ssig
10.	Gattung Groppen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-
11.	Gattung Welse	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-
12.	Mett aus den Fischen der in den **Ziffern 1 - 11**angegebenen Fischgattungen	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
13.	Konserven und bedingt haltbare Konserven aus den in den Ziffern 1 - 11 angegebenen Fischgattungen	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
14.	In den Ziffern 1 - 11 angegebene Fischgattungen gebraten, eingelegt, gesalzen, mariniert, geräuchert, luftgetrocknet	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
15.	Fischrogen der Gattungen														
15.1	Hechte, Barsche, Dorsche (Stamm der Aale), Äschen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
15.2	Lachse	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unz	unz	-	-	-

15.3	Maränen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzuläs sig	unzuläs sig -	-	-	-
15.4	Störe (Amur-Bassin, Wolgadelta, Kaspisches Meer)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzuläs sig	-	-	-

Anmerkungen: 1) n/z - unzulässig (lebende Larven);
2) Larven von Parasiten:

1	2	3
3 - Leberegel-Larven 4 - Chinesischer Leberegel (Clonorchis sinensis) 5 - Pseudamphistomum truncatum 6 - Saugwurm Metagonimus yokogawai 7 - Darmsaugwurm Nanophyetus salmincola 8 - Echinochasmus-Trematoden 9 - Saugwurm, Gattung Metorchis conjunctus 10 - Saugwurm Rossikotrem 11 - Saugwurm Gattung Apophallus	12 - Dibothriozephalus-Larven	13 - Nematoden Anisakis 14 - Kontracekum-Nematoden 15 - Nierenwurm (Dioctophyme renale) 16 - Kiefermäuler (Gnathostomata)

Tabelle 2

Wanderfische und Erzeugnisse daraus

Index	Produktgruppe	Parasitologische Kennwerte und zulässiger Gehalt					
		Lebendige Larven					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Lachse	-	unzulässig	unzulässig	-	-	-
2.	Fernost-Lachse	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
3.	Mett aus den Fischen der in Ziff. 1 angegebenen Gattungen Ziff. 2	- unzulässig	unzulässig unzulässig	unzulässig unzulässig	- unzulässig	- unzulässig	- unzulässig
4.	Konserven und bedingt	-	unzulässig	unzulässig	-	-	-

	haltbare Konserven aus den in den Ziff. 1 angegebenen Fischgattungen Ziff. 2	unzulässig	ig unzulässig	ig unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
5.	In Ziff. 1 angegebene Fischgattungen gebraten, eingelegt, gesalzen, mariniert, geräuchert, luftgetrocknet Ziff. 2.	- unzulässig	unzulässig unzulässig	unzulässig unzulässig	- unzulässig	- unzulässig	- unzulässig
6.	Rogen der in den Ziffern 1 und 2 angegebenen Fischarten	-	unzulässig	unzulässig	-	-	-

Anmerkungen: 1) n/z - unzulässig (lebende Larven);
2) Larven von Parasiten:

Trematoden (Saugwürmer)	Zestoden (Bandwürmer)	Nematoden (Fadenwürmer)	Kratzwürmer
3 - Darmsaugwurm Nanophyetus salmincola	4 - Dibothriozephalus-Larven	5 - Nematoden Anisakis	7 - Gattung Bolbosoma
		6 - Kontracekum-Nematoden	8 - Korinosoma

Tabelle 3

Meeresfische und Erzeugnisse daraus

Index	Produktgruppe	Parasitologische Kennwerte und zulässiger Gehalt												
		Lebendige Larven												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Meeresfische, u.a. in den Gebieten des Fischfangs und der Gattungen:													
1.	Barentssee													
1.1	Wanderlachse	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	unzulässig	-	-	-	-
1.2	Stinte	-	-	-	-	-	unz	-	-	unz	-	-	-	-

							uläs sig			uläs sig				
1.3	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
1.4	Dorsche	-	-	unz uläs sig	-	-	unz uläs sig	-	unzu lässi g	unz uläs sig	unz uläs sig	unz uläs sig	unz uläs sig	-
1.5	Rotbarsche	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
1.6	Schollen	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
2.	Nordatlantik													
2.1	Stinte	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
2.2	Heringe	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	unz uläs sig	-	-
2.3	Dorsche	-	-	unz uläs sig	-	-	unz uläs sig	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
2.4	Grenadiere	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
2.5	Seehechte	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
2.6	Makrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	unz uläs sig
2.7	Rotbarsche	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
2.8	Schollen	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
3.	Südatlantik													
3.1	Seehechte	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	unz uläs sig
3.2	Bastardmakrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs sig	-	-	-	-
3.3	Schwertfische	-	-	-	-	-	-	-	-	unz uläs	-	-	-	unz ulä

										sig				ssig
4.	Ostsee													
4.1	Stinte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-
4.2	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	unzulässig	-
4.3	Dorsche	-	-	unzulässig	-	-		-	-	unzulässig	-	-	-	-
4.4	Schollen	-	-	-	-	-		-	-	unzulässig	-	-	-	-
5.	Schwarzes Meer, Asowsches Meer, Mittelmeer													
5.1	Meergrundeln	-	unzulässig	-	unzulässig	unzulässig	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Meeräschen	-	unzulässig	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Subantarktis, Antarktis													
6.1	Dorsche	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
6.2	Seehechte	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
6.3.	Bartmännchen (Ophidiidae)	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
6.4	Antarktisdorsche (Nototheniidae)	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
6.5.	Krokodileisfische (Channichthyidae)	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
7.	Indischer Ozean													
7.1	Bastardmakrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
7.2	Makrelen	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-

7.3	Scheinschnapper (Nemipteridae)	-	-	-		-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
8.	Stiller Ozean													
8.1	Lachse	unzulässig	-	-	unzulässig	-	unzulässig	-	-	unzulässig	unzulässig	-	unzulässig	unzulässig
8.2	Sardellen (Engraulidae)	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
8.3	Heringe	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	-	-
8.4	Bastardmakrelen	-	-	-	-	-	unzulässig	-	-	unzulässig	unzulässig	-	-	-
8.5	Grünlinge (Hexagrammidae)	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	unzulässig	-	unzulässig	-
8.6	Schollen	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	unzulässig	-	-	unzulässig	-
8.7	Rotbarsche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig
8.8	Schleimköpfe (Berycidae)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig
8.9	Schlangenmakrelen (Gempylidae)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig
8.10	Thunfische (Thunnus, Familie Scombridae)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig
8.11	Dorsche	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	unzulässig	-	unzulässig	-	-
9.	Fisch-Hack aus den in den **Ziffern 1 - 8**angegebenen Gattungen	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig

10.	Konserven und bedingt haltbare Konserven aus den in den Ziffern 1 - 8 angegebenen Fischgattungen	unzulässig	unzulässig	unzulässig	-	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
11.	In den Ziffern 1 - 8 angegebene Fischgattungen gebraten, eingelegt, gesalzen, mariniert, geräuchert, luftgetrocknet	unzulässig	unzulässig	unzulässig	-	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig	unzulässig
12.	Kaviar des Alaska-Seelachses, Dorsches	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	unzulässig	-	-
13.	Dorsch-Leber	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-	unzulässig	-	-

Anmerkungen: 1) n/z - unzulässig (lebende Larven);
2) Larven von Parasiten:

Trematoden (Saugwürmer)	Zestoden (Bandwürmer)	Nematoden (Fadenwürmer)	Kratzwürmer
3 - Darmsaugwurm Nanophyetus salmincola	8 - Dibothriozephalus-Larven	11 - Nematoden Anisakis	14 - Gattung Bolbosoma
4 - Saugwurm Heterophyes heterophyes	9 - Diplogonoporus grandis	12 - Kontracekum-Nematoden	15 - Korinosoma
5 - Cryptocortilus	10 - Pyramicocephalus phocarum	13 - Pseudoterranova	
6 - Saugwurm Rossikotrem			
7 - Saugwurm Gattung Apophallus			

Tabelle 4

Krustentiere, Meeres-Mollusken, reptilien, Kriechtiere und deren Erzeugnisse

Index	Produktgruppe	Parasitologische Kennwerte und zulässiger Gehalt								
		Lebendige Larven								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	**Kohlehydrate und Erzeugnisse daraus**									
1.1	Krebse aus den Wasserläufen des Fernen Ostens (Russlands, der Halbinsel Korea, der VR China u.a.), der USA	unzulässig	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Süßwassergarnelen aus den Wasserläufen des Fernen Ostens (Russlands, der Halbinsel Korea)	unzulässig	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Süßwasserkrabben (aus Wasserläufen des Fernen Ostens Russlands, der Länder Südostasiens, Sri Lanka, Zentralamerika, Peru, Lyberia, Nigeria, Kamerun, Mexiko, Philippinen)	unzulässig	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Sauce aus Süßwasserkrabben (Ziff. 1.3)	unzulässig	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	**Meeresmollusken und Erzeugnisse daraus**									
2.1	Kalmare	-	-	unzulässig	unzulässig	unzulässig	-	-	-	-
2.2	Tintenfische	-	-	unzulässig	-	unzulässig	-	-	-	-
2.3	Schwarten	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-
2.4	Trogmuscheln (Spisula)	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig	-
2.5	Austern	-	-	-	-	-	-	-	-	unzulässig
3.	Lurche (Frösche)	-	unzulässig	-	-	-	unzulässig	unzulässi	-	-

								g		
4.	**Kriechtiere**									
4.1	Schlangen	-	unzul ässig	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Schildkräten									
4.2.1	Meeresschildkröten	-	-	-	-	-	-	-	unzu lässi g	-
4.2.2	Süßwasserschildkröte n	-	-	-	-	-	-	unzu lässi g	-	-

Anmerkungen: 1) n/z - unzulässig (lebende Larven);
2) Larven von Parasiten:

Trematoden (Saugwürmer)	Zestoden (Bandwürmer)	Nematoden (Fadenwürmer)
3 - Lungenegel (Paragonimus)	4 - Bandwurm Spirometra erinaceieuropaei	5 - Nematoden Anisakis 6 - Kontracekum-Nematoden 7 - Pseudoterranova 8 - Nierenwurm (Dioctophyme renale) 9 - Kiefermäuler (Gnathostomata) 10 - Sulkaskaris 11 - Echinocephalus

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 41 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 15. April 2003 werden in Anlage 7 der vorliegenden Verordnung Änderungen vorgenommen, die am 25. Juni 2003**in Kraft treten**.*

Siehe Text der Anlage in der vorherigen Fassung

GARANT:

Per **Beschluss**des Obersten Gerichts der Russischen Föderation Nr. GKGI11-874 vom 06. Oktober 2011,der ohne Änderungen geblieben ist, wurde per **Schiedsspruch** der Berufungskommission des Kollegiums des Obersten Gerichts der Russischen Föderation Nr. KAS11-673 vom 29. November 2011 die vorliegende Anlage als nicht der geltenden Gesetzgebung widersprechend anerkannt, bezüglich der Zuordnung zu Nahrungsergänzungsmitteln, die keinen schädlichen Einfluss auf die Gesundheit des Menschen bei der Verwendung für die Zubereitung von Lebensmitteln, den Geschmacksverstärkern und Aromatisatoren E 620 - E 637, E 642, E1104, der Geschmacksmodifikatoren und Aromatisatoren E 640, E 641 haben

Anlage 7
zu SanPiN 2.3.2.1078.01,
eingeführt durch Verordnung des Obersten
staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation
Nr. 36 vom 14. November 2001

Zusatzstoffe, die keinen schädlichen Einfluss auf die Gesundheit des Menschen haben bei der Verwendung für die Zubereitung von Lebensmitteln

Mit Änderungen und Ergänzungen vom:

15. April 2003

Index	Bezeichnung der Zusatzstoffe (mit Angabe des lateinischen Namens)	Technologische Funktionen
1	2	3
E100	Kurkuma (curcumis) (i) Kurkuma (Curcumin) Natürlicher Farbstoff aus Circuma longa und anderen Arten (ii) Turmerik (Tumeric) Tumerik - Pulver aus dem Kurkuma-Wurzelstock	Färbmittel
E101	Riboflavine (Riboflavins) (i) Riboflavin (Riboflavin) (ii) Natriumsalz von Riboflavin-5-Phosphat (Riboflavin 5-phosphate sodium)	Färbmittel
E102	Tartracin (Tartrazine)	Färbmittel
E103	Alkanet, Alkalin (Alkanet)	Färbmittel
E104	gelbes Quinolin (Quinoline Yellow)	Färbmittel
E107(Yellow 2G)	Gelbes 2G (Yellow 2G)	Färbmittel
E110	Gelber „Sonnenuntergang“ (Sunset Yellow FCF)	Färbmittel
E120	Karmin (Carmines)	Färbmittel
E122	Azorubin, Karmyzin (Azorubine)	Färbmittel
E124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	Färbmittel
E128	Rot 2G (RED 2G)	Färbmittel
E129	Allurarot AC (Allura Red AC)	Färbmittel
E131	Patentblau V (Patent Blue V)	Färbmittel
E132	Indigokarmin (Indigotine)	Färbmittel
E133	Brillantblau FCF (Brilliant Blue FCF)	Färbmittel
E140	Chlorophyll (Chlorophyll)	Färbmittel
E141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline (Copper Chlorophylls) (i) kupferhaltiger Komplex des Chlorophyll (Chlorophyll copper complex) (ii) kupferhaltiger Komplex der Chlorophylline von Natrium- und Kaliumsalz (Chlorophyllin copper complex, sodium und potassium salts)	Färbmittel
E142	Brillantsäuregrün BS, auch Grün S (Green S)	Färbmittel
E143	Echtgrün FCF (Fast Green FCF)	Färbmittel
E150a	Karamell I (Caramel I - Plain)	Färbmittel
E150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör (Caramel II - Caustic sulphite process)	Färbmittel
E150c	Ammoniak-Zuckerlikör (Caramel III - Ammonia process)	Färbmittel
E150d	Ammonsulfit- Zuckerlikör (Caramel IV - Ammonia-sulphite process)	Färbmittel
E151	Brillantschwarz BN (Brilliant Black PN)	Färbmittel
E152	Schwarz 7984 (Carbon Black (hyrocarbon)	Färbmittel
E153	Pflanzenkohle (Vegetable Carbon)	Färbmittel

E155	Braun HT	Färbmittel
E160a	Carotine (Carotenes) (i) synthetisches Beta-Carotin (Beta-Carotine synthetic) (ii) Extrakte natürlicher Carotine (Natural Extracts)	Färbmittel
E160b	Annatto, Bixin, Norbixin (Annato Extracts)	Färbmittel
E160c	Capsanthin (Paprika oleoresins)	Färbmittel
E160d	Lycopin (Lycopene)	Färbmittel
E160e	8′-Apo-β-caroten-8′-al (Beta-Apo-Carotenal)	Färbmittel
E160f	β-Apo-8′-carotinsäureethylester (Beta-Apo-8´-Carotenoic acid, Methyl or Ethyl Ester)	Färbmittel
E161a	Flavoxanthin (Flavoxanthin)	Färbmittel
E161b	Lutein (Lutein)	Färbmittel
E161c	β-Cryptoxanthin (Kryptoxanthin)	Färbmittel
E161d	Rubixanthin, auch natürliches Gelb 27 (Rubixanthin)	Färbmittel
E161e	Violaxanthin (Violaxanthin)	Färbmittel
E161f	Rhodantanthin (Rhodoxanthin)	Färbmittel
E161g	Canthaxanthin (Canthaxanthin)	Färbmittel
E162	Betanin (Beet Red)	Färbmittel
E163	Anthocyane (Anthocyanin) (i) Anthocyanmischung (Anthocyanins) (ii) Traubeschale Extrakt (Grape skin extract) (iii) Schwarze Johannisbeere Extrakt (Blackcurrant extract)	Färbmittel
E170	Calciumcarbonat (Calcium Carbonates) (i) Calciumcarbonat (Calcium carbonate) (ii) Calciumhydrogencarbonat (CI 77220) (Calcium hydrogen carbonate)	Oberflächenbeschichtung, Anbackschutz, Füllmittel, Stabilisator bei Dosenfrüchten
E171	Titandioxid (Titanium Dioxide)	Färbmittel
E172	Eisenoxid (Iron Oxides) (i) schwarzes Eisenoxid (+2,+3) (Iron oxie, black) (ii) rotes Eisenoxid (+3) (Irob oxid, red) (iii) gelbes Eisenoxid (+3), (Iron oxid, yellow)	Farbstoffe
E174	Silber (Silver)	Färbmittel
E175	Gold (Gold)	Färbmittel
E181	Tannine (Tannins, Food Grade)	Farbstoff, Emugator, Stabilisator)
E182	Orcein (Orchil)	Färbmittel
E200	Sorbinsäure (Sorbic Acid)	Konservierungsmittel
E201	Natriumsorbat (Sodium Sorbate)	Konservierungsmittel
E202	Kaliumsorbat (Potassium Sorbat)	Konservierungsmittel
E203	Kalziumsorbat (Calcium sorbat)	Konservierungsmittel
E209	Parahydroxybenzoesäureheptylester (Heptyl p-Hydroxybenzoate)	Konservierungsmittel
E210	Benzoesäure (Benzoic Acid)	Konservierungsmittel
E211	Natriumbenzoat (Sodium Benzoate)	Konservierungsmittel
E212	Kaliumbenzoat (Potassium Benzoate	Konservierungsmittel
E213	Kalziumbenzoat (Calcium Benzoate)	Konservierungsmittel
E214	Ethyl-p-Hydroxybenzoat (Ethyl p-Hydroxybenzoate)	Konservierungsmittel
E215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat (Sodium Ethyl	Konservierungsmittel

	p-Hydroxybenzoate)	
E216	Propyl-p-hydroxybenzoat (Propyl p-Hydroxybenzoate)	Konservierungsmittel

GARANT:

Durch **Verordnung** des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation Nr, 1 vom 18. Januar 2005 ist die Einfuhr in das Gebiet der Russischen Föderation von Lebensmitteln, die unter Verwendung der Zusatzstoffe E 216 (Propyl-p-hydroxybenzoat) und E 217 (Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat) hergestellt wurden, verboten, wie auch ab 01.03.2005 die Verwendung der genannten Zusatzstoffe bei der Herstellung von Lebensmitteln

E217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat (Sodium Propyl p-Hydroxybenzoate)	Konservierungsmittel
E218	Methyl-p-hydroxybenzoat (Methyl p-Hydroxybenzoate)	Konservierungsmittel
E219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoa (Sodium Methyl p-Hydroxybenzoate)	Konservierungsmittel
E220	Schwefeldioxid (Schweflige Säure) (Sulphur Dioxide)	Konservierungsmittel, Antioxydans
E221	Natriumsuphit (Sodium Suphite)	Konservierungsmittel, Antioxydans
E222	Natriumhydrogensulfit (Sodium Hydrogen Sulphite)	Konservierungsmittel, Antioxydans
E223	Natriumdisulfit (Sodium Metabisulphite)	Konservierungsmittel, Antioxydans, Bleichmittel
E224	Kaliummetabisulfit (Potassium Metabisulphit)	Konservierungsmittel, Antioxydans
E225	Kaliumsulfit (Potassium Sulphite)	Konservierungsmittel, Antioxydans
E226	Calciumdisulfit (Calcium Sulphite)	Konservierungsmittel, Antioxydans
E227	Calciumbisulfit (Calcium Hydrogen Sulphite)	Konservierungsmittel, Antioxydans
E228	Kaliumbisulfit (Potassium Bisulphite)	Konservierungsmittel, Antioxydans
E230	Biphenyl (Diphenyl)	Konservierungsmittel
E231	Orthophenylphnol (Orto-Phenylphenol)	Konservierungsmittel
E232	Natriumorthophenylphenol (Sodium O-Phenylphenol)	Konservierungsmittel
E234	Natanycin (Nisin)	Konservierungsmittel
E235	Natamycin (Pimaricin Natamycin)	Konservierungsmittel
E236	Ameisensäure (Formic Acid)	Konservierungsmittel
E237	Natriumformiat (Sodium Formate)	Konservierungsmittel
E238	Kalziumformiat (Calcium Formate)	Konservierungsmittel
E239	Urotropin (auch: Hexamethylentetramin (Hexamethylene Tetramine)	Konservierungsmittel
E241	Guajak (Guaiacum) (Cum Guaicum)	Konservierungsmittel
E242	Dimethyldicarbonat (Dimethyl Dicarbonate)	Konservierungsmittel
E249	Kaliumnitrit (Potassium Nitrite)	Konservierungsmittel, Farbstabilisator
E250	Natriumnitrit (Sodium Nitrite)	Konservierungsmittel, Farbstabilisator
E251	Natriumnitrit (Sodium Nitrite)	Konservierungsmittel,

		Farbstabilisator
E252	Kaliumnitrat (Potassium Nitrate)	Konservierungsmittel, Farbstabilisator
E260	Essigsäure (Acetic Acid Glacial)	Konservierungsmittel, Säuerungsmittel
E261	Kaliumacetat (Potassium Acetates) (i) Kaliumacetat (Potassium acetate) (ii) Kaliumdiacetat (Potassium diacetate)	Konservierungsmittel, Säuerungs mittel
E262	Natriumacetat (Sodium Acetates) (i) Natriumacetat (Sodium Acetates) (ii) Natriumdiacetat (Sodium Acetates)	Konservierungsmittel, Säuerungsmittel
E263	Kalziumacetat (Calcium Acetates)	Konservierungsmittel, Stabilistor, Säuerungsmittel
E264	Ammoniumacetat (Ammonium Acetate)	Säuerungsmittel
E265	Dehydroessigsäure (Dehydroacetic Acid)	Konservierungsmittel
E266	Natriumdehydroacetat (Sodium Dehydroacetate)	Konservierungsmittel
E270	Milchsäure (Lactic Acid, L-, D- and DL-)	Säuerungsmittel
E280	Propionsäure (Propionic Acid)	Konservierungsmittel
E281	Natriumpropionat (Sodium Propionate)	Konservierungsmittel
E282	Calciumpropionat (Calcium Propionate)	Konservierungsmittel
E283	Kaliumpropionat (Potassium Propionate)	Konservierungsmittel
E290	Kohlendioxid (Carbon Dioxide)	Gasanreicherung von Getränken
E296	Apfelsäure (Malic Acid, DL-)	Säuerungsmittel
E297	Fumersäure (Fumaric Acid)	Säuerungsmittel
E300	Ascorbinsäure (Ascorbic Asid, L-)	Antioxidationsmittel
E301	Natriumascorbat (Sodium Ascorbate)	Antioxidationsmittel
E302	Calciumascorbat (Calcium Ascorbate)	Antioxidationsmittel
E303	Kaliumascorbat (Potassium Ascorbate)	Antioxidationsmittel
E304	Ascorbylpalmitat (Ascorbyl Palmitate)	Antioxidationsmittel
E305	Ascorbylstearat (Ascorbyl Stearate)	Antioxidationsmittel
E306	Gemischtes Tocopherolkonzentrat (Mixed Tocopherols Concentrate)	Antioxidationsmittel
E307	Alpha-Tocopherol (Alpha-Tocopherol)	Antioxidationsmittel
E308	Synthetisches Gamma-Tocopherol (Syntethic Gamma-Tocopherol)	Antioxidationsmittel
E309	Synthetisches Gamma-Tocopherol (Syntethic Gamma-Tocopherol)	Antioxidationsmittel
E310	Propylgallat (Propyl Gallate)	Antioxidationsmittel
E311	Octylgallat (Octyl Gallate)	Antioxidationsmittel
E312	Dodecylgallat (Dodecyl Gallate)	Antioxidationsmittel
E314	Guajakharz (Guaiac Resin)	Antioxidationsmittel
E315	Erythorbische (Isoascorbinsäure) Säure (Isoascorbic Acid, Erythorbic Acid)	Antioxidationsmittel
E316	Natriumisoascorbat (Sodium Isoascorbate)	Antioxidationsmittel
E317	Iso-Kaliumascorbat (Potassim Isoascorbate)	Antioxidationsmittel
E318	Calciumascorbat (Calcium Isoascorbate)	Antioxidationsmittel
E319	Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ) (Tertiary Butylhydroquinone)	Antioxidationsmittel
E320	Butylhydroxyanisol, BHA (Butylated Hydroxyanisole)	Antioxidationsmittel

E321	Butylhydroxytoluol BHT Hydroxytoluene)	Antioxidationsmittel
E322	Lecithine (Lecithins)	Antioxidationsmittel, Emulgator
E323	Anoksomer (Anoxomer)	Antioxidationsmittel
E325	Natriumlactat (Sodium Lactate)	Säureregulator, Schmelzsalz, Festigungsmittel
E326	Kaliumlactat (Potassium Lactate)	Schmelzsalz, Säureregulator
E327	Calciumlactat (Calcium Lactate)	Säureregulator, Verbesserer Mehl und Brot
E328	Ammoniumlactat (Ammonium Lactate)	Säureregulator, Verbesserer Mehl und Brot
E329	Magnesiumlactat (Magnesium Lactate, DL-)	Säureregulator, Verbesserer Mehl und Brot
E330	Citronensäure (Citric Acid)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Komplexbildner
E331	Mono-, Di-, Trinatiumcitrat (Sodium Citrates) (i) Natriumcitrat, monosubstituiert (Sodium dihydrogen citrate) (ii) Natriumcitrat, disubstituiert (Disodium monohydrogen citrate) (iii) Natriumcitrat, trisubstituiert (Trisodium citrate)	Säureregulator, Emulgtor, Farbstabilisator, Komplexbildner#
E332	Kaliumcitrate (Potassium Citrates) (i) Dikaliumcitrat (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Deifachkaliumcitrat (Tripotassium citrate)	Säureregulator, Emulgator, Farbstabilisator, Komplexbildner#
E333	Calciumcitrate (Calcium Citrates)	Säureregulator, Farbstabilisator, Komplexbildner
E334	(L+)-Weinsäure (Tartaric Acid, L(+)-)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Komplexbildner
E335	Natriumtartrate (Sodium Tartrates) (i) Mononatriumtartrat (Monosodium tartrate) (ii) Dinatriumtartrat (Disodium tartrate)	Stabilisator, Komplexbildner
E336	Kaliumtartrate (Potassium Tartrates) (i) Monokaliumtartrat (Monopotassium tartrate) (ii) Dikaliumtartrate (Dipotassium tartrate)	Stabilisator, Komplexbildner
E337	Kaliumnatriumtartrate (Potassium Sodium Tartrate)	Stabilisator, Komplexbildner
E338	Phosphorsäure (Orthophosphoric Acid)	Säureregulator, Antioxidationsmitte
E339	Natriumphosphate (Sodium Phosphates) (i) Mononatriumphosphat (Monosodium orthophosphate) (ii) Dinatroiumphosphat (Disodium orthophosphate) (i) Trinatriumphosphat (Monosodium orthophosphate)	Säureregulator, Emulgator, Trägerstoff, Schmelzsalz, Stabilisator, Komplexbildner
E340	Kaliumphosphate (Potassium Phosphates) (i) Monokaliumphosphat (Monopotassium orthophosphate) (ii) Dikaliumphosphat (Dipotassium orthopathosphate) (iii) Trikaliumphosphat (Tripotassium orthophosphate)	Säureregulator, Emulgator, Trägerstoff, Schmelzsalz, Stabilisator, Komplexbildner
E341	Calciumphosphate (Calcium Phosphates)	Säureregulator,

	(i) Monocalciumphosphat (Monocalcium orthophosphate) (ii) Dicalciumphosphat (Dicalcium orthophosphate) (iii) Tricalciumphosphat (Tricalcium orthophosphate)	Mehlbehandlungsmittel, Stabilisator, Härter, Trennmittel, Texturator, Anbackschutz, Festigungsmittel
E342	Ammoniumphosphate (Ammonium Phosphates) (i) Monoammoniumphosphat (Monoammonium orthophosphate) (ii) Diammoniumphosphat (Diammonium orthophosphate)	Säureregulator, Verbesserer Mehl und Brot
E343	Magnesiumphosphate (Magnesium Phosphates) (i) Monomagnesiumphosphat (Monoammonium orthophosphate) (ii) Dimagnesiumphosphat (Dimagnesium orthophosphate) (iii) Trimagnesiumphosphat (Trimagnesium orthophosphate)	Säuerungsmittel, Anbackschutz
E345	Magnesiumcitrat (Magnesium Citrate)	Säuerungsmittel
E349	Ammoniummalat (Ammonium Malate)	Säuerungsmittel
E350	Natriummalat (Sodium Malates) (i) Natriumhydrogenmalat (Sodium hydrogen malate) (ii) Natriummalat (Sodium Malates)	Säureregulator, Festigungsmittel
E351	Kaliummalat (Potassium Malates) (i) Kaliumhydrogenmalat (Potassium hydrogen malate) (ii) Kaliummalat (Potassium Malates)	Säuerungsmittel
E352	Calciummalate (Calcium Malates) (i) Calciumhydrogenmalat (Calcium hydrogen malate) (ii) Calciummalat (Calcium Malate)	Säuerungsmittel
E353	Metaweinsäure (Metatartaric Acid)	Säuerungsmittel
E354	Calciumtartrat (Calcium Tartrate)	Säuerungsmittel
E355	Adipinsäure (Adipic Acid)	Säuerungsmittel
E356	Natriumadipat (Sodium Adipates)	Säuerungsmittel
E357	Kaliumadipat (Potassium Adipates)	Säuerungsmittel
E359	Ammoniumadiptate (Ammonium Adipates)	Säuerungsmittel
E363	Bernsteinsäure (Succinic Acid)	Säuerungsmittel
E365	Natriumfumarate (Sodium Fumarates)	Säuerungsmittel
E366	Kaliumfumarate (Potassium Fumarates)	Säuerungsmittel
E367	Calciumfumarate (Calcium Fumarates)	Säuerungsmittel
E368	Ammoniumfumarate (Ammonium Fumarate)	Säuerungsmittel
E375	Nikotinsäure (Nicotinic Acid)	Farbstabilisator
E380	Ammoniumcitrate (Ammonium Citrates)	Säuerungsmittel
E381	Eisenammoniumcitrat (Ferric Ammonium Citrate)	Säuerungsmittel
E383	Calciumglycerophosphat (Calcium Glycerophosphate)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E384	Isopropylcitrat-Mischung (Isopropyl Citrates)	Anbackschutz
E385	Calciumdinatriumsalz der Ethylendiamintetraessigsäure (CaNa 2 EDTA) (Calcium Disodium Ethylene Diamine-Tetra-Acetate)	Antioxidationsmittel, Konservierungsmittel, Komplexbildner
E386	Dinatriumethylendiamintetraacetat (Calcium Disodium Ethylene Diamine-Tetra-Acetate)	Antioxidationsmittel, Konservierungsmittel, Komplexbildner

E387	Oxistearin (Oxystearin)	Antioxidationsmittel, Komplexbildner
E391	Phytinsäure (Phytic Acid)	Antioxidationsmittel
E400	Alginsäure (Alginic Acid)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E401	Natriumalginat (Sodium Alginate)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E402	Kaliumalginat (Potassium Alginate)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E403	Ammoniumalginat (Ammonium Alginate)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E404	Calciumalginat (Calcium Alginate)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Gärfett
E405	Propylenglycolalginat (Propylene Glycol Alginate)	Verdickungsmittel, Emulgator
E406	Agar (Agar)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator
E407	Carrageen und seine Salze (Carrageenan and Its Na, K, NH4 Salts (Includes Furcellaran))	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator
E407a	Carrageen aus Eucheuma-Algen (Carrageenan Pes-Processed Euchema Seaweed)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator
E409	Arabinogalactan (Arabinogalactan)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator
E410	Johannisbrotkernmehl (Carob Bean Gum)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E411	Hafer-Gummi (Oat Gum)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E412	Guarkernmehl (Guar Gum)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E413	Traganth (Tragacanth Gum)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Emulgator
E414	Gummi arabicum (Gum Arabic (Acacia Gum))	Verdickungsmittel, Stabilisator
E415	Xanthangummi (Xantan Gum)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E416	Karaya-Gummi (Karaya Gum)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E417	Tarakernmehl (Tara Gum)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E418	Gellan-Gummi (Gellan Gum)	Verdickungsmittel, Stabilistor, Geliermittel
E419	Ghatti-Kaugummi (Gum Ghatti)	Verdickungsmittel, Stabilistor, Geliermittel
E420	Sorbit, Sorbitsirup (Sorbitol and Sorbitol syrup)	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel, Komplexbildner, Texturator, Emulgator
E421	Mannit (Mannitol)	Süßungsmittel, Anbackschutz
E422	Glyzerin (Glycerol)	Feuchthaltemittel, Verdickungsmittel
E425	Konjac (Konjakmehl) (Konjac (Konjac floour)) (i) Konjac-Gummi (Konjac gum) (II) Konjacglucomannan (Konjac glucomannane)	Verdickungsmittel
E430	Polyoxyethylen (8) stearat (Polyoxyethylene (8) Stearate)	Emulgator
E431	Polyoxyethylen (40) stearat (Polyoxyethylene (40) Stearate)	Emulgator
E432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20, Zwilling 20) (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate)	Emulgator
E433	Polyoxyethylensorbitanmonooleat (Polysorbat 20,	Emulgator

	Zwilling 80) (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)	
E434	Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 20, Zwilling 40) (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate)	Emulgator
E435	Polyoxyethylen-sorbitanmonostearat (Polysorbat 20, Zwilling 60) (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate)	Emulgator
E436	Polyoxyethylen-sorbitantristearat (Polysorbat 20) (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate)	Emulgator
E440	Pektine (Pectins)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Geliermittel
E442	Ammoniumsalze der Phosphatitsäuren (Ammoniun Salts Of Phosphatidic Acid)	Emulgator
E444	Saccharoseacetatisobutyrat (Sucrose Acetate Isobutirat)	Emulgator, Stabilisator)
E445	Glycerinester aus Wurzelharz (Glycerol Esters of Wood Resin)	Emulgator, Stabilisator)
E446	Succistearin (Succistearin)	Emulgator
E450	Diphosphate (Diphosphates) (i) Dinatriumdiphosphat (Disodium diphosphate) (ii) Trinatriumdiphosphat (Trisodium diphosphate) (iii) Tetranatriumdiphosphat (Tetrasodium diphosphate) (iv) Dikaliumdiphosphat (Dipotassium diphosphate) (v) Tetrakaliumdiphosphat (Tetrapotassium diphosphate) (vi) Dicalciumdiphosphat (Dicalcium diphosphate) (vii) Calciumdihydrogendiphosphat (Calcium dihydrogen diphosphate) (viii) Dimagnesiumdiphosphat (Dimagnesium diphosphate)	Emulgator, Stabilisator, Säureregulator, Triebmittel, Komplexbildner, Feuchthaltemittel
E451	Triphosphate (Triphosphates) (i) Pentanatriumtrisulphat (Pentasodium triphosphate) (ii) Pentakaliumtrisulphat (Pentapotassium triphosphate)	Komplexbildner,Säureregulator, Texturator
E452	Polysulphate (Polyphosphates) (i) Natriumpolysulphat (Sodium polyphosphate) (ii) Kaliumpolysulphat (Potassium polyphosphate) (iii) Natriumcalciumpolysulphat (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Calciumpolysulphat (Calcium polyphosphates) (v) Ammoniumpolysulphat (Ammonium polyphosphates)	Emulgator, Stabilistor, Komplexbildner, Texturato, Feuchthaltemittel
E459	ß-Cyclodextri (Beta-Cyclodextrin)	Stabilisator, Bindemittel
E460	Zellulose (Cellulose) (i) Mikrokristalline Zellulose (Microcrystalline cellulose) (ii) Zellulose in Pulverform (Powdered cellulose)	Emulgator, Anbackschutz, Texturator
E461	Methylzellulose (Methyl Cellulose)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator)
E462	Ethylzellulose (Ethyl Cellulose)	Füllstoff, Bindemittel

E463	Hydropropylzellulose (Hydroxypropyl Cellulose)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator)
E464	Hydroxypropylmethylzellulose (Hydroxypropyl Methyl Cellulose)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator)
E465	Ethylmethylzellulose (Methyl Ethyl Cellulose)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator, Schaummittel
E466	Natriumcarboxymethylcellulose (Sodium Carboxymethyl Cellulose)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E467	Ethylhydroxyethylcellulose (Ethyl Hydroxyethyl Cellulose)	Emulgator, Verdickungsmittel, Stabilisator
E468	Vernetzte Natrium-carboxymethylcellulose (Croscaramellose)	Stabilisator, Bindemittel
E469	enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	Verdickungsmittel, Stabilisator
E470	Natrium-, Kalium- und Calcium-Salze von Speisefettsäure (Salts of Fatty Acids (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4))	Emulgator, Stabilisator, Anbackschutz
E471	Mono- und Diglyzeride von Fettsäuren (Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)	Emulgator, Stabilisator)
E472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Emulgator, Stabilisator, Komplexbildner
E472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Lactic and Fatty Acid Esters Of Glycerol)	Emulgator, Stabilisator, Komplexbildner
E472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäure (Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Emulgator, Stabilisator, Komplexbildner
E472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Tartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)	Emulgator, Stabilisator, Komplexbildner
E472e	Mono- und Diacetyl-Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Emulgator, Stabilisator, Komplexbildner
E472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäure (Mixed Tartaric, Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Emulgator, Stabilisator, Komplexbildner
E472g	Succinylierte Monoglyceride (Succinylated Monoglycerides)	Emulgator, Stabilisator, Komplexbildner
E473	Saccharoseester von Speisefettäuren (Sucrose Esters of Fatty Acids)	Emulgator
E474	Zuckerglyceride (Sucroglycerides)	Emulgator
E475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren (Polyglycerol Esters of Fatty Acids)	Emulgator
E476	Polyglycerinester-Polyricinoleat (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid)	Emulgator
E477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)	Emulgator
E478	Lactylierte Fettsäureester von Glycerin und Propylenglykol (Lactylated Fatty Acid Esters of	Emulgator

	Glycerol and Propylene Glycol)	
E479	Thermooxidiertes Sojaöl, mit Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren verestert (Thermally Oxidized soya Bean oil with mono- and diglycerides of fatty acids)	Emulgator
E480	Natriumdioctylsulfosuccina (Dioctyl Sodium Sulphosuccinate)	Emulgator, Feuchthaltemittel
E481	Natriumlactylate (Sodium Lactylates) (i) Natriumstearoyl-2-lactylat (Sodium Stearoyl Lactylate) (ii) Natriumoleyllactylat (Sodium Oleyl Lactylate)	Emulgator, Stabilisator)
E482	Calciumlactylate (Calcium Lactylates)	Emulgator, Stabilisator)
E483	Stearyltartrat (Stearyl Tartrate)	Brotbehandlungsmittel
E484	Stearylcitrat (Stearyl Citrate)	Emulgator, Komplexbildner
E491	Sorbitanmonostearat 60 (Sorbitan Monostearate)	Emulgator
E492	Sorbitantristearat (Sorbitan Tristearate)	Emulgator
E493	Sorbitanmonolaurat 20 (Sorbitan Monolaurate)	Emulgator
E494	Sorbitanmonooleat 80 (Sorbitan Monooleate)	Emulgator
E495	Sorbitanmonopalmita 40 (Sorbitan Monopalmitate)	Emulgator
E496	Sorbitan Trioleat 85 (Sorbitan Trioleat)	Emulgator, Stabilisator
E500	Natriumkarbonate (Sodium Carbonates) (i) Natriumcarbonat (Sodium carbonate) (ii) Natriumhydrogencarbonat (Sodium hydrogen carbonate) (iii) Natriumsesquicarbonat (Sodium sesquicarbonate)	Säurerehulator, Triebmittel, Anbackschutz
E501	Kaliumkarbonate (Potassium Carbonates) (i) Kaliumcarbonat (Potassium carbonate) (ii) Kaliumhydrogencarbonat (Potassium hydrogen carbonate)	Säureregulator, Stabilistor
E503	Ammoniumkarbonate (Ammonium Carbonates) (i) Ammoniumcarbonat (Ammonium carbonate) (ii) Ammoniumhydrogencarbonat (Ammonium hydrogen carbonate)	Säureregulator, Triebmittel
E504	Magnesiumkarbonate (Magnesium Carbonates) (i) Magnesiumcarbonat (Magnesium carbonate) (ii) Magnesiumhydrogencarbonat (Magnesium hydrogen carbonate)	Säureregulator, Anbackschutz, Farbstabilisator
E505	Eisencarbonat (Ferrouonats Carbonate)	Säuerungsmittel
E507	Salzsäure (Hydrochloric Acid)	Säuerungsmittel
E508	Kaliumchlorid (Potassium Chloride)	Festigungsmittel
E509	Calciumchlorid (Calcium Chloride)	Festigungsmittel
E510	Ammoniumchlorid (Ammonium Chloride)	Brotbehandlungsmittel
E511	Magnesiumchlorid (Magnesium Chloride)	Festigungsmittel
E513	Schwefelsäure (Sulphuric Acid)	Säuerungsmittel
E514	Natriumsulfat (Sodium Sulphates)	Säuerungsmittel
E515	Kaliumsulfat (Potassium Sulphates)	Säuerungsmittel
E516	Calciumdisulfat (Calcium Sulphate)	Brotbehandlungsmittel, Komplexbildner, Festigungsmittel

E517	Ammoniumsulfat (Ammonium Sulphate)	Brotbehandlungsmittel, Stabilisator
E518	Magnesiumsulfat (Magnesium Sulphate)	Festigungsmittel
E519	Schwefelsulfat (Cupric Sulphate)	Fixiermittel Farbe, Konservierungsstoff
E520	Aluminiumsulfat (Aluminium Sulphate)	Härtemittel
E521	Aluminiumnatriumsulfat (Aluminium Sodium Sulphate)	Festigungsmittel
E522	Aluminium-Natriumsulfat (Aluminium Potassium Sulphate)	Säureregulator, Stabilistor
E523	Aluminium-Ammoniumsulfat (Aluminium Ammonium Sulphate)	Stabilisator, Festigungsmittel
E524	Natriumhydroxid (Sodium Hydroxide)	Säuerungsmittel
E525	Kaliumhydroxid (Potassium Hydroxide)	Säuerungsmittel
E526	Calciumhydroxid	Säureregulator, Festigungsmittel
E527	Ammoniumhydroxid (Ammonium Hydroxide)	Säuerungsmittel
E528	Magnesiumhydroxid (Magnesium Hydroxide)	Säureregulator, Farbstabilistor
E529	Calciumoxid (Calcium Oxide)	Säureregulator, Verbesserer Mehl und Brot
E530	Magnesiumoxid (Magnesium Oxide)	Anbackschutz
E535	Natriumferrocyanid (Sodium Ferrocyanide)	Anbackschutz
E536	Kaliumferrocyanid (Potassium Ferrocyanide)	Anbackschutz
E538	Calciumferrocyanidя (Calcium Ferrocyanide)	Anbackschutz
E539	Natriumthiosulfat (Sodium Thiosulphate)	Antioxidationsmittel, Komplexbildner
E541	Saures Natrium-aluminiumphosphat (Sodium Aluminium Phosphate) (i) Sauer (Acidis) (ii) Basisch 8 (Basic)	Säureregulator, Emulgator
E542	Knochenphosphat (Essentiale Calciumphosphat, Tribasic) (Bone Phosphate (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	Emulgator, Anbackschutz, Feuchtehaltemittel
E550	Natriumsilikate (Sodium Silicates) (i) Natriumsilikat (Sodium silicate) (ii) Natriummetasilikat (Sodium metatasilicate)	Anbackschutz
E551	Siliciumdioxid (Silicon Dioxide Amorphous)	Anbackschutz
E552	Calciumsilikat (Calcium Silicate)	Anbackschutz
E553	Magnesiumsilikate (Magnesium Silicates) (i) Magnesiumsilikat (Meagnesium silicate) (ii) Magnesiumtrisilikat (Magnesium trisilicate) (iii) Talg (Talc)	Anbackschutz, Trägerpulver
E554	Natriumaluminosilikat (Sodium Aluminosilicate)	Anbackschutz
E555	Kaliumaluminosilikat (Potassium Aluminium Silicate)	Anbackschutz
E556	Calciumaluminosilikat (Calcium Aluminium Silicate)	Anbackschutz
E558	Bentonit (Bentonite)	Anbackschutz
E559	Kaolin (Aluminiumsilikat) (Aluminium Silicate)	Anbackschutz
E560	Kaliumsilikat (Potassium Silicate)	Anbackschutz
E570	Fettsäuren (Fatty Acids)	Schaumstabilisator, Überzugsmittel, Trennmittel
E574	Gluconsäure (Gluconic Acid (D-))	Säureregulator, Triebmittel

E575	Glucon-Delta-Lacton (Glucono Delta-Lactone)	Säureregulator, Triebmittel
E576	Natriumgluconat (Sodium Gluconate)	Komplexbildner
E577	Kaliumgluconat (Potassium Gluconate)	Komplexbildner
E578	Calciumgluconat (Calcium Gluconate)	Säureregulator, Festigungsmittel
E579	Eisen-II-Gluconat (Ferrous Gluconate)	Farbstabilisator
E580	Magnesiumgluconat (Magnesium Gluconate)	Säureregulator, Festigungsmittel
E585	Eisen-II-Lactat (Ferrous Lactate)	Farbstabilisator
E620	Glutaminsäure (Glutamic Acid, L(+)-)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E621	Natriumglutamat (Monosodium Glutamate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E622	Monokaliumglutamat (Monopotassium Glutamate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E623	Calciumgluconat (Calcium Gluconate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E624	Monoammoniumglutamat (Monoammonium Glutamate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E625	Magnesiumdiglutamat (Magnesium Glutamate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E626	Guanylsäure (Guanylic Acid)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E627	Dinatriumguanylat (Disodium 5'-Guanylate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E628	Dikaliumguanylat (Dipotassium 5'-Guanylate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E629	Calciumguanylat (Calcium 5'-Guanylate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E630	Inosinsäure (Inosinic Acid)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E631	Dinatriuminosinat (Disodium 5'-Inosinate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E632	Dikaliuminosinat (Potassium Inosinate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E633	Calciuminosinat (Calcium 5'-Inosinate)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E634	Calcium-5’-ribonucleotid (Calcium 5'-Ribonucleotides)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E635	Dinatrium-5’-ribonucleotid (Disodium 5' -Ribonucleotides)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E636	Glycin und dessen Natriumsalz (Maltol)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E637	Ethylmaltol (Ethyl Maltol)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E640	Glycin (Glycine)	Geschmacksverstärker
E641	L-Leucin (L-Leucine)	Geschmacksverstärker
E642	Hydrochloridlysin (Lysin Hydrochlorid)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E900	Dimethylpolysiloxan (Polydimethylsiloxane)	Schaumverhüter, Emulgator, Anbackschutz

E901	Bienenwachs, weiß und gelb (Beeswax, White and Yellow)	Überzugsmittel, Trennmittel
E902	Candelillawachs (Candelilla Wax)	Überzugsmittel
E903	Carnaubawachs (Carnauba Wax)	Überzugsmittel
E904	Schellack (Shellac)	Überzugsmittel
E905a	Vaselineöl „essbar“ (Mineral Oil, Food Grade)	Überzugsmittel, Trennmittel, Dichtungsmittel
E905b	Vaseline (Petrolatum (Petroleum Jelly))	Überzugsmittel, Trennmittel, Dichtungsmittel
E905c	Paraffinwachs (Petroleum Wax) (i) Mikrokristallines Wachs (Microcrystalline Wax) (ii) Paraffinwachs (Paraffin Wax)	Überzugsmittel, Trennmittel, Dichtungsmittel
E906	Benzoingummi (Benzoin Gum)	Überzugsmittel
E908	Reiskleie-Wachs (Rice Bran Wax)	Überzugsmittel
E909	Spermacetiwachs (Spermaceti Wax)	Überzugsmittel
E910	Wachsester (Wax Esters)	Überzugsmittel
E911	Fettsäuremethylester (Methyl Esters of Fatty Acids)	Überzugsmittel
E913	Lanolin (Lanolin)	Überzugsmittel
E920	Cystein, L-Cystein, Cysteinhydrochlorid (Cysteine, L-, and Its Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)	Brotbehandlungsmittel
E921	Cystein, L- Cystein und seine Hydrochloride - Natrium- und Kaliumsalze (Cystine, L- and Its Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)	Brotbehandlungsmittel
E927a	Azidocarbonamid (Azodicarbonamide)	Brotbehandlungsmittel
E927b	Harnstoff (Urea) (Carbamide (Urea))	Texturator
E928	Benzoylperoxid (Benzoyl Peroxide)	Mehl- und Brotbehandlungsmittel, Konservierungsstoff
E930	Calciumperoxid (Calcium Peroxide)	Brotbehandlungsmittel
E938	Argon (Argon)	Treibgas, Schutzgas
E939	Helium (Gellium)	Treibgas, Schutzgas
E940	Dichlordifluormethan (Freon-12) (Dichlorodifluoromethane)	Treibgas, Schutzgas
E941	Stickstoff (Nitrogen)	Treibgas, Schutzgas, Kühlmittel
E942	Distickstoffmonoxid (Nitrous Oxide)	Treibgas, Schutzgas
E943a	Butan (Butane)	Treibgas
E943b	Isobutan (Isobutane)	Treibgas
E944	Propan (Propane)	Treibgas
E945	Chlorpentafluorethan (Chloropentafluoroethane)	Treibgas
E946	Octafluorcyclobutan (Octafluorcyclobutane)	Treibgas
E948	Sauerstoff (Oxygen)	Treibgas, Schutzgas
E950	Acesulfam-Kalium (Acesulfame Potassium)	Süßungsmittel
E951	Aspartam (Aspartame)	Süßungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker
E952	Cyclamat (Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Natrium- und Calciumsalze) (Cyclamic Acid and Na, K, Ca salts)	Süßungsmittel
E953	Isomalt (Isomalt, Isomaltitol)	Süßungsmittel,Zusatzstoff, Füllstoff, Anbackschutz, Überzugsmittel

E954	Saccharin (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze) (Saccharin and Na, K, Ca salts)	Süßungsmittel
E955	Sucralose (Sucralose, (Trichlorogalacto-Sucrose))	Süßungsmittel
E957	Thaumatin (Thaumatin)	Süßungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker
E958	Glycyrrhizin (Glycyrrhizin)	Süßungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker
E959	Neohesperidin DC (Neohesperidine Dihydrochalcone)	Süßungsmittel
E960	Steviosid (Stevioside)	Süßungsmittel
E962	Twinsweet (Aspartam-Acesulfam-Salz) (Twinsweet)	Süßungsmittel
E965	Maltit, Maltitsirup (Maltitol and Maltitol Syrup)	Süßungsmittel, Stabilisator, Emulgator
E966	Lactit (Lactitol)	Süßungsmittel, Texturator
E967	Xylit (Xylitol)	Süßungsmittel, Feuchtehaltemittel, Emulgator, Stabilisator
E999	Quiiaiaextrakt (Quillaia Extracts)	Schaummittel
E1000	Cholsäure (Cholic Acid)	Emulgator
E1001	Cholin, Salze und Ester (Choline Salts and Esters)	Emulgator
E1100	Amylase (Amylases)	Brotbehandlungsmittel
E1101	Proteasen (Proteases) (i) Protease (Protease) (ii) Papain (Papain) (iii) Bromelain (Bromelain) (iv) Ficin (Ficin)	Mehl- und Brotbehandlungsmittel, Stabilisator, Gärbeschleuniger, Geschmacks- und Aromaverstärker
E1102	Glucoseoxidase (Glucose Oxidase)	Antioxidationsmittel
E1103	Invertase (Invertases)	Stabilisator
E1104	Lipase (Lipases)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E1105	Lysozym (Lysozyme)	Konservierungsmittel
E1200	Polydextrosen A und N (Polydextroses A and N)	Füllstoff, Stabilisator, Verdickungsmittel, Feuchthaltemittel, Texturator
E1201	Polyvinylpyrrolidon (Polyvinylpyrrolidone)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Aufheller, Dispersionsmittel
E1202	Polyvinylpolypyrrolidon (Polyvinylpolypyrrolidone)	Farbstabilisator, Kolloidstabilisator
E1400	Dextrine, Stärke, wärmebehandelt, weiß und gelb (Dextrins, Roasted Starch White and Yellow)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1401	stärke, säurebehandelt (Acid-Treated Starch)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1402	Stärke, laugenbehandelt (Alkaline Treated Starch)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1403	Gebleichte Stärke (Bleached Starch)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1404	Oxidierte Stärke (Oxidized Starch)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Bindemittel
E1405	Stärke, behandelt mit Fermentpräparaten (Starches Enzime-Treated)	Verdickungsmittel

E1410	Monostärkephosphat (Monostarch Phosphate)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1411	Distärkeglicerol (Distarh Glicerol)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E1412	Distärkephosphat (Distarch Phosphate Esterified With Sodium Trimetasphosphate; Esterified With Phosphorus Oxychloride)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1413	Phosphatiertes Distärkephosphat (Phosphated Distarch Phosphate)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1414	Acetyliertes Distärkephosphat (Acetylated Distarch Phosphate)	Verdickungsmittel, Emulgator
E1420	mit Essigangydrid acetylierte Stärke (Starch Acetate Esterified With Acetic Anhydride)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E1421	mit Vinylacetat acetylierte Stärke (Starch Acetate Esterified With Vinyl Acetate)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E1422	Acetyliertes Distärkeadipat (Acetylated Distarch Adipate)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1423	Aceteliertes Distärkeglycerol (Acetylated Distarch Glycerol)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel
E1440	Hydroxypropylstärke (Hydroxypropyl Starch)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Bindemittel
E1442	Hydroxypropyldistärkephosphat (Hydroxypropyl Distarch Phosphate)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E1443	Hydroxypropyldistärkeglycerol (Hydroxypropyl Distarch Glycerol)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat (Starch Sodium Octenyl Succinate)	Stabilisator,Verdickungsmittel, Bindemittel, Emulgator
E1451	Acetylierte oxydierte Stärke (Acetilated Oxydised Starch)	Verdickungsmittel, Emulgator
E1503	Rizinusöl (Castor Oil)	Trennmittel
E1505	Triethylcitrat (Triethyl Citrate)	Schaummittel
E1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Feuchthaltemittel
E1520	1,2-Propandiol, Propylenglycol (Propylene Glycol)	Feuchthaltendes, weich machendes und dispergierendes Mittel
E1521	Polyethylenglucol (Polyethylene Glycol)	Schaummittel
-	Senföl	Konservierungsmittel
-	N- Lauroyl-Glutaminsäure	Konservierungsmittel, Mehl- und Brotbehandlungsmittel
-	N-Lauroyl-Asparaginsäure	Konservierungsmittel, Mehl- und Brotbehandlungsmittel
-	N-Lauroyl-Glycerin	Konservierungsmittel, Mehl- und Brotbehandlungsmittel
-	Vanillin	Geschmacks- und Aromastoff
-	Taxifolin	Antioxidationsmittel
-	Imbricit	Konservierungsmittel
-	Quercetin	Antioxidationsmittel
-	Rot für Caramel Nr. 1	Färbmittel
-	Rot für Caramel Nr. 2	Färbmittel
-	Rot für Karamel Nr. 3	Färbmittel

-	Roter Reis (Red Rice)	Färbmittel
-	Sud der Seifenwurzel (Acantophyllum sp.), Dichte 1,05	Stabilisator
-	Oxiyant (Oxiethylsuccinat-21)	Emulgator
-	Polyvinylalkoho	Feuchthaltemittel
-	Wasserstoffperoxid	Konservierungsmittel
-	Polyethylenglycol PEG	Aufheller
-	Ethoxyquin	Konservierungsmittel
-	Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni), Pulver der Blätter und Sirup daraus	Süßungsmittel
-	Natrium-, Kalium-, Calciumsuccinat	Säureregulator
-	Ultramarin	Färbmittel
-	Kaliumformiat (Potassium Formate)	Konservierungsmittel
-	Chitosan, Chitosanhydrochlorid	Füllstoff, Verdickungsmittel, Stabilisator
-	Eisenchlorid	Brotbehandlungsmittel
-	Erythritol (Eythritol)	Süßungsmittel
-	Juglon	Konservierungsmittel

Anlage 8
zu SanPiN 2.3.2.1078.01,
eingeführt durch Verordnung des Obersten
staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation
Nr. 36 vom 14. November 2001

Hygieneanforderungen bezüglich der Sicherheit von konservierten Lebensmitteln

In Abhängigkeit von der Zusammensetzung konservierter Lebensmittel (Konserven), der pH-Werte und des Gehalts an trockenen Stoffen werden Konserven in 5 Gruppen unterteilt: A, B, C, D, E und F. Die konservierten Produkte der Gruppen A, B, C, D und F gehören zu den Vollkonserven, die der Gruppe D zu den Halbkonserven.

Trinkmilchprodukte (Milch, Sahne/Rahm, Desserts u.ä.) wurden verschiedenen Verfahren der wärmephysikalischen Behandlung und aseptischen Abfüllung unterworfen und stellen eine eigenständige Gruppe sterilisierter Erzeugnisse dar.

Die Teilung on Konserven für die Kinder- und Diäternährung ist analog wie oben genannt.

Lebensmittel in hermetischen Verpackungen die einer Wärmebehandlung unterworfen wurden, welche die mikrobiologische Stabilität und Sicherheit des Erzeugnisses bei Lagerung und Verkauf unter normalen (außerhalb des Kühlschranks) Bedingungen gewährleisten, zählen zu den Vollkonserven.

Lebensmittel in hermetischen Verpackungen, die einer Wärmebehandlung unterworfen wurden, welche die Liquidierung der wärme-instabilen nicht sporenbildenden Mikroflora gewährleisten und die Zahl der sporenbildenden Mikroorganismen verringern und Stabilität und Sicherheit der Erzeugnisse im Laufe einer begrenzten Haltbarkeitsdauer bei Temperaturen von 6 °C und weniger garantieren, sind Halbkonserven.

Es werden folgende Gruppen von Konserven hervorgehoben:

- Gruppe A - konservierte Lebensmittel mit einem pH-Wert 4,2 und höher, sowie konservierte Gemüse-, Fleisch, gemischte Fleisch-Pflanzen-,Fisch-Pflanzen und Fischerzeugnisse mit unlimitiertem Säuregrad, die ohne Zusatz von Säure zubereitet wurden; Kompotte, Säfte und Mus aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit pH-Wert 3,8 und höher; dickgelegte sterilisierte Milchkonserven; Konserven mit komplexer Rohstoffzusammensetzung (Früchte-Beeren, Früchte-Gemüse und Gemüse mit Milchbestandteilen);

- Gruppe B - konservierte Tomatenerzeugnisse:

a) nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganze konservierte Tomaten, Tomatengetränke) mit einem Gehalt an Trockenmasse weniger als 12 %;

b) konzentrierte Tomatenprodukte, mit einem Gehalt an Trockenmasse von 12 % und mehr (Tomatenmark, Tomatensauce, Ketchup u.a.);

- Gruppe C - konservierte schwach saure Gemüsemarinaden, Säfte, Salate, Vinaigrette und andere Produkte mit einem pH-Wert von 3,7 - 4,2, u.a.konservierte Gurken, Gemüse- und andere Konserven mit regelbarem Säuregrad;

- Gruppe D - Gemüsekonserven mit pH-Wert unter 3,7, pasteurisierte Frucht- und Früchte-Beeren-Konserven, Konserven für die Gemeinschaftsverpflegung mit Sorbinsäure und einem pH-wert unter 4,0: Konserven aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit einem pH-Wert unter 3,8; Gemüsesäfte mit einem pH-Wert unter 3,7, Frucht- (aus Zitrusfrüchten), Früchte-Beeren-Konserven, u.a. gezuckerte, natürliche mit Fruchtmark, konzentrierte, pasteurisierte; konservierte Säfte aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit pH-Wert 3,8 und weniger; Getränke und Getränkekonzentrate auf pflanzlicher Basis mit pH-Wert 3,8 und niedriger, gefüllt durch Verfahren der aseptischen Abfüllung;

- Gruppe E - pasteurisierte Fleisch-, Fleisch-Misch-, Fisch- und Fisch-Misch-Erzeugnisse (Speck, gesalzen und Räucherschinken, Würstchen, Schinken und anderes);

- Gruppe F - pasteurisierte Fruchtsäfte und Fruchtgetränke mit Kohlensäure mit einem pH-Wert von 3,7 und weniger.

Die Entnahme von Proben der Konserven und ihre Vorbereitung auf die Laboruntersuchungen auf Konformität mit den mikrobiologischen Kennwerten erfolgt nach: Beschau und sanitärer Behandlung; Überprüfung der Dichtheit; Temperaturstabilisierung der Konserven; Bestimmung des äußeren Bildes der Konserven nach der Temperaturstabilisierung.

Tabelle 1

Mikrobiologische Kennwerte der Sicherheit (industrielle Sterilität) von Vollkonserven der Gruppen A und B*

Nr.lf d. Nr.	in den Konserven festgestellte Mikroorganismen	Konserven mit allgemeiner Zweckbestimmung	Konserven für Kinder- und Diäternährung
1	2	3	4
1.	Sporenbildende aerobe mesophile Keime und fakultativ anaerobe Bakterien des Stammes B.subtilis	Entsprechen den Anforderungen der industriellen Entkeimung Bei der Bestimmung der Zahl dieser Mikroorganismen darf sie nicht mehr als 11 Zellen in 1 g (cm^3) des Produkts enthalten.	
2.	Sporenbildende aerobe mesophile Keime und fakultativ anaerobe Bakterien der Stämme B.subtilis und (oder) B.polymyxa	Entsprechen nicht den Anforderungen der industriellen Entkeimung	
3.	Mesophile Clostridien	Entsprechen den Anforderungen der industriellen Entkeimung, wenn die festgestellten mesophilen Clostridien nicht zu C.botulium und (oder) C.perfringens gehören. Bei Bestimmung der mesophilen Clostridien darf deren Zahl nicht mehr als 1 Zelle in (cm^3) des Produkts betragen	Entsprechen nicht den Anforderungen der industriellen Entkeimung bei Feststellung in 10 g (cm^3) des Produkts

4.	Nicht sporenbildende Mikroorganismen und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefekeime	Entsprechen nicht den Anforderungen der industriellen Entkeimung	
5.	Schimmelpilze, Hefekeime, Milchsäurebakterien (bei Aussaat auf diese Stämme)	-	Entsprechen nicht den Anforderungen der industriellen Entkeimung
5.	Sporenbildende thermophile anaerobe, aerobe und fakultativ anaerobe Bakterien	Entsprechen den Anforderungen der industriellen Entkeimung, aber die Lagerungstemperatur darf nicht höher als 20 °C sein	Entsprechen nicht den Anforderungen der industriellen Entkeimung

_____

* - für eingedickte sterilisierte Milchkonserven erfolgt die Bewertung der industriellen Sterilität gemäß dem geltenden staatlichen Standard.

Tabelle 2

Mikrobiologische Kennwerte der Sicherheit (industrielle Sterilität) von Vollkonserven der Gruppen C und D

Nr. lfd. Nr.	in den Konserven festgestellte Mikroorganismen	Gruppe C	Gruppe D
1.	Gasbildende sporenbildende aerobe mesophile Keime und fakultativ anaerobe Bakterien des Stammes B.polymyxa	Entsprechen nicht den Anforderungen der industriellen Entkeimung	Werden nicht bestimmt.
2.	Keine Gas bildende sporenbildende aerobe mesophile Keime und fakultativ anaerobe Bakterien	Entsprechen den Anforderungen der industriellen Entkeimung bei Bestimmung dieser Mikroorganismen in einer Anzahl von höchstens 90 KBE/g (cm^3) des Produktes	Werden nicht bestimmt.
3.	Mesophile Clostridien	Entsprechen den Anforderungen der industriellen Entkeimung, wenn die festgestellten mesophilen Clostridien nicht zu C.botulium und (oder) C.perfringens gehören. Bei Bestimmung der mesophilen Clostridien darf deren Zahl nicht mehr als 1 Zelle in (cm^3) des Produkts betragen	Werden nicht bestimmt.
4.	Nicht sporenbildende Mikroorganismen und (oder) Schimmelpilze, und (oder) Hefekeime	Entsprechen nicht den Anforderungen der industriellen Entkeimung	

Tabelle 3

Mikrobiologische Kennwerte der Sicherheit (industrielle Sterilität) von Konserven der Gruppe F

Nr.lfd. Nr.	Kennwerte	Zulässige Konzentration, die den Anforderungen der industriellen Sterilität entspricht
1.	Zahl der aeroben mesophilen Keime (AMK) und fakultativ anaeroben Bakterien (Gesamtkeimzahl KMAFAnM)	nicht mehr als 50 KBE/g (cm³)
2.	Milchsäurebakterien	Sind unzulässig in 1 g(cm³) des Produkts
3.	Zahl der Bakterien des Stammes der Stäbchenbakterien (EPEC, Coliforme Bakterien)	Sind unzulässig in 1000 g (cm³) des Produkts
4.	Hefe	Sind unzulässig in 1 g(cm³) des Produkts
5.	Schimmelpilze	nicht mehr als 50 KBE/g (cm³)

Tabelle 4

Mikrobiologische Kennwerte der Sicherheit (industrielle Sterilität) von Halbkonserven der Gruppe F

Nr.lfd. Nr.	Kennwerte	Zulässige Konzentration, die den Anforderungen der industriellen Sterilität entspricht
1.	Zahl der aeroben mesophilen Keime (AMK) und fakultativ anaeroben Bakterien (Gesamtkeimzahl KMAFAnM)	Höchstens 2x10(2) KBE/g (cm³)
2.	Zahl der Bakterien des Stammes der Stäbchenbakterien (EPEC, Coliforme Bakterien)	Sind unzulässig in 1 g(cm³) des Produkts
3.	B. cereus	Sind unzulässig in 1 g(cm³) des Produkts
4.	Sulfitreduzierende Clostridien	Sind unzulässig in 0,1 g (cm³) des Produkts*
5.	S. aureus	Sind unzulässig in 1 g(cm³) des Produkts
6.	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	Sind unzulässig in 25 g (cm³) des Produkts

* - für Fisch-Halbkonserven - sind unzulässig in 1,0 r (g (cm³) des Produkts

Tabelle 5

Mikrobiologische Kennwerte der Sicherheit (industriellen Sterilität) von sterilisierter Trinkmilch und -sahne(-rahm) und anderen Produkten aseptischer Abfüllung auf Milchbasis

Nr.lfd. Nr.	Kennwerte	Bedingungen und zulässige Konzentrationen, die den Anforderungen der industriellen Sterilität entsprechen
1.	Thermostabiles Reifen bei einer	Fehlen sichtbarer Mängel und Anzeichen des

	Temperatur von 37 °C über 3 - 5 Tage	Verderbens (Aufblähen der Verpackung, Änderung der Außenansicht u.a.)
2.	Säurehaltigkeit, °T*	Änderung der zu titrierenden Säurehaltigkeit nicht mehr als 2 °T
3.	Zahl der aeroben mesophilen Keime (AMK) und fakultativ anaeroben Bakterien*	Nicht mehr als 10 KBE/g (cm³)
4.	Mikroskopisches Präparat	Fehlen von Bakterienzellen
5.	Sensorische Eigenschaften	Keine Änderungen von Geschmack und Konsistenz

* wird bestimmt bei Durchführung der sanitär-epidemiologischen Begutachtung, bei Kontrolle der Produkte für Kinder- und Diät-Ernährung und bei Wiederholungsuntersuchungen.

Informationen zu den Änderungen:

Постановлением des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 15. April 2003 Nr. 41 wird vorliegende Vorschrift ergänzt durch Anlage 17

Anlage 17 (informativ)
zu SanPiN 2.3.2.1078-01

17. Empfohlener Gehalt an Eiweißen, Fetten und Kohlehydraten in einzelnen Lebensmitteln

Index	Bezeichnung des Produkts	Protein	Fett	Kohlehydrate	Anmerkungen
		g je 100 g des Produkts			
2.1.1. Produkte der Verarbeitung von Fleisch und Geflügel.					
2.1.1.1.	Wurstwaren				
2.1.1.1.1.	Kochwürste	Mindestens 11	Höchstens 30	Weniger als 2	
2.1.1.1.2.	Würstchen und Bockwürste	Mindestens 10	Höchstens 30	Weniger als 1	
2.1.1.1.3.	Fleischlaibs	Mindestens 11	Höchstens 30	Weniger als 2	
2.1.1.1.4.	Gekocht-geräucherte Würste	Mindestens 16	Höchstens 38	Weniger als 1	
2.1.1.1.5.	Würste halb geräuchert	Mindestens 16	Höchstens 45	Weniger als 1	
2.1.1.1.5.	Rohgeräucherte Würste	Mindestens 20	Höchstens 50	Weniger als 1	
2.1.1.1.6.	Produkte aus Schweinefleisch	Mindestens 10	Höchstens 50	Weniger als 1	
2.1.1.2.	Fleischkonserven				
2.1.1.2.1.	aus Schweinefleisch	Mindestens 17	Höchstens 17	Weniger als 1	
2.1.1.2.2.	aus Hammelfleisch	Mindestens 16	Höchstens 15	Weniger als 1	

2.1.1.2.3.	aus Schweinefleisch	Mindestens15	Höchstens 32	Weniger als 1	
2.1.1.2.4.	aus Geflügelfleisch	Mindestens 16	Höchstens 18	Weniger als 1	
2.1.2.	Milchprodukte				
2.1.2.1.	Quark	Mindestens 14	Höchstens 18	-	
2.1.2.2.	Schmelzkäse	Mindestens15	Höchstens 32	-	
2.1.3.	Fischprodukte:				
2.1.3.1.	Fischkonserven				
2.1.3.1.1.	Natürliche	Mindestens 19	Höchstens 8	Weniger als 1	
2.1.3.1.2.	in Öl	Mindestens 17	Höchstens 23	Weniger als 1	
2.1.4.	Fettprodukte:				
2.1.4.1.	Rahmbutter aus Kuhmilch	-	Mindestens 72	-	Fehlen von pflanzlichen oder kulinarischen Fetten

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 28 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 5. Mai 2009 werden die vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Anlage 18 ergänzt, welche am 15. Juli 2009 **in Kraft tritt**.*

sub_10000**Anlage 18**
zu SanPiN 2.3.2.1078-01

Formen von Vitaminen und Mineralsalzen, die für die Verwendung bei der Herstellung von speziellen Lebensmitteln für die Sportlerernährung zugelassen sind

Bezeichnung	Form
1	2
Vitamine:	
Vitamin A	Retinol, Retinolacetat; Retinolpalmitat Beta-Carotin
Vitamin D	Ergocalciferol Cholecalciferol
Vitamin E	D-alpha-Tocopherol; D,L-alpha-Tocopherolacetat; D-alpha-Tocopherolacetat; D,L-alpha-Tocopherolacetat, D,L-alpha-Tocofphrolpalmitat; D-alpha-Tokopherolsuccinat; D,L-alpha-Tokopherolsuccinat; D,L-gamma-Tokopherol
Vitamin B1	Thiaminbromid, Thiaminchlorid; Thiaminmononitrat
Vitamin B2	Riboflavin Riboflavin-5-Natriumphosphat
Vitamin PP (Niacin)	Nikotinamid; Nikotinsäure und ihre Salze
Vitamin B6	Pyridoxin Hydrochlorid; Pyridoxin-5-phosphat; Pyridoxal, Pyridoxamin und dessen Phosphate, Pyridoxin Dipalmitate

Pantothensäure (Vitamin B3)	D-Calziumpantothenat D-Natriumpantothenat Dexpanthenol
Vitamin B12	Cyanocobalamin Methylcobalamin, Hydroxocobalamin
Folsäure	Folsäure (Pteroylmonoglutaminsäure)
Vitamin C	L-Ascorbinsäure; L-Natriumascorbat; L-Calciumascorbat; Palmitinsäureascorbylester (Ascorbylpalmitat); Kaliumascorbat;
Vitamin K	Phyllochinon
Biotin	D-Biotin
Cholin	Cholinchlorid, Cholincitrat; Cholinbitartrat
Inosit (Cyclohexanhexol)	Inosit (Cyclohexanhexol)
Carnitin	L-Carnitin; L-Carnitin Hydrochlorid Acethyl-L-Carnitin L-Carnitintartrat L-Carnitinchlorhydrat
Mineralsalze	
Kalzium	Calciumcarbonat; Calciumchlorid; Calciumsalze der Zitronensäure; Calciumgluconat, Calciumglycerophosphat; Calciumlactat; Calciumsalze der Orthophosphorsäure; Calciumsulfat; Calciumoxid; Calciumhydroxid;
Natrium	Natriumsalze der Zitronensäure; Natriumchlorid; Natriumcarbonat; Natriumbicarbonat; Natriumgluconat; Natriumlactat; Natriumsalze der Orthophosphorsäure; Schwefel (Natriumsulfat); Natriumtartrat; Natriumhydroxid;
Magnesium	Magnesiumacetat; Magnesiumcarbonat; Magnesiumsalze der Zitronensäure; Magnesiumchlorid; Magesiumglyconat Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure; Bittersalz (Magnesiumsulfat); Magnesiumlactat; Magnesiumglycerophosphat; Aminosäurekomplexe von Magnesium; Magnesiumoxid; Magnesiumhydroxid;
Kalium	Kaliumsalze der Zitronensäure; Kaliumlactat; Kaliumsalze der Orthophosphorsäure; Kaliumglyconat; Kaliumglycerophosphat; Kaliumglycerophosphat Kaliuchlorid Kaliumcitrat; Kaliumcarbonat; Kaliumbicarbonat; Kaliumhydroxid;
Eisen	Eisenglyconat; Eisensulfat; Eisenlactat; Eisenfumarat; Eisensuccinat; Eisendiphosphat (Pyrophosphat); Natrium-Eisendiphosphat; Eisencitrat; Eisen-Ammoniumcitrat; Eisencarbonat; Eisenorthophosphat; Eisensaccharat; Aminosäurekomplexe des Eisens; elementares Eisen
Kupfer	Kupfercarbonat; Kupfercitrat; Kupfergluconat; Kupfersulfat Aminosäurekomplexe von Kupfercitrat;
Zink	Zinkacetat; Zinkcarbonat; Zinksulfat; Zinkchlorid; Zinkcitrat; Zinklactat; Zinkgluconat; Aminosäurekomplexe von Zink; Zinkoxid;
Mangan (Mn II);	Mangancarbonat; Manganchlorid; Mangancitrat; Mangangluconat; Mangansulfat; Manganglycerophosphat; Aminosäurekomplexe von Mangan;
Phosphor	Phosphorsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze;
Jod	Kaliumjodid, Natriumjodid, Kaliumjodid, Natriumjodat, Jodcasein;
Selen	Natriumselenat; Natriumselenit; monosubstituiertes Natriumselenit; Seelendioxid; Aminosäurekomplexe von Selen;
Chrom Cr (III);	Cromchlorid; Chromsulfat; Aminosäurekomplexe von Chrom; Chrompikolinat; Chromnikotinat;

Molybdän(Mo I)	Ammoniummolybdat; Natriummolybdat; Aminosäurekomplexe von Molybdän;

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27, Dezember 2010 werden die vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Anlage 19 ergänzt.*

Anhang Nr. 19.
zu SanPiN 2.3.2.1078-01

Verzeichnis
der Lebensmittel, die empfohlen werden für eine Anreicherung mit Vitaminen und Mineralstoffen

Gruppe der Lebensmittel	Mikronutrient, empfohlen für die Anreicherung
1	2
1. Getreidemehl der besten und ersten Sorte	Vitamine: B_1, B_2, B_6, PP, Folsäure, C (technologische Zugabe) Mineralstoffe: Eisen, Calcium
2. - Brot und Bäckereiwaren	Vitamine: B_1, B_2, B_6, PP, Folsäure, Beta-Carotin Mineralstoffe: Eisen, Calcium, Jod
3. Milchprodukte (Milchprodukt, Milchbestandteil-Produkt, milchhaltiges Produkt, Produkt aus Verarbeitung von Milch)	Vitamine: C, A, E, D, K, Beta-Carotin, B_1, B_2, B_6, PP, B_{12}, Folsäure, Pantothensäure, Biotin Mineralstoffe: Eisen, Calcium, Jod
4. Alkoholfreie Getränke	Vitamine: C, A, E, D, K, Beta-Carotin und andere Carotinoide, B_1, B_2, B_6, PP, B_{12}, Folsäure, Pantothensäure, Biotin Mineralstoffe: Jod, Eisen, Calcium
5. Safterzeugnisse aus Obst (einschließlich Beeren) und Gemüse (Säfte, Obst- und (oder) Gemüsenektar, Frucht- und (oder) gemüsehaltige Getränke)	Vitamine: C, A, E, Beta-Carotin B_1, B_2, B_6, PP, Folsäure Mineralstoffe: Jod, Eisen, Calcium
6. Getreideprodukte (Fertigfrühstück, verzehrfertige extrudierte Produkte, Teigwaren und Grütze zur Schnellzubereitung);	Vitamine: C, A, E, D, Beta-Carotin, B_1, B_2, B_6, PP, B_{12}, Folsäure, Pantothensäure, Biotin Mineralstoffe: Eisen, Calcium, Jod
7. Öl- und Fetterzeugnisse (pflanzliche Öle, Margarinen, Brotaufstriche, Mayonnaisen, Saucen)	Vitamine: A, E, D,Beta-Carotin
8. Nahrungskonzentrate (Kissel, Getränke zur Schnellzubereitung, Gerichte, deren Zubereitung kein Aufkochen erfordert	Vitamine: C, A, E, D, K, Beta-Carotin, B_1, B_2, B_6, PP, B_{12}, Folsäure, Pantothensäure, Biotin Mineralstoffe: Jod, Eisen, Calcium, Magnesium, Kalium
9. Feinbackwaren	Vitamine: C, A, E, Beta-Carotin B_1, B_2, B_6, PP, Folsäure Mineralstoffe: Jod, Eisen, Calcium, Magnesium
10. Früchte-Beeren-Konzentrate gezuckert	Vitamine: C, A, E, Beta-Carotin B_1, B_2, B_6, PP,

oder mit anderen Süßungsmitteln (Marmelade, Djem, Konfitüre, Gelee, Fruchteis u.a.)	Folsäure Mineralstoffe: Jod, Eisen, Calcium
12. Kochspeisesalz	Mineralstoffe: Jod, Fluor, *, Kalium, Magnesium

* - für Gebiete mit Mangel an diesen Mikroelementen.

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 177 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 27, Dezember 2010 werden die vorliegenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften um Anlage 20 ergänzt.*

Anhang Nr. 20.
zu **SanPiN 2.3.2.1078-01**

Kriterien der Einstufung eines Lebensmittelprodukts zur Kategorie der mit Vitaminen und/oder Mineralstoffen angereicherten Lebensmittel

Gruppe der Lebensmittel	Masse (Volumen) des Lebensmittels, in dem nicht weniger als 15 % und nicht mehr als 50 % der Normen für den physiologischen Bedarf an Mikronutrienten enthalten sein müssen
1	2
Getreidemehl der besten und ersten Sorte	100 g
Brot und Bäckereiwaren aus Weizenmehl der besten und ersten Sorte und aus Roggen-Weizenmehl	150 g
flüssige Milch- und Proteinprodukte aus den Samen von Getreide-, Körnerhülsenfrucht- und anderen Kulturen (Soja-Milch)	200 ml
feste und pastenförmige Milch- und Proteinprodukte aus den Samen von Getreide-, Körnerhülsenfrucht- und anderen Kulturen (Tofu)	100 g
Saftprodukte aus Früchten einschließlich Beeren), und/oder Gemüse, alkoholfreie Getränke, u.a. aus Lebensmittelkonzentraten	300 ml
trockene Getreideprodukte (Fertigfrühstück, verzehrfertige extrudierte Produkte, Teigwaren und Grütze zur Schnellzubereitung, die kein Kochen erfordern)	50 g
Öl- und Fettprodukte, Feinbackwaren, Käse feste, Gemüsekonserven und -konzentrate, Frucht-, Beeren und Nahrungskonzentrate	auf 100 kcal
Kochspeisesalz jodiert	1 - 2 g
Kochspeisesalz	5 g

Informationen zu den Änderungen:

*Per **Verordnung** Nr. 79 des Obersten staatlichen Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 1. Juni 2011 werden Änderungen an der vorliegenden Anlage vorgenommen.*

Siehe Text der Anlage in der vorherigen Fassung

Anhang Nr. 21.
zu SanPiN 2.3.2.1078-01

Maximal zulässige Arbeitsplatzkonzentrationen (MAK) der Reste von veterinären (zootechnischen) Präparaten in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs, die zu kontrollieren sind entsprechend den Informationen über deren Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittelrohstoffen

Mit Änderungen und Ergänzungen vom:

1. Juni 2011

Index	Bezeichnung der Präparate	Art der landwirtschaftlichen Nutztiere	Bezeichnung des Produkts	Maximale Konzentrationen der Reste (mg/g, nicht mehr als)*	Anmerkungen
1	2	3	4	5	6
1.	**Antimikrobielle Mittel****				
1.1.	Apramicin Apramicin (Aminoglucoside)	alle Arten von Schlachttieren und Geflügel	Fleisch, Fette	1	
			Leber	10	
			Nieren	20	
1.2.	Gentamycin Gentamycin (Aminoglucoside)	alle Arten von Schlachttieren	Fleisch, Fette	0,05	
			Leber	0,2	
			Nieren	0,75	
		Rind	Milch	0,1	
1.3.	Kanamycin Kanamycin (Aminoglucoside)	Alle Arten von Schlachttieren und Geflügel, mit Ausnahme von Fisch	Fleisch, Fette	0,1	
			Leber	0,6	
			Nieren	2,5	
			Milch	0,15	
1.4.	Neomyci	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch, Fette	0,5	Einschließlich Framicetin
			Eier und flüssige Eiprodukte	0,5	
			Nieren	5	
			Leber	0,5	
			Milch	1,5	
1.6.	Paromomyxin Paromomycin (Aminoglucoside)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch	0,5	
			Leber und Nieren	1,5	
1.7.	Spectinomycin Spectinomycin (Aminoglucoside)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und	Fett	0,5	
			Fleisch	0,3	
			Nieren	5	
			Rinderzunge	1	

		Süßwasser- und Zuchtfische, mit Ausnahme von Schafen	Milch	0,2	
		Schafe	Fett	0,5	
			Fleisch	0,3	
			Nieren	5	
			Leber	2	
			Milch	0,2	
1.8.	Streptomycin /Dihydrostreptomycin Streptomycin/ Dihydrostreptomycin (Aminoglucoside)	Alle Arten von Schlachttieren	Fleisch	0,5	
			Fett	0,5	
			Leber	0,5	
			Nieren	1	
		Geflügel	Eier und Eiprodukte	0,5	
1.9.	Ceftiofur Ceftiofur (Zefalosporine)	Alle Arten von säugenden Tieren, Geflügel	Fleisch	1,0	Summe aller Reste, die β – лактамовую eine Struktur beinhalten, die ausgestaltet ist als Desfuroylceftiofur
			Leber	2,0	
			Nieren	6,0	
			Fett	2,0	
			Milch	0,1	
1.10.	Cefacetrile Cefacetrile (Zefalosporine)	Rind	Milch	0,125	Bei Injektion von Lösungen
1.11.	Ceflalexin Cefalexin (Zefalosporine)	Rind	Milch	0,1	
			Fleisch	0,2	
			Fett	0,2	
			Nieren	1	
			Leber	0,2	
1.12.	Cefalonium Cefalonium (Zefalosporine)	Rind	Milch	0,02	
1.13.	Cefoperazone Cefoperazone (Zefalosporine)	Rind	Milch	0,05	
1.14.	Cefquinome Cefquinome (Zefalosporine)	Rind, Schwein, Pferd	Fleisch	0,05	
			Haut	0,05	
			Fett	0,05	
			Leber	0,1	
			Nieren	0,2	
			Milch	0,02	
1.15.	Cefapirin Cefapirin (Zefalosporine)	Rind	Fleisch	0,05	Summe von Cefapirin und Desacetil-Cefapirin
			Fett	0,05	
			Nieren	0,1	
			Milch	0,01	

1.16.	Alle Stoffe der Sulfonamid-Gruppe (Sulfanilamide)	Alle Arten von Schlachttieren und Geflügel	Fleisch	0,1	Summe aller Reste der Gruppe darf MAK nicht übersteigen
			Fett	0,1	
			Leber	0,1	
			Nieren	0,1	
		Rinder Schafe Ziegen	Milch	0,025	
1.17.	Baquiloprim Baquiloprim (Derivate von Diaminopyridin)	Rinder	Fett	0,01	
			Leber	0,3	
			Nieren	0,15	
			Milch	0,03	
		Schweine	Haut und Fett	0,04	
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
1.18.	Trimethoprim Trimethoprim (Derivate von Diaminopyridin)	Alle Arten von Schlachttieren und Geflügel, mit Ausnahme von Pferden	Fleisch	0,05	
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
			Fett	0,05	
		Pferde	Milch	0,05	
			Fleisch	0,1	
			Leber	0,1	
			Nieren	0,1	
			Fett	0,1	
1.19.	Clavulansäure Clavulanic acid (β-Laktamase-Inhibitoren)	Rind, Schwein	Fleisch	0,1	
			Fett (für Schweine Haut und Fett)	0,1	
			Leber	0,2	
			Nieren	0,4	
		Rinder	Milch	0,2	
1.20.	Lincomycin/Clindamycin Lincomycin/ Clindamycin (Lincosamide)	Alle Arten von Schlachttieren und Geflügel	Fleisch	0,1	
			Fett, Haut	0,05	
			Leber	0,5	
			Nieren	1,5	
			Milch	0,15	
			Eier und flüssige Eiprodukte	0,05	
1.21	Pirlimycin Pirlimycin (Lincosamide)	alle Arten von Schlachttieren und Geflügel	Fleisch	0,1	
			Leber	1	
			Nieren	0,4	
			Milch	0,1	
1.22.	Thiamphenicol Thiamphenicol (Florfenicole)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und	Fleisch (für Fisch in natürlicher Proportion zur Haut)	0,05	als Summe der Thiamphenicole und Konjugate von Thiamphenicol umgerechnet
			Leber (außer	0,05	

		Zuchtfische	Fische)		auf Thiamophenikol
			Nieren (außer Fische)	0,05	
			Fett (für Schweine und Geflügel in natürlichen Proportionen zur Haut)	0,05	
			Milch	0,05	
1.23	Florfenikol Florfenicol (Florfenicole)	Groß- und Kleinrind	Fleisch	0,2	Summe von Florfenicol und seine Metabolite in form von Florfenicolamin
			Leber	3	
			Fett	0,2	
			Nieren	0,3	
		Schweine	Fleisch	0,3	
			Leber	2	
			Nieren	0,5	
			Fett, Haut	0,5	
		Geflügel	Fleisch	0,1	
			Leber	2,5	
			Nieren	0,75	
			Fett, Haut	0,2	
		für Fisch, gehalten in Teichen und Zuchtgewässern	Fleisch (in natürlicher Proportion zur Haut)	1	
		Andere Tierarten	Fleisch	0,1	
			Fett	0,2	
			Leber	2	
			Nieren	0,3	
1.24.	Flumequine Flumequine (Chinolone)	Groß- und Kleinrind	Fleisch	0,2	
			Leber	0,5	
			Nieren	1,5	
			Fett	0,3	
			Milch	0,05	
		Geflügel	Fleisch	0,4	
			Leber	0,8	
			Nieren	1	
			Fett, Haut	0,25	
		für Fisch, gehalten in Teichen und Zuchtgewässern	Fleisch (in natürlicher Proportion zur Haut)	0,6	
		Andere Tierarten	Fleisch	0,2	
			Leber	0,5	
			Nieren	1	
			Fett	0,25	

1.25.	Ciprofloxacin / Enrofloxacin / pefloxacin /ofloxacin norfloxacin Ciprofloxacin/Enrofloxacin/ pefloxacin/ ofloxacin/ norfloxacin (Fluoroquinolone)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch	0,1	Summe der Fluoroquinolone
			Fleisch (für Schweine in natürlicher Proportion zur Haut)	0,1	
		Groß- und Kleinrind	Milch	0,1	
			Leber	0,3	
			Nieren	0,2	
		Geflügel	Leber	0,2	
			Nieren	0,3	
			Haut	0,1	
		Schweine, Kaninchen	Leber	0,2	
			Nieren	0,3	
1.26.	Sarafloxacin Sarafloxacin (Chinolone)	Puten, Hühner	Fleisch	0,01	
			Leber	0,1	
			Nieren	0,1	
			Haut und Fett	0,01	
		für Fisch, gehalten in Teichen und Zuchtgewässern (Lachsfische)	Fleisch (in natürlicher Proportion zur Haut)	0,03	
1.27.	Danofloxacin Danofloxacin (Chinolone)	Groß- und Kleinrind	Fleisch	0,2	
			Leber	0,4	
			Nieren	0,4	
			Fett (für Geflügel Haut und Fett)	0,1	
			Milch	0,03	
		Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Teich- und Zuchtfische	Fleisch (für Fisch in natürlicher Proportion zur Haut)	0,1	
			Leber	0,2	
			Nieren	0,2	
			Fleisch (für Schweine in natürlicher Proportion zur Haut)	0,05	
1.28.	Difloxacin Difloxacin (Chinolone)	Groß- und Kleinrind	Fleisch	0,4	
			Leber	1,4	
			Nieren	0,8	
			Fett	0,1	
		Schweine	Fleisch	0,4	
			Leber	0,8	

			Nieren	0,8	
			Haut und Fett	0,1	
		Geflügel	Fleisch	0,3	
			Leber	1,9	
			Nieren	0,6	
			Haut und Fett	0,4	
		Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Teich- und Zuchtfische	Fleisch (für Fisch in natürlicher Proportion zur Haut)	0,3	
			Leber	0,8	
			Nieren	0,6	
			Fett	0,1	
1.29.	Marbofloxacin Marbofloxacin (Chinolone)	Rind, Schwein	Fleisch	0,15	
			Fett (für Schweine in natürlicher Proportion zur Haut)	0,05	
			Leber	0,15	
			Nieren	0,15	
			Milch	0,075	
1.30.	Oxolinsäure Oxolinic acid (Chinolone)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch (für Fisch in natürlicher Proportion zur Haut)	0,1	
			Leber	0,15	
			Nieren	0,15	
			Fett (für Schweine und Geflügel Haut und Fett in natürlichen Proportionen)	0,05	
1.31.	Erythromycin Erythromycin (Makrolide)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch (für Fisch in natürlicher Proportion zur Haut)	0,2	
			Leber	0,2	
			Nieren	0,2	
			Fett (für Schweine in natürlichen Proportionen zur Haut)	0,2	
			Milch	0,04	

			Eier und flüssige Eiprodukte	0,15	
1.32.	Spiramycin Spiramycin (Makrolide)	Rinder	Fleisch	0,2	Summe Spiramycin und Neospiramicin
			Fett	0,3	
			Leber	0,3	
			Nieren	0,3	
			Milch	0,2	
		Hühner	Fleisch	0,2	
			Haut und Fett	0,3	
			Leber	0,4	
		Schweine	Fleisch	0,25	Spiramycin-Äquivalente (Reste antimikobieller Aktivitäten)
			Leber	2	
			Nieren	1	
			Fett	0,3	
1.33.	Tilmicosin Tilmicosin (Makrolide)	Geflügel	Fleisch	0,075	
			Haut und Fett	0,075	
			Leber	1	
			Nieren	0,25	
		Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Teich- und Zuchtfische	Fleisch (für Fisch in natürlicher Proportion zur Haut)	0,05	
			Leber	1	
			Nieren	1	
			Fleisch (für Schweine in natürlicher Proportion zur Haut)	0,05	
			Milch	0,05	
1.34.	Tylosin Tylosin (Makrolide)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch (für Fisch in natürlicher Proportion zur Haut)	0,1	Wie Tylosin
			Leber	0,1	
			Nieren	0,1	
			Fett (für Schweine in natürlicher Proportion zur Haut)	0,1	
			Eier	0,2	
			Milch	0,05	
1.35.	Tylvalosin Tylvalosin	Schweine	Fleisch	0,05	Summe Tylvalosin und
			Fett und Haut	0,05	

	(Makrolide)		Leber	0,05	3-O-Acethylosin
			Nieren	0,05	
		Geflügel	Fleisch	0,05	
			Fett und Haut	0,05	
			Leber	0,05	
1.36.	Tulathromycin Tulathromycin (Makrolide)	Rinder	Fett	0,1	(2R,3S,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-Ethyl-3,4,10,13-tetrahydroxi-3,5.8,10,12,14-hexamethyl-11-[[3,4.6-trideoxi-3-(dimethylamino)-β D-xylo-hexopyranosil]oxi]-1-oxa-6-asacyclopentdekan-15-ein, ausgedrückt als Tulathromycin-Äquivalente
			Leber	3	
			Nieren	3	
		Schweine	Haut und Fett	0,1	
			Leber	3	
			Nieren	3	
1.37.	Tiamulin Tiamulin (Pleuromutiline)	Schweine, Kaninchen	Fleisch	0,1	Summe der Metabolit, die hydrolisiert sin können in 8-α -hydroxy-mutilin
			Leber	0,5	
		Hühner	Fleisch	0,1	
			Haut und Fett	0,1	
			Leber	1	
			Eier und flüssige Eiprodukte	1	
		Puten	Fleisch	0,1	
			Haut und Fett	0,1	
			Leber	0,3	
1.38.	Valnemulin Valnemulin (Pleuromutiline)	Schweine	Fleisch	0,05	
			Leber	0,5	
			Nieren	0,1	
1.39.	Rifaximin Rifampicin Rifaximin / Rifampicin (Ansamycine)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch	ab 01.01.2012	Rifaximin
		Rinder	Milch	0,06	
		Bienen	Honig	ab 01.01.2012	
1.40.	Colistin Colistin	Alle Arten von Schlachttieren,	Fleisch (für Fische in	0,15	

	(Polymyxine)	u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	natürlichen Proportionen zu den Häuten)		
			Fett (für Schweine und Geflügel Haut und Fett in natürlichen Proportionen)	0,15	
			Leber	0,15	
			Nieren	0,2	
			Milch	0,05	
			Eier und flüssige Eiprodukte	0,3	
1.41.	Bacitracin Bacitracin (Polypeptide)	Rinder	Milch	0,1	Summe Bacitracine A, B, C, u.a. in Form von Zinkbacitracin
		Kaninchen	Fleisch	0,15	
			Fett	0,15	
			Leber	0,15	
			Nieren	0,15	
1.42.	Novobiocin Novobiocin	Rinder	Milch	0,05	
1.43.	Avilamycin Avilamycin (Orthosomycine)	Schweine, Hausgeflügel, Kaninchen	Fleisch	0,05	Dichloroisoverninsäure
			Fett	0,1	
			Leber	0,3	
			Nieren	0,2	
1.44.	Monensin Monensin (Ionofore)	Rinder	Fleisch	0,002	Monensin A
			Fett	0,01	
			Leber	0,03	
			Nieren	0,002	
			Milch	0,002	
		Sonstige Arten von Schlachttieren und Geflügel, außer Broilern, Puten	Leber	0,008	
			Andere Produkte	0,002	
1.45.	Lasalocid Lasalocid (Ionofore)	Geflügel	Fleisch	0,02	Lasalocid A
			Haut und Fett	0,1	
			Leber	0,1	
			Nieren	0,05	
			Eier	0,15	
		Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Teich- und Zuchtfische	Milch	0,001	Natriumlasalocid
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
			Andere Produkte	0,005	
1.46.	Nitrofurans	Alle Arten von	Fleisch	0,001	tritt in Kraft ab

	(einschließlich Furazolidone)	Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Haut und Fett Leber Nieren Eier Milch Honig		01.01.2012
1.47.	Metronidazol (metronidazole) / Dimetridazol (dimetridazole) / Ronidazol (ronidazole) / Dapson (dapsone)/ Clotrimazol (clotrimazole)/ Aminitrizol (aminitrizole)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch Haut und Fett Leber Nieren Eier Milch Honig	ab 01.01.2012	sind unzulässig in derProduktion tierischen Ursprungs auf der Ebene der Bestimmung der Verfahren
1.48.	Flavomycin Flavomycin (Streptomycine)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische, Krabben)	 Fleisch Leber Nieren Fett Eier Milch	bis 01.01.2012 0,7 0,7 0,7 0,7 0,7 0,7	Flacophospholipol
1.49.	Doxiciclin Doxiciclin (Tetracycline)	Rinder	Fleisch Leber Nieren	0,1 0,3 0,6	
		Schweine, Hausgeflüg	Fleisch Haut und Fett Leber Nieren	0,1 0,3 0,3 0,6	
1.50.	Benzylpenicillin/ Penethamat Benzylpenicillin/ Penethamate (Penicillin-Gruppe)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch (für Fische in natürlichen Proportionen zu den Häuten)	0,05	
			Fett (für Schweine und Geflügel in natürlichen Proportionen zur Haut)	0,05	
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
1.51.	Ampicillin Ampicillin	Alle Arten von Schlachttieren,	Fleisch (für Fische in	0,05	

	(Penicillin-Gruppe)	u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	natürlichen Proportionen zu den Häuten)		
			Fett	0,05	
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
			Milch	0,004	
1.52.	Amoxicillin Amoxicillin (Penicillin-Gruppe)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch (für Fische in natürlichen Proportionen zu den Häuten)	0,05	
			Fett	0,05	
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
			Milch	0,004	
1.53.	Cloxacillin Cloxacillin (Penicilline)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch	0,3	
			Fett	0,3	
			Leber	0,3	
			Nieren	0,3	
			Milch	0,03	
1.54.	Dicloxacillin Dicloxacillin (Penicilline)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch	0,3	
			Fett	0,3	
			Leber	0,3	
			Nieren	0,3	
			Milch	0,03	
1.55.	Nafcillin Nafcillin (Penicilline)	Alle Arten von Wiederkäuern	Fleisch	0,3	
			Fett	0,3	
			Leber	0,3	
			Nieren	0,3	
			Milch	0,03	
1.56.	Oxacillin Oxacillin (Penicilline)	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Süßwasser- und Zuchtfische	Fleisch	0,3	
			Fett	0,3	
			Leber	0,3	
			Nieren	0,3	
			Milch	0,03	
1.57.	Phenoximethylpenicillin Phenoximethylpenicillin (Penicillin-Gruppe)	Schweine	Fleisch	0,025	
			Leber	0,025	
			Nieren	0,025	
		Hausgeflügel	Fleisch	0,025	
			Haut und Fett	0,025	

			Leber	0,025	
			Nieren	0,025	
2.	**Antiprotozoikum****				
2.1.	Diclazuril Diclazuril	Schafe Kaninchen	Fleisch	0,5	als Diclazuril
			Leber	3,0	
			Nieren	2,0	
			Fett	1,0	
		Geflügel (Kücken, Broiler, Puten für die Mast), Schweine	Fleisch	0,5	
			Leber	3	
			Nieren	2	
			Fett, Haut	1	
		Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Teich- und Zuchtfische	Eier	0,002	
			Leber	0,04	
			Nieren	0,04	
			Andere Produkte	0,005	
2.2.	Imidocarb Imidocarb	Rind	Fleisch	0,3	wie Imidocarb
			Fett	0,05	
			Leber	2	
			Nieren	1,5	
			Milch	0,05	
		Schafe	Fleisch	0,3	
			Fett	0,05	
			Leber	2	
			Nieren	1,5	
2.3.	Toltrazuril Toltrazuril	Alle Arten von produktiven Säugern	Fleisch	0,1	Toltrazursulfon
			Fett	0,15	
			Leber	0,5	
			Nieren	0,25	
		Hausgeflügel	Fleisch	0,1	
			Haut und Fett	0,2	
			Leber	0,6	
			Nieren	0,4	
2.4.	Nicarbacin Nicarbazin	Kücken-Broiler	Fleisch	0,2	als N,N‘-bis (4-nitrophenin) Harnstoff
			Leber	0,2	
			Nieren	0,2	
			Fett, Haut	0,2	
		Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Geflügel und Teich- und Zuchtfische	Eier	0,1	
			Milch	0,005	
			Leber	0,1	
			Nieren	0,1	
			Andere Produkte	0,025	
2.5.	Amprolium Amprolium	Kücken-Broiler, Puten	Fleisch	0,2	
			Haut und Fett	0,2	
			Leber	0,2	
			Nieren	0,4	

			Eier	1	
2.6.	Robenidine Robenidine	Alle Arten von Schlachttieren, Fisch und Geflügel, außer Broilern, Puten und Kaninchen für die Mast	Eier	0,025	Robenidinhydrochlorid
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
			Haut und Fett	0,05	
			Andere Produkte	0,005	
2.7.	Semduramicin Semduramicin	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Süßwasser- und Zuchtfische, mit Ausnahme von Kücken-Broilern	Alle Produktarten	0,002	
2.8.	Narasin Narasin	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Süßwasser- und Zuchtfische, mit Ausnahme von Kücken-Broilern	Eier	0,002	
			Milch	0,001	
			Leber	0,05	
			Andere Produkte	0,005	
2.9.	Maduramicin Maduramicin	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Süßwasser- und Zuchtfische, mit Ausnahme von Kücken-Broilern und Puten	Alle Produktarten	0,002	
2.10.	Salinomycin Salinomycin	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Fische aus Teich- und Zuchtbeckenhaltung, mit Ausnahme von Küken-Broilern und Kaninchen für die Zucht	Leber (mit Ausnahme von Kaninchenleber)	0,005	Salinomycin sodium
			Eier	0,003	
			Andere Produkte	0,002	
2.11.	Halofuginon Halifuginone	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Fische aus Teich- und Zuchtbeckenha	Fleisch	0,01	
			Fett und Haut	0,025	
			Leber	0,03	
			Nieren	0,03	
			Eier	0,006	

		ltung, mit Ausnahme von Küken-Broilern Puten und Rindern, außer Milchkühen	Milch	0,001	
			Andere Produkte	0,003	
2.12.	Decquinat Decoquinate	Alle Arten von Schlachttieren, u.a. Fische aus Teich- und Zuchtbeckenhaltung, mit Ausnahme von Küken-Broilern, Groß- und Kleinrindern, außer Milchkühen	Alle Produktarten	0,02	

3. Insektizide**					
1	2	3	4	5	6
3.1.	Cyhalothrin Cyhalothrin	Rinder, Schweine, Schafe	Fleisch	0,02	wie Cyhalothrin
			Leber	0,02	
			Nieren	0,02	
			Fett	0,4	
		Rind	Milch	0,03	
3.2.	Dicyclanin Dicyclanil	Schafe	Fleisch	0,2	Summe Dicyclanin und 2,4,6-Triamino pyridin-5-carb onitrat
			Leber	0,4	
			Nieren	0,4	
			Fett	0,15	
3.3.	Trichlorfon Trichlorfon (Metrifonate)	Rind	Milch	0,05	wie Trichlorfon
3.4.	Deltamethrin Deltamethrin	Rind, Schwein, Schafe, Hühner	Fleisch	0,03	wie Deltamethrin
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
			Fett	0,5	
		Rind	Milch	0,03	
		Hühner	Eier	0,03	
		Fisch (Lachs)	Fleisch	0,03	
3.5.	Phoxim Phoxim	Schafe, Ziegen	Fleisch	0,05	wie Phoxim
			Leber	0,05	
			Nieren	0,05	
			Fett	0,4	
		Schweine,	Fleisch	0,02	
			Haut und Fett	0,7	
			Leber	0,02	
			Nieren	0,02	

		Hühner	Fleisch	0,025	
			Haut und Fett	0,55	
			Leber	0,05	
			Nieren	0,03	
			Eier	0,06	
3.6.	Cyfluthrin	Großrinder Ziegen	Fleisch	0,01	als Cyfluthrin (Summe der Isomere)
			Fett	0,05	
			Leber	0,01	
			Nieren	0,01	
			Milch	0,02	
3.7.	Cypermethrin und Alpha-Cypermethrin Cypermethrin a. Alpha-Cypermethrin	Alle Wiederkäuer	Fleisch	0,02	Cypermethrin (Summe der Isomere)
			Fett	0,2	
			Leber	0,02	
			Nieren	0,02	
			Milch	0,02	
		Lachse	Fleisch	0,05	Muskeln und Haut von Fischen in natürlichen Proportionen
3.8.	Fluazuron	Rind	Fleisch	0,2	
			Leber	0,5	
			Nieren	0,5	
			Fett	7,0	
3.9.	Amitraz	Rinder	Fett	0,2	Summe Amitrazen und aller Metabolite, die 2,4-Dimetoxid enthalten Fetamin (2,4-DMA) Gruppe, die als Amitraz ausgeprägt ist
			Leber	0,2	
			Nieren	0,2	
			Milch	0,01	
		Schafe	Fett	0,4	
			Leber	0,1	
			Nieren	0,2	
			Milch	0,01	
		Ziegen	Fett	0,2	
			Leber	0,1	
			Nieren	0,2	
			Milch	0,01	
		Schweine	Haut und Fett	0,4	
			Leber	0,2	
			Nieren	0,2	
		Bienen	Honig	0,2	

*Maximale Konzentrationen der Reste antimikrobieller Mittel für Fett, Leber und Nieren werden nicht für Fisch angewandt.

** Kontrolle aller Präparate, die in den **Index 1** „Antimikrobielle Mittel“ aufgenommen wurden, mit Ausnahme von Streptomycin/ Dihydrostreptomycin, Stoffen der Sulfanylamid-Gruppe (Sulfanylamide) , der Antibiotika der Tetracyclin-Gruppe, von Bacitracin in Fleisch, Leber, Nieren der Penicillin-Gruppe, **Index 2** "Antiprotistenmittel", **Index 3** "Insektizide" - ab dem Zeitpunkt der Bestätigung der Verfahren zur Bestimmung.

Registered with the Ministry of Justice of the Russian Federation on October 31, 2001 No. 3011

MINISTRY OF HEALTH OF THE RUSSIAN FEDERATION

CHIEF STATE SANITARY INSPECTOR OF THE RUSSIAN FEDERATION

RESOLUTION
No. 24 dated September 26, 2001

ON ENACTMENT OF SANITARY RULES

(as amended by Resolution No. 20 of the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation dated April 7, 2009,
Amendment No. 2 approved by Resolution No. 10 of the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation dated February 25, 2010,
as amended by Amendment No.3 approved by Resolution No. 74 of the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation dated June 28, 2010)

On the basis of Federal Law No. 52-FZ “On Sanitary and Epidemiological Well-Being of Population” dated March 30, 1999 <1> and the Regulation on State Sanitary and Epidemiological Control <2> approved by Resolution No. 554 of the Government of the Russian Federation dated July 24, 2000, I hereby order:

- -

<1> Collection of laws and regulations of the Russian Federation No. 14, 1999, Article 1650.
<2> Collection of laws and regulations of the Russian Federation No. 31, 2000, Article 3295.

1. To put in force the sanitary and epidemiological rules and regulations “Drinking Water. Hygienic Requirements for Quality of Water in the Centralized Drinking Water Supply Systems. Quality Control. SanPiN 2.1.4.1074-01” approved by the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation on September 26, 2001, from January 1, 2002.

G. G. ONISHCHENKO

Approved by
the Chief State
Sanitary Inspector
of the Russian Federation
on September 26, 2001

2.1.4. DRINKING WATER AND WATER SUPPLY FOR THE POPULATED AREAS

Amendment No. 3 to these Sanitary Rules, which contains a separate chapter “Hygienic Requirements for Safety of Materials, Chemical Reagents and Equipment Used for Water Purification and Treatment”, was approved by Resolution No. 74 of the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation dated June 28, 2010.

The Amendment to these Sanitary Rules which contains a separate chapter “Hygienic Requirements for Hot Water Supply Systems Safety Assurance” brought into force from September 1, 2009 was approved by Resolution No. 20 of the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation dated April 7, 2009.

DRINKING WATER. HYGIENIC REQUIREMENTS FOR QUALITY OF WATER IN THE CENTRALIZED DRINKING WATER SUPPLY SYSTEMS. QUALITY CONTROL. HYGIENIC REQUIREMENTS FOR HOT WATER SUPPLY SYSTEMS SAFETY ASSURANCE

SANITARY AND EPIDEMIOLOGICAL RULES AND REGULATIONS
SanPiN 2.1.4.1074-01

(as amended by Resolution No. 20 of the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation dated April 7, 2009,
Amendment No.2 approved by Resolution No. 10 of the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation dated February 25, 2010,
as amended by Amendment No.3 approved by Resolution No. 74 of the Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation dated June 28, 2010)

1. Scope of Application

1.1. Sanitary and epidemiological rules and regulations “Drinking Water. Hygienic Requirements for Quality of Water in the Centralized Drinking Water Supply Systems. Quality Control” (hereinafter referred to as the “Sanitary Rules”) set forth hygienic requirements for the quality of the drinking water as well as regulations for control over the quality of water processed and delivered by the populated areas centralized drinking water supply systems (hereinafter referred to as the “Water supply systems”).

Note:

The Regulations on the State Sanitary and Epidemiological Service of the Russian Federation approved by Resolution No. 554 of the Government of the Russian Federation dated July 24, 2000 ceased to be in force due to enactment of Resolution No. 569 of the Government of the Russian Federation dated September 15, 2005.

1.2. These Sanitary Rules have been developed on the basis of Federal Law “On Sanitary and Epidemiological Well-Being of Population”, Fundamentals of Legislation of the Russian Federation on Public Health Care <1>, Regulations on State Sanitary and Epidemiological Control and Regulations on State Sanitary and Epidemiological Service of the Russian Federation <2>.

- -

<1> Bulletin of the Congress of People’s Deputies of the Russian Federation and the Supreme Council of the Russian Federation No. 33, 1993, Article 1318.

<2> Collection of laws and regulations of the Russian Federation No. 31, 2000, Article 3295.

1.3. The Sanitary Rules are intended for private entrepreneurs and legal entities which activity is related to design, construction and operation of the water supply systems and provision of the population with drinking water as well as for agencies and organizations which carry out sanitary and epidemiological supervision and control.

1.4. The Sanitary Rules apply to the water delivered by the water supply systems and intended for population consumption for drinking and household needs, for using in food raw materials processing and production of food, storage and trading thereof as well as for manufacturing of products requiring water of drinking quality.

1.5. Hygienic requirements for the quality of drinking water in case of non-centralized water supply, for the quality of drinking water processed by autonomous water supply systems, individual water treatment facilities as well as of water sold to the population in bottles and containers shall be set forth by other sanitary rules and regulations.

2. General Provisions

2.1. The requirements of these Sanitary Rules shall be complied with in development of state standards, construction rules and regulations governing drinking water supply to the population, design and technical documents for the water supply systems as well as during construction and operation of the water supply systems.

2.2. The quality of drinking water delivered by the water supply system shall conform to the requirements of these Sanitary Rules.

2.3. The parameters characterizing regional peculiarities of the drinking water chemical composition shall be set individually for each water supply system in accordance with the rules specified in Supplement 1.

2.4. Based on the requirements of these Sanitary Rules a private entrepreneur or a legal entity operating the water supply system shall develop a work program for the water quality production control (hereinafter referred to as the “Work Program”) in accordance with the rules specified in Supplement 1. The Work Program shall be approved by the municipal or regional State Sanitary and Epidemiological Supervision Center (hereinafter referred to as the “State Sanitary and Epidemiological Supervision Center”) and shall be adopted for the corresponding territory within the specified procedure.

2.5. Subject to emergency situations or technical violations at objects and facilities of the water supply system that result or can result in decrease of the drinking water quality and conditions of the water supply to the population, a private entrepreneur or a legal entity operating the water supply system shall immediately take measures to eliminate the said situations or violations and inform the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center thereof.

A private entrepreneur or a legal entity exercising production control of the drinking water quality shall also immediately inform the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center about each result of water sample laboratory analysis which fails to conform with the hygienic standards.

2.6. In case of natural phenomena which cannot be foreseen in advance or in case of emergency situations which cannot be eliminated immediately, there might be temporary divergences from the hygienic standards of the drinking water quality allowed only for the chemical composition parameters affecting the organoleptic attributes.

2.6.1. Divergences from the hygienic standards are allowed only subject to concurrence of the following conditions:

- drinking water cannot be supplied to the population by any other means;
- the maximum permissible divergences from the hygienic standards approved for a limited period of time by the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center are complied with;
- the maximum time limits are complied with;
- there is no risk for health of the population during the period of divergences;
- the population is informed about the said divergences and the duration thereof, about absence of risks for health as well as about recommendations on the use of drinking water.

2.6.2. The decision on temporary divergence from the hygienic standards of the drinking water quality shall be made in accordance with the legislation of the Russian Federation.

2.6.3. An action plan for provision of the water quality conforming to the hygienic standards (including a calendar work plan, deadlines and funds available) shall be adopted upon taking the decision on temporary divergence from the hygienic standards.

2.7. Drinking water supply to the population shall be prohibited or its use shall be suspended in the following cases:

- the reasons for deterioration of the drinking water quality are not eliminated within the specified period of temporary divergences from the hygienic standards;
- the water supply system fails to produce and supply to the population drinking water the quality of which conforms with the requirements of these Sanitary Rules thus creating real hazard to the population health.

2.7.1. The decision on prohibition or suspension of the population's use of the drinking water from the specific water supply system shall be made by the local authorities following a resolution of the Chief State Sanitary Inspector of the corresponding territory based on the assessment of hazard and risks for the population's health arising due to both further consumption of water that does not conform to the hygienic standards and prohibition or suspension of the said water use for drinking and household needs.

2.7.2. In case of a decision on prohibition or suspension of the drinking water use, the organizations ensuring operation of the water supply system shall (subject to the agreement with the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center) develop and carry out actions aimed at detection and elimination of the reasons for the water quality deterioration as well as at provision of the population with drinking water conforming with the requirements of the Sanitary Rules.

2.7.3. The population shall be informed about the decision on prohibition or suspension of the drinking water use, the water quality, the actions carried out as well as about recommendations on acting in this situation within the specified procedure.

3. Hygienic Requirements and Standards for Drinking Water Quality

3.1. Drinking water shall be safe epidemiologically and radiologically, have benign chemical composition and good organoleptic attributes.

3.2. The drinking water quality shall conform to the hygienic standards before supply to the distribution facilities as well as at the water supply points of the external and internal water supply network.

3.3. Epidemiological safety of drinking water is defined by its conformity to the standards for microbiological and parasitological parameters provided in Table 1.

Table 1

Parameters	Measurement units	Standards
Thermotolerant Coliform bacteria	Amount of bacteria per 100 ml <1>	None
General Coliform bacteria <2>	Amount of bacteria per 100 ml <1>	None
Total bacterial count <2>	Amount of colony-forming units per 1 ml	max 50
Coliphages <3>	Amount of the plaque-forming units (PFU) per 100 ml	None
Sulfite-reducing Clostridium spores <4>	Amount of spores per 20 ml	None
Lamblia cysts <3>	Amount of cysts per 50 liters	None

- -

Notes.

<1> Triple analysis of 100 ml of the water samples is conducted for the determination.

<2> The exceedance of the standard is not allowed for 95% of samples collected at the water supply points of the external and internal water supply network within 12 months in case of at least 100 analyzed samples per year.

<3> The determination is conducted only in the water supply systems where the water is taken from the surface sources before its supply to the distribution network.

<4> The determination is conducted within water technology effectiveness assessment.

3.3.1. Determination of thermotolerant coliform bacteria, general coliform bacteria, the total bacterial count and coliphages is conducted at each sample when analysing the microbiological parameters of the drinking water quality.

3.3.2. Should thermotolerant coliform bacteria and (or) general coliform bacteria and (or) coliphages be detected in a drinking water sample, these are to be determined using immediately repeatedly collected water samples. In such cases the determination of chlorides, ammonia nitrogen, nitrates and nitrites shall be simultaneously conducted in order to find the reasons for contamination.

3.3.3. Should general coliform bacteria exceed 2 per 100 ml, and (or) thermotolerant coliform bacteria and (or) coliphages be found in the repeatedly collected water samples, the water samples analysis to determine pathogenic bacteria of the coliform bacterium group and (or) enteroviruses shall be conducted.

3.3.4. Analyses of drinking water for pathogenic bacteria of the coliform bacterium group and enteroviruses are also conducted on epidemiological indications following the decision of the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center.

3.3.5. Analyses of water for pathogenic microorganisms can be conducted only in laboratories having sanitary-epidemiological conclusion on the compliance of the work conditions with the sanitary rules and a license for activities related to the use of infectious agents.

3.4. Safety of drinking water as to its chemical composition shall be determined by its conformity to the standards on:

3.4.1. the composite index and hazardous chemical content of substances which are the most frequent in the natural waters in the territory of the Russian Federation as well as of globally distributed man-made substances (Table 2);

3.4.2. the content of harmful chemical substances discharged to and formed in water during its processing in the water supply system (Table 3);

3.4.3. the content of harmful chemical substances discharged to the water supply sources as a result of anthropogenic activities (Supplement 2).

Table 2

Parameters	Units of measurement	Standards (maximum allowable concentration (MAC)), up to	Hazard index <1>	Class of hazard
Composite indices				
Hydrogen ion concentration	units, pH	in the range of 6–9		
Total salt content (solid residue)	mg/l	1000 (1500) <2>		
Total water hardness	mg-equivalents/l	7.0 (10) <2>		
Permanganate demand	mg/l	5.0		
Petrochemicals, cumulative	mg/l	0.1		
Surface active substances (SAS), anionic	mg/l	0.5		
Phenol index	mg/l	0.25		
Inorganic Substances				
Al^{3+} Aluminum	mg/l	0.5	s.-t.	2
Ba^{2+} Barium	mg/l	0.1	s.-t.	2
Be^{2+} Beryllium	- "–	0.0002	- "–	1
Boron (B, cumulative)	- "–	0.5	- "–	2
Ferrum (Fe, cumulative)	- "–	0.3 (1.0) <2>	org.	3
Cadmium (Cd,cumulative)	- "–	0.001	s.-t.	2

Manganese (Mn, cumulative)	- "–	0.1 (0.5) <2>	org.	3
Cuprum (B, cumulative)	- "–	1.0	- "–	3
Molybdenum (Mo, cumulative)	- "–	0.25	s.-t.	2
Arsenium (As, cumulative)	- "–	0.05	s.-t.	2
Nickel (Ni, cumulative)	mg/l	0.1	s.-t.	3
NO_3^- Nitrates (as to NO_3^-)	- "–	45	s.-t.	3
Mercury (Hg, cumulative)	- "–	0.0005	s.-t.	1
Plumbum (Pb, cumulative)	- "–	0.03	- "–	2
Selenium (Se, cumulative)	- "–	0.01	- "–	2
Sr^{2+} Strontium (Sr^{2+})	- "–	7.0	- "–	2
SO_4^{2-} Sulphates (SO_4^{2-})	- "–	500	org.	4
F^- Fluorides (F^-)				
for climatic areas				
- I и II	- "–	1.5	s.-t.	2
- III	- "–	1.2		2
Cl^- Chlorides (Cl^-)	- "–	350	org.	4
Cr^{6+} Chromium (Cr^{6+})	- "–	0.05	s.-t.	3
Cyanides (CN^-)	- "–	0.035	- "–	2
Zn^{2+} Zink (Zn^{2+})	- "–	5.0	org.	3
Organic Substances				

gamma HCCH (lindane)	- "—	0.002 <3>	s.-t.	1
DDT (total isomers)	- "—	0.002 <3>	- "—	2
2,4-D	- "—	0.03 <3>	- "—	2

Notes.

<1> The limiting harmful index according to which the standard is set: “s.-t.” — sanitary and toxicological, “org.” — organoleptic.

<2> The figure in brackets can be set according to the Resolution of the Chief State Sanitary Inspector of the corresponding territory for a specific water supply system based on the sanitary and epidemiological situation in the residential place and the water treatment technology applied.

<3> The standards are adopted in accordance with the WHO recommendations.

Table 3

Parameters	Units of measurement	Standards (maximum allowable concentration (MAC)), up to	Hazard index	Class of hazard
Chlorum <1>				
- residual free	mg/l	within 0.3 - 0.5	org.	3
- residual fixed	- "—	within 0.8 - 1.2	- "—	3
Chloroform (at water chlorination)	- "—	0.2 <2>	s.-t.	2
Residual ozone <3>	- "—	0.3	org.	
Formaldehyde (at water ozone treatment)	- "—	0.05	s.-t.	2
Polyacrylamide	- "—	2.0	- "—	2
Activated silicic acid (per Si)	- "—	10	- "—	2
Polyphosphates (per PO_4^{3-})	- "—	3.5	org.	3
Residual amount of aluminum and ferrum bearing coagulants	- "—	See parameters ”Aluminum”, ”Ferrum” in Table 2		

Notes.

<1> At sterilization of water with the free chlorine the time of its contact with water shall be at least 30 minutes, with the fixed chlorine—at least 60 minutes.

Control over the content of the residual chlorine is conducted before the water supply into the distribution network.

Should free and fixed chlorine simultaneously be in water, their cumulative concentration shall not exceed 1.2 mg/l.

In the exceptional cases subject to agreement with the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center the increased concentration of chlorine in the drinking water can be allowed.

<3> Standard adopted in accordance with the WHO recommendations.

<3> Control over the content of the residual ozone is conducted after the mixing chamber should the contact time be at least 12 minutes.

3.4.4. Should several chemical substances of the 1st and 2nd hazard class standardized as per their sanitary and toxicological health hazard characteristic be found in the drinking water, the cumulative ratio of each substance concentration in the water to its MAC shall not exceed 1. The calculation is done according to the following formula:

$$\frac{C^{1}_{fact}}{C^{1}_{adm}} + \frac{C^{2}_{fact}}{C^{2}_{adm}} + \ldots\ldots + \frac{C^{n}_{fact}}{C^{n}_{adm}} \le 1,$$

where C^{1}, C^{2}, C^{n} indicate the concentration of individual chemical substances of the 1st and 2nd hazard class: fact. (factual) and adm. (admissible).

3.5. Propitious organoleptic attributes of water are determined by its conformance to the standards specified in Table 4 as well as to standards for the content of substances influencing the organoleptic attributes of water provided in Table 2 and Table 3 as well as in Supplement 2.

Table 4

Parameters	Units of measurement	Standards max
Odor	points	2
Flavour	- "—	2
Colority	degrees	20 (35) <1>
Suspended-materials concentration	FTU (Formazin Turbidity Units) or mg/l (per kaoline)	2,6 (3,5) <1> 1,5 (2) <1>

Note.

<1> The figure in brackets can be set following the Resolution of Chief State Sanitary Inspector of the corresponding territory for a specific Water supply system based on the sanitary and epidemiological situation in the residential place and the water treatment technology applied.

3.5.1. Conspicuous aquatic organisms and surface film are prohibited to be present in the drinking water.

3.6. Radiological safety of the drinking water shall be defined by its conformity to the standards for radiological safety per parameters provided in Table 5.

Table 5

Parameters	Units of measurement	Radiological safety parameters
Consolidated parameters 1)		
Specific total alpha-activity	Bq/kg	0.2
Specific total beta-activity	Bq/kg	1.0
Radionuclides 2)		
Radon (^{222}Rn) 3)	Bq/kg	60
SUM of radionuclides 3)	units	<= 1.0

Notes.

1) Should the parameters be exceeded, the test for radionuclides content in the water is conducted.

2) The list of the radionuclides determined in water is established in accordance with the sanitary legislation. Radon determination for the underground water supply sources is obligatory.

3) If several radionuclides are jointly physically present in water the condition $SUM(A_i / IL_i) <= 1$ shall be satisfied, where A_i is specific activity of the i-th radionuclide in the water; and IL_i is the corresponding intervention level according to Supplement 2a to SanPiN 2.6.1.2523-09 <*> “Radiological safety standards (NRB-99/2009)”. Should the condition be not satisfied, the water assessment is conducted in accordance with the sanitary legislation.

<*> Registered with the Ministry of Justice of the Russian Federation on 14.08.2009, registration number 14534.

(Cl. 3.6 in the version of Amendments No.2 approved by Resolution of Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation No. 10 dated February 25, 2010)

3.6.1. Excluded from May 1, 2010. — Amendments No.2 approved by Resolution of Chief State Sanitary Inspector of the Russian Federation No. 10 dated February 25, 2010.

4. Control Over Drinking Water Quality

4.1. In accordance with the Federal Law “On Sanitary and Epidemiological Well-being of Population” state sanitary and epidemiological supervision and production control shall be executed over the drinking water quality.

4.2. Production control over the drinking water quality shall be conducted by a private entrepreneur or a legal entity operating the water supply system in line with the Work Program.

The private entrepreneur or the legal entity operating the water supply system in line with the Work Program shall constantly control the quality of water at withdrawal points, before the water supply to the distribution network as well as at the water supply points of the external and internal water supply network.

4.3. The amount and frequency of water sampling at withdrawal points collected for laboratory tests are set in compliance with the requirements specified in Table 6.

Table 6

Parameter types	Amount of samples per one year, at least	
	For underground sources	For surface sources
Microbiological	4 (as per seasons)	12 (on the monthly basis)
Parasitological	not conducted	- "—
Organoleptic	4 (as per seasons)	12 (on the monthly basis)
Composite indices	- "—	- "—
Inorganic and organic substances	1	4 (as per seasons)
Radiological	1	1

4.4. Types of the tested parameters and the amount of the analyzed samples of drinking water before its supply into the distribution network are set in compliance with the requirements specified in Table 7.

Table 7

Parameter types	Amount of samples per one year, at least				
	For underground sources			For surface sources	
	Size of population provided with water from this Water supply system, thousand people.				
	up to 20	20—100	Over 100	up to 100	Over 100
Microbiological	50 (1)	150 (2)	365 (3)	365 (3)	365 (3)
Parasitologic	not conducted			12 (4)	12 (4)
Organoleptic	50 (1)	150 (2)	365 (3)	365 (3)	365 (3)
Composite indices	4 (4)	6 (5)	12 (6)	12 (6)	24 (7)
Inorganic and organic substances	1	1	1	4 (4)	12 (6)
Parameters related to water treatment technology	Residual chlorine, residual ozone—at least once per hour, other reagents - at least once per a shift				
Radiological	1	1	1	1	1

Notes.

1. The following frequency of the water samples collection is established:

(1)—weekly, (2)—three times per week, (3)—daily, (4)—once per a season, (5)—once per two months, (6)—monthly, (7)—twice per month.

2. Should there be no water sterilization at the underground sources water supply system supplying water to population up to 20 thousand people, the collection of samples for microbiological and organoleptic tests shall be conducted at least once per month.

3. During the flood and emergency situations periods the robust regime for drinking water quality control shall be set subject to the agreement with the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center.

4.5. Production control over the quality of drinking water in the distribution water supply network is conducted taking into account with microbiological and organoleptic parameters with the frequency specified in Table 8.

Table 8

Size of the serviced population, thousand people	Amount of samples per month
up to 10	2
10—20	10
20—50	30
50—100	100
over 100	100 + 1 sample for each 5 thousand people, population of over 100 thousand

Note.

The samples do not include obligatory control samples collected after the repair and other technical works within the distribution network.

4.6. Collection of samples in the distribution network is conducted from the outdoor water stations at the most elevated and the dead-end parts of the network as well as from the taps of internal water supply networks of all the houses equipped with pumping and local water storage tanks.

4.7. Production control over the drinking water quality in line with the Work Program shall be conducted by laboratories of the private entrepreneurs or legal entities operating the water supply system or subject to agreements with the said persons by laboratories of other organizations accredited within the specified procedure for the right to conduct tests (analyses) of drinking water quality.

4.8. State sanitary and epidemiological supervision over the drinking water quality shall be executed by the bodies and organizations of the State Sanitary and Epidemiological Service in line with the regulatory and methodological documents of the State Sanitary and Epidemiological Service of the Russian Federation within the scheduled procedures and on sanitary and epidemiological indications.

4.9. In order to conduct laboratory tests (analyses) of drinking water quality the metrologically certified standard techniques adopted by the State Committee of the Russian Federation for Standardization and Metrology or the Ministry of Health of the Russian Federation. The collection of samples for analysis shall be conducted in accordance with the requirements of the national standards.

Supplement 1

(obligatory)

RULES FOR

ESTABLISHMENT OF THE CONTROLLED PARAMETERS FOR THE DRINKING WATER QUALITY AND DEVELOPMENT OF THE WORK PROGRAM FOR THE DRINKING WATER QUALITY PRODUCTION CONTROL

I. Procedure for organization of works on selection of the chemical composition parameters for drinking water

1. In accordance with Cl. 3.3 of these Sanitary Rules the selection of chemical composition parameters for drinking water, which are subject to constant production control, shall be conducted for each Water supply system on the basis of the results of the chemical composition of water from water supply sources assessment as well as drinking water technology in the water supply system.

2. Selection of parameters characterizing chemical composition of drinking water for conduction of advanced tests shall be conducted by the organization operating the water supply system together with the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center in the city or district within two stages.

2.1. At the first stage the organization operating the water supply system together with the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center analyze the following materials for the period of at least three last years:

- national statistic reports of companies and organizations as well as other official data on the composition and volume of the waste water coming into the water supply services above the withdrawal point within their bailing territory;
- materials of the environment protection bodies, weather service, water resources management, geology and subsurface use department, companies and organizations on the quality of the surface, underground and drinking water in the water supply system following the results of the conducted monitoring of water quality and production control;
- materials of the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center following the results of the sanitary inspections of companies and organizations conducting business activities and being a source for pollution of the surface and underground water as well as following the results of the tests for water quality in the water use populated places and within the water supply system;
- materials of the bodies for agriculture management and development as to the as the range and gross volume of pesticides and agricultural chemicals used in the territory of water collection (for the surface water source) and within the sanitary protection zone (for the underground water source). Based on the analysis conducted the list of substances characterizing the chemical composition of water from a specific water supply source as well as of hygienic standards in accordance with Supplement 2 of these Sanitary Rules.

2.2. At the second stage the private entrepreneurs and legal entities operating the water supply systems shall conduct advanced laboratory tests of water in line with the prepared list of chemical substances as well as in accordance with the parameters provided in Table 2 of these Sanitary Rules.

2.2.1. At conduction of the advanced tests before water supply into the distribution network for the water supply system with chemical reagent water treating methods of treatment the parameters provided in Table 3 of these Sanitary Rules are additionally included.

2.2.2. Advanced laboratory tests of water are conducted during a year at withdrawal points of the water supply system; and should the system involve water treatment or mix the water from different withdrawal points, the tests are also conducted before drinking water supply to the distribution network.

2.2.3. The minimal amount of the analyzed water samples depending on the type of the water supply source, which provides for the regularity of the water quality receipt within the year, shall be the following:

- for underground sources—4 samples per year, collected once per season;
- for surface sources—12 samples per year collected on the monthly basis.

2.2.4. If it is necessary to obtain more representative and reliable information about the chemical composition of water and changes of the substances concentration therein, the amount of the tested samples and frequency of collection thereof shall be increased in line with the set objectives for the water supply source water quality assessment.

2.2.5. At conduction of the advanced tests it is recommended to use modern general-purpose physical and chemical methods of water media analysis (chromatography-mass spectrometer, etc.) which provide for maximally full information of the chemical composition of water.

2.3. The State Sanitary and Epidemiological Supervision Center shall analyze the results of the advanced tests of the water chemical composition for each Water supply system, and then shall determine the potential hazard of the waterborne chemical substances for the population's health taking into consideration the sanitary and hygienic conditions for the drinking water use by the population and sanitary and epidemiological situation in the city, residential place or district.

2.4. Based on the conducted assessment the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center shall develop its suggestions on the list of the controlled parameters, drinking water samples amount and frequency of collection thereof for continuous production control.

II. Procedure for Development of Work Program for Production Control Over Drinking Water Quality

1. Private entrepreneurs and legal entities operating the water supply systems shall develop the Work Program on the basis of these Sanitary Rules.

2. In case of a Water supply system with several withdrawal points the Work Program shall be developed for each withdrawal point taking into account the peculiarities thereof. In case of underground withdrawal points joined in one sanitary protection zone and operating the same water-bearing formation one Work Program can be developed subject to availability of hydrogeological supporting rationale.

3. The Work Program shall contain:

3.1. The list of the controlled parameters of the water quality and the related hygienic standards specified by these Sanitary Rules.

- microbiological and parasitological (Cl. 3.3, Table 1);
- organoleptic (Cl. 3.5, Table 4);
- radiological (Cl. 3.6, Table 5);
- composite (Cl. 3.4.1, Table 2);
- residual amounts of reagents (Cl. 3.4.1, Table 3);
- chemical substances selected for continuous control in accordance with the rules specified in Section 1 of this Supplement (Cl. 3.4.1, Table 2 and Cl. 3.4.3, Supplement 2 to the Sanitary Rules).

3.2. Methods for identification of the controlled parameters.

3.3. Layout of the water samples collection points at the withdrawal points before the water supply into the distribution network of the water system (in the clean-water reservoir) as well as at water supply points of the external and internal water supply network.

3.4. The amount of the controlled water samples and frequency of collection thereof for laboratory analyses (tests), the list of parameters identified in the tested water samples.

3.5. Calendar schedules for water samples collection and conduction of analyses (tests) thereof.

3.6. The amount of the controlled water samples and frequency of collection thereof shall be independently specified for each Water supply system considering the suggestions of the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center, though these shall not be less than established in Cl. 4.3, Table 6, Cl. 4.4, Table 7 and Cl. 4.5 Table 8 of these Sanitary Rules.

4. Work Program shall provide for conduction of a monthly analysis of the water quality control results as well as shall specify the procedure for transfer of information about the control results to the water supply system management body, the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center and local authorities.

5. Work Program shall be transferred for agreement to the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center in the city or district for its further approval within the established procedure.

6. Work Program shall be approved for the period up to 5 years. Subject to agreement with the State Sanitary and Epidemiological Supervision Center modifications and amendments can be introduced into the Work Program within the mentioned period.

Supplement 2

(obligatory)

HYGIENIC STANDARDS FOR CONTENT OF HARMFUL SUBSTANCES IN DRINKING WATER

1. This list includes the hygienic standards for harmful substances in the drinking water. The list integrates separate chemical substances which can be present in the drinking water in their specified form and can be identified by modern analytic methods.

2. Chemical substances are arranged in the list in accordance with the structure of organic and inorganic compounds. Each subsection is the extension of the corresponding section. The substances within the subsections are arranged in ascending order of the numerical values of their standards.

If the structure of the organic substance molecule provides for its simultaneous assigning to several chemical class, then the substance is put in the list in accordance with its functional group with the maximum expansion index (as to the horizontal classification).

Organic acids including the pesticides are standardized as to the anion regardless of the form in which the acid is provided in the list (as an acid, acid ion or acid's salt).

Elements and cations (Cl. 1 of “Inorganic substances” section) are standardized cumulatively for all oxidation rates unless provided otherwise.

3. The list has the following vertical classification:

3.1. The first column of the list indicates the most frequently used names of chemical substances.

3.2. The second column provides synonyms of the chemical substances names and some common and generally accepted names.

3.3. The third column shows the MAC and the approximate permissible level (APL) in mg/l, where:

MAC is the maximum allowed concentration at which the substances have no direct or indirect influence on human health condition (subject to influence on the human organism for the whole life) and do not impair the hygienic conditions of water use;

APL (marked by the asterisk) are the approximate permissible levels of substances in the tap water determined on the basis of computational, express and experimental methods for the toxicity level forecast.

If the column of the standard level indicates «”None»”, it means that the concentration of such a compound in drinking water shall be less than the detection level of the testing method applied.

3.4. The fourth column specifies the limiting characteristic for the substances' hazard in accordance with which the standard was set:

- “s.-t.”—sanitary and toxicological;
- “org”—organoleptic with explanation of the water organoleptic attributes behavior (“odr”—changes the water odor; “clr”—colors the water; “fmg”—provides for foaming; “fm”—makes a film on the surface of the water; “flavr”—gives the water a flavour; “op”—produces opalescence).

3.5. The fifth column demonstrates the substance hazard category:

1st category—extremely hazardous;

2nd category—highly hazardous;

3rd category—hazardous;

4th category—moderately hazardous.

The classification is based on the parameters characterizing the different hazard level of chemical substances contaminating drinking water for people depending on toxicity, cumulativeness, ability to give rise to delayed actions and the hazard limiting value (HLV).

Substances hazard categories shall be considered at:

- selection of compounds to be primarily controlled in the drinking water;
- establishment of sequence of the water-protective measures requiring additional financial investments;
- substantiation of recommendations on replacement of highly hazardous substances to less hazardous in production processes;
- determining the priority of development of the selective methods for analytic control of substances in water.

HYGIENIC STANDARDS FOR

CONTENT OF HARMFUL SUBSTANCES IN DRINKING WATER

Substance name	Synonyms	Standard value in mg/l	Hazard parameter	Hazard category
1	2	3	4	5
Inorganic Substances				
1. Elements, cations				
Thallium		0.0001	s.-t.	2
Phosphorus, elemental		0.0001	s.-t.	1
Niobium		0.01	s.-t.	2
Tellurium		0.01	s.-t.	2
Samarium		0.024 <1>	s.-t.	2
Lithium		0.03	s.-t.	2
Stibium		0.05	s.-t.	2
Wolframium		0.05	s.-t.	2
Argentum		0.05	s.-t.	2
Vanadium		0.1	s.-t.	3
Bismuth		0.1	s.-t.	2
Cobalt		0.1	s.-t.	2
Rubidium		0.1	s.-t.	2
Europium		0.3 <1>	org. flavr.	4
Ammonia (as to nitro)		2.0	s.-t.	3
Chromium(Cr^{3+})		0.05	s.-t.	3
Silicium		10.0	s.-t.	2
Sodium		200.0	s.-t.	2
2. Anions				
Rhodanide ion		0.1	s.-t.	2
Chlorite ion		0.2	s.-t.	3

Bromide ion		0.2	s.-t.	2
Persulphate ion		0.5	s.-t.	2
Hexanitrocobaltate ion		1.0	s.-t.	2
Ferrocyanide ion		1.25	s.-t.	2
Hydrosulphide ion		3.0	s.-t.	2
Nitrite ion		3.0	org.	2
Perchlorate ion		5.0	s.-t.	2
Chlorate ion		20.0	org. flavr.	3
Sulphurated hydrogen	Hydrogen sulphide	0.003	org. odr.	4
Hydrogen dioxide	Hydrogen peroxide	0.1	s.-t.	2
Organic Substances				
1. Carbohydrates				
1.1. aliphatic				
Isoprene	2-methyl buta1,3diene	0.005	org. odr.	4
Butadiene-1,3	Divinyl	0.05	org. odr.	4
Butylene	But-1-ene	0.2	org. odr.	3
Ethylene	Ethene	0.5	org. odr.	3
Propylene	Propene	0.5	org. odr.	3
Isobutene	2-methylprop -1-ene	0.5	org. odr.	3
1.2. Closed-chain				
1.2.1. Alicyclic				
1.2.1.1. Mononucleate				
Cyclohexene	tetrohydro-benzene	0.02	s.-t.	2
Cyclohexane	Hexahydro-benzene, he-	0.1	s.-t.	2

	xamethylene			
1.2.1.2. Multinucleate				
Norbornene	2,3-Dicyclo (2.2.1)hep- tene	0.004	org. odr.	4
Dicycloheptadiene	Bicyclo (2,2,1)hepta -2,5-diene, norborna- diene	0.004	org. odr.	4
Dicyclopentadiene	Tricyclode- ka-3,8-diene 3a,4,7,7a- tetrahydro- 4,7-methano -1 H-inden	0.015	org. odr.	3
1.2.2. Aromatic				
1.2.2.1. Mononucleate				
Benzene		0.01	s.-t.	2
Ethylbenzene		0.01	org. flavr.	4
m-Diethylbenzene	1,3-Diethyl- benzene	0.04	org. odr.	4
Xylene	Dimethyl- benzene	0.05	org. odr.	3
Diisopropylbenzene	di-1-methyl- ethylbenzene	0.05	s.-t.	2
Monobenzyltoluene	3-Benzyl- toluene	0.08	org. odr.	2
Butylbenzene	1-Phenyl- butane	0.1	org. odr.	3
Isopropylbenzene	cumene, 1 - methylethyl- benzene	0.1	org. odr.	3
Styrole	Vinylbenzene	0.1	org. odr.	3
alpha-Methylstyrene	(1-Methylvi- nyl)benzene	0.1	org. flavr.	3
Propyl benzene	1-Phenyipro- pane	0.2	org. odr.	3

n-t-butyltoluene	1-(1,1-Di-methylethyl) 4-methylben zene,1 1-me thyl-4-t-butylbenzen	0.5	org. odr.	3
Toluene	Methyl-benzene	0.5	org. odr.	4
Dibenzyltoluene	[(3-Methyl4-benzyl)phe-nyl]phenyl - methane	0.6	org. odr.	3
1.2.2.2. Multinucleate				
Benz(a)pyrene		0.000-005	s.-t.	1
1.2.2.2.1. biphenyls				
Diphenyl	Biphenyl, phenyl-benzene	0.001	s.-t.	2
Alkylenediphenyl		0.4	org. film	2
1.2.2.2.2. condensated				
Naphthalene		0.01	org. odr.	4
2. Halogen-containing compounds				
2.1. Aliphatic				
2.1.1. Containing only maximum bonds				
Iodoform	Triiodo-methane	0.0002	org. odr.	4
Tetrachloroheptane		0.0025	org. odr.	4
1,1,1,9-Tetrachlorononane		0.003	org. odr.	4
Butyl chloride	1-chlor-butane	0.004	s.-t.	2
1,1,1,5-Tetrachloropentane		0.005	org. odr.	4
Tetrachloride carbon	Tetrachloro-methane	0.006	s.-t.	2

1,1,1,11-Tetrachlorohendecane		0.007	org. odr.	4
Hexachlorobutane		0.01	org. odr.	3
Hexachloroethane		0.01	org. odr.	4
1,1,1,3-Tetrachloropropane		0.01	org. odr.	4
1-Chloro-2,3-dibromopropane	1,2-Dibrom-3-chloropro-pane,nemagon	0.01	org. odr.	3
1,2,3,4-Tetrachlorobutane		0.02	s.-t.	2
Pentachlorobutane		0.02	org. odr.	3
Perchlorobutane		0.02	org. odr.	3
Pentachloropropane		0.03	org. odr.	3
Dichlorobromomethane		0.03	s.-t.	2
Chlorodibromomethane		0.03	s.-t.	2
1,2-Dibromo-1,1,5-trichloropentane	Ethyl bromide	0.04	org. odr.	3
1,2,3-Trichloro-propane		0.07	org. odr.	3
Trifluorochloro-propane	Freon 253	0.1	s.-t.	2
1,2-Dibromopropane		0.1	s.-t.	3
Bromoform	Tribromo-methane	0.1	s.-t.	2
Tetrachloroethane		0.2	org. odr.	4
Chloroethyl	Chloroethane ethyl-chloride,	0.2	s.-t.	4
1,2-Dichloropropane		0.4	s.-t.	2
1,2-Dichloroisobutane	2-Methyl-1,2 dichloro-propane	0.4	s.-t.	2
Dichloromethane	Methylene chloride	7.5	org. odr.	3

Difluorochloromethane	Freon-22	10.0	s.-t.	2
Difluorodichloro-methane	Freon-12	10.0	s.-t.	2
Methyl chloroform	1,1,1-tri-chloroethane	10.0 <1>	s.-t.	2
2.1.2. Containing double bonds				
Tetrachloropropene		0.002	s.-t.	2
2-Methyl-3-chloroprop-1-ene	Methallyl chloride	0.01	s.-t.	2
beta-Chloroprene	2-chlorobuta 1,3-diene	0.01	s.-t.	2
Hexachlorobutadiene	Perchlorobu-ta-1,3-diene	0.01	org. odr.	3
2,3,4-Trichloro-butene-1	2,3,4-Tri-chlorobut-1 -ene	0.02	s.-t.	2
2,3-Dichlorobutadiene-1,3	2,3-Dichloro buta-1,3-di-ene	0.03	s.-t.	2
1,1,5-Trichloro-pentene		0.04	org. odr.	3
Vinyl chloride	Chloroethene chloro-ethylene	0.05	s.-t.	2
1,3-Dichlorobutene-2	1,3-Dichloro but-2-ene	0.05	org. odr.	4
3,4-Dichlorobutene-1		0.2	s.-t.	2
Allyl chloride	3-chloroprop -1-ene	0.3	s.-t.	3
1,1-Dichloro-4-methylpentadiene-1,4	Diene-1,4	0.37	org. flavr.	3
Dichloropropene		0.4	s.-t.	2
3.3-Dichloroisobutylene	3.3-Dichloro 2-methyl-1-propene	0.4	s.-t.	2
1,3-Dichloroisobutylene	2-Methyl-1,3 dichloroprop	0.4	s.-t.	2

	-1-ene			
1,1-Dichloro-4-methylpentadiene-1.3	Diene-1,3	0.41	org. odr.	3
2.2. Closed-chain				
2.2.1. Alicyclic				
2.2.1.1. Mononucleate				
Hexachlorocyclo-pentadiene	1,2,3,4,5,5-Hexa-chloro-1,3-cyclopenta-diene	0.001	org. odr.	3
1,1-Dichlorocyclo-hexane		0.02	org. odr.	3
1,2,3,4,5,6-Hexachlorocyclohexane	Hexachlorane	0.02	org. odr.	4
Perchloromethylene-cyclopentene	4-(Dichloro-methylene)-1,2,3,3,5,5-Hexachloro-cyclopentene	0.05	org. odr.	4
Chlorocyclohexane		0.05	org. odr.	3
2.2.1.2. Multinucleate				
1,2,3,4,10,10-Hexachloro-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4-endo-exo-5,8-dimethanenaphthalene	1,4,4a,5,8,8a-Hexa-hydro-1,2,3,4,10,10-hexachloro-1,4,5,8-dimetha-nenaphtha-lene, aldrin	0.002	org. flavr.	3
1,4,5,6,7,8,8-Heptachlor-4,7-endo-methylene-3a,4,7,7a-tetrahydroine-tetrahydroindene	3a,4,7,7a-Tetrahydro-1,4,5,6,7,8,8-hepta-chloro-4,7-methano -1H-indene,hepta chlor	0.05	s.-t.	2
beta-Dihydroheptachlor	2,3,3a,4,7,7a-Hexa-hydro-2,4,5,6,7,8,8-heptachlor-	0.1	org. odr.	4

	4,7-methano indene, dichlor			
Polychloropinene		0.2	s.-t.	3
2.2.2. Aromatic				
2.2.2.1. Mononucleate				
2.2.2.1.1. with halogen atom in the nuclear				
2,5-Dichloro-n-t-butyltoluene	1,4-Dichloro 2-(1,1-dime-thyl)-5-me-thylbenzene	0.003	org. odr.	3
○-Dichlorobenzene	1,2-Dichloro benzene	0.002	org. odr.	3
Chlor-n-t-butyltoluene	1-Methyl-4-(1,1-dime-thylethyl)-2 benzene chloride	0.002	org. odr.	4
1,2,3,4-tetrachlorobenzene		0.01	s.-t.	2
Chlorobenzene		0.02	s.-t.	3
2,4-Dichlorotoluene	2,4-Dichlor-1-methylben zene	0.03	org. odr.	3
1,3,5-Trichlorobenzene		0.03	org. odr.	3
2,3,6-Trichlorotoluene		0.03	org. odr.	3
○- and n-Chlorotoluene	○- and n-chloro-methyl-benzene	0.2	s.-t.	3
2,3,6-Trichlor-n-t-butyltoluene		0.1	org. odr.	4
2.2.2.1.2. with halogen atom in the side chain				
Benzyl chloride	Chloromethyl benzene	0.001	s.-t.	2
Hexachlorometaxylene	1,3-Bis(tri-chloro-	0.008	org. odr.	4

	methyl) benzene			
Hexachloroparaxylene	1.4-Bis(tri-chloro-methyl) benzene	0.03	org. odr.	4
Benzotrichloride	Trifluoro-methyl-benzene	0.1	s.-t.	2
2.2.2.2. Multinucleate				
2.2.2.2.1. Biphenyls				
Monochlorodiphenyl	Monochloro-biphenyl	0.001	s.-t.	2
Dichlorodiphenyl	Dichlorobi-phenyl	0.001	s.-t.	2
Trichlorodiphenyl	Trichlorobi-phenyl	0.001	s.-t.	1
Pentachlorodiphenyl	Pentachloro-biphenyl	0.001	s.-t.	1
2.2.2.2.2. condensated				
2-2-Chloronaphthalene		0.01	org. odr.	4
3. Oxygen containing compounds				
3.1. Alcohols and simple ethers				
3.1.1. Monohydroxy alcohols				
3.1.1.1. Aliphatic alcohols				
3-Methyl-3-butene1ol	Isobutenyl-carbinol	0.004	s.-t.	2
Heptyl alcohol, regular	Heptan-1-ol hexyl-carbinol	0.005	s.-t.	2
3-Metal-1-butene-3-ol	2-Methylpro-2-pen-1-ol, dimethylvi-nylcarbinol, isoprene alcohol	0.005	s.-t.	2
Hexyl alcohol, regular	Hexan-1-ol, amylcarbi-	0.01	s.-t.	2

	nol, pentyl-carbinol			
Hexyl alcohol, secondary	1-Methylpen-tan-1-ol, hexan-2-ol, methylbuten-carbinol	0.01	s.-t.	2
Hexyl alcohol, tertiary	2-Methylpen-tan-2-ol, diethylme-thylcarbinol flotation reagent, TTS	0.01	s.-t.	2
Nonyl alcohol, regular	Nonan-1-ol, octylocarbi-nol	0.01	s.-t.	2
Octyl alcohol , regular	Octan-1-ol, heptylcarbi-nol	0.05	org. flavr.	3
Butyl alcohol, regular	Butan-1-ol, propylcarbi-nol	0.1	s.-t.	2
Allyl alcohol	Prop-2-en-1-ol, vinyl-carbinol	0.1	org. flavr.	3
Isobutyl alcohol	2-Methylpro-pan-1-ol, isopropyl-carbinol	0.15	s.-t.	2
Butyl alcohol, secondary	Butan-2-ol, methylisoby-butyl-carbinol	0.2	s.-t.	2
Propyl alcohol	Propan-1-ol, ethyl-carbinol	0.25	org. odr.	4
Isopropyl alcohol	Propan-2-ol, dimethylcar-binol	0.25	org. odr.	4
Butyl alcohol, tertiary	t-butyl alcohol , 1,1-dimethyl ethanol, tri methylcarbi-nol, 2-me-	1.0	s.-t.	2

	thylpropan-2-ol			
Amyl alcohol	Pentan-1-ol, butylkcarbinol	1.5	org. odr.	3
Methyl alcohol	Methanol, carbinol	3.0	s.-t.	2
3.1.1.1.1. Halogen substituted monohydroxy alcohols				
Ethylene chlorhydrin	1-Chlor-2-hydroxy-ethane,2-chloroethanol, 2-chlorethyl alcohol,chloromethylcarbinol, 1-chlorethan-2-ol	0.1	s.-t.	2
1,1,7-Trihydro dodecafluoroheptyl alcohol	P-3	0.1	org. odr.	4
1,1,3- Trihydro tetradecafluoro-тpropyl alcohol	P-1	0.25	org. odr.	3
1,1,5- Trihydro octafluoropentyl-alcohol	P-2	0.25	org. odr.	4
1,1,9- Trihydro hexadecafluorononyl alcohol	P-4	0.25	org. odr.	4
1,1,13- Trihydro tetraeicosafluorotridecyl alcohol	P-6	0.25	org. odr.	3
1,1,11- Trihydro eicosafluoroundecylic alcohol	P-5	0.5	org. odr.	3
beta,beta-Dichlor-isopropyl alcohol	1,3-Dichlor-propan-2-ol, dichlorohydrin, dichlormethylcarbinol	1.0	org. odr.	3
1,1-Dihydroperfluoro-heptyl alcohol	2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,	4.0	s.-t.	2

	7-Trideca-fluoroheptan-1-ol			
3.1.1.2. Closed-chain				
3.1.1.2.1. Alicyclic				
Cyclohexanol	Hexahydro-phenol	0.5	s.-t.	2
3.1.1.2.2. Aromatic				
3.1.1.2.2.1. Mononucleate				
3.1.1.2.2.1.1. Phenols				
Phenol		0.001	org. odr.	4
m- and n-Cresol	m- and n-Methylphenol, 1-hydroxy-2 (and 4) methylphenol	0.004	s.-t.	2
o- and n-Propylphenol	1-Hydroxy-2 (and 4)-propyl benzene	0.01	org. odr.	4
Alkylenephenol		0.1	org.	3
Dimethylphenol	Xylenol	0.25	org. odr.	4
3.1.1.2.2.1.1.1. halogen substituted				
Chlorophenol		0.001	org. odr.	4
Dichlorophenol		0.002	org. flavr.	4
Trichlorophenol		0.004	org. flavr.	4
3.1.1.2.2.1.2. Containing a hydroxy group in the side chain				
3.1.1.2.2.1.2.1. Halogen substituted				
3.1.1.2.2.2. Condensated				
alpha-Naphthol	Napht-1-ol, 1-naphthol	0.1	org. odr.	3
3-Naphthol	Napht-1-ol, 2-naphthol	0.4	s.-t.	3

3.1.2. Simple ethers				
3.1.2.1. Aliphatic				
Ethylvinylbutyl-ether	1-Butoxi-but-1-en-3-ine, butoxi-butenine	0.002	org. odr.	4
Diethylacetal	1,1-Dietho-xoethane	0.1	org. odr.	4
Ethoxylate for pr. alch. C12 - C15		0.1	org. foam	4
Diethylether	Ethoxyethane	0.3	org. flavr.	4
Dimethyl ether	Methoxi-methane	5.0	s.-t.	4
3.1.2.1.1. Halogen substituted				
beta,beta-Dichlordi-ethyl ether	1,1'-Oxibis (2-chlor-ethane), chlorex	0.03 <1>	s.-t.	2
3.1.2.2. Aromatic				
Diphenylolpropane	4,4'-Isopro-pylidendi-phenol	0.01	org. flavr.	4
m-Phenoxitoluene	3-Phenoxi-toluene	0.04	org.	4
Anisol	Methoxyben-zene	0.05	s.-t.	3
3.1.3. Polyatomic alcohols and mixed compounds				
3.1.3.1. Aliphatic polyatomic alcohols				
2-Methyl2,3-butandiol	Methylbutan-diol	0.04	s.-t.	2
Glycerol	Trioxipro-pane,propan-triol	0.06 <1>	org. foam	4
Pentaerythritol	2,2-Dimethyl olpropandi-ol-1,3	0.1	s.-t.	2
Ethylene glycol	Ethan-1,2-	1.0	s.-t.	3

	diol			
1,4-Butindiol	But-2-in-1,4-diol	1.0	s.-t.	2
1,4-Butandiol	Butan-1,4-diol	5.0	s.-t.	2
3.1.3.1.1. Halogen substituted				
Monochlorohydrin	3-Chloropropan-1,2-diol, alpha-chlorohydrine	0.7	org. flavr.	3
3.1.3.2. Polyatomic phenols				
Pyrocatechol	1,2-Benzenediol, 1,2-dioxibenzene	0.1	org. clr.	4
Pyrogallol	1,2,3-Trioxibenzene	0.1	org. clr.	3
Hydroquinone	1,4-Dioxibenzene	0.2	org. clr.	4
5-Methylresorcine	5-Methyl1,3-benzenediol	1.0	org. clr.	4
3.1.3.2.1. Halogen substituted				
2,2-Bis-(4-hydroxi-3,5-dichlorphenyl)propane	Tetrachlorodiane	0.1	org. flavr.	4
3.1.3.3. Containing hydroxy and oxy groups				
3.1.3.3.1. Aliphatic				
2-allyloxiethyl alcohol		0.4	s.-t.	3
Diethylene glycol	2,2'-Oxidiethanol	1.0	s.-t.	3
Tetraethylene glycol	2,2'-Oxidiethylendioxidiethanol	1.0	s.-t.	3
Pentaethylene glycol	3,6,9,12-Tetraoxatetradecan-1.14-diol,	1.0	s.-t.	3

	ethylengly-coltetra-oxidiethyl ether			
3.1.3.3.2. Aromatic				
3-Phenoxibenzyl alcohol	3-Phenoxi-phenylmetha-nol,3-phen-oxiphenyl-carbinol	1.0 <1>	s.-t.	3
3.2. Aldehydes and ketones				
3.2.1. Containing only one oxy group				
3.2.1.1. Aliphatic				
3.2.1.1.1. Aliphatic compounds containing only maximum bonds				
Diethylketone	Pentan-3-one 3-oxopentane	0.1	org. odr.	4
Methylethylketone	Butan-2-one, 2-oxobutane	1.0	org. odr.	3
3.2.1.1.1.1. Halogen substituted				
Chloral	Trichlorace-taldehyde	0.2	s.-t.	2
Perfluoroheptanal-hydrate		0.5	s.-t.	2
3.2.1.1.1.2. Containing hydroxy and oxy groups				
Diacetone alcohol	4-Hydroxi-4-methylpen-ten-2-one	0.5 <1>	s.-t.	2
3.2.1.1.2. Containing a double bond				
Acrolein	Propenal, allyl aldehyde	0.02	s.-t.	1
Mesityl oxide	2-Methylpent-2-en-4-one	0.06 <1>	s.-t.	2
alpha-Ethyl-beta-ac-rolein	2-Ethylhexe-nal	0.2	org. odr.	4
beta-Methylacrolein	But-2-enal, croton	0.3	s.-t.	3

	aldehyde, 2-butenal			
3.2.1.2. Closed-chain				
3.2.1.2.1. Alicyclic				
Cyclohexanol		0.2	s.-t.	2
3.2.1.2.1.1. Halogen substituted				
Bromcamphora		0.5 <1>	org. odr.	3
3.2.1.2.2. Aromatic				
3.2.1.2.2.1. Containing mononucleate aromatic substitutes				
m-Phenoxibenzaldehyde	3-Phenoxi-benzaldehyde	0.02	s.-t.	2
Acetophenone		0.1	s.-t.	3
2,2-Dimethoxi-1,2-diphenylethanone	2,2-Dimetho-xi-2-phenyl-acetophenone	0.5 <1>	org. odr.	3
3.2.1.2.2.1.1. Halogen substituted				
m-Brombenzaldehyde	3-Bromben-zaldehyde	0.02	s.-t.	2
Pentachloracetopheno-ne	1-(Penta-chlorphenyl) ethanone	0.02	org. flavr.	3
3,3-Dimethyl-1-chlor-1-(4-chlorphenoxi)bu-tan-2-one		0.04	s.-t.	4
3.2.2. Containing more than one oxy group				
Tetrahydroquinone	Cyclohexan-1,4-dione, 1,4-dioxo-cyclohexane	0.05	org. odr.	3
Glutaric aldehyde	Glutaric dialdehyde	0.07	s.-t.	2
Acetylacetonates		2.0 <1>	s.-t.	2
Anthraquinones	9,10-Dihydro-9,10-dioxo-anthracene, 9,10-anthra-cendione	10,0	s.-t.	3

3.2.2.1. Halogen substituted				
2,3,5,6-Tetrachlor-n-benzoquinone	Chloranil, tetrachlor-quinone	0.01	org. clr.	3
2,3-Dichlor-5-dichlormethylene-2-cyclopenten-1,4-dione	4,5-Dichlor-2-(dichlormethylene)-4-cyclopent-ene-1,3-di-one, diketon	0.1	org. odr.	3
2,3-Dichlor-1,4-naphtoquinone		0.25	s.-t.	2
1-Chloranthraquinone		3.0	s.-t.	2
2-Chloranthraquinone	beta-Chlor-anthraqui-none	4.0	s.-t.	2
3.2.2.2. containing a hydroxy group				
1,5-Dihydroxyanthra-quinone	1,5-Dihydro-xi-9,10-anthracen-dione	0,1	org. clr.	3
1,8-Dihydroxianthraqui-none	Dantrone	0.25	org. clr.	3
1,2-Dihydroxianthraqui-none	1,2-Dihydro-xi-9,10-anthracendi-one,alizarin	3.0	s.-t.	2
1,4,5,8-Tetrahydroxianthra-quinone	1,4,5,8-Tet-rahydroxi-9,10-anthra-cendione	3.0	s.-t.	2
1,4-Dihydro-xianthraquinone	Quinizarine	4.0	s.-t.	2
3.3. Carboxylic acids and their derivative compounds				
3.3.1. Carboxylic acids and their ions				
3.3.1.1. Containing one carboxy group				
3.3.1.1.1. Aliphatic				
3.3.1.1.1.1. Containing only maximum bonds				

Stearinic acid, salt	octadecanoic acid, salt	0.25 <1>	org. susp.	4
3.3.1.1.1.1.1. Halogen substituted				
alpha, alpha, beta-trichlorpropionic acid	2,2,3-Tri-trichlorpro-pionic acid	0.01	org. flavr.	4
Chlorenantic acid	7-chloro-heptanic acid	0.05	org. odr.	4
Monochloracetic acid, salt	Chloracetic acid, salt	0.05	s.-t.	2
Chlorundecanoic acid	11-undecanoic acid	0.1	org. odr.	4
Chlorpelargonic acid	9-chlor-nonanic acid	0.3	org. odr.	4
Perfluorovaleric acid	Nonafluoro-pentanic acid, perfluoroper tanic acid	0.7	s.-t.	2
alpha-Monochlor-propionic acid	2-Chlorpro-pionic acid	0.8	org. flavr.	3
Hydroperfluoroenantic acid	2,2, 3,3,4,4,5,5, 6,6,7,7-do-decaftohep-tanic acid	1.0	s.-t.	2
Perfluoroenantic acid	Perfluoro-heptanic acid	1.0	s.-t.	2
2,2-dichlorpropionic acid, sodium salt	Dalapon	2.0	org. odr.	3
Trichloroacetic acid, salt		5.0	org. odr.	4

3.3.1.1.1.1.2. Containing aromatic substitutes				
3.3.1.1.1.1.3. containing hydroxi-, oxi- and oxogroups		2.0		
5-(2,5-dimethyl-phenoxi)-2,2-dimethylpentanic acid	Gemfibrozil	0.001	s.-t.	1
Phenoxiacetic acid	Glycolic acid,phenide hydroxi-acetic acid, phenide	1.0	s.-t.	2
2-(alphanaphtoxi)-propionic acid	2-(1-naphtalinyloxi)propionic acid	2.0	s.-t.	2
3.3.1.1.1.1.3.1. Halogen substituted				
2,4-dichlorphenoxi alpha-oleic acid	4-(2,4-dichlorphen-oxi)oleic acid,2,4DM	0.01	s.-t.	2
2-Methyl-4-chlorphen-oxioleic acid	4-(2-methyl-phenoxi)-4-chlorbutanic acid, tropotox	0.03	org. odr.	3
2,4-Dichlorphenoxi-alpha-propionic acid	2-(2,4-dichlorphen-oxi)propio-nic acid 2,4-DP	0.5	org. flavr.	3
3.3.1.1.1.2. Containing olefinic bonds				
Acrylic acid	Propan-2-en-carbonic acid	0.5	s.-t.	2
Metacrylic acid	2-methylpropan-2-en-carbonic acid	1.0	s.-t.	3

3.3.1.1.1.2.1. Oxo and halogen containing compounds				
alpha, beta-dichlor-beta-forminacrylic acid	4-oxo-2,3-dichloriso-crotonic acid, mucochloric acid	1.0	s.-t.	2
3.3.1.1.2. Closed-chain				
3.3.1.1.2.1. Alicyclic				
Chrisanthemic acid, salt	2,2-dimethyl 3-propenyl-1-cyclopro-pancarbonic acid, salt; 3-Isobutenyl 2,2-dimethyl 1-cyclopro-pan-carbonic acid, salt	0.8	s.-t.	3
Naphthenic acids		1.0	org. odr.	4
3.3.1.1.2.2. Aromatic				
Benzene monocarbonic acid, salt		0.6	org. flavr.	4
3.3.1.1.2.2.1. Halogen substituted				
2-chlorbenzene carbonic acid	○-chlorbenz-ene carbonic acid	1.0	org. flavr.	4
4-chlorbenzene 4-carbonic acid	n-chlorbenz-ene carbonic acid	0.2	org. flavr.	4
2,3,6- trichlorbenze ne carbonic acid		1.0	s.-t.	2
3.3.1.1.2.2.2. containing hydroxy, oxy and oxo groups				
2-hydroxi-3,6-dichlor benzene carbonic acid		0.5	org. clr.	3
2-Metoxy-3,6-dichlor-dichlorbenzene carbonic acid	2-Metoxy-3,6 dichlorben-zene carbo-nic acid,	15.0	s.-t.	2

	dianat			
3.3.1.2. Polyatomic acids				
3.3.1.2.1. Aliphatic				
Maleinic acid	Cisbutendio-ic acid	1.0	org. odr.	4
Adipic acid, salt	Hexandioic acid, salt; 1,4-butan-dicarbonic acid, salt	1.0	s.-t.	3
Sebacylic acid	1,8-Octan-dicarbonic acid	1.5	s.-t.	3
3.3.1.2.2. Aromatic				
3.3.1.2.2.1. Halogen substituted				
3.3.2. Compound ethers				
3.3.2.1. Compound ethers of monoatomic acids				
3.3.2.1.1. Aliphatic				
3.3.2.1.1.1. Maximum				
3.3.2.1.1.1.1. Unsubstituted				
3.3.2.1.1.1.1.1. Alcohols containing only maximum bonds				
Methyl acetate	Acetic acid, methyl ether; methyl ether of acetic acid	0.1	s.-t.	3
Ethyl acetate	Acetic acid, ethyl ether; ethyl ether of acetic acid	0.2	s.-t.	2
3.3.2.1.1.1.1.2. Containing double bonds				

Cis-8-dodecynyl-acetate	Acetic acid, Z-dodec-8-enylic ether; Z-dodec-8-enylic ether of acetic acid; Denacil	0.00001	org. odr.	4
Vinyl acetate	Acetic acid, vinyl ether; vinyl ether of acetic acid	0.2	s.-t.	2
3.3.2.1.1.1.1.3. of polyatomic alcohols				
3.3.2.1.1.1.1.4. alcohols containing hydroxy, oxy and oxo groups		0.6		
Ethylidendiacetate	Acetic acid, 1-acetoxi-ethyl ether; acetoxi-ethyl ether of acetic acid	0.6	s.-t.	2
3.3.2.1.1.1.2. of halogen substituted compounds				
2,4,5-Trichlorphenoxiethyl-alpha,alpha-dichlorpropionate	2,2-dichlor-dichlorpropionic acid,2-(2,4,5-trichlorphe-oxi)ethyl ether; 2-(2,4,5-trichlorphe-oxi)ethyl ether of 2,2-dichlor-propionic acid;	2.5	s.-t.	3

	pentanate			
2,4,5-Trichlorphenoxiethyltrichloracetate	Acetic acid, trichlor-2-(2,4,5-trichlorphenoxi) ethyl ether; trichlor-2(2,4,5-trichlorphenoxi) ethyl ether of acetic acid; hexanate	5.0	s.-t.	3
3.3.2.1.1.1.3. Containing hydroxy, oxy and oxo groups				
Ethyl ether of of lactic acid	2-hydroxipropanic acid, ethyl ether	0.4	s.-t.	3
Acetylacetic acid, methyl ether	Methylacetoacetate, methyl ether of acetylacetic acid	0.5 <1>	s.-t.	2
Isopropyl ether of lactic acid	1-hydroxipropanic acid, 1-methylethyl ether	1.0	s.-t.	3
Acetopropylacetate	Acetic acid, 4-oxopentyl ether 4-oxopentyl ether of acetic acid	2.8 <1>	s.-t.	2
3.3.2.1.1.1.3.1. of halogen substituted compounds				
gamma-Chlorocrotyl ether of dichlorphenoxiacetic acid	4-Chlorbut-2enyl ether of 2,4-dichlorphenoxi acetic acid; crotylin	0.02	org. odr.	4

alpha-methylbenzyl ether of 2-chloracetyl-acetic acid	2-Chlor-3-oxooleic acid, 1-phenyl-ethyl ether	0.15	s.-t.	2
Octyl ether of 2,4-dichlorphenoxi-acetic acid	2,4-dichlor-phenoxi-acetic acid, octyl ether	0.2	org. odr.	3
Butyl ether of 2,4-dichlorphenoxi-acetic acid	2,4-dichlor-phenoxi-acetic acid, butyl ether; butyl ether 2,4-D; 2,4-DB	0.5	org. odr.	3
3.3.2.1.1.2. Containing double or triple bonds				
3.3.2.1.1.2.1. of monohydroxy alcohols				
Ethyl acrylate	Acrylic acid, ethyl ether; ethyl ether of acrylic acid	0.005	org. odr.	4
Ethyl ether of 3,3-dimethyl-4,6,6-trichlor-5-hexenic acid	3,3-dimethyl-4,6,6-tri-6-chlor-5-hexenic acid ethyl ether	0.008	org. odr.	3
Butyl acrylate	Acrylic acid, butyl ether; butyl ether of acrylic acid	0.01	org. flavr.	4
Methylmetacrylate	2-methyl-2-propenic acid, methyl ether;	0.01	s.-t.	2

	methyl ether of metacrylic acid			
Butyl ether of metacrylic acid	Metacrylic acid, butyl ether	0.02	org. odr.	4
Methyl acrylate	Acrylic acid, methyl ether; methyl ether of acrylic acid	0.02	org. odr.	4
Ethyl ether of beta, beta-dimethyl acrylic acid	Ethyl ether of 3-methyl-byt-2-enic acid	0.4	org. odr.	3
3.3.2.1.1.2.2. of polyatomic alcohols				
Monometacrylic ether of ethylene glycol	Metacrylic acid, 2-hydroxy-ethyl ether	0.03	s.-t.	4
3.3.2.1.2. Closed-chain				
3.3.2.1.2.1. Alicyclic				
Methyl ether of 2,2-dimethyl-3-propenyl-1-cyclopropancarbonic acid	2,2-dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-enyl)-cyclopropan-1-carbonic, methyl ether; methyl ether of chrisan-themic acid; methylchri-santemate	0.61	org. odr.	4
3.3.2.1.2.1.1. Containing oxogroups				

3.3.2.1.2.2. Aromatic				
Methyl benzoate	Benzoic acid, methyl ether; methyl ether of benzoic acid, neobon oil	0.05	org. flavr.	4
n-toluic acid, methyl ether	4-methyl-benzoic acid methyl ether; methyl ether of n-toluic acid	0.05	org. flavr.	4
3.3.2.1.2.2.1. Containing aromatic substitute in alcohol				
3.3.2.2. Compound ethers of dibasic acids				
3.3.2.2.1. Aliphatic				
3.3.2.2.1.1. Maximum				
3.3.2.2.1.1.1. Maximum aliphatic alcohols				
3.3.2.2.1.1.2. Olefinic alcohols				
3.3.2.2.1.2. containing double or triple bonds		1.0		
Diethyl ether of maleinic acid	Maleinic acid, diethyl ether	1.0	s.-t.	2
3.3.2.2.2. Aromatic				
Dimethylphthalate	Phthalic acid, dimethyl ether; dimethyl ether of phthalic acid	0.3	s.-t.	3
Diethyl ether of tetrachlortere-	Tetrachlor-terephthalic	1.0	s.-t.	3

phthalic acid	acid, dimethyl ether; dacthal W-75; chlorthalme-thyl			
Dimethylterephthalate	Terephthalic acid, dimethyl ether; dimethyl ether of terephthalic acid	1.5	org. odr.	4
3.3.3. Anhydrides and acid halides				
Diacyl chloride of terephthalic acid	Terephthalic acid, dichlor-anhydride; terephtha-loylchloride ; 1,4-ben-zenedicarbo-nyldichlo-ride	0.02	org. odr.	4
Diacyl chloride of 2,3,5,6-tetrachlorterephtha-acid	2,3,5,6-tetrachlor-terephthalic acid, di-chloranhyd-ride; 2,3,5, 6-tetrachlor terephtha-loyl di-chloride; 2,3,5,6-tet-rachlor-1,4-benzendicar-bonyl-dichloride	0.02	org. odr.	4
Diacyl chloride of isophthalic acid	Isophthalic acid, dichloranhyd ride;isoph-thaloylchlo-ride; 1,3-benzenedicar bonyl-dichloride	0.08	org. odr.	4

4. Nitrogen containing compounds				
4.1. Amines and their salts				
4.1.1. Primary				
4.1.1.1. Containing one aminogroup				
4.1.1.1.1. Aliphatic				
4.1.1.1.1.1. Containing only maximum bonds				
Amines C16 - C20		0.03	org. odr.	4
Amines C10 - C15		0.04	org. odr.	4
Monoisopropanolamine	2-Methyl-1-propanamine	0.04	org. flavr.	3
Amines C7 - C9		0.1	org. odr.	3
Monopropylamine	Propylamine	0.5	org. odr.	3
Monoethylamine	Ethylamine	0.5	org. odr.	3
t-Butylamine		1.0	s.-t.	3
Monomethylamine	Methylamine	1.0	s.-t.	3
Isopropylamine		2.0	s.-t.	3
Monobutylamine	Butylamine	4.0	org. odr.	3
4.1.1.1.1.1.1. Containing oxy-, oxo- and carboxygroups				
Isopropanolamine	1-Amino-2-hydroxy-propane	0.3	s.-t.	2
Monoethanolamine	2-Amino-ethanol	0.5	s.-t.	2
4.1.1.1.1.2. Containing olefinic bonds				
Monoallylamine	Allylamine	0.005	s.-t.	2
4.1.1.1.1.2.1. Containing oxy-, oxo-, hyndroxy and carboxygroups				
Vinyl ether of monoethanolamine	2-(Ethenyl-oxy)ethana-mine,1-vinyl oxy-2-amino-ethane	0.006	org. odr.	3
4.1.1.1.1.2.2. Acid amides				

Acrylamide	Propenamide, Acrylic acid, amide	0.01	s.-t.	2
Metacrylamide	Metacrylic acid, amide	0.1	s.-t.	2
Methylolmetacrylamide	4-Hydroxy-2-methylbu-ten-2-nic acid, amide	0.1	s.-t.	2
N,N-Dimethyl-aminomethylacrylamide	KF-6	2.0	s.-t.	2
4.1.1.1.2. Closed-chain				
4.1.1.1.2.1. Alicyclic				
4.1.1.1.2.2. Aromatic				
4.1.1.1.2.2.1. Mononucleate				
Alkylaniline		0.003	s.-t.	2
2,4,6-Trimethylaniline	2,4,6-Trime-thylaniline, mesidine	0.01	s.-t.	2
Aniline	Phenylamine, aminobenzene	0.1	s.-t.	2
n-Butylaniline	n-Aminobu-thylbenzene	0.4	org. odr.	3
m-Toluidine	3-Methyl-aniline	0.6	s.-t.	2
n-Toluidine	4-Methyl-aniline, m-aminomethyl-benzene	0.6	org. odr.	3
4.1.1.1.2.2.1.1. Halogen substituted				
Dichloraniline	Dichlorben-benzenamine	0.05	org.	3
Bromotoluene	Bromotolue-dine(mix of o,m,n-isomers)	0.05 <1>	org. odr.	4

m-Trifluoromethyl-aniline	3-(Trifluoromethyl)ben-benzenamine, 3-aminoben-zotri-fluoride	0.02	s.-t.	2
m-Chloraniline	3-Chloro-benzenamine	0.2	s.-t.	2
n-Chloraniline	4-Chloro-benzenamine	0.2	s.-t.	2
2,4,6-Tri-chloroaniline	2,4,6-Tri-chloroben-zenamine	0.8	org. flavr.	3
2,4,5-Tri-chloroaniline	2,4,5-Tri-chlorben-zenamine	1.0	org. film	4
4.1.1.1.2.2.1.2. Containing hydroxy, oxy, oxo and carboxygroups				
o-Aminophenol	1-Amino-2-hydroxyben-zene, o-hyd-oxy-aniline	0.01	org. clr.	4
n-Anisidine	4-Methoxy-aniline	0.02	s.-t.	2
o-Anisidine	2-Methoxy-aniline	0.02	s.-t.	2
n-Phenetidine	4-Ethoxy-aniline, amino-phenetol	0.02	s.-t.	2
n-Aminophenol		0.05	org. clr.	4
Phenylhydroxylamine	N-Phenylhyd-roxylamine	0.1	s.-t.	3
m-Aminophenol	1-Amino-3-hydroxyben-zene, hydro-xyaniline	0.1 <1>	org. clr.	4
4-Aminobenzoic acid		0.1	s.-t.	3
5-Aminosalicylic acid	5-Amino-2-hydroxy-	0.5	org. clr.	4

	benzoic acid			
3-Aminobenzoic acid		10.0	org. clr.	4
4.1.1.1.2.2.1.2.1. Halogen substituted				
4-Amino-3-chlorphenol		0.1	org. clr.	4
4.1.1.1.2.2.1.3. Acid amides				
Benzamide		0.2 <1>	s.-t.	3
4.1.1.1.2.2.2. Aromatic condensated				
1-Aminoanthraquinone		10.0	s.-t.	2
4.1.1.2. Containig two or more aminogroups				
4.1.1.2.1. Aliphatic				
4.1.1.2.1.1. Containing only maximum bonds				
Hexamethylenediamine	1,6-Diamino-hexane	0.01	s.-t.	2
Hydrazine		0.01	s.-t.	2
1,12-Dodecamethylendiamine	1,12-Dodecandiamine, 1,12-diamino dodecane	0.05	s.-t.	3
Ethylendiamine	1,2-Diamino-ethane	0.02	org. odr.	4
4.1.1.2.1.1.1. Containing hydroxy, oxy, oxo and carboxygroups				
Tetraoxypropylethy-lendiamine	Lapromol 294	2.0	s.-t.	2
4.1.1.2.1.1.2. Acid amides				
4.1.1.2.1.2. Containing olefinic bonds				
Diallylamine		0.01	s.-t.	2
Alkylpropylendiamine		0.16	org. odr.	4
4.1.1.2.2. Aromatic				
4.1.1.2.2.1. Mononucleate				
o-Phenylendiamine	1,2-Diamino-	0.01	org. clr.	3

	benzene, phenylen-1,2-diamine			
Phenylhydrazine		0.01	s.-t.	3
4,4'- Diamino-diphenyl ether	4,4'-Oxy-bisbenzen-amine	0.03	s.-t.	2
m,n-Phenylendiamine	Diaminoben-zene, pheny-lendiamine	0.1	s.-t.	2
4.1.1.2.2.2. Condensated multinucleate				
1,4-Diamino-anthraquinone	1,4-Diamino-9,10-anthra-cendione	0.02	org. clr.	3
1.5-Diamino-anthraquinone	1.5-Diamino-9,10-anthra-cendione	0.2	org. clr.	4
4.1.2. Secondary				
4.1.2.1. Containing only aliphatic substitutes				
Diisobutylamine	Bis(2-methyl propyl)-amine, 2-methyl-M-(2-methylpropyl)-1-propan-amine	0.07	org. flavr.	4
Dimethylamine		0.1	s.-t.	2
Isopropyloctadecyl-amine	N-Isopropyl-octadecyl-amine	0.1	org. film	4
Diethyltriamine	N-(2-amino-ethyl)-1,2-ethanedi-amine, 2,2'-diami-nodiethyl-amine	0.2	org. odr.	4
Dipropylamine	N-propyl-1-propanamine	0.5	org. flavr.	3
Diisopropylamine	M-Isopropyl-1-isopropan-amine	0.5	s.-t.	3

Ethylbutylamine	N-Ethyl-1-butanamine	0.5	org. flavr.	3
Dibutylamine	N-Butyl-1-butanamine	1.0	org. odr.	3
Diethylamine		2.0	s.-t.	3
4.1.2.1.1. Containing hydroxy, oxy, oxo and carboxygroups				
Diethanolamine		0.8	org. flavr.	4
4.1.2.1.2. Oxymes				
Acetoxyme		8.0	s.-t.	2
4.1.2.1.3. Hydroxamic acids				
4.1.2.2. Containing closed chain substitutes				
4.1.2.2.1. Containing alicyclic substitutes				
N-Ethylcyclohexyl-amine		0.1	s.-t.	4
4.1.2.2.1.1. Urea derivatives with one alicyclic substitute				
4.1.2.2.2. Containing mononucleate aromatic substitutes				
4-Aminodiphenylamine	N-Phenyl-1,4 benzenedi-amine, N-phenyl -n-phenylen-diamine	0.005	s.-t.	2
Diphenylamine	N-Phenylben-benzenamine	0.05	org. odr.	3
N-Methylaniline		0.3	org. odr.	2
N-Ethyl-○-toluidine	N-Ethyl-2-methyl-aniline	0.3	org. odr.	3
N-Ethylmetatoluidine	3-Methyl-N-ethylaniline	0.6	s.-t.	2
N-Ethylaniline	N-Ethylben-zenamine	1.5	org. odr.	3
4.1.2.2.2.1. Containing hydroxy, oxy, oxo and carboxygroups				

4-Amino-2-(2-hydroxyethyl)-N-ethylaniline sulphite		0.2	org. odr.	3
n-Acetaminophenol	Acetic acid, (4-hydroxy-phenyl)-amide; para-cetamol; 4-acetamido-phenol	1.0	org. flavr.	3
N-Acetyl-2-aminophenol		2.5	org. clr.	4
4.1.2.2.2.2. Oxymes				
Cyanbenzaldehyde oxyme, sodium salt		0.03	org. odr.	4
n-Quinone-dioxyme	2,5-Cyclo-hexanediene-1,4-dione dioxyme	0.1	s.-t.	3
Cyclohexane-oxyme		1.0	s.-t.	2
4.1.2.2.2.3. Acid amides				
3-Chlor-2,4-dimethyl-valerateaniline	2-Methyl 2-methylpen-tanic acid, 4-methyl-3-chlor-anilide; solan	0.1	org. odr.	4
Anilide of salicylic acid		2.5	org. odr.	3
4.1.2.2.2.4. Urea derivatives with one aromatic substitute				
m-Trifluoromethyl-phenylurea	1-(3-Trifluorome-thylphenyl) urea	0.03	org. flavr.	4
4-Chlor-2-butynyl-N-(3-chlorphenyl)-carbamate	4-Chlorphe-nylcarbamic acid, 4-chloro-but-2-ynic ether,	0.03	org. odr.	4

	carbine			
3-Methylphenyl-N-methylcarbamate	Methylcarbamic acid, methylphenyl ether; dicresyl	0.1	org. odr.	3
Isopropylphenyl-carbamate	Phenyl-carbamic acid, isopropylic ether	0.2	org. odr.	4
Isopropylchlorophenyl carbamate	3-chloro-phenyl carbamic acid, isopropylic ether	1.0	org. odr.	4
Oxyphenylmethylurea	1-Hydroxy-3-methyl-1-phenyl urea; meturine	1.0	s.-t.	3
3-Methoxycarbamido-phenyl-N-phenylcarbamate	3-tolylcarbamic acid, 3-(N-methoxycarbonyl-amino)phenyl ether; Phenmedipham	2.0	s.-t.	3
4.1.2.2.3. Containing polynuclear aromatic substitutes				
1-Chlor-4-benzoilaminoanthra-quinone		2.5	s.-t.	3
4.1.2.2.3.1. Urea derivates with condensated aromatic substitute				
1-Naphthyl-N-methylcarbamate	Methylcarbamic acid, naphth-1-ylic ether; sevin	0.1	org. odr.	4
4.1.3. Tertiary				
4.1.3.1. Containing only aliphatic substitutes				

Triallylamine		0.01	s.-t.	2
1-Butylbiguanidine hydrochloride	Glybutide	0.01 <1>	s.-t.	2
Triisooctylamine	N,N-Diisooc-tyl isoocta-amine	0.025	s.-t.	2
Trimethylamine		0.05	org. odr.	4
Trialkylamine C7 - C9		0.1	s.-t.	3
Alkyldimethylamine		0.2	s.-t.	3
N,N'-Diethyl-guanidine, muriatic	1,2-Diethyl guanidine monohydro-chloride	0.8	s.-t.	3
Tributylamine		0.9	org. odr.	3
Triethylamine		2.0	s.-t.	2
4.1.3.1.1. Nitriles				
Malononitrile	Propanedi-nitrile, di-cyano methane	0.02	s.-t.	2
Acetonecyanohydrin	2-hydroxy-2-methylpro-panic acid, nitrile; 2-hydroxy-methylpro-panonitrile, nitrile of hydroxy-isobutyric acid	0.035	s.-t.	2
Alkylaminopro-pionitrile C17 - C20		0,05	org. foam	4
Dinitrile of adipic acid		0.1	s.-t.	2
Allyl cyanide	But-3-enic acid, nitrile	0.1	s.-t.	2
Isocrotononitrile	2-Methyl-2-propen-	0.1	s.-t.	2

	nitrile			
Crotonitrile	But-2-enic acid, nitrile	0.1	s.-t.	2
Succinonitrile	Butanedinit-rile	0.2	s.-t.	2
Acetonitrile	Acetic acid, nitrile	0.7	org. odr.	3
Calcium cyanamide	Carbamic acid nitrile, compound with calcium	1.0	s.-t.	3
Acrylic acid nitrile		2.0	s.-t.	2
Dicyandiamide	Cyanoguani-dine	10.0	org. flavr.	4
4.1.3.1.2. Containing hydroxy, oxy, oxo and carboxygroups				
Triisopropanolamine	Tripropyl-amine	0.5	s.-t.	2
Triethanolamine		1.0	org. flavr.	4
Ethyl ether of N-benzoil-N-(3,4-dichlorphenyl)-2-aminopropionic acid	Ethyl-N-ben-zoil-N-(3,4-dichlor-phenyl) alaninate, suffix	1.0	s.-t.	2
Methyldiethanolamine	Bis(2-hydro-xyethyl)me-thylamine, 2,2-(M-me-thylamino) diethanol	1.0	s.-t.	2
4.1.3.1.3. Amides				
Dimethylacetoamide		0.4	s.-t.	2
Diethylamide 2-(alpha naphtoxy) propionic acid	N,N-Diethyl-2-(1-naphta-lenyloxy)-propanamide	1.0	s.-t.	2

4.1.3.1.4. Urea derivatives with several aliphatic substitutes				
N,N-Dimethylurea	1,3-Dimethyl urea	1.0	s.-t.	2
N,N-Diethyl carbamylchloride		6.0	s.-t.	2
4.1.3.2. Containing closed chain substitutes				
4.1.3.2.1. Urea derivatives with alicyclic substitutes				
3-(Hexahydro-4,7-methanindan-5-yl)-1,1-dimethylurea	Herban	2.0	s.-t.	2
4.1.3.2.2. Containing aromatic substitutes				
N,N-Dimethyl-n phenylendiamin-sulphate	CPV, 1,4-amonodiethy-lanilinsul-phate	0.1	s.-t.	2
N,N-Diethylaniline	N,N-Diethyl-benzenamine	0.15	org. clr.	3
Alkylbenzyldimethyl-ammonium chloride C10-C16		0.3	org. foam	3
Alkylbenzyldimethyl-ammonium chloride C17-C20		0.5	org. foam	3
N-(C7 - C9)Alkyl-N-phenyl-n-phenylendiamine	C-789 product	0.9 <1>	org. clr.	3
Ethylbenzylaniline	N-Phenyl-N-ethylbenzen-methanamine	4.0	s.-t.	2
4.1.3.2.2.1. Nitriles, isonitriles				
Benzyl cyanide	Isocyano-methyl-benzene	0.03	org. odr.	4
Dinitrile of isoph-thalic acid	1,3-Benzene-dicarbonit-rile, iso-phthalonit-rile, 1,3-di cyanobenzene	5.0	s.-t.	3

4.1.3.2.2.2. Amides				
4.1.3.2.2.3. Urea derivatives with one or several aromatic substitutes				
Diphenylurea	N,N-Diphenyl urea, carbanilide	0.2	org. odr.	4
N-Trifluoromethyl-phenyl-N',N'-dimethylurea	1,1-Dimethyl 3-(3-triflu-oromethyl-phenyl)urea, cotoran	0.3	org. film	4
Diethylphenylurea	Centralite	0.5	org. flavr.	4
N'-(3,4-Dichlor-phenyl)-N,N-dimethylurea	1,1-Dimethyl 3-(3,4-di - chloro-phenyl) urea, diuron	1.0	org. odr.	4
4.1.4. Quaternary ammonium salts				
Nitrate of methyltri-alkyl ammonium		0.01	s.-t.	2
Alkyltrimethyl-ammonium chloride		0.2	s.-t.	2
Chlorcholine chloride	N,N,N-Trime-thyl-N-(2-chloroethyl) ammonium chloride	0.2	s.-t.	2
4.2. Oxygen and nitrogen containing compounds				
4.2.1. Nitro- and nitroso compounds				
4.2.1.1. Aliphatic				
Nitromethane		0.005	org. odr.	4
Trinitromethane	Nitroform	0.01	org. clr.	3
Tetranitromethane		0.5	org. odr.	4
Nitropropane		1.0	s.-t.	3
Nitroethane		1.0	s.-t.	2
4.2.1.1.1. Containing hydroxy, oxy, oxo and carboxygroups				

Dinitrodiethyleneglycol	Dihydroxyethyl ether dinitrate, diethylenglycol dinitrate	1.0	s.-t.	3
Dinitrotriethylenglycol		1.0	s.-t.	3
4.2.2. Closed-chain				
4.2.2.1. Alicyclic				
Chloronitrosocyclohexane	1-Nitroso-1-chlorocyclohexane	0.005	org. odr.	4
Nitrocyclohexane		0.1	s.-t.	2
4.2.1.2.2. Aromatic				
4.2.1.2.2.1. Mononucleate				
Nitrobenzene		0.2	s.-t.	3
Trinitrobenzene		0.4	s.-t.	2
Dinitrobenzene		0.5	org. odr.	4
2,4-Dinitrotoluene		0.5	s.-t.	2
4.2.1.2.2.1.1. Halogen substituted				
n-Trifluoromethylnitrobenzene	1-Nitro-3-trifluoromethyl-benzene	0.01	org. odr.	3
Nitrochlorobenzene	Nitrochlorobenzene (mix of 2,3,4 isomers)	0.05	s.-t.	3
Nitroisophenol		0.1	org. clr.	3
2.5-Dichloronitrobenzene	1.4-Dichloro 2-nitrobenzene	0.1	s.-t.	2
3,4-Dichloronitrobenzene	4-Nitro-1,2-dichlorobenzene	0.1	s.-t.	3
Dinitrochlorobenzene	2,4-Dinitro-	0.5	org. odr.	3

	1-benzene chloride			
4.2.1.2.2.1.2. Containing hydroxy, oxy, oxo and carboxygroups				
n-Nitrophenetol	4-Nitro-ethoxy-benzene	0.002	s.-t.	2
n-Nitrophenetol	4-Nitro-phenol	0.02 0.02	s.-t. s.-t.	2 2
2-sec-Butyl-4,6-dinitrophenyl-3,3-dimethylacrylate	2-(1-Methyl-propyl)-4,6-dinitrophe-nyl-3-methyl-2-butenoate, morocide, acricide, endosane, 2-sec-butyl-4,6-dinitro-phenyl-3-methyl-crotonate	0.03	s.-t.	2
2,4-Dinitrophenol		0.03	s.-t.	3
2-Methyl-4.6-dinitrophenol		0.05	s.-t.	2
m-Nitrophenetol	3-Nitro-phenol	0.06	s.-t.	2
o-Nitrophenetol	2-Nitro-phenol	0.06	s.-t.	2
n-Nitroanisole	4-Nitrometh-oxybenzene	0.1	org. flavr.	3
2-(1-Methyl-propyl)-4,6-dinitrophenol	Dinoseb	0.1	org. clr.	4
m-Nitrobenzoic acid	3-Nitro-benzoic acid	0.1	org. clr.	4
n- Nitrobenzoic acid	4-Nitro-benzoic acid	0.1	s.-t.	3
Methylethyl-[2-(1-	2-sec-butyl-	0.2	org.	4

ethylmethylpropyl)-4,6-dinitrophenyl] carbonate	4,6-dinitro-phenylic acid, isopropyl ether; dinobutone; citazole; acrex		film	
o-Nitroanisole	2-Nitroani-sole	0.3	org. flavr.	3
2,4,6-Trinitrophenol	Picronitric acid	0.5	org. clr.	3
2-[(n-Nitrophe-nyl)acetylamino] ethan-1-ol	Oxyacetyl-amine	1.0	org. odr.	4
4.2.1.2.2.1.2.1. Halogen substituted				
n-Nitrophenylchloro-meticarbinol	4-Nitro-alpha-chloromethyl benzenmetha-nol; [1-(4-nitro-phenyl)] -2-chloretha-1-ol	0.2	org. odr.	4
3-Nitro-4-chloro-benzoic acid		0.25	org. flavr.	3
5-Nitro-2-chloro-benzoic acid		0.3	org. flavr.	4
2,5-Dichlor-3-nitrobenzoic acid		2.0	s.-t.	2
2,4-Dichlorophenyl- 4-nitrophenylic ether	2,4-Dichlor-1-(4-nitro-phenoxy) benzene, nitro-chlor, Tokkorn	4.0	s.-t.	2
4.2.1.2.2.1.3. Containing amino-, imino- and diazogroups				
4-Nitro-N,N-diethylaniline		0.002	org. clr.	3
2-Nitroaniline	o-Nitroani-	0.01	org. clr.	3

	line			
N-Nitroisodi-phenylamine	Diphenyl-nitrosamine	0.01	s.-t.	2
2,4-Dinitro-2,4-diazopentane	N,N'-Dime-thyl-N,N-dinitrome-thandiamine	0.02	s.-t.	2
4-Nitroaniline	n-Nitroani-line, 4-nitrobenzen-amine	0.05	s.-t.	3
Dinitroaniline	Dinitroben-zenamine	0.05	org. clr.	4
3-Nitroaniline	3-Nitroben-zenamine, m-nitroaniline	0.15	org. clr.	3
Indotoluidine	N-(4-Amino-3-methylphe-nyl)-n-benzoquinon-imine	1.0	s.-t.	2
4.2.1.2.2.1.3.1. Halogen substituted				
4-Chloro-2-nitroaniline	4-Chloro-2-nitrobenzen-amine	0.025	org. clr.	3
2,6-Dichloro-4-nitroaniline	2,6-Dichloro 4-nitroben-zenamine, dichlorane, botran	0.1	org.	3
3,5-Dinitro-4-diethylaminobenzotri-fluoride	Nitrofor	1.0	org. odr.	4
3,5-Dinitro-4-dipropylamino-benzotrifluoride	2,6-Dinitro-N,N-dipropyl-4-trifluoro methyl-aniline, Treflan	1.0	org. odr.	4
4.2.1.2.2.1.3.2. Containing hydroxy, oxy, oxo and carboxygroups				
2,4,4-Trinitrobenzanilide	2,4,6-Trini-6-trinitro-	0.02	s.-t.	2

	benzoic acid, anilide			
n-Nitrophenylamino-ethanol	2-[(4-nitrophenyl) amino]etha-nol, oxy-amine	0.5	org. odr.	4
4.2.1.2.2.2. Aromatic condensated				
Dinitronaphthalene		1.0	org. clr.	4
1-Nitroanthraquinon-2-carboxylic acid	9,10-dihydro 1-nitro-9,10-dioxo-2-anthracene acid	2.5	s.-t.	3
4.2.2. Ethers and salts of nitric and nitrous acids				
Butylnitrite	Nitrous acid, butyl ether	0.05	org. odr.	4
1-Nitroguanidine		0.1	s.-t.	2
5. Sulphur-containing compounds				
5.1. Thiocompounds				
5.1.1. Containing C-S-H group				
Methylmercaptan		0.0002	org. odr.	4
Allylmercaptan		0.0002	org. odr.	3
beta-Mercaptodi-ethylamine	2-(N,N-Di-ethylamino)-ethanethiol	0.1	org. odr.	4
5.1.2. Containing C-S-C group				
Dimethyl sulphide		0.01	org. odr.	4
3-Methyl-4-methylthiophenol	Methylthiome thylphenol, 3-methyl-4-thioanisole	0.01	org. flavr.	4
2-Methylthio-○-methylcarbomoil-butanoxyme-3	3-Methylthio 2-butanol-○-(methylami-	0.1	org. odr.	3

	nocarbonyl) oxyme, Dravine 755			
4-Chlorophenyl-2,4,5-trichlorophenyl-sulphide	1,2,4-Tri-chloro-5-[4-(chloro-phenyl) thio]benzen-tetrazole, animert	0.2	org. film	4
Divinylsulphide	Vinylsul-phide, 1,1-thio-bisethene	0.5	org. odr.	3
5.1.3. Containing C-S-S-C group				
Dimethyldisulphide		0.04	org. odr.	3
5.1.4. Containing C=S group				
Carbon disulphide		1.0	org. odr.	4
5.1.4.1. Thiourea derivatives				
S-Propyl-N-ethyl-N-butylthiocarbamate	Butyl (ethyl)thio carbamic acid, S-propylic ether; tillam	0.01	org. odr.	3
Thiourea	Thiocarbami-de, diamide of thiocarba mic acid	0.03	s.-t.	2
S-(2,3-Dichlorallyl)-N,N-diisopropylthio-carbamate	Diisopropyl-thiocarbamic acid, S-(2,3-di-chloroprop-2-enylic) ether; avadex	0.03	org. odr.	4
S-Ethyl-N,N'-dipropylthiocarbamate	Dipropylthio carbamic acid, S-ethyl ether; eptam	0.1	org. odr.	3

Amidine-thio acetic acid	Carboxyme-thylisothio-urea	0.4	s.-t.	2
1,2-Bis-methoxycarbonyl thioureidobenzen	1,2-phenylen-bis (imino-(carbonothioyl)biscarba-mic acid, diethyl ether; topsin; nemafax; thiophanate	0.5	org. flavr.	3
5.1.4.2. Dithiocarbarnic acid derivatives				
Tetraethyl thiuram disulphide	N,N,N',N'-Tetraethyl thiuram disulphide, thiuram E	None	org. odr.	3
N- methyl-dithiocarbamic acid, N-methylamine salt		0.02	org. odr.	3
Sodium methyldithio-carbamate	Methyldithio carbamic acid, sodium salt; carbathion	0.02	org. odr.	3
Ammonium ethylenbis-thio carbamate	1,2-ethylen-bisthio-carbamic acid, di-ammonium salt	0.04	org. odr.	3
S-Ethyl-N-ethyl-N-cyclohexylthio-carbamate	Ronite, cycloate	0.2	s.-t.	3
Zink ethylenbisdithio carbamate	N,N'-ethylen bisdithio-bamic acid, zink salt; zineb	0.3	org. мутн.	3
Ammonium dimethyldi-thiocarbamate	Dimethyldi-thiocar-carbamic	0.5	s.-t.	3

	acid, ammo-nium salt			
Tetramethyl-thiuram disulphide	Tetramethyl-thiuram disulphide, thiuram D	1.0	s.-t.	2
5.1.4.3. Xanthogenates				
Butylxanthogenate	Thiolthio-carbonic acid, butyl ether	0.001	org. odr.	4
Isoamylxanthogenate	Thiolthio-carbonic acid, isoamyl ether; iso-pentylxantho genate	0.005	org. odr.	4
Isopropylxanthoge-genate, salt	Thiolthio-carbonic acid, isopropylic ether; salt	0.05	org. odr.	4
Ethylxanthogenate, salt	Thiolthio-carbonic acid, ethyl ether, salt	0.1	org. odr.	4
5.1.5. Containing C - N = S group				
5.1.6. Sulphonium salts				
(4-Hydroxy-2-methylphenyl) dimethylsulphonium chloride		0.007	org. odr.	4
5.2. Compounds containing sulphur directly bonded with oxygen				
5.2.1. Sulphoxydes				
5.2.2. Sulphones				
N-n-Butyl-N-(n-methylbenzensulpho-nyl)urea	1-Butyl-1-(n-tolyl-sulphonyl)-urea,	0.001 <1>	s.-t.	1

	butamide			
N-Propyl-N'-(n-chlorobenzensul-nyl)urea	3-Propyl-1-[(n-chloro-nyl)sulpho-nyl]urea, chloropro-pamide	0.001 <1>	s.-t.	1
4,4'-Dichlordiphenyl-sulphone	1,1'-Sulpho-nyl-bis(4-chloro-benzene), di-4-chloro-phenylsul-phone, bis(n chloro-phenyl) sulphone	0.4	s.-t.	2
4,4'-Diaminodiphenyl-sulphone	4.4'-Sulpho-nyldianiline	1.0	s.-t.	2
5.2.3. Sulphinic acids and their derivative compounds				
n-Toluenesulphonic acid, salt	4-methyl-benzensul-phinic acid, salt	1.0	s.-t.	2
5.2.4. Sulphonic acids and their derivative compounds				
5.2.4.1. Aliphatic sulphonic acids and their salts				
Methyltrialkyl-ammonium methyl sulphate		0.01	s.-t.	3
Olefin sulphonate C15 - C18		0.2	s.-t.	2
olefin sulphonate C12 - C14		0.4	org. foam	4
N-methylsulphaminic acid		0.4	s.-t.	2
Alkylsulphonates		0.5	org. clr.	4
5.2.4.2. Aromatic				
5.2.4.2.1. Mononucleate				
5.2.4.2.1.1. Sulphonic acids and their salts containing no substitutes except for alkyl				

Alkylbenzene-sulphonates	Sulphonol chlorine	0.5	org. foam	4
5.2.4.2.1.1.1. Containing substitutes in the chemical group				
1,4-Bis(4-methyl-2-sulphophenylamino)-5,8-dihydro-xyanthraquinone, disodium salt	2Zh chromic green anthraqui-nonic colo-ring agent	0.01	org. clr.	4
4-nitroanilin-2-sulphonic acid, salt	4-Nitroani-line-2-sul-phonic acid salt	0.08	org. clr.	4
Aminobenzen-3-sulphonic acid	Metalline acid, anilin-m-sulphonic acid	0.7	org. clr.	4
3-Nitroanilin-4-sulphonic acid	4-Amino-2-nitrobenzen-sulphonic acid, 3-nitrosul-phanilic acid	0.9	org. clr.	4
Sodium n-chlorobenzen sulphonate	4-Chloroben-zensulphonic acid, sodium salt; Ludigol	2.0	s.-t.	2
5.2.4.2.1.2. Aromatic sulphonic acids ethers				
5.2.4.2.1.3. Acid halides of aromatic sulphonic acids				
Benzenesulphochloride	Benzenesul-phonil-chloride	0.5	org. odr.	4
5.2.4.2.1.4. Amides				
n-Butylamide of benzenesulphonic acid	Benzenesul-phonic acid, n-butyl-amide; N-butylbenzen-sulphamide	0.03	s.-t.	2

Benzensulphamide	Benzensul-phonic acid, amide	6.0	s.-t.	3
5.2.4.2.2. Condensated polynuclear				
Bis(n-butyl-anilin) anthraquinone-3,3-disulphonic acid, disodium salt	H2C acidic anthraquino-nic green coloring agent	0.04	org. clr.	4
1,8-diaminonaphtha-len-4-sulphonic acid	C-acid	1.0	org. odr.	3
2-Naphthol-6-sulphonic acid	6-Hydroxy-2-naphthalen sulphonic acid, beta-naphtholsul phonic acid, Schaffer salt;	4.0	s.-t.	3
5.3. Ethers and salts of sulphuric and sulphurous acids				
4-Chlorophenyl-4-chlorobenzen-sulphonate	Sulphonate ether	0.2	org. flavr.	4
2-Aminoethyl ether of sulphuric acid	2-amino-ethyl sulphuric acid	0.2	s.-t.	
n-Methylaminophenol sulphate	Metol	0.3	org. clr.	3
Alkylsulphates		0.5	org. foam	4
Triethanolamine alkylbenzene sulphonate		1.0	org. foam	3
6. Phosphorus compounds				
6.1. Containing C - P bond				
6.1.1. Phosphines and phosphonium salts				
Tris(diethylamino) -2-chlorethyl-phosphine	Dephos	2.0	org. odr.	3
6.1.2. Tertiary phosphines oxydes				

Triisopentylphosphine oxyde	Tris(3-methylbutyl)-phosphoric acid	0.3	s.-t.	2
Dioctylisopentylphosphine oxyde	(3-Methylbutyl)dioctylphosphine oxyde	1.0	s.-t.	3
6.1.3. Phosphonates				
2-Chlorethylphosphonic acid, bis(2-chlorethyl) ether	Diether of 2-chlorethyl phosphonic acid	0.2	s.-t.	2
Vinylphosphonic acid, bis(beta,beta-хлорэтиловый) ether	O,O-Bis(2-chloroethyl) vinylphosphonate, Vinifos	0.2 <1>	s.-t.	2
O,O-Diphenyl-1-hydroxy-2,2,2-trichlorethylphosphonate		0.3	org. foam	3
O-(2-Chlor-4-methylphenyl)	(4-Methyl-2-chloro-) phenyl	0.4	org. odr.	4
N'-isopropylamido-chloromethylthiophosphonate	N-sec-butylamido-chloromethyl thiophosphonate, Izofos-3			
Oxyhexylidendiphosphonate		0.5	s.-t.	3
Oxyheptylidendiphosphonate		0.5	s.-t.	3
Oxynonylidendiphosphonate		0.5	s.-t.	3
Oxyoctylidendiphosphonate		0.5	s.-t.	3
Oxyethylidendiphosphonic acid	Hydroxy - ethane-1,1-diphosphonic acid	0.6	org. flavr.	4

2-Chlorethylphospho-nic acid, 2-chlorethyl ether	Monoether of 2-Chlorethyl phosphonic acid	1.5	s.-t.	3
2-Chlorethylphospho-nic acid	Ethrel, Ethephon, Florel	4.0	s.-t.	2
2-Hydroxy-1,3-propylendiamine-N,N,N',N'- tetra-methylenphosphonic acid sodium salt	DPF-1N	4.0	org. flavr.	4
6.2. Phosphoric and phosphorous acids derivatives				
6.2.1. Phosphites				
Trimethylphosphite		0.005	org. odr.	4
Triphenylphosphite	O,O,O-Tri-phenyl-phosphite	0.01	s.-t.	2
Trimethylphosphite		0.02	org. odr.	3
6.2.3. Phosphoric acid amides				
6.2.2. Phosphates				
O,O,O-Tricresyl phosphate	Tricresyl-phosphate	0.005	s.-t.	2
O,O,O-Tributylphosphate	Tributyl-phosphate	0.01	org. flavr.	4
O,O,O-Trixylenylphosphate	Trixylenyl-phosphate	0.05	org. odr.	3
O,O-Dimethyl-O-[3-(carb-1-phenylethoxy) propen-2-yl-2-phosphate	3-dimethoxy-phosphoryl-oxycrotonic acid, 1- phenyl-ethyl ether; Ciodrin	0.05	s.-t.	2
O,O-Dimethyl-O-[1-(2,3,4,5-tetrachlorophenyl)-2-chlorovinyl	Vinyl-phosphate	0.2	org. flavr.	3

phosphate				
O,O,O-Trimethylphosphate	Trimethyl-phosphate	0.3	org. odr.	4
6.2.2.1. Halogen substituted				
O,O-Dimethyl-(1-hydroxy-2,2,2-trichlorethyl) phosphonate	Chlorophos	0.05	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-O-(2,2-dichlorovinyl)-phosphate	O-(2,2-Di-chlorovinyl) O,O-di-methyl-phosphate, DDVF, dichlorvos	1.0	org. odr.	3
Dichloropropyl (2-ethylhexyl)phosphate		6.0	org.	4
6.2.2.2. Thiophosphates				
S,S,S-Tributyltrithio-phosphate	Butyvos	0.0003	org. flavr.	4
O-Cresyldithio-phosphate	Cresylic dithio-phosphate	0.001	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-S-ethylmercaptoethyl-dithiophosphate	O,O-Dimethyl S-(2-ethyl-thioethyl) dithio-phosphate, M-81	0.001	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-O-(3-methyl-4-methylthiophenyl)-thiophosphate	Thiophospho-ric acid, O,O-dimethyl-O-(-3-methyl-4-methyl-thio) phenyl ether; Sulphidovos; Baytex	0.001	org. odr.	4
O-(4-Methylthiophe-nyl)-O-ethyl-S-propyldithiophosphate	Bolstar, Gelotion, Sulprofos	0.003	org. odr.	4
Bis(2-ethylhexyl)-	Dithiophos-	0.02	s.-t.	2

dithiophosphoric acid	phoric acid, O,O-bis(2-ethyl-hexyl) ether			
O,O-Diethyl-S-carbethoxymethyl-thiophosphate	Acetophos	0.03	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-S-carbethoxymethyl-thiophosphate	(dimethoxy-(thiophos-phorylthio) acetic acid, ethyl ether; Methylaceto-phos	0.03	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-S-(1,2-dicarbethoxy-ethyl)dithiophosphate	2-(dimethoxy-thiophospho-rylthio) bu-tandionic acid, diethyl ether; Karbofos	0.05	org. odr.	4
O,O-Diethyl-S-benzylthiophosphate	S-Benzyl-O, O-diethyl-thio phosphate, Ricid-П	0,05	s.-t.	2
O-Phenyl-ethylthio-phosphoric acid, salt		0.1	org. odr.	4
Dibutyldithio-phosphates	Dithiophos-phoric acid, O,O-di-butyl ether, salt	0.1	s.-t.	2
Dibutylmonothio-phosphate		0.1	org. odr.	3
Dimethyldithio-phosphoric acid	O,O-dimethyl dithiophos-phoric acid	0.1	org. odr.	4
S-(2-Acetamidoethyl)-O,O-dimethyldithio-phosphate	Amifos	0.1	org. odr.	4

Diethyldithio-phosphoric acid	O,O'-Diethyl dithio-phosphoric acid	0.2	org. odr.	4
Diethyldithio-phosphate	Diethyl-dithiophos-phoric acid, salt	0.5	org. odr.	3
6.2.2.2.1. Halogen substituted				
O-Methyl-O-ethylchlorthio-phosphate	Diether	0.002	org. odr.	4
O-Phenyl-O-ethylchlorthio-phosphate		0.005	org. odr.	3
O-(4-Brom-2,5-dichlorophenyl)-O,O-dimethylthiophosphate	Bromophos	0.01	org. odr.	4
Monomethyldi-chlorthiophosphate	O-Methyldi-chlorthio-phosphate	0.01	s.-t.	2
Monoethyldichlor-thiophosphate	O-Ethyldi-chlorthio-phosphate	0.02	org. odr.	4
O-(2,4-Dichlorophenyl)-S-propyl-O-ethylthiophosphate	Etaphos, Protiofos, Tokution, Bideron	0.05	org. odr.	3
Diethylchlorthio-phosphate	O,O-Diethyl-chlorthio-phosphate	0.05	org. odr.	4
Dimethylchlorthio-phosphate	O,O-Di-methyl-chlorthio-phosphate	0.07	org. odr.	3
O-Methyl-O-(2,4,5-trichlorophenyl)-O-ethylthiophosphate	Trichlormeta phos-3	0.4	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-O-(2,5-dichlor-4-iodophenyl) thiophosphate	Iodofenfos	1.0	org. odr.	3

6.2.2.2.2. Nitrogen containing compounds				
O,O-Diethyl-O-(4-nitrophenyl) thiophosphate	O-(4-Nitro-phenyl)-O,O-diethylthio-phosphate, Thiophos	0.003	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-S-(N-methyl-N-formylcarbamoyl-methyl)-dithio-phosphate	O,O-Dimethyl S-(N-methyl-N-formylami-nomethyl)-dithio-phosphate, Antio	0.004	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-O-(4-nitrophenyl)phosphate	Metaphos	0.02	org. odr.	4
Butylamide of O-ethyl S-phenyldithio-phosphoric acid	O-Ethyl-S-phenyl-N-butylamido-dithio-phosphate, Fosbutyl	0.03	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-S-(N-methylcarbamido-methyl)-dithio-phosphate	O,O-Dimethyl S-(2-(N-methylamino)-2-oxoethyl) dithio-phosphate, phosphamide, Rogor	0.03	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-O-(4-cyanphenyl)thio-phosphate	Cyanox	0.05	org. odr.	4
O,O-Dimethyl-O-(3-methyl-4-nitrophenyl thiophosphate	Methylnitro-phos	0.25	org. odr.	3
O,O-Dimethyl-S- 2-(1-N-methylcarbomoyl-ethylmercapto) ethylthiophosphate	Kilval, vamidothion	0.3	org. odr.	4
N-(beta,beta-O,O-Diisopropyldithio-phosphorylethyl) benzensulphon-amide	O,O-Diiso-propyl-S-2-phenylsul-phonylamino-ethyldi-thiophospha-te, Prefar,	1.0	s.-t.	2

	Bensulide, Betasan			
6.2.4. Salts of phosphoric acid and organic bases				
1,2,4-Triaminobenzene phosphate		0.01	org. flavr.	3
n-aminobenzoic acid phosphate		0.1	org. odr.	3
7. Heterocyclic compounds				
7.1. Oxygen containing compounds				
7.1.1. Containing a three-partite cycle				
Propylene oxyde	1,2-Epoxy-propane, Methoxyrane	0.01	s.-t.	2
Epichlorhydrin	1-Chlor--2,3 epoxypropane	0.01	s.-t.	2
7.1.2. Containing a pentatomic cycle				
Dichloromaleinic anhydride	Dichloro-butan-dionic anhydride	0.1	s.-t.	2
Furfurane		0.2	s.-t.	2
2-Methylfurane	Silvan	0.5	org. odr.	4
Furfuryl alcohol	Fur-2-ylme-thanol, 2-hydroxyme-thylfurane, 2-furan-methanol	0.6 <1>	s.-t.	2
Furfurol	2-Furaldehi-de	1.0	org. op.	4
5-Nitrofurfurol-diacetate	(5-Nitro-2-furanyl) methanediol diacetate	2.0 <1>	s.-t.	2
7.1.3. Containing a hexatomic cycle				
5,6-Dihydro-4-methyl-2H-pyran	Methyldihyd-ropyran	0.0001	s.-t.	1

4-Methyl-4-hydroxytetrahydro-pyran	4-Methyltet-rahydro-4-ol-2H-pyran, pyranic alcohol	0.001	s.-t.	2
Dimethyldioxane	5,5-Dimethyl 1,3-dioxane	0.005	s.-t.	2
4-Methyl-4-hydroxyethyl-1,3-dioxane	4-Methyl-4-ethanol-1,3-dioxane, dioxanic alcohol	0.04	s.-t.	2
7.1.4. Multinucleate				
Chlorendic anhydride	Perchlor-born-5-ene-2,3-di-carbonic acid, anhydride	1.0	org. odr.	3
7.2. Nitrogen containing compounds				
7.2.1. Pentatomic cycle with one nitrogen atom				
Cyclohexylide of dichloromaleinic acid	Cimid	0.04	org. odr.	4
7.2.2. Hexatomic aliphatic cycle with one nitrogen atom				
Piperidine		0.06	s.-t.	3
4-Amino-2,2,6,6-tetramethylpipe-ridine	Triacetona-mine amine	4.0	s.-t.	2
Triacetonamine	2,2,6,6-Tet-ramethylpi-peridin-4-one	4.0	s.-t.	2
7.2.3. Hexatomic aliphatic cycle with one nitrogen atom				
N-Methylpyridinium chloride	1-Methylpy-ridinium chloride	0.01	org. odr.	4
Heptachloropicoline	2-Trichloro-methyl-3, 4,5,6-	0.02	s.-t.	2

	tetrachloro-pyridine			
Hexachloropicoline	2-Trichloro-methyl-3,4, 5-trichloro-pyridine	0.02	s.-t.	2
Hexachloramino-picoline	4-Amino-2-trichloro-methyl-3,5, 6-trichloro-pyridine	0.02	s.-t.	2
Pantachloramino-picoline	4-Amino-2-trichloro-methyl-3,5, 6-dichlor-pyridine	0.02	s.-t.	2
Pentachloropicoline	2-TRichloro-methyldichlo ropyridine	0.02	s.-t.	2
Tetrachloropicoline	1-Chlor-6-(trichloro-methyl) pyridine	0.02	s.-t.	3
2,5-Lutidine	2,5-Dimethyl pyridine	0.05	s.-t.	2
alpha-Picoline	2-Methyl-pyridine	0.05	s.-t.	2
Pyridine		0.2	s.-t.	2
4-Amino-3,5,6-trichlorpicolinic acid	4-Amino-3,5,6-tri-chlor-2-pyridincar-bonic acid, picloram, Tordon	10.0	s.-t.	3
Potassium 4-amino-3, 5,6-trichlor-picolinate	4-Amino-3,5,6-tri-chlor-2-pyridincar-bonic acid, potassium salt; Hloramp	10.0	s.-t.	2
7.2.4. Multinucleate compounds with one nitrogen atom				

5-Acetoxy-1,2-dimethyl-3-carbethoxyindole	Acetoxy-indole	0.004 <1>	s.-t.	2
6-Brom-5-hydroxy-3-carbethoxy-1-methyl-2-phenylthio-methylindole	Thioindole	0.004 <1>	s.-t.	2
2-Chlorcyclohexyl-thio-M-phthalimide	Phthalic acid, N-(2-chlorcyclo-hexylimide)	0.02	org. odr.	4
N-Trichloromethyl-thiophthalimide	Phthalan	0.04	org. odr.	4
6-Brom-5-hydroxy-4-dimethylamino--carbethoxy-1-methyl-2-phenylthiomethylin-dole hydrochloride	Arbidol	0.04 <1>	s.-t.	3
O,O-Dimethyl-S-phthalimidomethyl-dithiophosphate	Phthalophos	0.2	org. flavr.	3
Trichlormethylthio-tetrahydrophthalimide	Captan	2.0	org. odr.	4
7.2.5. Pentatomic cycle with several nitrogen atoms				
1.3-Dichloro-5,5-dimethyl hydantoin	5,5-Dimethyl 1,3-dichlor-imidazolidin -2.4-dione, dichlo-rantine	None	s.-t.	3
1-(2-Hydroxypropyl)-1 -methyl-2-pentadecyl-2-imidazo-2-imidazolinium me-thyl sulphate	Carbosoline, SPD-3	0.2	s.-t.	2
1-Phenyl-3-pyrazolidone	Phenidone	0.5	org. clr.	3
5,5-Dimethylhydantoin		1.0	org.	3

			flavr.	
7.2.6. Pentatomic cycle with two nitrogen atoms				
Sulphapyridazine	6-(n-Amino-benzensul-phamido)-3-methoxypyri-dazine; sul-sulphanilic acid, N-(6-methoxy-pyridazin-3-yl)amide	0.2 <1>	s.-t.	2
O,O-Diethyl-O-(2-isopropyl-4-methylpyrimedyl-6-thiophosphate	O-(2-Isopro-pyl-6-methyl pyrimidin-4-yl)-O,O-di-ethylthio-phosphate, Bazudin	0.03	org. odr.	4
N-(2-Amino-ethyl)piperazine	1-(2-Amino-ethyl) piperazine	0.6	s.-t.	
1-Phenyl-4,5-dichlorpyridazone-6		2.0	s.-t.	3
1-Phenyl-4-amino-5-chlorpyridazone-6	5-Amino-2-phenyl-4-chlorpyrida-zin-3(2H)-one, Phenazone	2.0	s.-t.	2
4-Amino-6-chloropyrimidine	6-Chlor-4-pyrimidina-mine	3.0 <1>	org. clr.	3
4-Amino-6-methoxypyrimidine		5.0 <1>	org. clr.	3
Oxyethylpiperazine		6.0	s.-t.	2
Diethylendiamine	Hexahydro-pyrazine, piperazine	9.0	org. odr.	3
7.2.7. Pentatomic cycle with three nitrogen atoms				
2-Chlor-4,6-bis(ethylamino)-sym-triazine	2,4-Bis(N-ethylamino)-6-chlor-1,3,5-tria-	None	org. flot.	4

	zine, simazine			
2-Chlor-4,6-bis(ethylamino)-sym-triazine 2-oxy derivative	2-Oxy derivative of simazine	None	org. flot.	4
O,O-Dimethyl-S-(4,6-diamino-1,3,5-triazin-2-yl-methyl)-dithiophosphate	Sayfos, menazon, saphicol, azadition	0.1	s.-t.	3
Cyclotrimethylen-trinitroamine	1,3,5-Trinitro-1,3,5-perhydrotriazine, hexogene	0.1	s.-t.	2
4,6-bis(Isopropylamino)-2-(N-methyl-N-cyanamino)-1,3,5-triazine	Methazine	0.3	org. flavr.	4
2-Amino-4-methyl-6-methoxy-1,3,5-triazine	2-Amino-4-methyl-6-methoxy-sym-triazine	0.4 <1>	org. odr.	3
2-Chlor-4,6-bis(isopropylamino)-sym-triazine	2,4-Bis(N-isopropyl-amino)-6-chlor-1,3,5-triazine, propazine, insoluble simazine	1.0	org. odr.	4
2-Methylthio-4,6-diisopropylamino-sym-triazine	2-Amino-4-(N,N-diisopropylamino)-6-methyl-thio-1,3,5-triazine, prometryn	3.0	org. odr.	3
Cyanuric acid	1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	6.0	org. flavr.	3
7.2.8. Multinucleate compounds with several nitrogen atoms				
1,2-Bis(1,4,6,9-	DKhTI 150A	0.015	s.-t.	2

tetraazotricyclo-[4,4,1,1,4,9]-do-decano)-ethyliden dihydrochloride				
Dipyridyl	Bipyridyl	0.03	org. odr.	3
1,2,3-Benzotriazole		0.1	s.-t.	3
Methyl-N-(2-benzimidazolyl) carbamate	1H-benzimi-dazol-2-yl carbamic acid, methyl ether	0.1	org. film	4
3-Cyclohexyl-5,6-trimethylenuracyl	3-Cyclohe-xyl-6,7-di-hydro-1H-cyclopenta-pyrimidin-2,4(3H,5H)-dione, Hexilur	0.2	s.-t.	2
1,1-Dimethyl-4,4'-dipyridyldime-thylphosphate		0.3	org. odr.	3
Dipyridylphosphate		0.3	org. odr.	4
Methyl-1-butyla-carbomoyl-2-benzimidozolcar-bamate	Arylate	0.5	org. film	4
Hexamethylenetetra-mine	1,3,5,7-Tet-raazatricyc-lodecan, urotropine, amynoform, Formin	0.5	s.-t.	2
5-Amino-2-(n-aminophenyl)-1H-benzimidazole		1.0	s.-t.	2
Triethylendiamine	1,4-Diazobi-cyclo[2.2.2.]octane, DAVSO	6.0	s.-t.	2
7.2.9. Containing over six atoms in the cycle				
S-Ethyl-N-hexamethylenthio-	Hexahydro-1H-azepin-	0.07	org. odr.	4

carbamate	1-thiocarbonic acid, S-ethyl ether; Yalan			
Hexamethylenamine hydrochloride		5.0	s.-t.	2
Cyclotetramethylentetranitroamine	Octohydro-1,3,5,7-tetranitro-1,3,5,7-tetrazocyne, octogene	0.2	s.-t.	2
7.3. Sulphur-containing compounds				
2-Chlorothiophene		0.001	org. odr.	4
Tetrahydrothiophen-1,1-dioxyde	Sulpholane, tetramethylene sulphone	0.5	org. odr.	3
Thiophene	Thiofuran	2.0	org. odr.	3
7.4. Mixed-type compounds				
7.4.1. Containing nitrogen and oxygen as heteroatoms				
Codeine		None		
Morphine		None		
O,O-Diethyl-S-(6-chlorbenzoxazolinylmethyl)dithiophosphate	S-(2,3-Dihydro-3-oxo--6-chlorbenzoxazol-3-ylmethyl)-O,O-diethylphosphate, Phosalone	0.001	org. odr.	4
Tetrahydro-1,4-oxazine	Morpholine	0.04	org. flavr.	3
Benzoxazolone-2	benzoxazol-2(3H)-one	0.1	s.-t.	2
3-Chlormetal-6-chlorbenzoxazolone	6-Chlor-3-chlormethyl-2-(3H)benzoxazolone	0.4	s.-t.	2

7.4.2. Containing nitrogen and sulphur as heteroatoms				
Dibenzthiazoldi-sulphide	2,2'-Dithio-dibenzothia-zole, altax	None	org. odr.	3
2-Butylthiobenzo-thiazole	Butylcaptax	0.005	org. odr.	4
3,5-Dimethyltetrahyd-ro-1,3,5-thiadiazinthione-2	3,5-Dimethyl perhydro-1, 3,5-thiadia-zin-2-thi-one, mylon, thiazone	0.01	org. odr.	4
Benzothiazole		0.25 <1>	org. odr.	4
2-Hydroxybenzothiazole	2-(3H)-Hyd-roxybenzo-thiazolone	1.0	s.-t.	2
2-Mercaptobenzo-thiazole	Benzothia-zol-2-thiol, Captax	5.0	org. odr.	4
8. Organoelemental compounds				
8.1. Mercury compounds				
Ethyl mercuric chloride	Granosan	0.0001	s.-t.	1
Mercury diethyl		0.0001	s.-t.	1
8.2. Tin compounds				
Tetraethyltin	Tetraethyl-stannane	0.0002	s.-t.	1
Bis(tributyltin) oxyde		0.0002	s.-t.	1
Tin tributylmeth-acrylate	Tributyl(2-methyl-1-oxo-2-propenyl) oxystannane	0.0002	s.-t.	1
Dicyclohexyltin oxyde	Dicyclohe-xyloxostan-nane	0.001	s.-t.	2
Tricyclohexyltin chloride		0.001	s.-t.	2

Dichlordibutyltin	Dibutyldi-chlor-stannane	0.002	s.-t.	2
Diethyltin dichloride	Dichlordi-ethyl-stannane	0.002	s.-t.	2
Tetrabutyltin	Tetrabutyl-stannane	0.002	s.-t.	2
Ethylene-bis(thioglycolate)-dioctyltin		0.002	s.-t.	2
Dibutyltin oxyde	Dibutyloxo-stannane	0.004	s.-t.	2
Dibutyltin dilaurate	Bis(dode-canoyloxy)-dinbutyl-stannane	0.01	s.-t.	2
Dibutyltin diisooctyl thioglycolate	Bis(isoocty-loxycarbo-nylmethyl-thio)dibutyl stannane	0.01	s.-t.	2
Diethyltin dioctanoate	Diethyl-bis(octanoyl oxy)stanna-ne, tin diethyl-dicaprylate	0.01	s.-t.	2
Diisobutyltin maleatedioctyl		0.02	s.-t.	2
Sulphidedibutyltin	Dibutyltin sulphide	0.02	s.-t.	2
Tributyltin chloride	Chlortribu-tylstannane, tributyl-chlor-stannane	0.02	s.-t.	2
8.3. Lead compounds				
Tetraethyllead		None	s.-t.	1
8.4. Arsenic compounds				
8.5. Silicium compounds				

Trifluoropropylsilane		1.5	org. flavr.	4

Supplement 3

(for reference)

ALPHABETICAL INDEX OF HARMFUL SUBSTANCES
IN DRINKING WATER SPECIFIED IN SUPPLEMENT 2

Substance name	Section No.
-A-	
Avadex	5.1.4.1.
Azadition	7.2.7.
Acrex	4.2.1.2.2.1.2.
Acrylamide	4.1.1.1.1.2.2.
Acrylic aldehyde	3.2.1.1.2.
Acricide	4.2.1.2.2.1.2.
Acrolein	3.2.1.1.2.
Alizarin	3.2.2.2.
Alkylaminopropionitrile C17 - C20	4.1.3.1.1.
Alkylaniline	4.1.1.1.2.2.1.
Alkylbenzyldimethylammonium chloride C10 - C16	4.1.3.2.2.
Alkylbenzyldimethylammonium chloride C17 – C20	4.1.3.2.2.
Alkylbenzensulphonate triethanolamine	5.3.
Alkylbenzensulphonates	5.2.4.1.1.
Alkyldimethylamine	4.1.3.1.
Alkyldiphenyl	1.2.2.2.1.
Alkylpropylendiamine	4.1.1.2.1.2.
Alkylsulphates	5.3.
Alkylsulphonates	5.2.4.1.
Alkyltrimethylammonium chloride	4.1.4.
N-(C7-C9)Alkyl-N-phenyl-n-phenylendiamine	4.1.3.2.2.
Alkylphenol	3.1.1.2.2.1.1.
Allylamine	4.1.1.1.1.2.
Allylmercaptan	5.1.1.
Allyl chloride	2.1.2.
Allyl cyanide	4.1.3.1.1.
Aldrin	2.2.1.2.
Altax	7.4.2.
Amylcarbinol	3.1.1.1.
5-Amino-2-(n-aminophenyl)-1H-benzimidazole	7.2.8.
1-Aminoanthraquinone	4.1.1.1.2.2.2.
Aminobenzene	4.1.1.1.2.2.1.
3-Aminobenzotrifluoride	4.1.1.1.2.2.1.1.
n-Aminobutylbenzene	4.1.1.1.2.2.1.
6-(n-Aminobenzensulphamido)-3-methoxy-pyridazine	7.2.6.

1-Amino-2-hydroxybenzene	4.1.1.1.2.2.1.2.
1-Amino-3-hydroxybenzene	4.1.1.1.2.2.1.2.
1-Amino-2-hydroxypropane	4.1.1.1.2.2.1.2.
4-Amino-2-(2-hydroxyethyl)-N-ethylanilin-sulphite	4.1.2.2.2.1.
2-Amino-4-(N,N-diisopropylamino)-6-methyl-thio-1,3,5-triazine	7.2.7.
4-Aminodiphenylamine	4.1.2.2.2.
1,4-Aminodiethylaniline sulphate	4.1.3.2.2.
n-Aminomethylbenzene	4.1.1.1.2.2.1.
2-Amino-4-methyl-6-methoxy-1,3,5-triazine	7.2.7.
2-Amino-4-methyl-6-methoxy-sym-triazine	7.2.7.
N-(4-Amino-3-methylphenyl)-n-benzoquinoneimine	4.2.1.2.2.1.3.
4-Amino-6-methoxypyrimidine	7.2.6.
4-Amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	7.2.2.
4-Amino-2-trichlormethyl-3,5-dichlorpyridine	7.2.3. 7.2.3.
4-Amino-2-trichlormethyl-3,5-trichlorpy-ridine	7.2.3.
Potassium 4-amino-3,5,6-trichloropicolinate	7.2.3.
Aminophenetol	4.1.1.1.2.2.1.2.
5-Amino-2-phenyl-4-chlorpyridazin-3(2H)one	7.2.6.
m-Aminophenol	4.1.1.1.2.2.1.2.
o-Aminophenol	4.1.1.1.2.2.1.2.
n-Aminophenol	4.1.1.1.2.2.1.2.
Aminoform	7.2.8.
4-Amino-6-chloropyrimidine	7.2.6.
4-Amino-3-chlorophenol	4.1.1.1.2.2.1.2.1.
2-Aminoethanol	4.1.1.1.1.1.1.
2-Aminoethyl ether of sulphuric acid	5.3.
1-(2-Aminoethyl)piperazine	7.2.6.
N-(2-Aminoethyl)piperazine	7.2.6.
N-(2-Aminoethyl)-1,2-ethanediamine	4.1.2.1.
Triacetonamine amine	7.2.2.
Amines C7 - C9	4.1.1.1.1.1.
Amines C10 - C15	4.1.1.1.1.1.
Amines C16 - C20	4.1.1.1.1.1.
Amifos	6.2.2.2.
o-Anisidine	4.1.1.1.2.2.1.2.
n-Anisidine	4.1.1.1.2.2.1.2.
Anisol	3.1.2.2.
Anilide of salicylic acid	4.1.2.2.2.3.
Aniline	4.1.1.1.2.2.1.
Animert	5.1.2.
Antio	6.2.2.2.2.
Anthraquinone	3.2.2.
9,10-Anthracendione	3.2.2.
Arbidol	7.2.4.
Arylate	7.2.8.
4-Acetamidophenol	4.1.2.2.2.1.
5-(2-Acetamidoethyl)-O,O-dimethyldithiophosphate	6.2.2.2.
n-Acetaminophenol	4.1.2.2.2.1.
N-Acetyl-2-aminophenol	4.1.2.2.2.1.

Acetylacetonates	3.2.2.
5-Acetoxy-1,2-dimethyl-3-carbethoxyindole	7.2.4.
Acetoxyindole	7.2.4.
Acetoxyme	4.1.2.1.2.
Acetoxyethyl ether of acetic acid	3.3.2.1.1.1.1.4.
Acetonitrile	4.1.3.1.1.
Acetonecyanohydrin	4.1.3.1.1.
Acetopropylacetate	3.3.2.1.1.1.3.
Acetophenone	3.2.1.2.2.1.
Acetophos	6.2.2.2.
-B-	
Bazudin	7.2.6.
Baytex	6.2.2.2.
Benzamide	4.1.1.1.2.2.1.3.
Benz(a)pyrene	1.2.2.2.
5-Benzyl-○,○-diethylthiophosphate	6.2.2.2.
3-Benzyltoluene	1.2.2.1.
Benzyl chloride	2.2.2.1.2.
Benzyl cyanide	4.1.3.2.2.1.
Benzoxazol-2(3H)-one	7.4.1.
Benzoxazolone-2	7.4.1.
Benzene	1.2.2.1.
1,3-Benzendicarbonyl dichloride	3.3.3.
1.4-Benzendicarbonyl dichloride	3.3.3.
1,3-Benzendicarbonitrile	4.1.3.2.2.1.
1,2-Benzenediol	3.1.3.2.
Benzensulphamide	5.2.4.1.4.
Benzensulphonyl chloride	5.2.4.1.3.
Benzensulphochloride	5.2.4.1.3.
Benzothiazol-2-thiol	7.4.2.
1,2,3-Benzotriazole	7.2.8.
Benzotrifluoride	2.2.2.1.2.
Benzothiazole	7.4.2.
Bensulide	6.2.2.2.2.
Betasan	6.2.2.2.2.
Bideron	6.2.2.2.1.
Bipyridyl	7.2.8.
2,2-Bis-(4-hydroxy-3,5-dichlorophenyl)propane	3.1.3.2.1.
Bis(2-hydroxyethyl)methylamine	4.1.3.1.2.
Bis(dodecanouloxy)-di-n-butylstannane	8.2.
Bis(isooctyloxycarbonylmethylthio)dibutyl-stannane	8.2.
4,6-Bis(isopropylamino)-2-(N-methyl-N-cyanamino)-1,3,5-triazine	7.2.7.
2,4-Bis(N-isopropylamino)-6-chlor-1,3,5-triazine	7.2.7.
Bis(2-methylpropyl)amine	4.1.2.1.
1,4-Bis(4-methyl-2-sulphophenylamino)-5,8-dihydroxyanthraquinone, disodium salt	5.2.4.1.1.1.
1,2-Bis-methoxycarbonyl thioureidobenzene	5.1.4.1.
1,2-Bis(1,4,6,9-tetraazotricyclo[4,4,1,1,-4,9]dodecano)-ethyliden dihydrochloride	7.2.8.
Bis(tributyltin)oxyde	8.2.

1,3-Bis(trichlormethyl)benzene	2.2.2.1.2.
1.4-Bis(trichlormethyl)benzene	2.2.2.1.2.
Bis(n-chlorophenyl)sulphone	5.2.2.
○,○-Bis(2-chlorethyl)vinylphosphonate	6.1.3.
2,4-Bis(N-ethylamino)-6-chlor-1,3,5-triazine	7.2.7.
Bicyclo(2,2,1)hepta2,5-diene	1.2.1.2.
Biphenyl	1.2.2.2.1.
Bolstar	6.2.2.2.
Botran	4.2.1.2.2.1.3.1.
3-Brombenzaldehyde	3.2.1.2.2.1.1.
m-Brombenzaldehyde	3.2.1.2.2.1.1.
6-Brom-5-hydroxy-4-dimethylamino-3-carbethoxy-1-methyl-2-phenylthiomethylindole hydrochloride	7.2.4.
6-Brom-5-hydroxy-3-carbethoxy-1-methyl-2-phenyl-thiomethylindole	7.2.4.
○-(4-Brom-2,5-dichlorophenyl)-○,○-dimethyl thiophosphate	6.2.2.2.1.
Bromcamphora	3.2.1.2.1.1.
Bromoform	2.1.1.
Bromophos	6.2.2.2.1.
Ethyl bromide	2.1.1.
Bromtoluidine(mix of ○,m,n-isomers)	4.1.1.1.2.2.1.1.
Bromotoluene	4.1.1.1.2.2.1.1.
Butadiene-1,3	1.1.
Butamide	5.2.2.
Butandinitrile	4.1.3.1.1.
1.4-Butandiol	3.1.3.1.
Butan-1,4-diol	3.1.3.1.
Butan-1-ol	3.1.1.1.
Butan-2-ol	3.1.1.1.
Butan-2-one	3.2.1.1.1.
But-1-ene	1.1.
2-Butenal	3.2.1.1.2.
But-2-enal	3.2.1.1.2.
Butyl acrylate	3.3.2.1.1.2.1.
n-Butylamide of benzenesulphonic acid	5.2.4.1.4.
Butylamide of ○-ethyl-S-phenyldithio-phosphoric acid	6.2.2.2.2.
Butylamine	4.1.1.1.1.1.
t-Butylamine	4.1.1.1.1.1.
n-Butylaniline	4.1.1.1.2.2.1.
Butylbenzene	1.2.2.1.
N-Butylbenzensulphamide	5.2.4.1.4.
1-Butylbiguanidine hydrochloride	4.1.3.1.
N-Butyl-1-butanamine	4.1.2.1.
2-sec-Butyl-4,6-dinitrophenyl-3,3-dimethyl acrylate	4.2.1.2.2.1.2.
2-sec-Butyl-4,6-dinitrophenyl-3-methylcrotonate	4.2.1.2.2.1.2.
Butylene	1.1.
Butylcarbinol	3.1.1.1.
Butylcaptax	7.4.2.
Butylxanthogenate	5.1.4.3.

N-n-Butyl-N-(n-methylbenzensulphonyl)-urea	5.2.2.
Butylnitrite	4.2.2.
t-Butyl alcohol	3.1.1.1.
Butyl ether of acrylic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Butyl ether 2,4-D	3.3.2.1.1.1.3.1.
Butyl ether of 2,4-dichlorophenoxyacetic acid	3.3.2.1.1.1.3.1.
Butyl ether of methacrylic acid	3.3.2.1.1.2.1.
2-Butylthiobenzothiazole	7.4.2.
1-Butyl-1-(n-tolyl-sulphonyl)urea	5.2.2.
n-t-Butyltoluene	1.2.2.1.
Butylchloride	2.1.1.
1,4-Butyndiol	3.1.3.1.
But-2-yn-1,4-diol	3.1.3.1.
Butyvos	6.2.2.2.
Butoxybutenine	3.1.2.1.
1-Butoxybut-1-en-3-ine	3.1.2.1.
-V-	
Vamidothion	6.2.2.2.2.
Vinyl acetate	3.3.2.1.1.1.1.2.
Vinylbenzene	1.2.2.1.
Vinylcarbinol	3.1.1.1.
Vinyl ether of monoethanolamine	4.1.1.1.1.2.1.
Vinyl ether of acetic acid	3.3.2.1.1.1.1.2.
1-Vinyloxy-2-aminoethane	4.1.1.1.1.2.1.
Vinyl sulphide	5.1.2.
Vinyl phosphate	6.2.2.
Vinyl chloride	2.1.2.
Vinifos	6.1.3.
-H-	
Hexahydrobenzene	1.2.1.1.
1,4,4a,5,8,8a-Hexahydro -1,2,3,4,10,10 - hexachlor-1,4,5,8-dimethanenaphthalene	2.2.1.2.
2,3,3a,4,7,7a-Hexahydro -2,4,5,6,7,8,8 - heptachlor-4,7-methanindene	2.2.1.2.
3-(Hexahydro -4,7-methanindan-5-yl)-1,1 - dimethylurea	4.1.3.2.1.
Hexahydropyrazine	7.2.6.
Hexahydrophenol	3.1.1.2.1.
Hexamethylene	1.2.1.1.
Hexamethylendiamine	4.1.1.2.1.1.
Hexamethylenimine hydrochloride	7.2.9.
Hexamethylenteramine	7.2.8.
Hexanate	3.3.2.1.1.1.2.
Hexan-1-ol	3.1.1.1.
Hexan-2-ol	3.1.1.1.
Hexachloraminopicoline	7.2.3.
Hexachlorane	2.2.1.1.
Hexachlorbutane	2.1.1.
Hexachlorbutadiene	2.1.2.
1,2,3,4,10,10-Hexachlor-1,4,4a,5,8,8a-he-	2.2.1.2.

xahydro-1,4-endo-exo-5,8-dimethanenaphthalene	
Hexachlorometaxylene	2.2.2.1.2.
Hexachloroparaxylene	2.2.2.1.2.
Hexachloropicoline	7.2.3.
1,2,3,4,5,6-Hexachlorocyclohexane	2.2.1.1.
Hexachlorocyclopentadiene	2.2.1.1.
1,2,3,4,5,5-Hexachloro-1,3-cyclopentadiene	2.2.1.1.
Hexachlorethane	2.1.1.
Hexylcarbinol	3.1.1.1.
Hexilur	7.2.8.
Hexogene	7.2.7.
Gelotion	6.2.2.2.
Gemfibrozil	3.3.1.1.1.1.3.
Heptan-1-ol	3.1.1.1.
Heptachlor	2.2.1.2.
Heptachlorpicoline	7.2.3.
1,4,5,6,7,8,8-Heptachlor-4,7-endomethylen-3a,4,7,7a-tetrahydroindene	2.2.1.2.
Heptylcarbinol	3.1.1.1.
Herban	4.1.3.2.1.
Hydrazine	4.1.1.2.1.1.
Hydroxyaniline	4.1.1.1.2.2.1.2.
o-Hydroxyaniline	4.1.1.1.2.2.1.2.
2-Hydroxybenzothiazole	7.4.2.
2-(3H)-Hydroxybenzothiazolone	7.4.2.
4-Hydroxy-4-methylpentan-2-one	3.2.1.1.1.2.
2-Hydroxymethylpropanonitrile	4.1.3.1.1.
(4-Hydroxy-2-methylphenyl)dimethylsulfone chloride	5.1.6.
1-Hydroxy-3-methyl-1-phenylurea	4.1.2.2.2.4.
1-Hydroxy-2(and 4)-methylphenol	3.1.1.2.2.1.1.
2-Hydroxymethylfurane	7.1.2.
6-Hydroxy-2-naphthalenesulfonic acid	5.2.4.2.
1-Hydroxy-2(and 4)-propylbenzene	3.1.1.2.2.1.1.
1-(2-Hydroxypropyl)-1-methyl-2-pentadecyl--2-imidazo-2-imidazolinium methylsulphate	7.2.5.
Hydroquinone	3.1.3.2.
Glybutide	4.1.3.1.
Glycerol	3.1.3.1.
Glutaric aldehyde	3.2.2.
Glutaric dialdehyde	3.2.2.
Granosan	8.1.
-D-	
DAVSO	7.2.8.
Dacthal W-75	3.3.2.2.2.
Dalapon	3.3.1.1.1.1.1.
Dantrone	3.2.2.2.
2,4-DB	3.3.2.1.1.1.3.1.
DDVF	6.2.2.1.
Denacil	3.3.2.1.1.1.1.2.
Dephos	6.1.1.
1,4-Diazobicyclo[2.2.2.]octane	7.2.8.
Diallylamine	4.1.1.2.1.2.

Diamide of thiocarbamic acid	5.1.4.1.
1,4-Diaminoanthraquinone	4.1.1.2.2.2.
1,5-Diaminoanthraquinone	4.1.1.2.2.2.
1,4-Diamino-9,10-anthracendione	4.1.1.2.2.2.
1,5-Diamino-9,10-anthracendione	4.1.1.2.2.2.
Diaminobenzene	4.1.1.2.2.1.
1,2-Diaminobenzene	4.1.1.2.2.1.
1,6-Diaminohexane	4.1.1.2.1.1.
4,4'-Diaminodiphenyl ether	4.1.1.2.2.1.
4,4'-Diaminodiphenylsulphone	5.2.2.
2,2'-Diaminodiethylamine	4.1.2.1.
1,12-Diaminododecane	4.1.1.2.1.1.
1,2-Diaminoethane	4.1.1.2.1.1.
Dianat	3.3.1.1.2.2.2.
Dibenzyltoluene	1.2.2.1.
Dibenzthiazoldisulphide	7.4.2.
1,2-Dibromopropane	2.1.1.
1,2-Dibrom-1,1,5-trichloropentane	2.1.1.
1,2-Dibrom-3-chloropropane	2.1.1.
Dibutylamine	4.1.2.1.
Dibutyltin diisooctyl thioglycolate	8.2.
Dibutyltin dilaurate	8.2.
Dibutyldithiophosphates	6.2.2.2.
Dibutyldichlorostannane	8.2.
Dibutylmonothiophosphate	6.2.2.2.
Dibutyloxostannane	8.2.
Dibutyltin oxyde	8.2.
Dibutyltin sulphide	8.2.
Divinyl	1.1.
Divinylchlorosulphide	5.1.2.
beta-Dihydroheptachlor	2.2.1.2.
9,10-Dihydro-9,10-dioxoanthracene	3.2.2.
1.2-Dihydroxyanthraquinone	3.2.2.2.
1.4-Dihydroxyanthraquinone	3.2.2.2.
1.5-Dihydroxyanthraquinone	3.2.2.2.
1,8-Dihydroxyanthraquinone	3.2.2.2.
1.5-Dihydroxy-9,10-anthracendione	3.2.2.2.
1,2-Dihydroxy-9,10-anthracendione	3.2.2.2.
Dihydroxyethyl ether dinitrate	4.2.1.1.1.
5,6-Dihydro-4-methyl-2H-pyran	7.1.3.
S-(2,3-Dihydro-3-oxo-6-chlorbenzoxazol-3--yl-methyl)-O,O-diethylphosphate	7.4.1.
Diene-1.3	2.1.2.
Diene-1,4	2.1.2.
Diisobutylamine	4.1.2.1.
Diisobutylmaleatdioctyltin	8.2.
N,N-Diisooctyl isooctanamine	4.1.3.1.
Diisopropylamine	4.1.2.1.
Diisopropylbenzene	1.2.2.1.
N-(beta,beta-O,O-Diisopropyldithiophosphorylethyl)benzenesulphonamide	6.2.2.2.2.
O,O-Diisopropyl-S-2-phenylsulphonylaminoethyldithiophosphate	6.2.2.2.2.
Diketon	3.2.2.1.
Dicresyl	4.1.2.2.2.4.
Dilor	2.2.1.2.

Dimethylamine	4.1.2.1.
N,N-Dimethylaminomethylacrylamide	4.1.1.1.1.2.2.
Dimethylacetoamide	4.1.3.1.3.
Dimethylbenzene	1.2.2.1.
Dimethylvinylcarbinol	3.1.1.1.
5,5-Dimethylhydantoin	7.2.5.
O,O-Dimethyl-(1-hydroxy-2,2,2-trichlor-ethyl)phosphonate	6.2.2.1.
O,O-Dimethyl-5-(4,6-diamino-1,3,5-triazine 2yl-methyl)-dithiophosphate	7.2.7.
O,O-Dimethyl-5-(1,2-dicarethoxyethyl)-dithiophosphate	6.2.2.2.
N,N'-Dimethyl-N,N-dinitromethandiamine	4.2.1.2.2.1.3.
Dimethyldioxane	7.1.3.
5,5-Dimethyl-1,3-dioxane	7.1.3.
1,1-Dimethyl-4,4'-dipyridyldimethylphosphate	7.2.8.
Dimethyldisulphide	5.1.3.
Ammonium dimethyldithio carbamate	5.1.4.2.
O,O-Dimethyl-O-(2,2-dichlorovinyl)phosphate	6.2.2.1.
5,5-Dimethyl-1,3-dichlorimidazolidin-2,4-dione	7.2.5.
O,O-Dimethyl-O-(2,5-dichlor-4-iodophenyl)-thiophosphate	6.2.2.2.1.
1,1-Dimethyl-3-(3,4-dichlorophenyl)urea	4.1.3.2.2.3.
Dimethylcarbinol	3.1.1.1.
O,O-Dimethyl-O-[3-(carb-1-phenylethoxy)-propen-2-yl-2-phosphate	6.2.2.
O,O-Dimethyl-5-carbethoxymethylthiophosphate	6.2.2.2.
O,O-Dimethyl-S-(2-(N-methylamino)-2-oxo-ethyl)dithiophosphate	6.2.2.2.2.
O,O-Dimethyl-S-(N-methylcarbamidomethyl)-thiophosphate	6.2.2.2.2.
O,O-Dimethyl-S-2-(1-N-methylcarbamoylethylmercapto) ethylthiophosphate	6.2.2.2.2.
O,O-Dimethyl-O-(3-methyl-4-methylthiophenyl) - thiophosphate	6.2.2.2.
O,O-Dimethyl-O-(3-methyl-4-nitrophenyl) - thiophosphate	6.2.2.2.2.
O,O-Dimethyl-S-(N-methyl-N-formylaminomethyl)- dithiophosphate	6.2.2.2.2.
O,O-Dimethyl-S-(N-methyl-N-formyl-carbamoyl)-methyl)dithiophosphate	6.2.2.2.2.
1,3-Dimethylurea	4.1.3.1.4.
N,N'-Dimethylurea	4.1.3.1.4.
O,O-Dimethyl-O-(4-nitrophenyl)phosphate	6.2.2.2.2.
Dimethyl ether	3.1.2.1.
Dimethyl ether of terephthalic acid	3.3.2.2.2.
Dimethyl ether of tetrachloroterephthalic acid	3.3.2.2.2.
Dimethyl ether of phthalic acid	3.3.2.2.2.
2,2-Dimethylolpropandiol-1,3	3.1.3.1.

3,5-Dimethylperhydro-1,3,5-thiadazin-2-thione	7.4.2.
2,5-Dimethylpyridine	7.2.3.
Dimethylsulphide	5.1.2.
Dimethylterephthalate	3.3.2.2.2.
3,5-Dimethyltetrahydro-1,3,5-thiadiazinthione-2	7.4.2.
O,O-Dimethyl-O-[1-(2,3,4,5-tetrachloro-phenyl)-2-chlorovinylphosphate	6.2.2.
1,1-Dimethyl-3-(3-trifluoromethylphenyl) - urea	4.1.3.2.2.3.
Dimethylphenol	3.1.1.2.2.1.1.
Dimethylphosphite	6.2.1.
Dimethylphthalate	3.3.2.2.2.
O,O-Dimethyl-S-phthalimidomethyldithiophosphate	7.2.4.
Dimethylchlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
O,O-Dimethylchlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
3,3-Dimethyl-1-chlor-1-(4-chlorphenoxy) - butan-2-one	3.2.1.2.2.1.1.
O,O-Dimethyl-O-(4-cyanphenyl)thiophosphate	6.2.2.2.2.
1,1-Dimethylethanol	3.1.1.1.
Di-1-methylethyl benzene	1.2.2.1.
1-(1,1-Dimethylethyl)-4-methylbenzene	1.2.2.1.
O,O-Dimethyl-S-ethylmercaptoethyldithiophosphate	6.2.2.2.
O,O-Dimethyl-S-(2-ethylthioethyl)dithiophosphate	6.2.2.2.2.
2,2-Dimethoxy-1,2-diphenylethanone	3.2.1.2.2.1.
2,2-Dimethoxy-2-phenylacetophenone	3.2.1.2.2.1.
Dinitrile of adipic acid	4.1.3.1.1.
Dinitrile of isophthalic acid	4.1.3.2.2.1.
Dinitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.
Dinitrobenzene	4.2.1.2.2.1.
Dinitrobenzenamine	4.2.1.2.2.1.3.
2,4-Dinitro-2,4-diazopentane	4.2.1.2.2.1.3.
3,5-Dinitro-4-dipropylaminobenzotrifluoride	4.2.1.2.2.1.3.1.
2,6-Dinitro-N,N-dipropyl-4-trifluoro-methylaniline	4.2.1.2.2.1.3.1.
3,5-Dinitro-4-diethylaminobenzotrifluoride	4.2.1.2.2.1.3.1.
Dinitrodiethyleneglycol	4.2.1.1.1.
Dinitronaphthalene	4.2.1.2.2.2.
2,4-Dinitrotoluene	4.2.1.2.2.1.
Dinitrotriethyleneglycol	4.2.1.1.1.
2,4-Dinitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
Dinitrochlorobenzene	4.2.1.2.2.1.1.
2,4-Dinitro-1-chlorobenzene	4.2.1.2.2.1.1.
Dinobutone	4.2.1.2.2.1.2.
Dinoseb	4.2.1.2.2.1.2.
1,2-Dioxybenzene	3.1.3.2.
1,4-Dioxybenzene	3.1.3.2.
1,4-Dioxocyclohexane	3.2.2.
Dipyridyl	7.2.8.
Dipyridylphosphate	7.2.8.
Dipropylamine	4.1.2.1.

2,2'-Dithiodibenzothiazole	7.4.2.
Cresylic dithiophosphate	6.2.2.2.
Diuron	4.1.3.2.2.3.
Diphenyl	1.2.2.2.1.
Diphenylamine	4.1.2.2.2.
○,○-Diphenyl-1-hydroxy-2,2,2-trichlorethyl phosphonate	6.1.3.
Diphenylurea	4.1.3.2.2.3.
N,N'-Diphenylurea	4.1.3.2.2.3.
Diphenylnitrozamine	4.2.1.2.2.1.3.
Diphenylolpropane	3.1.2.2.
Difluorodichloro-methane	2.1.1.
Difluorochloromethane	2.1.1.
Diacyl chloride of terephthalic acid	3.3.3.
Diacyl chloride of isophthalic acid	3.3.3.
Diacyl chloride of 2,3,5,6-tetrachloro-terephthalic acid	3.3.3.
5-(2,3-Dichlorallyl)-N,N-diisopropylthio - carbamate	5.1.4.1.
Dichlorane	4.2.1.2.2.1.3.1.
Dichloraniline	4.1.1.1.2.2.1.1.
Dichlorantine	7.2.5.
1,2-Dichlorobenzene	2.2.2.1.1.
○-Dichlorobenzene	2.2.2.1.1.
Dichlorobenzenamine	4.1.1.1.2.2.1.1.
Dichlorobiphenyl	2.2.2.2.1.
Dichlorobromomethane	2.1.1.
2,3-Dichlorobutadiene-1,3	2.1.2.
2,3-Dichlorobuta-1,3-diene	2.1.2.
Dichlorobutadionic anhydrite	7.1.2.
1,3-Dichlorobutene-2	2.1.2.
1,3-Dichlorobut-2-ene	2.1.2.
3,4-Dichlorobutene-1	2.1.2.
○-(2,2-Dichlorovinyl)-○,○-dimethylphosphate	6.2.2.1.
Dichlorohydrin	3.1.1.1.1.
Dichlordibutyltin	8.2.
2,5-Dichlor-n-t-butyl-toluene	2.2.2.1.1.
1,3-Dichlor-5,5-dimethyl hydantoin	7.2.5.
1,4-Dichlor-2-(1,1-dimethyl)-5-methylbenzene	2.2.2.1.1.
Dichlorodiphenyl	2.2.2.2.1.
4,4'-Dichlordiphenylsulphone	5.2.2.
2,3-Dichlor-5-dichlormethylen-2-cyclopenten-1,4-dione	3.2.2.1.
4,5-Dichlor-2-(dichlormethylen)-4-cyclopenten-1,3-dione	3.2.2.1.
beta,beta-Dichlordiethyl ether	3.1.2.1.1.
Dichlordiethylstannane	8.2.
1,2-Dichloroisobutane	2.1.1.
1.3-Dichloroisobutylene	2.1.2.
3,3-Dichloroisobutylene	2.1.2.
Dichloromaleinic anhydrite	7.1.2.
Dichloromethane	2.1.1.
2,4-Dichloro-1-methylbenzene	2.2.2.1.1.
4-(Dichlormethylen)-1,2,3,3,5,5-Hexachloro	

cyclopentene	2.2.1.1.
Dichloromethylcarbinol	3.1.1.1.1.
1,1-Dichlor-4-methylpentadiene-1,3	2.1.2.
1,1-Dichlor-4-methylpentadiene-1,4	2.1.2.
3,3-Dichlor-2-methyl-1-propene	2.1.2.
2,3-Dichlor-1,4-naphtoquinone	3.2.2.1.
2,6-Dichlor-4-nitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.1.
2,5-Dichloronitrobenzene	4.2.1.2.2.1.1.
3,4-Dichloronitrobenzene	4.2.1.2.2.1.1.
1,4-Dichlor-2-nitrobenzene	4.2.1.2.2.1.1.
2,6-Dichlor-4-nitrobenzenamine	4.2.1.2.2.3.1.
2,4-Dichlor-1-(4-nitrophenoxy)benzene	4.2.1.2.2.1.2.1.
1,2-Dichloropropane	2.1.1.
1,3-Dichloropropan-2-ol	3.1.1.1.1.
Dichloropropene	2.1.2.
Dichloropropyl(2-ethylhexyl) phosphate	6.2.2.1.
2,4-Dichlorotoluene	2.2.2.1.1.
N'-(3,4-Dichlorophenyl)-N,N-dimethylurea	4.1.3.2.2.3.
2,4-Dichlorophenyl-4-nitrophenyl ether	4.2.1.2.2.1.2.1.
○-(2,4-Dichlorophenyl)-S-propyl-○-ethyl - thiophosphate	6.2.2.2.1.
Di-4-chloro-phenylsulphone	5.2.2.
Dichlorophenol	3.1.1.2.2.1.1.1.
1,1-Dichlorocyclohexane	2.2.1.1.
Dichlorvos	6.2.2.1.
Dicyandiamide	4.1.3.1.1.
1,3-Dicyanobenzene	4.1.3.2.2.1.
Dicyanomethane	4.1.3.1.1.
Dicycloheptadiene	1.2.1.2.
2,3-Dicyclo(2.2.1)heptene	1.2.1.2.
Dicyclohexyloxostannane	8.2.
Dicyclohexyltin oxyde	8.2.
Dicyclopentadiene	1.2.1.2.
Diethanolamine	4.1.2.1.1.
Diethylamide of 2-(alpha-naphtoxy)propionic acid	4.1.3.1.3.
Diethylamine	4.1.2.1.
2-(N,N-Diethylamino)-ethanethiol	5.1.1.
N,N-Diethylaniline	4.1.3.2.2.
Diethylacetal	3.1.2.1.
○,○-Diethyl-S-benzylthiophosphate	6.2.2.2.
1,3-Diethylbenzene	1.2.2.1.
m-Diethylbenzene	1.2.2.1.
N,N-Diethylbenzenamine	4.1.3.2.2.
Diethylbis(octanoyloxy)stannane	8.2.
1,2-Diethylguanidine monohydrochloride	4.1.3.1.
N,N'-Diethylguanidine chloride	4.1.3.1.
Diethyltin dicaprilate	8.2.
Diethyltin dioctanoate	8.2.
Diethyldithiophosphate	6.2.2.2.
Diethylene glycol	3.1.3.3.1.
Diethylene glycol dinitrate	4.2.1.1.1.
Diethylendiamine	7.2.6.
Diethyltriamine	4.1.2.1.
○,○-Diethyl-○-(2-isopropyl-4-methyl-pyrimedyl-6-thiophosphate	7.2.6.

N,N-Diethylcarbamylchloride	4.1.3.1.4.
O,O-Diethyl-	6.2.2.2.
S-carbethoxymethylthiophosphate	
Diethylketone	3.2.1.1.1.
Diethylmethylcarbinol	3.1.1.1.
N,N-Diethyl-2-	4.1.3.1.3.
(1-naphtalenyloxy)-propanamide	
O,O-Diethyl-O-(4-nitrophenyl)thiophosphate	6.2.2.2.2.
Diethyl ether	3.1.2.1.
Diethyl ether of maleinic acid	3.3.2.2.1.2.
Diethyltin dichloride	8.2.
Diethyl mercury	8.1.
N,N-Diethyl-n-phenylendiaminsulphate	4.1.3.2.2.
Diethylphenylurea	4.1.3.2.2.3.
O,O-Diethyl-S-(6-chlorobenzoxzolinyl-	
methyl)-dithiophosphate	7.4.1.
Diethylchlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
O,O-Diethylchlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
1,1-Diethoxyethane	3.1.2.1.
Diether	6.2.2.2.1.
Diether of 2-chlorethylphosphonic acid	6.1.3.
2,4-DM	3.3.1.1.1.1.3.1.
1,12-Dodecamethylendiamine	4.1.1.2.1.1.
1,12-Dodecanediamine	4.1.1.2.1.1.
cis-8-Dodecynylacetate	3.3.2.1.1.1.1.2.
Z-Dodec-8-enyl ether of acetic acid	3.3.2.1.1.1.1.2.
2,4-DP	3.3.1.1.1.1.3.1.
DPF-1N	6.1.3.
Dravine 755	5.1.2.
DKhTI 150 A	7.2.8.
-I-	
Isoamylxanthogenate	5.1.4.3.
Isobutenylcarbinol	3.1.1.1.
Isobutene	1.1.
Isocrotononitrile	4.1.3.1.1.
Isopentylxanthogenate	5.1.4.3.
Isoprene	1.1.
Isoprene alcohol	3.1.1.1.
Isopropanolamine	4.1.1.1.1.1.1.
Isopropylamine	4.1.1.1.1.1.1.
Isopropylbenzene	1.2.2.1.
4,4'-Isopropylidenediphenol	3.1.2.2.
N-Isopropyl-1-isopropanamine	4.1.2.1.
Isopropylcarbinol	3.1.1.1.
Isopropylxanthogenate, salt	5.1.4.3.
O-(2-Isopropyl-6-methylpyrimedin-4-yl)-	
O,O-diethylthiophosphate	7.2.6.
Isopropyl ether of lactic acid	3.3.2.1.1.1.3.
Isopropyloctadecylamine	4.1.2.1.
N-Isopropyloctadecylamine	4.1.2.1.
Isopropylphenylcarbamate	4.1.2.2.2.4.
Isopropylchlorophenylcarbamate	4.1.2.2.2.4.
Izofos-3	6.1.3.
Isophthaloyl chloride	3.3.3.

Isophthalonitrile	4.1.3.2.2.1.
Isocyanomethylbenzene	4.1.3.2.2.1.
Indotoluidine	4.2.1.2.2.1.3.
Iodofenfos	6.2.2.2.1.
Iodoform	2.1.1.
-C-	
Captax	7.4.2.
Captan	7.2.4.
Carbanilide	4.1.3.2.2.3.
Carbathion	5.1.4.2.
Carbinol	3.1.1.1.
Carbosoline	7.2.5.
Carboxymethylisothiourea	5.1.4.1.
Karbofos	6.2.2.2.
Carbine	4.1.2.2.2.4.
Kilval	6.2.2.2.2.
Adipic acid, salt	3.3.1.2.1.
Nitrous acid, butyl ether	4.2.2.
Acrylic acid	3.3.1.1.1.2.
Acrylic acid, amide	4.1.1.1.1.2.2.
Acrylic acid, methyl ether	3.3.2.1.1.2.1.
Acrylic acid, butyl ether	3.3.2.1.1.2.1.
Acrylic acid, ethyl ether	3.3.2.1.1.2.1.
Amidinothioacetic acid	5.1.4.1.
3-Aminobenzoic acid	4.1.1.1.2.2.1.2.
4-Aminobenzoic acid	4.1.1.1.2.2.1.2.
Aminobenzene-3-sulphonic acid	5.2.4.1.1.1.
5-Amino-2-hydroxybenzoic acid	4.1.1.1.2.2.1.2.
4-Amino-2-nitrobenzenesulphonic acid	5.2.4.1.1.1.
5-Aminosalicylic acid	4.1.1.1.2.2.1.2.
4-Amino-3,5,6-trichloropicolinic acid	7.2.3.
4-Amino-3,5,6-trichlor-2-pyridine-carbonic acid	7.2.3.
4-Amino-3,5,6-trichlor-2-pyridine-carbonic acid, potassium salt	7.2.3.
2-Aminoethylsulphuric acid	5.3.
Aniline-m-sulphonic acid	5.2.4.1.1.1.
Acetacetic acid, methyl ether	3.3.2.1.1.1.3.
1H-benzimidazol-2-yl-carbamic acid, methyl ether	7.2.8.
Benzoic acid	3.3.1.1.2.2.
Benzoic acid, methyl ether	3.3.2.1.2.2.
Benzenesulphonic acid, amide	5.2.4.1.4.
Benzenesulphonic acid, n-butylamide	5.2.4.1.4.
Bis(n-butylaniline)anthraquinone-3,3-disulphonic acid, disodium salt	5.2.4.2.
Bis(2-ethylhexyl)dithiophosphoric acid	6.2.2.2.
Butyl(ethyl)thiocarbamic acid, S-propyl ether	5.1.4.1.
1,4-Butanedicarbonic acid, salt	3.3.1.2.1.
Cisbutendionic acid	3.3.1.2.1.
But-2-enic acid, nitrile	4.1.3.1.1.

But-3-enic acid, nitrile	4.1.3.1.1.
2-Sec-butyl-4,6-dinitrophenylic acid, isopropyl ether	4.2.1.2.2.1.2.
Vinylphosphonic acid, bis(beta,beta-chlorethyl) ether	6.1.3.
Hexahydro-1H-azepine-1-thiocarbonic acid, S-ethyl ether	7.2.9.
Hexadionic acid, salt	3.3.1.2.1.
2-Hydroxy-3,6-dichlorobenzoic acid	3.3.1.1.2.2.2.
4-Hydroxy-2-methylbuten-2-ic acid, amide	4.1.1.1.1.2.2.
2-Hydroxy-2-methylpropanic acid, nitrile	4.1.3.1.1.
1- Hydroxypropanic acid, 1-methylethyl ether	3.3.2.1.1.1.3.
2- Hydroxypropanic acid, ethyl ether	3.3.2.1.1.1.3.
2-Hydroxy-1,3-propylendiamine-N,N,N',N' - tetramethylenphosphonic acid, sodium salt	6.1.3.
Hydroxyacetic acid, phenyl ether	3.3.1.1.1.1.3.
Hydroxyethane-1,1-diphosphonic acid	6.1.3.
Hydroperfluoroenanthic acid	3.3.1.1.1.1.1.
Glycolic acid, phenyl ether	3.3.1.1.1.1.3.
1,8-diaminonaphthalen-4-sulphonic acid	5.2.4.2.
9,10-Dihydro-1-nitro-9,10-dioxo-2-anthracenic acid	4.2.1.2.2.2.
Diisopropylthiocarbamic acid, S-(2,3-dichloroprop-2-enyl) ether	5.1.4.1.
Dimethyldithiocarbamic acid, ammonium salt	5.1.4.2.
Dimethyldithiophosphoric acid	6.2.2.2.
O,O-Dimethyldithiophosphoric acid	6.2.2.2.
2,2-Dimethyl-3-(2-methyl-prop-1-enyl)-cyclopropane-1-carbonic acid, methyl ether	3.3.2.1.2.1.
2,2-Dimethyl-3-propenyl-1-cyclopropane-carbonic acid, salt	3.3.1.1.2.1.
3,3-Dimethyl-4,6,6-trichlor-5-hexenic acid, ethyl ether	3.3.2.1.1.2.1.
5-(2,5-Dimethylphenoxy)-2,2-dimethyl-pentanic acid	3.3.1.1.1.1.3.
2-(Dimethoxythiophosphorylthio)butandionic acid, diethyl ether	6.2.2.2.
(Dimethoxythiophosphorylthio)acetic acid, ethyl ether	6.2.2.2.
3-Dimethoxyphosphoryloxycrotonic acid, 1-phenylethyl ether	6.2.2.
Dipropylthiocarbamic acid, S-ethyl ether	5.1.4.1.

Dithiophosphoric acid, ○,○-bis(2-ethylhexyl)ether	6.2.2.2.
Dithiophosphoric acid, ○,○-dibutyl ether, salt	6.2.2.2.
2,5-Dichloro-3-nitrobenzoic acid	4.2.1.2.2.1.2.1.
2,2-Dichloropropionic acid, sodium salt	3.3.1.1.1.1.1.
2,2-Dichloropropionic acid, 2-(2,4,5 - trichlorophenoxy)ethyl ether	3.3.2.1.1.1.2.
2,4-dichlorophenoxy-alpha-propionic acid	3.3.1.1.1.1.3.1.
2-(2,4-dichlorophenoxy)propionic acid	3.3.1.1.1.1.3.1.
2,4-dichlorophenoxy-alpha-oleic acid	3.3.1.1.1.1.3.1.
4-(2,4-dichlorophenoxy)oleic acid	3.3.1.1.1.1.3.1.
2,4-Dichlorophenoxyacetic acid, butyl ether	3.3.2.1.1.1.3.1.
2,4-Dichlorophenoxyacetic acid, octyl ether	3.3.2.1.1.1.3.1.
2,4-Dichlorophenoxyacetic acid, salt	3.3.1.1.1.1.3.1.
alpha, beta-dichlor-beta-formylacrylic acid	3.3.1.1.1.2.1.
Diethyldithiophosphoric acid	6.2.2.2.
○,○'-Diethyldithiophosphoric acid	6.2.2.2.
Diethyldithiophosphoric acid, salt	6.2.2.2.
2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7-dodecafluoro-heptanoic acid acid	3.3.1.1.1.1.1.
3-Isobutenyl-2,2-dimethyl-1-cyclopropane-carbonic acid, salt	3.3.1.1.2.1.
Isophthalic acid, diacyl chloride	3.3.3.
Carbamic acid, nitrile, compound with calcium	4.1.3.1.1.
Maleinic acid	3.3.1.2.1.
Maleinic acid, diethyl ether	3.3.2.2.1.2.
Methacrylic acid	3.3.1.1.1.2.
Methacrylic acid, amide	4.1.1.1.1.2.2.
Methacrylic acid, butyl ether	3.3.2.1.1.2.1.
Methacrylic acid, 2-hydroxyethyl ether	3.3.2.1.1.2.2.
Metalline acid	5.2.4.1.1.1.
4-methylbenzoic acid, methyl ether	3.3.2.1.2.2.
4-Methylbenzenesulphinic acid, salt	5.2.3.
N-methyldithiocarbamic acid, N-methylamine salt	5.1.4.2.
Methyldithiocarbamic acid, sodium salt	5.1.4.2.
Methylcarbamic acid, methylphenyl ether	4.1.2.2.2.4.
Methylcarbamic acid, naphth-1-yl ether	4.1.2.2.3.1.
2-methylpentanic acid, 4-methyl-3-chloranilide	4.1.2.2.2.3.
2-Methylpropan-2-ene-carbonic acid	3.3.1.1.1.2.
2-Methyl-2-propenic acid, methyl ether	3.3.2.1.1.2.1.

N-methylsulphaminic acid	5.2.4.1.
4-(2-methylphenoxy)-4-chlorobutanic acid	3.3.1.1.1.1.3.1.
2-Methyl-4-chlorophenoxyoleic acid	3.3.1.1.1.1.3.1.
2-Methoxy-3,6-dichlorobenzoic acid	3.3.1.1.2.2.2.
alpha-Monochloropropionic acid	3.3.1.1.1.1.1.
Monochloracetic acid, salt	3.3.1.1.1.1.1.
Mucochloric acid	3.3.1.1.1.2.1.
2-(1-naphthalinyloxy)propionic acid	3.3.1.1.1.1.3.
Naphthenic acids	3.3.1.1.2.1.
2-(alpha-naphthoxy)propionic acid	3.3.1.1.1.1.3.
3-Nitroaniline-4-sulphonic acid	5.2.4.1.1.1.
4-Nitroaniline-2-sulphonic acid, salt	5.2.4.1.1.1.
1-Nitroanthraquinone-2-carbonic acid	4.2.1.2.2.2.
3- Nitrobenzoic acid	4.2.1.2.2.1.2.
4- Nitrobenzoic acid	4.2.1.2.2.1.2.
m- Nitrobenzoic acid	4.2.1.2.2.1.2.
n- Nitrobenzoic acid	4.2.1.2.2.1.2.
3-Nitrosulphanilic acid	5.2.4.1.1.1.
5-Nitro-2-chlorobenzoic acid	4.2.1.2.2.1.2.1.
3-Nitro-4-chlorobenzoic acid	4.2.1.2.2.1.2.1.
Nonafluoropentanic acid	3.3.1.1.1.1.1.
Oxyethylidendiphosphonic acid	6.1.3.
4-Oxo-2,3-dichloroisocrotonic acid	3.3.1.1.1.2.1.
Octadecanic acid, salt	3.3.1.1.1.1.1.
1,8-octanedicarbonic acid	3.3.1.2.1.
Picronitric acid	4.2.1.2.2.1.2.
Perchlornoborn-5-en-2,3-dicarbonic acid, anhydride	7.1.4.
Perfluorovaleric acid	3.3.1.1.1.1.1.
Perfluoroheptanic acid	3.3.1.1.1.1.1.
Perfluoropentanic acid	3.3.1.1.1.1.1.
Perfluoroenanthic acid	3.3.1.1.1.1.1.
Propan-2-ene-carbonic acid	3.3.1.1.1.2.
Sebacylic acid	3.3.1.2.1.
Stearinic acid	3.3.1.1.1.1.
Sulphanilic acid, N-(6-methoxypyridazin-3-yl)amide	7.2.6.
Tetrachloroterephthalic acid, dimethyl ether	3.3.2.2.2.
2,3,5,6-Tetrachloroterephthalic acid, diacyl chloride	3.3.3.
Terephthalic acid, dimethyl ether	3.3.2.2.2.
Terephthalic acid, diacyl chloride	3.3.3.
Thiolthiolcarbonic acid, butyl ether	5.1.4.3.
Thiolthiolcarbonic acid, isoamyl ether	5.1.4.3.
Thiolthiolcarbonic acid, isopropyl ether, salt	5.1.4.3.
Thiolthiolcarbonic acid, ethyl ether, salt	5.1.4.3.
Thiophosphoric acid, ○,○-dimethyl-○-(3-methyl-4-methylthio) - phenyl ether	6.2.2.2.
3-Tolylcarbamic acid, 3-(N-methoxycarbonylamino)phenyl ether	4.1.2.2.2.4.
n-Toluic acid, methyl ether	3.3.2.1.2.2.

n-Toluenesulphinic acid, salt	5.2.3.
2,4,6-Trinitrobenzoic acid, anilide	4.2.1.2.2.1.3.2.
Tris(3-methylbutyl)phosphoric acid	6.1.2.
2,3,6-Trichlorobenzene carbonic acid	3.3.1.1.2.2.1.
2,2,3-Trichloropropionic acid	3.3.1.1.1.1.1.
alpha, alpha, beta-Trichloropropionic acid	3.3.1.1.1.1.1.
Trichloracetic acid, salt	3.3.1.1.1.1.1.
Acetic acid, 1-acetoxyethyl ether	3.3.2.1.1.1.1.4.
Acetic acid, vinyl ether	3.3.2.1.1.1.1.2.
Acetic acid, (4-hydroxyphenyl)amide	4.1.2.2.2.1.
Acetic acid, Z-dodec-8-enyl ether	3.3.2.1.1.1.1.2.
Acetic acid, methyl ether	3.3.2.1.1.1.1.1.
Acetic acid, nitrile	4.1.3.1.1.
Acetic acid, 4-oxopentyl ether	3.3.2.1.1.1.3.
Acetic acid, trichloro-2-(2,4,5-trichlorophenoxy) ethyl ether	3.3.2.1.1.1.2.
Acetic acid, ethyl ether	3.3.2.1.1.1.1.1.
1,2-Phenylen-bis(iminocarbonothioyl)bis-carbamic acid, diethyl ether	5.1.4.1.
Phenylcarbamic acid, isopropyl ether	4.1.2.2.2.4.
O-Phenyl-O-ethylthiophosphoric acid, salt	6.2.2.2.
Phenoxyacetic acid	3.3.1.1.1.1.3.
Phthalic acid, dimethyl ether	3.3.2.2.2.
Phthalic acid, N-(2-chlorocyclohexylimide)	7.2.4.
2-Chlorobenzoic acid	3.3.1.1.2.2.1.
4-Chlorobenzoic acid	3.3.1.1.2.2.1.
o-Chlorobenzoic acid	3.3.1.1.2.2.1.
n-Chlorobenzoic acid	3.3.1.1.2.2.1.
7-Chloroheptanic acid	3.3.1.1.1.1.1.
9-Chlorononanic acid	3.3.1.1.1.1.1.
2-Chloro-3-oxooleic acid, 1-phenylethyl ether	3.3.2.1.1.1.3.1.
Chloropelargonic acid	3.3.1.1.1.1.1.
2-Chloropropionic acid	3.3.1.1.1.1.1.
Chloracetic acid, salt	3.3.1.1.1.1.1.
Chlorohendecanoic acid	3.3.1.1.1.1.1.
11-Chlorohendecanoic acid	3.3.1.1.1.1.1.
3-Chlorophennylcarbamic acid, isopropyl ether	4.1.2.2.2.4.
4-Chlorophennylcarbamic acid, 4-chlorobut-2-ynyl ether	4.1.2.2.2.4.
Chloroenanthic acid	3.3.1.1.1.1.1.
2-Chlorethylphosphonic acid	6.1.3.
2-Chlorethylphosphonic acid, bis(2-chlorethyl) ether	6.1.3.
2-Chlorethylphosphonic acid, 2-chlorethyl ether	6.1.3.
Chrisanthemic acid, salt	3.3.1.1.2.1.
Cyanuric acid	7.2.7.
1,2-Ethylenbisthiocarbamic acid,	

diammonium salt	5.1.4.2.
N,N'-Ethylenbisdithiocarbamic acid, zink salt	5.1.4.2.
Phosphate of n-aminobenzoic acid	6.2.4.
Naphthenic acids	3.3.1.1.2.1.
Codeine	7.4.1.
Cotoran	4.1.3.2.2.3.
Acetic anthraquinonic green coloring agent H2C	5.2.4.2.
Acetic anthraquinonic chromic green coloring agent 2Zh	5.2.4.1.1.1.
O-Cresyldithiophosphate	6.2.2.2.
m- and n-Cresol	3.1.1.2.2.1.1.
Crotylin	3.3.2.1.1.1.3.1.
Crotonitrile	4.1.3.1.1.
Crotonic aldehyde	3.2.1.1.2.
Xylenol	3.1.1.2.2.1.1.
Xylene	1.2.2.1.
Cumene	1.2.2.1.
KF-6	4.1.1.1.1.2.2.
-L-	
Lapromol 294	4.1.1.2.1.1.1.
Ludigol	5.2.4.1.1.1.
2,5-Lutidine	7.2.3.
-M-	
M-81	6.2.2.2.
Malononitrile	4.1.3.1.1.
Mesidine	4.1.1.1.2.2.1.
Menazon	7.2.7.
2-Mercaptobenzothiazole	7.4.2.
beta-Mercaptodiethylamine	5.1.1.
Methazine	7.2.7.
Methacrylamide	4.1.1.1.1.2.2.
Methallyl chloride	2.1.2.
Methanol	3.1.1.1.
Metaphos	6.2.2.2.2.
Methyl acrylate	3.3.2.1.1.2.1.
beta-Methylacrolein	3.2.1.1.2.
Methylamine	4.1.1.1.1.1.
2,2-(N-Methylamino)diethanol	4.1.3.1.2.
n-Methylaminophenol sulphate	5.3.
3-Methylaniline	4.1.1.1.2.2.1.
4-Methylaniline	4.1.1.1.2.2.1.
N-Methylaniline	4.1.2.2.2.
Methyl acetate	3.3.2.1.1.1.1.1.
Methylacetoacetate	3.3.2.1.1.1.3.
Methylacetophos	6.2.2.2.
alpha-Methylbenzyl ether of 2-chloroacetic acid	3.3.2.1.1.1.3.1.
[(3-Methyl-4-benzyl)phenyl]phenylmethane	1.2.2.1.
Methyl-N-(2-benzimidazolyl)carbamate	7.2.8.
Methyl benzoate	3.3.2.1.2.2.
Methylbenzene	1.2.2.1.

5-Methyl-1,3-benzenediol	3.1.3.2.
2-Methylbuta-1,3-diene	1.1.
2-Methyl-2,3-butanediol	3.1.3.1.
Methyl-1-butylcarbomoyl-2-benzimidazol-carbamate	7.2.8.
Methylbutylcarbinol	3.1.1.1.
1-Methyl-4-t-butylbenzene	1.2.2.1.
3-Methyl-1-buten-3-ol	3.1.1.1.
3-Methyl-3-buten-1-ol	3.1.1.1.
Methylbutanediol	3.1.3.1.
(1-Methylvinyl)benzene	1.2.2.1.
4-Methyl-4-hydroxytetrahydropyran	7.1.3.
4-Methyl-4--hydroxyethyl-1,3-dioxane	7.1.3.
Methyldihydropyran	7.1.3.
1-Methyl-4-(1,1-dimethylethyl)-2-chlorobenzene	2.2.2.1.1.
2-Methyl-4,6-dinitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
(3-Methylbutyl)dioctylphosphine oxyde	6.1.2.
Sodium methyldithiocarbamate	5.1.4.2.
2-Methyl-1,2-dichloropropane	2.1.1.
2-Methyl-1,3-dichloroprop-1-ene	2.1.2.
○-Methyldichlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
Methyldiethanolamine	4.1.3.1.2.
Methylisobutylcarbinol	3.1.1.1.
Methylmercaptan	5.1.1.
Methyl methacrylate	3.3.2.1.1.2.1.
2-Methyl-N-(2-methylpropyl)-1-propanamine	4.1.2.1.
3-Methyl-4-methylthiophenol	5.1.2.
Methylnitrophos	6.2.2.2.2.
Methylolmethacrylamide	4.1.1.1.1.2.2.
Methyl ether of acrylic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Methyl ether of acetacetic acid	3.3.2.1.1.1.3.
Methyl ether of benzoic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Methyl ether of 2,2-dimethyl-2-propenyl-1-cyclopropanecarbonic acid	3.3.2.1.2.1.
Methyl ether of methacrylic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Methyl ether of n-toluic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Methyl ether of acetic acid	3.3.2.1.1.1.1.1.
Methyl ether of chrisanthemic acid	3.3.2.1.2.1.
1-Methylpentan-1-ol	3.1.1.1.
2-Methylpentan-2-ol	3.1.1.1.
2-Methylpent-2-en-4-one	3.2.1.1.2.
2-Methylpyridine	7.2.3.
1-Methylpyridinium chloride	7.2.3.
N-Methylpyridinium chloride	7.2.3.
2-Methyl-1-propanamine	4.1.1.1.1.1.
2-Methylpropan-1-ol	3.1.1.1.
2-Methylpropan-2-ol	3.1.1.1.
2-(1-Methylpropyl)-4,6-dinitrophenyl 3-methyl-2-butenoate	4.2.1.2.2.1.2.
2-(1-Methylpropyl)-4,6-dinitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
2-Methylprop-1-ene	1.1.
2-Methylprop-2-en-1-ol	3.1.1.1.
2-Methyl-2-propennitrile	4.1.3.1.1.
5-Methylresorcine	3.1.3.2.
alpha-Methylstyrene	1.2.2.1.

4-Methyltetrahydro-4-ol-2H-pyran	7.1.3.
3-Methyl-4-thioanisole	5.1.2.
3-Methylthio-2-butanon-O-(methylamino-carbonyl) oxyme	5.1.2.
2-Methylthio-4,6-diisopropylamino-sym-triazine	7.2.7.
2-Methylthio-O-methylcarbomoyl-butanonoxyme-3	5.1.2.
Methylthiomethylphenol	5.1.2.
O-(4-Methylthiophenyl)-O-ethyl - S-propyldithiophosphate	6.2.2.2.
Methyltrialkylammonium methylsulphate	5.2.4.1.
Methyltrialkylammonium nitrate	4.1.4.
O-Methyl-O-(2,4,5-трихлорфенил)-O-ethyl-thiophosphate	6.2.2.2.1
3-Methylphenyl-N-methylcarbamate	4.1.2.2.2.4.
m- and n-Methylenol	3.1.1.2.2.1.1.
2-Methylfurane	7.1.2.
Methyl chloroform	2.1.1.
2-Methyl-3-chloroprop-1-ene	2.1.2.
(4-Methyl-2-chlorphenyl)-N-sec-butylamido-chloromethylthiophosphonate	6.1.3.
Methylchrisanthemate	3.3.2.1.2.1.
4-Methyl-4--ethanol-1,3-dioxane	7.1.3.
3-Methyl-N-ethylaniline	4.1.2.2.2.
1-Methylethylbenzene	1.2.2.1.
Methylethylketone	3.2.1.1.1.
O-Methyl-O-ethylchlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
Methylethyl-[2-(1-ethylmethylpropyl)-4,6-dinitrophenyl]carbonate	4.2.1.2.2.1.2.
2-Methoxyaniline	4.1.1.1.2.2.1.2.
4-Methoxyaniline	4.1.1.1.2.2.1.2.
Methoxybenzene	3.1.2.2.
3-Methoxycarbamidophenyl-N-phenylcarbamate	4.1.2.2.2.4.
Methoxymethane	3.1.2.1.
Methoxyrane	7.1.1.
Metol	5.3.
Meturine	4.1.2.2.2.4.
Mylon	7.4.2.
Monoallylamine	4.1.1.1.1.2.
Monobenzyltoluene	1.2.2.1.
Monobutylamine	4.1.1.1.1.1.
Monoisobutylamine	4.1.1.1.1.1.
Monomethyldichlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
Monomethacrylic ether of ethylene glycol	3.3.2.1.1.2.2.
Monomethylamine	4.1.1.1.1.1.
Monopropylamine	4.1.1.1.1.1.
Monochlorobiphenyl	2.2.2.2.1.
Monochlorohydrin	3.1.3.1.1.
Monochlorodiphenyl	2.2.2.2.1.
Monoethanolamine	4.1.1.1.1.1.1.
Monoethylamine	4.1.1.1.1.1.
Momoethyldichlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
Monoether of 2-chlorethylphosphonic acid	6.1.3.
Morocide	4.2.1.2.2.1.2.
Morphine	7.4.1.

Morpholine	7.4.1.
-N-	
Naphthalene	1.2.2.2.2.
1-Naphthyl-N-methylcarbamate	4.1.2.2.3.1.
1-Naphthol	3.1.1.2.2.2.
2-Naphthol	3.1.1.2.2.2.
alpha-Naphthol	3.1.1.2.2.2.
beta-Naphthol	3.1.1.2.2.2.
Naphth-1-ol	3.1.1.2.2.2.
Naphth-2-ol	3.1.1.2.2.2.
beta-Naphtholsulphonic acid	5.2.4.2.
2-Naphthol-6-sulphonic acid	5.2.4.2.
Nemagon	2.1.1.
Nemafax	5.1.4.1.
Neobon oil	3.3.2.1.2.2.
Nitrile of acetic acid	4.1.3.1.1.
Nitrile of hydroxyisooleic acid	4.1.3.1.1.
2-Nitroanisole	4.2.1.2.2.1.2.
○-Nitroanisole	4.2.1.2.2.1.2.
n-Nitroanisole	4.2.1.2.2.1.2.
2-Nitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.
3-Nitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.
4-Nitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.
m-Nitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.
○-Nitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.
n-Nitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.
4-Nitroaniline-2-sulphonic acid salt	5.2.4.1.1.1.
Nitrobenzene	4.2.1.2.2.1.
3-Nitrobenzenamine	4.2.1.2.2.1.3.
4-Nitrobenzenamine	4.2.1.2.2.1.3.
1-Nitroguanidine	4.2.2.
4-Nitro-1,2-chlorobenzene	4.2.1.2.2.1.1.
4-Nitro-N,N-diethylaniline	4.2.1.2.2.1.3.
N-Nitroisodiphenylamine	4.2.1.2.2.1.3.
Nitrosophenol	4.2.1.2.2.1.1.
1-Nitroso-1-chlorocyclohexane	4.2.2.1.
Nitromethane	4.2.1.1.
4-Nitromethoxybenzene	4.2.1.2.2.1.2.
Nitropropane	4.2.1.1.
1-Nitro-3-trifluoromethylbenzene	4.2.1.2.2.1.1.
n-Nitrophenylaminoethanol	4.2.1.2.2.1.3.2.
n-Nitrophenetol	4.2.1.2.2.1.2.
2-[(4-Nitrophenyl)amino]ethanol	4.2.1.2.2.1.3.2.
2-[n-Nitrophenyl)acetylamino]ethan-1-ol	4.2.1.2.2.1.2.
○-(4-Nitrophenyl)-○,○-diethylthiophosphate	6.2.2.2.2.
n-Nitrophenylchloromethylcarbinol	4.2.1.2.2.1.2.1.
[1-(4-Nitrophenyl)]-2-chlorethan-1-ol	4.2.1.2.2.1.2.1.
2-Nitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
3-Nitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
4-Nitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
m-Nitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
○-Nitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
n-Nitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
Nitrofor	4.2.1.2.2.1.3.1.

Nitroform	4.2.1.1.
(5-Nitro-2-furanyl)methanediol diacetate	7.1.2.
5-Nitrofurfuroldiacetate	7.1.2.
Nitrochlor	4.2.1.2.2.1.2.1.
Nitrochlorobenzene	4.2.1.2.2.1.1.
Nitrochlorobenzene (mix of 2,3,4 isomers)	4.2.1.2.2.1.1.
4-Nitro-alpha-chloromethylbenzenemethanol	4.2.1.2.2.1.2.1.
Nitrocyclohexane	4.2.2.1.
Nitroethane	4.2.1.1.
4-Nitroethoxybenzene	4.2.1.2.2.1.2.
Nonan-1-ol	3.1.1.1.
Norbornadiene	1.2.1.2.
Norbornene	1.2.1.2.
-O-	
Oxyamine	4.2.1.2.2.1.3.2.
Oxyacetylamine	4.2.1.2.2.1.2.
4,4'-Oxybisbenzenamine	4.1.1.2.2.1.
1,1'-Oxybis(2-chloroethane)	3.1.2.1.1.
Oxyhexylidendiphosphonate	6.1.3.
Oxyheptylidendiphosphonate	6.1.3.
Dioctylisopentylphosphine oxyde	6.1.2.
2,2'-Oxydiethanol	3.1.3.3.1.
2,2'-Oxydiethylendioxydiethanol	3.1.3.3.1.
Mesityl oxyde	3.2.1.1.2.
Propylene oxyde	7.1.1.
Oxynonilydendiphosphonate	6.1.3.
Oxyoctylidendiphosphonate	6.1.3.
2-Simazine oxy derivative	7.2.7.
Oxyphenylmethylurea	4.1.2.2.2.4.
Oxyethylpiperazine	7.2.6.
2-Oxobutane	3.2.1.1.1.
3-Oxopentane	3.2.1.1.1.
4-Oxopentyl ether of acetic acid	3.3.2.1.1.1.3.
Octogene	7.2.9.
Octohydro-1,3,5,7-tetranitro-1,3,5,7-tetrazocyne	7.2.9.
Octan-1-ol	3.1.1.1.
Octylcarbinol	3.1.1.1.
Octyl ether of 2,4-dichlorophenoxyacetic acid	3.3.2.1.1.1.3.1.
Olefin sulfonate C12 - C14	5.2.4.1.
Olefin sulfonate C15 - C18	5.2.4.1.
-P-	
P-1	3.1.1.1.1.
P-2	3.1.1.1.1.
P-3	3.1.1.1.1.
P-4	3.1.1.1.1.
P-5	3.1.1.1.1.
P-6	3.1.1.1.1.
Paracetamol	4.1.2.2.2.1.
Pentanate	3.3.2.1.1.1.2.
Pentan-1-ol	3.1.1.1.

Pentan-3-one	3.2.1.1.1.
Pentachloraminopicoline	7.2.3.
Pentachloracetophenone	3.2.1.2.2.1.1.
Pentachlorobiphenyl	2.2.2.2.1.
Pentachlorobutane	2.1.1.
Pentachlorodiphenyl	2.2.2.2.1.
Pentachloropicoline	7.2.3.
Pentachloropropane	2.1.1.
1-(Pentachlorophenyl)ethanone	3.2.1.2.2.1.1.
Pentaerythritol	3.1.3.1.
Pentaethylene glycol	3.1.3.3.1.
Pentylcarbinol	3.1.1.1.
Perfluoroheptanal hydrate	3.2.1.1.1.1.
Perchlorobuta-1,3-diene	2.1.2.
Perchlorobutane	2.1.1.
Perchloromethylencyclopentene	2.2.1.1.
Picloram	7.2.3.
alpha-Picoline	7.2.3.
Piperazine	7.2.6.
Piperidine	7.2.2.
Pyridine	7.2.3.
Pyrogallol	3.1.3.2.
Pyrocatechol	3.1.3.2.
Polychloropinene	2.2.1.2.
Prefar	6.2.2.2.2.
C-789 Product	4.1.3.2.2.
Prometryn	7.2.7.
Propazine	7.2.7.
Propandinitrile	4.1.3.1.1.
Propan-1-ol	3.1.1.1.
Propan-2-ol	3.1.1.1.
Propanethiol	3.1.3.1.
Propene	1.1.
Propenal	3.2.1.1.2.
Propenamide	4.1.1.1.1.2.2.
Prop-2-en-1-ol	3.1.1.1.
Propylamine	4.1.1.1.1.1.
Propylbenzene	1.2.2.1.
Propylene	1.1.
Propylcarbinol	3.1.1.1.
N-Propyl-1-propanamine	4.1.2.1.
o- and n-Propylphenol	3.1.1.2.2.1.1.
N-Propyl-N'-(p-chlorobenzensulphonyl)-urea	5.2.2.
3-Propyl-1-[(n-chlorophenyl)sulphonyl]-urea	5.2.2.
S-Propyl-N-ethyl-N-butylthiocarbamate	5.1.4.1.
Protiofos	6.2.2.2.1.
-R-	
Ricid-P	6.2.2.2.
Rogor	6.2.2.2.2.
Ronite	5.1.4.2.
-S-	

Sayfos	7.2.7.
Saphicol	7.2.7.
Sevin	4.1.2.2.3.1.
Carbon disulphide	5.1.4.
Silvan	7.1.2.
Simazine	7.2.7.
Simazine insoluble	7.2.7.
Citazole	4.2.1.2.2.1.2.
C-acid	5.2.4.2.
Solan	4.1.2.2.2.3.
SPD-3	7.2.5.
Allyl alcohol	3.1.1.1.
2-Allyloxyethyl alcohol	3.1.3.3.1.
Amyl alcohol	3.1.1.1.
Butyl alcohol, secondary	3.1.1.1.
Butyl alcohol, regular	3.1.1.1.
Butyl alcohol, tertiary	3.1.1.1.
Hexyl alcohol, secondary	3.1.1.1.
Hexyl alcohol, regular	3.1.1.1.
Hexyl alcohol, tertiary	3.1.1.1.
Heptyl alcohol, regular	3.1.1.1.
Diacetone alcohol	3.2.1.1.1.2.
1,1-Dihydroperfluoroheptyl alcohol	3.1.1.1.1.
Dioxane alcohol	7.1.3.
beta,beta-dichlorisopropyl alchohol	3.1.1.1.1.
Isobutyl alcohol	3.1.1.1.
Isopropyl alcohol	3.1.1.1.
Methyl alcohol	3.1.1.1.
Nonyl alcohol, regular	3.1.1.1.
Octyl alcohol, regular	3.1.1.1.
Pyranic alcohol	7.1.1.
Propyl alcohol	3.1.1.1.
1,1,9-Trihydrohexadecafluorononyl alcohol	3.1.1.1.1.
1,1,7-Trihydrododecafluoroheptyl alcohol	3.1.1.1.1.
1,1,5-Trihydrooctafluoropentyl alcohol	3.1.1.1.1.
1,1,3-Trihydrotetrafluoropropyl alcohol	3.1.1.1.1.
1,1,13-Trihydrotetraeicosafluorotridecyl alcohol	3.1.1.1.1.
1,1,11-Trihydroeicosafluorounde-cylic alcohol	3.1.1.1.1.
Furfuryl alcohol	7.1.2.
Styrole	1.2.2.1.
Succinonitrile	4.1.3.1.1.
Sulprofos	6.2.2.2.
Sulphapyridazine	7.2.6.
Sulphidedibutyltin	8.2.
Sulphidophos	6.2.2.2.
Sulpholane	7.3.
1,1'-Sulphonyl-bis(4-chlorobenzene)	5.2.2.
4,4'-Sulphonyldianiline	5.2.2.
Suffix	4.1.3.1.2.
-T-	
Terephthaloyl chloride	3.3.3.

1,3,5,7-Tetraazotricyclodecane	7.2.8.
Tetrabutyltin	8.2.
Tetrabutylstannane	8.2.
Tetrahydrobenzene	1.2.1.1.
3a,4,7,7a-Tetrahydro-1,4,5,6,7,8,8-heptachlor-4,7-methano-1H-indene	2.2.1.2.
1,4,5,8-Tetrahydroxyanthraquinone	3.2.2.2.
1,4,5,8-Tetrahydroxy-9,10-anthracendione	3.2.2.2.
3a,4,7,7a-Tetrahydro-4,7-methano-1H-indene	1.2.1.2.
Tetrahydro-1,4-oxazine	7.4.1.
Tetrahydrothiophen-1,1-dioxyde	7.3.
Tetrahydroquinone	3.2.2.
Tetrazole	5.1.2.
Tetramethylene sulphone	7.3.
2,2,6,6-Tetramethylpiperidin-4-one	7.2.2.
Tetramethylthiuram disulphide	5.1.4.2.
Tetranitromethane	4.2.1.1.
3,6,9,12-Tetraoxatetradecan-1,14-diol	3.1.3.3.1.
Tetraoxypropylethylendiamine	4.1.1.2.1.1.1.
1,2,3,4-Tetrachlorobenzene	2.2.2.1.1.
2,3,5,6-Tetrachlor-n-benzoquinone	3.2.2.1.
2,3,5,6-Tetrachlor-1,4-benzendicabonyldichloride	3.3.3.
1,2,3,4-Tetrachlorobutane	2.1.1.
Tetrachloroheptane	2.1.1.
Tetrachlorodiane	3.1.3.2.1.
Tetrachloromethane	2.1.1.
1,1,1,9-Tetrachlorononane	2.1.1.
1,1,1,5-Tetrachloropentane	2.1.1.
Tetrachloropicoline	7.2.3.
1,1,1,3-Tetrachloropropane	2.1.1.
Tetrachloropropene	2.1.2.
2,3,5,6-Tetrachloro-terephthaloyl dichloride	3.3.3.
1,1,1,11-Tetrachlorohendecane	2.1.1.
Tetrachloroquinone	3.2.2.1.
Tetrachlorethane	2.1.1.
Tetraethylene glycol	3.1.3.3.1.
Tetraethyltin	8.2.
Tetraethyllead	8.3.
Tetraethylstannane	8.2.
N,N,N',N'-Tetraethylthiuram disulphide	5.1.4.2.
Tetraethylthiuram disulphide	5.1.4.2.
Thiazone	7.4.2.
Tillam	5.1.4.1.
1,1-Thio-bis-ethene	5.1.2.
Thioindole	7.2.4.
Thiocarbamide	5.1.4.1.
Thiourea	5.1.4.1.
Thiophanate	5.1.4.1.
Thiophene	7.3.
Thiophos	6.2.2.2.2.
Thiofuran	7.3.
Thiuram D	5.1.4.2.
Thiuram E	5.1.4.2.
Tokkorn	4.2.1.2.2.1.2.1.

Tokution	6.2.2.2.1.
m-Toluidine	4.1.1.1.2.2.1.
n-Toluidine	4.1.1.1.2.2.1.
Toluene	1.2.2.1.
Topsin	5.1.4.1.
Tordon	7.2.3.
Treflan	4.2.1.2.2.1.3.1.
1,3,5-Triazin-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	7.2.7.
Trialkylamine C7 - C9	4.1.3.1.
Triallylamine	4.1.3.1.
1,2,4-Triaminobenzene phosphate	6.2.4.
Triacetonamine	7.2.2.
Tribromomethane	2.1.1.
Tributylamine	4.1.3.1.
Tin tributylmethacrylate	8.2.
Tributyl(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy-stannane	8.2.
Tributyltin chloride	8.2.
S,S,S-Tributyltrithiophosphate	6.2.2.2.
Tributylphosphate	6.2.2.
O,O,O-Tributylphosphate	6.2.2.
Tributylchlorostannane	8.2.
2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-Tridecafluoro-heptan-1-ol	3.1.1.1.1.
Triisooctylamine	4.1.3.1.
Triisopentylphosphine oxyde	6.1.2.
Triisopropanolamine	4.1.3.1.2.
Triiodomethane	2.1.1.
Tricresyl phosphate	6.2.2.
O,O,O-Tricresyl phosphate	6.2.2.
Trixylenyl phosphate	6.2.2.
O,O,O-Trixylenyl phosphate	6.2.2.
Trimethylamine	4.1.3.1.
2,4,6-Trimethylaniline	4.1.1.1.2.2.1.
Trimethylcarbinol	3.1.1.1.
Trimethylphosphate	6.2.2.
O,O,O-Trimethylphosphate	6.2.2.
Trimethylphosphite	6.2.1.
N,N,N-Trimethyl-N-(2-chlorethyl)ammonium chloride	4.1.4.
2,4,4-Trinitrobenzanilide	4.2.1.2.2.1.3.2.
Trinitrobenzene	4.2.1.2.2.1.
Trinitromethane	4.2.1.1.
1,3,5-Trinitro-1,3,5-perhydrotriazine	7.2.7.
2,4,6-Trinitrophenol	4.2.1.2.2.1.2.
1,2,3-Trioxybenzene	3.1.3.2.
Trioxypropane	3.1.3.1.
Tripropylamine	4.1.3.1.2.
Tris(diethylamino)-2-chlorethylphosphine	6.1.1.
Triphenylphosphite	6.2.1.
O,O,O-Triphenylphosphite	6.2.1.
m-Trifluoromethylaniline	4.1.1.1.2.2.1.1.
Trifluoromethylbenzene	2.2.2.1.2.
3-(Trifluoromethyl)benzenamine	4.1.1.1.2.2.1.1.
m-Trifluoromethylnitrobenzene	4.2.1.2.2.1.1.
N-Trifluoromethylphenyl-N',N'-dimethylurea	4.1.3.2.2.3.

1-(3-Trifluoromethylphenyl)urea	4.1.2.2.2.4.
m-Trifluoromethylphenylurea	4.1.2.2.2.4.
Trifluoropropylsilane	8.5.
Trifluorochloropropane	2.1.1.
2,4,6-Trichloroaniline	4.1.1.1.2.2.1.1.
Trichloracetaldehide	3.2.1.1.1.1.
1,3,5-Trichlorobenzene	2.2.2.1.1.
2,4,6-Trichlorobenzolamine	4.1.1.1.2.2.1.1.
Trichlorobiphenyl	2.2.2.2.1.
2,3,4-Trichlorobutene-1	2.1.2.
2,3,4-Trichlorobut-1-ene	2.1.2.
2,3,6-Trichlor-n-t-butyltoluene	2.2.2.1.1.
Trichlorodiphenyl	2.2.2.2.1.
Trichlorometaphos-3	6.2.2.2.1.
2-Trichloromethyldichlorpyridine	7.2.3.
Trichloromethylthiotetrahydrophthalimide	7.2.4.
2-Trichloromethyl-3,4,5,6-tetrachlorpyridine	7.2.3.
N-Trichloromethylthiophthalimide	7.2.4.
2-Trichloromethyl-3,4,5-trichlorpyridine	7.2.3.
1,1,5-Trichloropentene	2.1.2.
1,2,3-Trichloropropane	2.1.1.
2,3,6-Trichlorotoluene	2.2.2.1.1.
1,1,1-Trichloroethane	2.1.1.
Trichloro-2-(2,4,5-trichlorophenoxy) ethyl ether of acetic acid	3.3.2.1.1.1.2.
2,4,5-Trichlorophenoxyethyl-alpha,alpha-dichloropropionate	3.3.2.1.1.1.2.
2-(2,4,5-Trichlorophenoxy)ethyl ether of 2,2-dichloropropionic acid	3.3.2.1.1.1.2.
2,4,5-Trichlorophenoxyethyl-trichloroacetate	3.3.2.1.1.1.2.
1,2,4-Trichlor-5-[4-(chlorophenyl)thio]benzene	5.1.2.
Trichlorophenol	3.1.1.2.2.1.1.1.
Tricyclohexyltin chloride	8.2.
Tricyclodeca-3,8-diene	1.2.1.2.
Triethanolamine	4.1.3.1.2.
Triethylamine	4.1.3.1.
Triethylendiamine	7.2.8.
Tropotox	3.3.1.1.1.1.3.1.
-U-	
Urotropine	7.2.8.
-Ph-	
Phenazone	7.2.6.
n-Phenetidine	4.1.1.1.2.2.1.2.
Phenidone	7.2.5.
Phenylamine	4.1.1.1.2.2.1.
1-Phenyl-4-amino-5-chlorpyridazone-6	7.2.6.
Phenylbenzene	1.2.2.2.1.
N-Phenylbenzenamine	4.1.2.2.2.
N-Phenyl-1,4-benzenediamine	4.1.2.2.2.

1-Phenylbutane	1.2.2.1.
Phenylhydrazine	4.1.1.2.2.1.
Phenylhydroxylamine	4.1.1.1.2.2.1.2.
N-Phenylhydroxylamine	4.1.1.1.2.2.1.2.
1-Phenyl-4,5-dichlorpyridazone-6	7.2.6.
Phenylendiamine	4.1.1.2.2.1.
Phenylen-1,2-diamine	4.1.1.2.2.1.
m-Phenylendiamine	4.1.1.2.2.1.
o-Phenylendiamine	4.1.1.2.2.1.
n-Phenylendiamine	4.1.1.2.2.1.
1-Phenyl-3-pyrazolidone	7.2.5.
1-Phenylpropane	1.2.2.1.
N-Phenyl-n-phenylendiamine	4.1.2.2.2.
N-Phenyl-N-ethylbenzenemethanamine	4.1.3.2.2.
○-Phenyl-○-ethylchlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
Phenmedipham	4.1.2.2.2.4.
3-Phenoxybenzaldehyde	3.2.1.2.2.1.
m-Phenoxybenzaldehyde	3.2.1.2.2.1.
3-Phenoxybenzyl alcohol	3.1.3.3.2.
3-Phenoxytoluene	3.1.2.2.
m-Phenoxytoluene	3.1.2.2.
3-Phenoxyphenylcarbinol	3.1.3.3.2.
3-Phenoxyphenylmethanol	3.1.3.3.2.
Phenol	3.1.1.2.2.1.1.
Florel	6.1.3.
TGS flotation reagent	3.1.1.1.
Phosalone	7.4.1.
Formin	7.2.8.
Phosbutyl	6.2.2.2.2.
Phosphamide	6.2.2.2.2.
Freon-12	2.1.1.
Freon-22	2.1.1.
Freon253	2.1.1.
Phthalan	7.2.4.
Phthalophos	7.2.4.
2-Furaldehide	7.1.2.
Furfurane	7.1.2.
2-Furanmethanol	7.1.2.
Fur-2-ylmethanol	7.1.2.
Furfurol	7.1.2.
-Ch-	
Quinizarine	3.2.2.2.
n-Quinone-dioxyme	4.1.2.2.2.2.
Chloral	3.2.1.1.1.1.
Hloramp	7.2.3.
Chloranil	3.2.2.1.
m-Chloraniline	4.1.1.1.2.2.1.1.
n-Chloraniline	4.1.1.1.2.2.1.1.
1-Chloranthraquinone	3.2.2.1.
2-Chloranthraquinone	3.2.2.1.
beta-Chloranthraquinone	3.2.2.1.
1-Chlor-4-benzoilaminoanthraquinone	4.1.2.2.3.
Chlorobenzene	2.2.2.1.1.
3-Chlorobenzenamine	4.1.1.1.2.2.1.1.

4-Chlorobenzenamine	4.1.1.1.2.2.1.1.
4-Chlorobenzenesulphonic acid, sodium salt	5.2.4.1.1.1.
n-Sodium chlorobenzenesulphonate	5.2.4.1.1.1.
2-Chlor-4,6-bis(isopropylamino)-sym-triazine	7.2.7.
2-Chlor-4,6-bis(ethylamino)-sym-triazine	7.2.7.
2-Chlor-4,6-bis(ethylamino)-sym-triazine-2-oxy derivative	7.2.7.
2-Chlorobuta-1,3-diene	2.1.2.
1-Chlorobutane	2.1.1.
4-Chlorobut-2-enyl ether of 2,4-dichlorophenoxyacetic acid	3.3.2.1.1.1.3.1.
Chlor-n-t-butyltoluene	2.2.2.1.1.
4-Chlor-2-butynyl-N-(3-chlorphenyl)carbamate	4.1.2.2.2.4.
alpha-Chlorohydrine	3.1.3.1.1.
1-Chlor-2-hydroxyethane	3.1.1.1.1.
Chlorodibromomethane	2.1.1.
1-Chlor-2,3-dibromopropane	2.1.1.
3-Chlor-2,4-dimethylvaleranilide	4.1.2.2.2.3.
Methylene chloride	2.1.1.
gamma-Chlorocrotyl ether of dichlorophenoxyacetic acid	3.3.2.1.1.1.3.1.
Chloromethylbenzene	2.2.2.1.2.
o- and n-Chloromethylbenzene	2.2.2.1.1.
Chloromethylcarbinol	3.1.1.1.1.
O-(2-Chlor-4-methylphenyl)-N' -isopropylamidechloromethylthiophosphonate	6.1.3.
3-Chloromethyl-6-chlorobenzoxazolone	7.4.1.
2-Chloronaphthalene	2.2.2.2.2.
4-Chlor-2-nitroaniline	4.2.1.2.2.1.3.1.
4-Chlor-2-nitrobenzenamine	4.2.1.2.2.1.3.1.
Chloronitrosocyclohexane	4.2.2.1.
Sulphonol chlorine	5.2.4.1.1.
beta-Chloropropene	2.1.2.
Chlorophos	6.2.2.1.
6-Chlor-4-pyrimidinamine	7.2.6.
Chloropropamide	5.2.2.
3-Chloropropan-1,2-diol	3.1.3.1.1.
3-Chloroprop-1-ene	2.1.2.
Chlorthal-dimethyl	3.3.2.2.2.
2-Chlorothiophene	7.3.
o- and n-Chlorotoluene	2.2.2.1.1.
Chlorotributylstannane	8.2.
1-Chlor-6-(trichlormethyl)pyridine	7.2.3.
4-Chlorophenyl-2,4,5-trichloro-phenylsulphide	5.1.2.
4-Chlorophenyl-4-chlorobenzensulphonate	5.3.
Chlorophenol	3.1.1.2.2.1.1.1.
6-Chlor-3-chloromethyl-2-(3H)benzoxazolone	7.4.1.
Chlorcholine chloride	4.1.4.
Chlorocyclohexane	2.2.1.1.
2-Chlorocyclohexylthio-N-phthalimide	7.2.4.
Chlorex	3.1.2.1.1.
Chlorendic anhydride	7.1.4.
1-Chlor-2,3-epoxypropane	7.1.1.

Chloroethane	2.1.1.
1-Chloroethan-2-ol	3.1.1.1.1.
2-Chlorethanol	3.1.1.1.1.
Chloroethene	2.1.2.
Chlorethyl	2.1.1.
Chloroethylene	2.1.2.
2-Chlorethyl alcohol	3.1.1.1.1.
-C-	
Centralite	4.1.3.2.2.3.
Calcium cyanamide	4.1.3.1.1.
Cyanbenzaldehyde oxyme, sodium salt	4.1.2.2.2.2.
Cyanoguanidine	4.1.3.1.1.
Cyanox	6.2.2.2.2.
Cycloate	5.1.4.2.
Cyclohexane	1.2.1.1.
2,5-Cyclohexanediene-1,4-dion dioxyme	4.1.2.2.2.2.
Cyclohexane-1,4-dione	3.2.2.
Cyclohexanol	3.1.1.2.1.
Cyclohexanone	3.2.1.2.1.
Cyclohexane-oxyme	4.1.2.2.2.2.
Cyclohexene	1.2.1.1.
3-Cyclohexyl-6,7-dihydro-1H-cyclopentapy-rimidine-2,4(3H,5H)-dione	7.2.8.
Cyclohexylide of dichloromaleinic acid	7.2.1.
3-Cyclohexyl-5,6-trimethylenuracyl	7.2.8.
Cyclotetramethylentetranitroamine	7.2.9.
Cyclotrimethylentrinitroamine	7.2.7.
Cimid	7.2.1.
Zineb	5.1.4.2.
Ciodrin	6.2.2.
CPV	4.1.3.2.2.
-T-	
Tetrachloride carbon	2.1.1.
-S-	
Schaffer salt	5.2.4.2.
-E-	
Endosane	4.2.1.2.2.1.2.
Epichlorhydrin	7.1.1.
1,2-Epoxypropane	7.1.1.
Eptam	5.1.4.1.
Ethan-1,2-diol	3.1.3.1.
Ethene	1.1.
Etaphos	6.2.2.2.1.
2-(Ethenyloxy)ethanamine	4.1.1.1.1.2.1.
Ethephon	6.1.3.
Ethyl acrylate	3.3.2.1.1.2.1.
alpha-Ethyl-beta-acrolein	3.2.1.1.2.
Ethylamine	4.1.1.1.1.1.

N-Ethylaniline	4.1.2.2.2.
Ethyl acetate	3.3.2.1.1.1.1.1.
Ethylbenzylaniline	4.1.3.2.2.
Ethyl-N-benzoil-N-(3,4-dichlorophenyl)alaninate	4.1.3.1.2.
Ethylbenzene	1.2.2.1.
N-Ethylbenzenamine	4.1.2.2.2.
N-Ethyl-1-butanamine	4.1.2.1.
Ethylbutylamine	4.1.2.1.
S-Ethyl-N,N'-dipropylthiocarbamate	5.1.4.1.
○-Ethyldichlorthiophosphate	6.2.2.2.1.
S-Ethyl-N-hexamethylenethiocarbamate	7.2.9.
2-Ethylhehenal	3.2.1.1.2.
Ethylene	1.1.
Ethyleneglycoltetraoxydiethyl ether	3.1.3.3.1.
Ethylendiamine	4.1.1.2.1.1.
Zink ethylenbisdithiocarbamate	5.1.4.2.
Ammonium ethylenebisthiocarbamate	5.1.4.2.
Ethyl mercuric chloride	8.1.
Ethylenebis(thioglycolate)dioctyltin	8.2.
Ethylene glycol	3.1.3.1.
Ethylene chlorohydrin	3.1.1.1.1.
Ethylidendiacetate	3.3.2.1.1.1.1.4.
Ethylcarbinol	3.1.1.1.
Ethylxanthogenate, salt	5.1.4.3.
N-Ethylmetatoluidine	4.1.2.2.2.
N-Ethyl-2-methylaniline	4.1.2.2.2.
Ethyl ether of acrylic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Ethyl ether of N-benzoil-N-(3,4-dichlorophenyl)-2 - aminopropionic acid	4.1.3.1.2.
Ethyl ether of beta,beta-dimethylacrylic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Ethyl ether of 3,3-dimethyl-4,6,6-trichloro-5-hexenic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Ethyl ether of 3-methylbut-2-enic acid	3.3.2.1.1.2.1.
Ethyl ether of lactic acid	3.3.2.1.1.1.3.
Ethyl ether of acetic acid	3.3.2.1.1.1.1.4.
N-Ethyl-○-toluidine	4.1.2.2.2.
○-Ethyl-S-phenyl-N-butylamidodithiophosphate	6.2.2.2.2.
Ethylchloride	2.1.1.
Ethyl chloride	2.1.1.
N-Ethylcyclohexylamine	4.1.2.2.1.
S-Ethyl-N-ethyl-N-cyclohexyl thiocarbamate	5.1.4.2.
Ethynylvinylbutyl ether	3.1.2.1.
4-Ethoxyaniline	4.1.1.1.2.2.1.2.
Ethoxylate for primary alcohols C12 - C15	3.1.2.1.
Ethoxyethane	3.1.2.1.
Ethrel	6.1.3.
Ether sulphonate	5.3.
-Y-	
Yalan	7.2.9.

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 25. September 2007 Nr. 74 „Über die Inkraftsetzung der neuen Fassung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen SanPiN 2.2.1/2.1.1. 1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 25. September 2007 Nr. 74 „Über die Inkraftsetzung der neuen Fassung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“

Aufgrund des **Föderationsgesetzes** vom 30.03.1999 Nr. 52-FZ „Über den Seuchenschutz der Bevölkerung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 1999, Nr. 14, Art. 1650; 2002, Nr. 1 (T. 1), Art. 2; 2003, Nr. 2, Art. 167; Nr. 27 (T. 1), Art. 2700; 2004, Nr. 35, Art. 3607; 2005, Nr. 19, Art. 1752; 2006, Nr. 1, Art. 10; Nr. 52 (T. 1), Art. 5498; 2007 Nr. 1 (T. 1), Art. 21; Nr. 1 (T. 1), Art. 29; Nr. 27, Art. 3213, Nr. 46, Art. 5554; Nr. 49, Art. 6070); der **Ordnung** über die staatliche sanitär-epidemiologische Normung, bestätigt durch die **Verordnung** der Regierung der Russischen Föderation vom 24.07.2000 Nr. 554 (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 2000, Nr. 31, Art. 3295; 2004, Nr. 8, Art. 663; Nr. 47, Art. 4666; 2005, Nr. 39, Art. 3953) verordne ich hiermit:

1. Die neue Fassung der **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03** „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“ ab dem 1. März 2008 in Kraft zu setzen.

2. Mit Inkraftsetzung der neuen Fassung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“ die Fassung der **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03** „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“, die durch die **Verordnung** des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 10.04.2003 Nr. 38 in Kraft gesetzt wurde, eingetragen durch das Justizministerium der Russischen Föderation am 29. April 2003, Registrierungsnummer 4459, für kraftlos zu erklären.

G.G. Onischtschenko

Eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 25. Januar 2008.
Registrierungsnummer 10995

GARANT:

Diese sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen werden mit dem 1. März 2008 **in Kraft gesetzt**.

Anlage

2.2.1/2.1.1. Planung, Bau, Umbau und Betrieb der Unternehmen, Planung und Bebauung der Siedlungen
Sanitär-epidemiologische Vorschriften und Normen
SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03
„Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“
(bestätigt durch die Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 25. September 2007 Nr. 74)

Neue Fassung

1. Geltungsbereich

1.1. Diese sanitären Vorschriften und Normen (nachstehend: sanitäre Regeln) wurden auf der Grundlage des **Föderationsgesetzes** „Über den Seuchenschutz der Bevölkerung“ vom 30. März 1999 Nr. 52-FZ erarbeitet (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 1999, Nr. 14, Art. 1650; 2002, Nr. 1 (T. 1), Art. 2; 2003, Nr. 2, Art. 167; Nr. 27 (T. 1), Art. 2700; 2004, Nr. 35, Art. 3607; 2005, Nr. 19, Art. 1752; 2006, Nr. 1, Art. 10; Nr. 52 (T. 1), Art. 5498; 2007, Nr. 1 (T. 1), Art. 21; Nr. 1 (T. 1), Art. 29; Nr. 27, Art. 3213; Nr. 46, Art. 5554; Nr. 49, Art. 6070) mit Rücksicht auf das **Föderationsgesetz** „Über den Schutz der atmosphärischen Luft“ vom 04.05.1999 Nr. 96-FZ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 1999, Nr. 18, Art. 2222; 2004, Nr. 35, Art. 3607; 2005, Nr. 19, Art. 1752; 2006, Nr. 1, Art. 10) und die **Verordnung** der Regierung der Russischen Föderation (Gesetzblatt der Russischen Föderation 2001, Nr. 44, Art. 4147) sowie auf die **Ordnung** über die staatliche sanitär-epidemiologische Normung, bestätigt durch die **Verordnung** der Regierung der Russischen Föderation am 24.07.2000 Nr. 554 (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 2000, Nr. 31, Art. 3295; 2004, Nr. 8, Art. 663; Nr. 47, Art. 4666; 2005, Nr. 39, Art. 3953) und mit Rücksicht auf die übliche Festlegung der Größe der sanitären Schutzzone in den letzten Jahren.

1.2. Die Anforderungen dieser sanitären Regeln gelten für die Unterbringung, Planung, den Bau und Betrieb von neuen, umgebauten und in Betrieb befindlichen Industrieobjekten und -betrieben, Transport-, Telekommunikations-, Landwirtschafts-, Energieobjekten, Forschungs- und Entwicklungswerken, Objekten der Kommunalwirtschaft, Sport-, Handels-, Gastronomieobjekten u.a., die eine Quelle für die Einwirkung auf den Lebensraum und die Gesundheit der Menschen darstellen.

Als Quellen der Einwirkung auf den Lebensraum und die Gesundheit der Menschen gelten Objekte, für die die Verschmutzungsgrade außerhalb des Industriegeländes 0,1 des Grenzwertes überschreiten; für solche Objekte kann die Grenze der sanitären Schutzzone mit der Grenze des Industriegeländes zusammenfallen.

1.3. Diese Vorschriften gelten nicht für Industrieobjekte und -betriebe, die Quellen ionisierender Strahlungen darstellen.

1.4. Sanitäre Regeln legen Gefahrenklassen für Industrieobjekte und -betriebe, Anforderungen an die Größen der sanitären Schutzzonen, Gründe für die Revidierung dieser Größen, Methoden und Verfahren der Festlegung von diesen für bestimmte Industrieobjekte und -betriebe und/oder ihre Komplexe, Einschränkungen für die Nutzung der sanitären Schutzzonen, Anforderungen an ihre Gestaltung sowie Anforderungen an die sanitären Freizonen der gefährlichen Verbindungswege (Automobilstraßen, Eisenbahnwege, Luftfahrtswege, Rohrleitungen usw.) fest.

1.5. Sanitäre Regeln sind für juristische und natürliche Personen, deren Tätigkeit mit Unterbringung, Planung, Bau und Betrieb der Objekte verbunden ist, sowie für staatliche sanitär-epidemiologische Aufsichtsbehörden bestimmt.

II. Allgemeine Bestimmungen

2.1. Zur Sicherung der Bevölkerung und gemäß **Föderationsgesetz** „Über den Seuchenschutz der Bevölkerung“ vom 30.03.1999 Nr. 52-FZ wird um die Objekte und Betriebe herum, die Quellen der Einwirkung auf den Lebensraum und die Gesundheit der Menschen darstellen, eine Sonderzone mit verschärften Nutzungsbedingungen (nachstehend: sanitäre Schutzzone) festgelegt, deren Größe eine Verringerung des (chemischen, biologischen, physikalischen) Einflusses der Verschmutzungen auf die atmosphärische Luft bis auf die hygienischen Normwerte, und für die Betriebe der I. und II Gefahrenklasse sowohl bis auf die hygienischen Normwerte als auch bis auf die Werte des zumutbaren Gesundheitsrisikos

der Bevölkerung, ermöglicht. Ihrer Funktion nach stellt die sanitäre Schutzzone eine Schutzbarriere dar, die die Sicherheit der Bevölkerung im routinemäßigen Betrieb des Objektes gewährleistet.

Für Objekte, die Quellen der Einwirkung auf den menschlichen Lebensraum darstellen, wird ein Validierungsprojekt für die Größe der sanitären Schutzzone entwickelt.

Die Orientierungsgröße der in der Klassifikation festgelegten sanitären Schutzzone soll durch ein Projekt der sanitären Schutzzone begründet und durch Berechnungen der voraussichtlichen Luftverschmutzung (mit Rücksicht auf den Hintergrund) und der Höhen der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft sowie durch Ergebnisse der Felduntersuchungen und -messungen nachgewiesen werden.

2.2. Die sanitäre Schutzzone der Industriebetriebe und -objekte wird konsequent festgelegt: eine berechnete (vorläufige) sanitäre Schutzzone, die auf der Grundlage eines Projektes mit berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft (Lärm, Vibrationen, EMF u.a.m.) ermittelt wurde; eine festgelegte (endgültige) sanitäre Schutzzone - auf der Grundlage der Ergebnisse der Feldbeobachtungen und -messungen zum Nachweis der berechneten Parameter.

2.3. Als Kriterium für die Festlegung der Größe der sanitären Schutzzone gilt die Nichtüberschreitung der zulässigen Höchstkonzentration der Schmutzstoffe für die atmosphärische Luft der Siedlungen, der maximal zulässigen Höhe der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft an der Außengrenze und außerhalb dieser Schutzzone.

2.4. Für Gruppen der Industrieobjekte und -betriebe oder eine Industrieanlage (einen Komplex) wird eine einheitliche berechnete und endgültig festgelegte sanitäre Schutzzone mit Rücksicht auf die summierten Emissionen in die atmosphärische Luft und die physikalische Einwirkung der Quellen der Industrieobjekte und -betriebe der gemeinsamen Zone festgelegt.

2.5. Organisationen, Industrieobjekte und -betriebe, Gruppen der Industrieobjekte und Anlagen, die Quellen der Einwirkungen auf den Lebensraum und die Gesundheit der Menschen darstellen, sind durch sanitäre Schutzzonen vom Wohnbauland, landschaftlichen Erholungsgebieten, Ruhezonen, Territorien der Kurorte, Sanatorien, Erholungsheime, stationären therapeutisch-prophylaktischen Einrichtungen, Gartenbaugenossenschaften und Wohnsiedlungen, gemeinschaftlichen und individuellen Kleingärten zu trennen.

2.6. Für die Autobahnen, Eisenbahnwege, U-Bahn-Strecken, Garagen und Parkplatzgelände sowie die üblichen Luftverkehrswege entlang im Bereich der Start- und Landezone der Luftfahrzeuge wird eine Entfernung von der Quelle der chemischen, biologischen und/oder physikalischen Einwirkung festgelegt, die diese Einwirkungen bis auf die hygienischen Normwerte verringert (nachstehend: sanitäre Freizonen). Die Größe der Freizone wird in jedem Einzelfall aufgrund der berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen (Lärm, Vibrationen, EMV u.a.m.) mit nachfolgenden Felduntersuchungen und -messungen festgelegt.

2.7. Für Fernleitungen der Kohlenwasserstoff-Rohstoffe, Kompressoranlagen werden sanitäre Freizonen (sanitäre Schutzstreifen) festgelegt. Die empfohlenen minimalen Größen der sanitären Freizonen sind der **Anlage 1-6** zu diesem Dokument zu entnehmen.

2.8. Die Erstreckung der sanitären Freizone von einer Ortschaft bis zum Ackerland, das mit Pestiziden und Agrochemikalien von Flugzeugen aus behandelt wird, soll mindestens 2.000 m betragen.

2.9. Die Größe der sanitären Schutzzone für Flughäfen, Flugfelder wird in jedem Einzellfall aufgrund der berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen (Lärm, Vibrationen, EMF u.a.m.) sowie aufgrund der Ergebnisse der Felduntersuchungen und -messungen und Abschätzung des Gesundheitsrisikos für die Bevölkerung festgelegt.

2.10. Die Größe der berechneten sanitären Schutzzone für die Betriebe der I. und II. Gefahrenklasse kann durch einen Beschluss des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation oder seines Vertreters gemäß diesen Regeln geändert werden.

2.11. Die Größe der berechneten sanitären Schutzzone für die Betriebe der III., IV. und V. Gefahrenklasse kann durch einen Beschluss des Obersten Sanitärarztes des Subjektes der Russischen

Föderation oder seines Vertreters gemäß diesen Regeln geändert werden.

2.12. Die Laboruntersuchungen der atmosphärischen Luft und Messungen der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft innerhalb der sanitären Schutzzone und an deren Grenze werden durch Fachabteilungen der Industrieobjekte und -betriebe sowie durch benannte staatliche sanitär-epidemiologische Aufsichtsbehörden durchgeführt.

III. Planung der sanitären Schutzzonen

3.1. Die Planung der sanitären Schutzzonen erfolgt in allen Stufen der Entwicklung der städtebaulichen Unterlagen, Bau-, Rekonstruktions- und Betriebsprojekte für einzelne Industrieobjekte und -betriebe und/oder Gruppen der Industrieobjekte und -betriebe.

Die Größe und Grenzen der sanitären Schutzzone werden im Projekt der sanitären Schutzzone festgelegt.

Eine Begründung der Größe der sanitären Schutzzone wird in Übereinstimmung mit Anforderungen dieser Regeln erstellt.

3.2. Im Projekt der sanitären Schutzzone für die Errichtung neuer Anlagen, Rekonstruktion oder technische Umrüstung bestehender Industrieobjekte, -betriebe und Anlagen müssen Maßnahmen und Mittel für die Organisation der sanitären Schutzzonen vorgesehen werden, einschließlich der Aussiedlung der Einwohner im Bedarfsfall. Die Durchführung der Maßnahmen, einschließlich der Aussiedlung der Einwohner, wird durch Amtspersonen der jeweiligen Industrieobjekte und -betriebe sichergestellt.

3.3. Die Grenzen der sanitären Schutzzone werden von den Quellen der chemischen, biologischen und/oder physikalischen Einwirkung oder von der Grenze des Grundstücks, das ein Industriebetrieb und -objekt zur Ausübung seiner Wirtschaftstätigkeit aufgrund der ordnungsgemäß ausgestellten Dokumente besitzt, (nachstehend: Industriegelände) bis zu deren Außengrenze in der vorgegebenen Richtung festgelegt.

3.4. Abhängig vom Emissionsverhalten im Industrieobjekt und -betrieb, für welchen/welches die chemische Belastung der atmosphärischen Luft für die Festlegung der sanitären Schutzzone maßgebend ist, wird die Größe der sanitären Schutzzone von der Grenze des Industriegeländes und/oder von der Emissionsquelle festgelegt.

Von der Grenze des Industriegeländes:

- von organisierten und nicht organisierten Quellen bei Produktionsanlagen im offenen Gelände;
- bei Produktionsstätten mit Emissionsquellen, die auf dem Industriegelände verteilt sind;
- bei oberirdischen und niedrig gelegenen Quellen, Kaltemissionen der mittleren Höhe.

Von den Emissionsquellen:

bei hoch bis mittelhoch gelegenen Quellen der Warmemissionen.

3.5. Auf dem Gelände, wo die Hintergrundwerte die hygienischen Normwerte überschreiten, dürfen keine Industrieobjekte und -betriebe platziert werden, die Quellen der Umweltverschmutzung und der Einwirkungen auf die Gesundheit der Menschen darstellen. In Betrieb befindliche Objekte und Betriebe, die Quellen der Verschmutzung des menschlichen Lebensraums darstellen, dürfen rekonstruiert oder umprofiliert werden, vorausgesetzt, dass alle Arten der Umwelteinwirkungen bis auf die höchstzulässige Konzentration für chemische und biologische Einwirkungen und bis auf die maximal zulässige Höhe für physikalische Einwirkungen mit Rücksicht auf den Hintergrund verringert werden.

3.6. Falls die Größe der berechneten und der aufgrund der Risikobeurteilung, Felduntersuchungen und -messungen der chemischen, biologischen und physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft ermittelten sanitären Schutzzone (für Betriebe der I. und II. Gefahrenklassen) nicht übereinstimmen, wird die Entscheidung über die Größe der sanitären Schutzzone aufgrund der Auslegung getroffen, mit der die höchste Gesundheitssicherheit der Bevölkerung gewährleistet wird.

3.7. Für Industrieobjekte und -betriebe, Anlagen, die Quellen der Einwirkung auf den Lebensraum und die Gesundheit der Menschen darstellen, abhängig von Produktionskapazität, Betriebsbedingungen,

Charakter und Menge der freigesetzten Emissionen, erzeugten Lärm, Vibrationen und anderen schädlichen physikalischen Faktoren sowie mit Rücksicht auf die vorgesehenen Maßnahmen zur Verringerung der Beeinträchtigung des Lebensraums und der Gesundheit der Menschen werden laut **sanitärer Klassifikation** der Industrieobjekte und -betriebe folgende Orientierungsgrößen für die sanitären Schutzzonen festgelegt:

- Industrieobjekte und -betriebe der ersten Klasse - 1.000 m;
- Industrieobjekte und -betriebe der zweiten Klasse - 500 m;
- Industrieobjekte und -betriebe der dritten Klasse - 300 m;
- Industrieobjekte und -betriebe der vierten Klasse - 100 m;
- Industrieobjekte und -betriebe der fünften Klasse - 50 m;

3.8. Eine provisorische Produktionsminderung gilt nicht als Grund für die Revidierung der angenommenen Größe der sanitären Schutzzone für die maximale ausgelegte oder tatsächlich erreichte Produktionskapazität.

3.9. Die grafisch dargestellte Grenze der sanitären Schutzzone (Stadtplan, Territorialplanungsschema usw.) außerhalb des Industriegeländes wird mit besonderen Informationszeichen gekennzeichnet.

3.10. Das Projekt der sanitären Schutzzone soll folgende Informationen zusammenfassen:

- Größe und Grenzen der sanitären Schutzzone;
- Maßnahmen zum Schutz der Bevölkerung vor gesundheitsschädlichen chemischen Substanzen in der atmosphärischen Luft und vor physikalischen Einwirkungen;
- Einteilung der sanitären Schutzzone in funktionelle Bereiche und deren Nutzungsbedingungen.

3.11. Der Umfang der Projektunterlagen soll eine Beurteilung der Übereinstimmung der Projektlösungen mit den sanitären Normen und Regeln ermöglichen.

3.12. Die Größen der sanitären Schutzzone für neu geplante, rekonstruierte und in Betrieb befindliche Industrieobjekte und -betriebe werden aufgrund der Klassifikation, berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft (Lärm, Vibrationen, elektromagnetische Felder (EMF) u.a.m.) nach den ordnungsgemäß festgelegten Methoden mit Beurteilung des Gesundheitsrisikos für Industrieobjekte und -betriebe der I. und II. Gefahrenklassen (berechnete sanitäre Schutzzone) festgelegt.

3.13. Die Größe der sanitären Schutzzone für Gruppen der Industrieobjekte und -betriebe oder eine Industrieanlage (einen Komplex) wird mit Rücksicht auf die summierten Emissionen und die physikalische Einwirkung der Quellen der Industrieobjekte und -betriebe einer Industriezone, eines Industriezentrums (-komplexes) festgelegt. Für diese wird eine einheitliche berechnete sanitäre Schutzzone festgelegt, und nach der Bestätigung der berechneten Parameter durch Ergebnisse der Felduntersuchungen und -messungen, Beurteilung des Gesundheitsrisikos für die Bevölkerung wird die Größe der sanitären Schutzzone endgültig festgelegt. Die Beurteilung des Gesundheitsrisikos wird für Gruppen der Industrieobjekte und -betriebe oder Industriezentren (-komplexe) durchgeführt, zu denen Objekte der I. und II. Gefahrenklassen gehören.

Für Industrieobjekte und -betriebe in den Industriezonen, Industriezentren (-komplexen) kann für jedes Objekt eine individuelle sanitäre Schutzzone festgelegt werden.

3.14. Die Rekonstruktion, technische Umrüstung der Industrieobjekte und -betriebe erfolgt bei Vorhandensein eines Projekts mit berechneten voraussichtlichen Verschmutzungen der atmosphärischen Luft, der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft als Bestandteil des Projekts der sanitären Schutzzone mit berechneten Grenzen. Nach Beendigung der Rekonstruktion und Inbetriebsetzung des Objektes müssen die berechneten Parameter durch Felduntersuchungen der atmosphärischen Luft und Messungen der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft nachgewiesen werden.

3.15. Als wesentliche Bedingung der aktuellen Industrieprojektierung gilt der Einsatz der fortgeschrittenen ressourceneinsparenden Technologien, abfallfreien und abfallarmen technologischen Lösungen, die eine maximale Verringerung oder Vermeidung der gesundheitsschädlichen chemischen oder biologischen Emissionen in die atmosphärische Luft, Boden oder Gewässer sowie eine Verringerung oder

Vermeidung der Einwirkung der physikalischen Faktoren bis auf die hygienischen Normwerte oder tiefer ermöglichen.

3.16. Im Rahmen der Bau- und Umbauprojekte entwickelte technologische und technische Lösungen müssen durch Industrieerprobungen und bei Betriebsplanung auf Basis von neuen Verfahrenstechniken durch Daten der Pilotproduktionsanlagen, ausländische Erfahrungen bei Errichtung ähnlicher Produktionsanlagen begründet werden.

3.17. Eine Veränderung der Größe (Vergrößerung, Verkleinerung) der sanitären Schutzzonen der in Betrieb befindlichen, rekonstruierten und geplanten Industrieobjekte und -betriebe soll durch ein Projekt mit Begründung der notwendigen Änderungen bekräftigt werden.

Über das Projekt der berechneten sanitären Schutzzone für Betriebe der I. und II. Gefahrenklassen wird ein Beschluss des stellvertretenden Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation gefasst und anschließend ein sanitär-epidemiologisches Zeugnis durch den Obersten Sanitärarzt der Russischen Föderation oder seinen Stellvertreter erteilt.

Für die Betriebe der III., IV. und V. Gefahrenklassen wird für das Projekt der berechneten sanitären Schutzzone ein Beschluss und ein sanitär-epidemiologisches Zeugnis durch den Obersten Sanitärarzt des Subjektes der Russischen Föderation oder seinen Stellvertreter erteilt.

3.18. Bei Entscheidung durch Organe der örtlichen Selbstverwaltung oder Stadtbezirke über die Art der Nutzung der freigemachten Fläche wird eine sanitär-epidemiologische Bescheinigung über die Übereinstimmung der vorgesehenen wirtschaftlichen oder anderen Tätigkeit mit der Sanitätsgesetzgebung benötigt.

IV. Festlegung der Größen der sanitären Schutzzonen

4.1. Die Festlegung der Größen der sanitären Schutzzonen für Industrieobjekte und -betriebe erfolgt bei Vorhandensein der Validierungsprojekte der sanitären Schutzzonen mit berechneten Verschmutzungen der atmosphärischen Luft, der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft, mit Rücksicht auf die Ergebnisse der Felduntersuchungen und -messungen der atmosphärischen Luft, die gemäß einem im Projekt enthaltenen Beobachtungsplan durchgeführt werden.

4.2. Veränderungen der Größe der sanitären Schutzzonen für Industrieobjekte und -betriebe der I. und II. Gefahrenklassen erfolgen durch eine Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation auf der Grundlage von:

- einem Vorbescheid der Verwaltung des Verbraucherschutzdienstes im jeweiligen Subjekt der Russischen Föderation;
- geltenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen;
- einer Prüfung des Projektes der sanitären Schutzzone mit berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft (Lärm, Vibrationen, elektromagnetische Felder (EMF) u.a.m.), die durch zugelassene Organisationen durchgeführt wurde;
- einer Beurteilung des Gesundheitsrisikos für die Bevölkerung;
- systematischen (jährlichen) Felduntersuchungen und -messungen der Verunreinigungen der atmosphärischen Luft (mindestens fünfzig Untersuchungen pro Inhaltsstoff an einer Stelle), Höhen der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft.

4.3. Für Industrieobjekte und -betriebe der III., IV. und V. Gefahrenklassen festgelegte Größen der sanitären Schutzzonen können aufgrund eines Beschlusses und sanitär-epidemiologischen Bescheides des Obersten Sanitärarztes des Subjektes der Russischen Föderation oder seines Stellvertreters auf der Grundlage von:

- geltenden sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen;
- Ergebnissen einer Prüfung des Projektes der sanitären Schutzzone mit berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft (Lärm, Vibrationen, elektromagnetische Felder (EMF) u.a.m.);

- systematischen Felduntersuchungen und -messungen der Verunreinigungen der atmosphärischen Luft (dreißig Untersuchungen pro Inhaltsstoff an einer Stelle), Höhen der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft geändert werden.

4.4. Werden Industrieobjekte und -betriebe im Zuge der Überprüfung des Projektes der sanitären Schutzzone einer niedrigeren Gefahrenklasse als die II. Gefahrenklasse zugeordnet, kann die endgültige Entscheidung über die Festlegung der Größe der sanitären Schutzzone durch den Obersten Sanitärarzt des Subjektes der Russischen Föderation oder seinen Stellvertreter getroffen werden.

4.5. Die Größe der sanitären Schutzzone für in Betrieb befindliche Objekte kann unter folgenden Umständen geändert werden:

- bei einem objektiven Nachweis der höchstzulässigen Konzentration und der maximal zulässigen Höhe der chemischen, biologischen Verunreinigungen der atmosphärischen Luft und der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft an der Grenze der sanitären Schutzzone und außerhalb der Zone, bestätigt durch Angaben der systematischen Laborbeobachtungen für die Betriebe der I. und II. Gefahrenklassen (mindestens fünfzig Untersuchungen pro Inhaltsstoff an einer Stelle) und -messungen und Beurteilung des Gesundheitsrisikos; für Industrieobjekte und -betriebe der III., IV., V. Gefahrenklassen gemäß Ergebnissen der Felduntersuchungen der prioritären Kennwerte der Luftverschmutzung (mindestens dreißig Untersuchungen pro Inhaltsstoff an einer Stelle, ausgenommen Winterzeit) und -messungen;

- bei einem Nachweis durch Messungen der Höhen der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft an der Grenze der sanitären Schutzzone unterhalb der hygienischen Normwerte;

- bei Verringerung der Kapazität, Änderung der Teilbetriebe, Umprofilierung der Industrieobjekte und -betriebe und damit verbundener Änderung der Gefahrenklasse;

- bei Einsatz von fortgeschrittenen technologischen Lösungen, effektiven Kläranlagen, die auf die Verringerung der Umweltbelastung abgezielt sind;

4.6. Die Größe der sanitären Schutzzone für geplante und in Betrieb befindliche Industrieobjekte und -betriebe kann im Vergleich zur Klassifikation, die rechnerisch und/oder nach Ergebnissen der Felduntersuchungen und -messungen für die Betriebe der I. und II. Gefahrenklassen ermittelt wurde, durch den Obersten Sanitärarzt der Russischen Föderation erhöht werden; für Betriebe der III., IV., V. Gefahrenklassen nach Ergebnissen der Feldbeobachtungen und -messungen durch den Obersten Sanitärarzt des Subjektes der Russischen Föderation oder seinen Stellvertreter erhöht werden.

4.7. Die Größe der sanitären Schutzzone für wissenschaftliche Forschungsinstitute, Konstruktionsbüros und andere Objekte, zu denen auch Werkstätten, Fertigungs-, Halbfertigungs- und Pilotanlagen gehören, wird in jedem Einzelfall mit Rücksicht auf die Ergebnisse der Prüfung des Projektes der sanitären Schutzzone sowie der Felduntersuchungen der Qualität der atmosphärischen Luft, Messungen der Höhen der physikalischen Einwirkungen festgelegt.

4.8. Für Industrieobjekte und -betriebe, die nicht in die sanitäre Klassifikation aufgenommen wurden, sowie neue, wenig erforschte Verfahrenstechniken einsetzen, die keine vergleichbaren Technologien im In- und Ausland haben, wird die Größe der sanitären Schutzzone in jedem Einzelfall durch den Obersten Sanitärarzt der Russischen Föderation festgelegt, wenn sie gemäß berechneten voraussichtlichen Verunreinigungen der atmosphärischen Luft und der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft der I. und II. Gefahrenklasse zugeordnet werden, in anderen Fällen wird die Entscheidung durch den Obersten Sanitärarzt des Subjektes der Russischen Föderation oder seinen Stellvertreter getroffen.

V. Ordnung für das Gelände der sanitären Schutzzone

5.1. In der sanitären Schutzzone sind verboten: Wohnbauten, einschließlich einzelner Wohnhäuser, landschaftliche Erholungsgebiete, Ruhezonen, Territorien der Kurorte, Sanatorien und Erholungsheime, Territorien der Gartenbaugenossenschaften und Wohnsiedlungen, gemeinschaftliche oder individuelle

Kleingärten sowie andere Territorien mit genormten Werten der Lebensraumqualität; Sportanlagen, Kinderplätze, Bildungs- und Kindereinrichtungen, öffentliche therapeutisch-prophylaktische und Genesungseinrichtungen.

5.2. In der sanitären Schutzzone und auf dem Gelände der Objekte anderer Industriebranchen sind verboten: Objekte zur Herstellung der Arzneistoffe, Arzneimittel und (oder) Arzneiformen, Lager für Rohstoffe und Halbprodukte für pharmazeutische Unternehmen; Objekte der Lebensmittelbranchen, Großhandelslager für Lebensmittelrohstoffe und Nahrungsmittel, Wasserversorgungsanlagen für die Aufbereitung und Speicherung von Trinkwasser, die die Qualität der Produkte beeinträchtigen können.

5.3. Innerhalb der sanitären Schutzzone eines Industrieobjektes oder -betriebs dürfen ein Gebäude und Anlagen für die Bedienung des Personals des genannten Objektes und für die Sicherung der Tätigkeit des Industrieobjektes (-betriebs) platziert werden:

- Nichtwohnräume für das Dienstpersonal, Raum für Schichtarbeiter (höchstens für zwei Wochen), Verwaltungsgebäude, Konstruktionsbüro, Bürogebäude, wissenschaftliche Forschungslabors, Kliniken, geschlossene Sport- und Gesundheitsbauten, Bäder, Waschräume, Handels- und Gastronomieobjekte, Motels, Hotels, Garagen, Plätze und Einrichtungen für öffentliche und private Fahrzeuge, Feuerwachen, lokale und durchgehende Leitungen, Freileitungen, Umspannwerke, Erdöl- und Erdgasleitungen, Brunnenwasserleitungen für die technische Wasserversorgung, wassergekühlte Anlagen für die Aufbereitung von technischem Wasser, Entwässerungspumpenanlagen, Kreislaufwasserversorgungsanlagen, Tankstellen, Automobilwerkstätten.

5.4. In der sanitären Schutzzone der Objekte der Lebensmittelindustrie, Großhandelslager für Lebensmittelrohstoffe und Nahrungsmittel, Herstellung der Arzneistoffe, Arzneimittel und (oder) Arzneiformen, Lager für Rohstoffe und Halbprodukte für pharmazeutische Unternehmen, dürfen neue fachorientierte typengleiche Objekte unter Ausschluss der gegenseitigen Einwirkungen auf die Produktion, den Lebensraum und Gesundheit des Menschen platziert werden.

5.5. Eine durch die sanitäre Schutzzone des Industrieobjektes und-betriebs verlaufende oder an die sanitäre Schutzzone angrenzende Autobahn wird bei der Größenfestlegung dieser Zone nicht mitberücksichtigt, aber die Emissionen von der Autobahn in der Hintergrundverschmutzung werden bei der Validierung der Größe der sanitären Schutzzone in Betracht genommen.

5.6. Die sanitäre Schutzzone oder ein Teil davon kann nicht als ein Reservegelände des Objektes erachtet und ohne eine ordentlich begründete Anpassung der Grenzen der sanitären Schutzzone für die Erweiterung des Industrie- oder Wohngebietes gebraucht werden.

VI. Berücksichtigung der physikalischen Einflussfaktoren für die Bevölkerung bei Festlegung von sanitären Schutzzonen

6.1. Die Größe der sanitären Schutzzonen für Industrieobjekte und -betriebe, die Quellen der physikalischen Einflussfaktoren für die Bevölkerung darstellen, wird aufgrund der akustischen Berechnungen mit Rücksicht auf die Lage der Geräuschquellen und den Geräuschcharakter, elektromagnetische Felder, Strahlungen, Infraschall und andere physikalische Faktoren festgelegt. Für die Festlegung der Größe der sanitären Schutzzonen müssen die berechneten Werte durch Feldmessungen der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft nachgewiesen werden.

6.2. Die Größe der sanitären Schutzzonen wird in Übereinstimmung mit den geltenden sanitär-epidemiologischen Normwerten der zulässigen Geräuschemission, elektromagnetischen Strahlungen, Infraschall, gestreuten Laserstrahlung und anderen physikalischen Einflussfaktoren an der Außengrenze der sanitären Schutzzone festgelegt.

6.3. Zum Schutz der Bevölkerung vor elektrischen Feldern, die durch Freileitungen (FL) erzeugt werden, werden sanitäre Freizonen den Hochspannungsleitungsweg entlang festgelegt, damit die elektrische Feldstärke außerhalb dieser sanitären Freizonen nicht 1 kW/m überschreitet.

Für neu geplante FL sowie Gebäude und Anlagen können die Grenzen der sanitären Freizonen den

FL entlang mit einem horizontalen Leitungsverlauf und ohne Mittel zur Verminderung der Feldstärke auf beiden Seiten der Leitung in folgender Entfernung von der Projektion des außenseitigen Phasenleiters auf Erde quer zur FL festgelegt werden:

- 20 m - für FL-Spannung 330 kV;
- 30 m - für FL-Spannung 500 kV;
- 40 m - für FL-Spannung 750 kV;
- 55 m - für FL-Spannung 1150 kV.

Bei Inbetriebsetzung des Objektes und während seines Betriebs soll die sanitäre Freizone aufgrund der Ergebnisse der Gerätemessungen angepasst werden.

6.4. Die Festlegung der Größe der sanitären Schutzzonen für Funksendeobjekte erfolgt gemäß den geltenden sanitären Regeln und Normen für elektromagnetische Strahlungen des Funkfrequenzbereichs und Intensität der elektromagnetischen Funkemissionen.

VII. Sanitäre Klassifikation der Industrieobjekte und -betriebe, Wärmekraftwerke, Lagergebäude und -anlagen und Größe der vorläufigen sanitären Schutzzonen für diese

Für Industrieobjekte und -betriebe, Gebäude und Anlagen mit technologischen Prozessen, die Quellen der Einwirkung auf den Lebensraum und die Gesundheit der Menschen darstellen, sollten sanitäre Orientierungsschutzzonen gemäß Klassifikation vorgesehen werden.

7.1. Industrieobjekte und -betriebe

7.1.1. Chemische Industrieobjekte und -betriebe

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Herstellung von gebundenem Stickstoff (Ammoniak, Salpetersäure, stickstoffhaltige und andere Düngemittel).

Die Produktion von Ammoniak, stickstoffhaltigen Verbindungen (Harnstoff, Thioharnstoff, Hydrazin und seine Derivate usw.), stickstoffhaltigen Düngemitteln, Phosphatdüngern, konzentrierten Mineraldüngern, Salpetersäure usw. erfordert eine erweiterte sanitäre Schutzzone, die gemäß Vorschriften dieses Regelwerks festgelegt wird.

2. Herstellung von Produkten und Halbprodukten der Anilinfarbstoffindustrie der Benzol- und Ätherreihe - Anilin, Nitrobenzol, Nitroanilin, Alkylbenzol, Nitrochlorbenzol, Phenol, Azeton, Chlorbenzol u.a.m.

3. Herstellung von Halbprodukten der Naphthalin- und Anthrazenreihe - Beta-Naphthol, H-Säure, Phenylperisäure, Perisäure, Anthrachinon, Phtalianhydrid u.a.m.

4. Herstellung von Zellstoff und Halbzellstoff im Hydrosulfit- und Bisulfit- oder Monosulfitverfahren mit Verbrennung von Schwefel oder anderen schwefelhaltigen Stoffen sowie Herstellung von Zellstoff im Sulfatverfahren (Sulfatzellstoff).

5. Herstellung von Chlor im elektrolytischen Verfahren, von Halbprodukten und Produkten auf Chlor-Basis.

6. Gewinnung von seltenen Metallen im Chlorverfahren (Titan-Magnesium, Magnesium u.a.m.).

7. Herstellung von Kunst- und Synthesefasern (Viskose, Capron, Lavsan, Nitron und Zellophan).

8. Herstellung von Dimethylterephthalat.

9. Herstellung von Kaprolaktam.

10. Herstellung von Kohlenstoffsulfid.

11. Herstellung von Produkten und Halbprodukten für synthetische Polymerwerkstoffe.

12. Herstellung von Arsen und seinen Verbindungen.

13. Betrieb für die Aufbereitung von Erdöl, Erdölbegleitgas und Erdgas.

Bei Aufbereitung von fossilen Rohstoffen mit mehr als 1% Schwefelverbindungen (in Gewichtsteilen) soll die sanitäre Schutzzone begründet vergrößert werden.

14. Herstellung von Pikrinsäure.

15. Herstellung von Fluor, Fluorwasserstoff, Halbprodukten und Produkten auf deren Basis (organisch und anorganisch).

16. Betriebe für die Verarbeitung von Ölschiefer.

17. Herstellung von Ruß.

18. Herstellung von Phosphor (gelb, rot) und phosphororganischen Verbindungen (Parathion, Malathion, Mercaptophos u.a.m.).

19. Herstellung von Superphosphatdüngern.

20. Herstellung von Kalziumkarbid, Azetylen aus Kalziumkarbid und Azetylenderivaten.

21. Herstellung von Kunst- und Synthesekautschuk.

22. Herstellung von Blausäure, organischen Halbprodukten und Produkten auf Basis dieser Säure (Azetonzyanhydrin, Äthylenzyanhydrin, Methakryl- und Acrylsäure, Diisozyanaten usw.); Herstellung von Zyansalzen (Kalium, Natrium, Kupfer u.a.m.), Zyanidschmelze, Dizyandiamid, Kalziumzyanamid.

23. Herstellung von Azetylen aus Kohlenwasserstoffgasen und Produkten auf der Azetylen-Basis.

24. Herstellung von synthetischen chemisch-pharmazeutischen Medikamenten.

25. Herstellung von synthetischen Fettsäuren, höherem Fettalkohol durch direkte Oxydation.

26. Herstellung von Merkaptanen, zentrale Odorieranlagen mit Merkaptanen, Lager für Odorierungsmittel.

27. Herstellung von Chrom, Chromoxiden und Salzen auf deren Basis.

28. Herstellung von Polyester.

29. Herstellung von Phenolformaldehyd-, Polyester-, Epoxidharzen und anderen Kunstharzen.

30. Herstellung von Methionin.

31. Herstellung von Metallkarbonylen.

32. Herstellung von Bitumen und anderen Produkten aus den Rückständen nach der Destillation von Steinkohlenteer, Erdöl, Holznadeln (Ölteer, Fluxöl u.a.m.).

33. Herstellung von Beryllium.

34. Herstellung von Synthesealkohol (Butyl-, Propyl-, Isopropyl-, Amylalkohol).

35. Industrieobjekt im Bereich Wolfram-, Molybden-, Kobalt-Hydrometallurgie.

36. Herstellung von Futter-Aminsäuren (Futterlysin, Premixmassen).

37. Herstellung von Pestiziden.

38. Herstellung von Munition, Sprengstoffen, Lager und Polygone.

39. Herstellung von aliphatischen Aminen (Mono-Di-Tri-Metylamine, Diethyl-, Triethylamine u.a.m.) und deren Produkten für die Kohlenvergasung.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Herstellung von Brom, Halbprodukten und Produkten auf dessen Basis (organisch und anorganisch).

2. Herstellung von Gasen (Kohlen-, Wasser-, Halbwasser-, Erdölgas).

3. Unterirdische Kohlenvergasungsanlagen.

4. Herstellung von organischen Lösungsmitteln und Ölen (Benzol, Toluol, Xylol, Naphtol, Kresol, Anthrazen, Phenanthren, Akridin, Karbazol u.a.m.).

5. Verarbeitung von Steinkohle und Steinkohleprodukten (Steinkohlenteerpech, -teer u.a.m.).

6. Chemische Verarbeitung von Torf.

7. Herstellung von Schwefelsäure, Oleum, Schwefeldioxyd.

8. Herstellung von Salzsäure.

9. Herstellung von synthetischem Ethylalkohol im Schwefelsäureverfahren oder durch direkte katalytische Hydratisierung.

10. Herstellung von Phosgen und Phosgenprodukten (Paraphoren u.a.m.).

11. Herstellung von Säuren: Aminoäthansäure, Aminoundecansäure, Aminopelargonsäure, Thiodivaleriansäure, Isophthalsäure.

12. Herstellung von Natriumnitrit, Thionylchlorid, Ammoniumhydrogencarbonaten, Hirschhornsalz.

13. Herstellung von Dimethylformamid.

14. Herstellung von Äthylfluid.

15. Herstellung von Katalysatoren.

16. Herstellung von organischen Schwefelfarbstoffen.

17. Herstellung von Kalisalzen.

18. Herstellung von Kunstleder mit flüchtigen organischen Lösungsmitteln.

19. Herstellung von Küpenfarbstoffen aller Azotol- und Azoaminklassen.

20. Herstellung von Ethylenoxid, Propylenoxid, Polyethylen, Polypropylen.

21. Herstellung von 3,3-Di(chloromethyl)oxazyklobutan, Polykarbonat, Ethylen-Propylen-Copolymeren, Polymeren der höheren Polyolefine auf Basis der Erdölbegleitgase.

22. Herstellung von Plastifizierungsmitteln.

23. Herstellung von Kunststoffen auf Chlorvinyl-Basis.

24. Zentren für Reinigung, Wäsche und Dampfbehandlung der Behälter (beim Transport von Erdöl und Erdölprodukten).

25. Herstellung von synthetischen Reinigungsmitteln.

26. Herstellung von Haushaltschemieprodukten bei bestehender Produktion von Ausgangsmaterialien.

27. Herstellung von Bor und seinen Verbindungen.

28. Herstellung von Paraffin.

29. Herstellung von Teer, flüssigen und flüchtigen Holzdestillat, Methylalkohol, Essigsäure, Lärchenharz, Terpentinölen, Azeton, Kreosot.

30. Herstellung von Essigsäure.

31. Herstellung von Azetylzellulose mit Rohstoffproduktion von Essigsäure und Essigsäureanhydrid.

32. Hydrolyse auf Basis der Verarbeitung der pflanzlichen Rohstoffe mit Pentosanverbindungen.

33. Herstellung von Isooctylalkohol, Butyraldehyd, Buttersäure, Vinyltoluol, Schaumstoff, Polyvinyltoluol, Polyformaldehyd, Rückgewinnung von organischen Säuren (Essigsäure, Buttersäure usw.), Methylpyrrolidon, Polyvinylpyrrolidon, Pentaerythrit, Urotropin, Formaldehyd.

34. Herstellung von Kapron- und Lavsangewebe.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Herstellung von Niob.
2. Herstellung von Tantal.
3. Herstellung von Natriumkarbonat im Ammoniakverfahren.
4. Herstellung von Ammoniak-, Kali-, Natrium-, Kalziumsalpeter.
5. Herstellung von chemischen Reagenzien.
6. Herstellung von Kunstmassen aus Zelluloseäther.
7. Herstellung von Korund.
8. Herstellung von Barium und seinen Verbindungen.
9. Herstellung von Ultramarin.
10. Herstellung von Masthefe und Furfural aus Holz und Agrarabfällen im Hydrolyseverfahren.
11. Herstellung von Nikotin.

12. Herstellung von Kunstkampfer im Isomerisationsverfahren.
13. Herstellung von Melamin und Zyanursäure.
14. Herstellung von Polykarbonaten.
15. Herstellung von Mineralsalzen, ausgenommen Arsen-, Phosphor-, Chrom-, Blei- und Quecksilbersalze.
16. Herstellung von Kunststoffen (Karbolit).
17. Herstellung von Phenolformaldehyd-Formpressstoffen, Press- und Aufwickelartikel aus Papier, Textilien auf Phenolformaldehydharz-Basis.
18. Herstellung von künstlichen Mineralfarben.
19. Betriebe für die Regeneration von Altgummi und Kautschuk.
20. Herstellung von Reifen, gummitechnischen Artikeln, Hartkautschuk, geklebten Schuhen und Gummimassen dafür.
21. Chemische Verarbeitung von seltenen Metallerzen für die Gewinnung von Antimon-, Bismut-, Lithiumsalzen u.a.m.
22. Herstellung von Kohlenerzeugnissen für die Elektroindustrie (Bürsten, elektrische Kohle u.a.m.).
23. Betrieb für die Vulkanisierung von Gummi.
24. Betrieb und Basislager für das Ammoniakwasser.
25. Herstellung von Azetaldehyd im Dampfphasenverfahren (ohne metallisches Quecksilber).
26. Herstellung von Polystyrolharz und Styrol-Mischpolymeren.
27. Herstellung von siliziumorganischen Lacken, Flüssigkeiten und Harzen.
28. Gasverteilungsstationen an Ferngasleitungen mit Odorieranlagen für Mercaptan, Gasfüllstationen (Gastankstationen) mit Kompressoren auf offenem Gelände.
29. Herstellung von Sebazinsäure.
30. Herstellung von Vinylazetat und Vinylazetatprodukten (Polyvinylazetat, Polyvinylazetat-Emulsion, Polyvinylalkohol, Vinyflex u.a.m.).
31. Herstellung von Lacken (Öl-, Alkohol-, Druck-, Isolierlack, Lack für Gummiindustrie u.a.m.).
32. Herstellung von Vanillin und Saccharin.
33. Herstellung von komprimierten und verflüssigten Trennungsprodukten.
34. Herstellung von technischem Hartfett (mit Wasserstoffgewinnung im nicht elektrolytischen Verfahren).
35. Herstellung von Parfümerie.
36. Herstellung von Kunstleder auf Basis von Polyvinylchlorid und anderen Harzen ohne flüchtige organische Lösungsmittel.
37. Herstellung von Epichlorhydrin.
38. Herstellung von komprimiertem Stickstoff, Sauerstoff.
39. Herstellung von Masthefe.
40. Verarbeitung von Erdölprodukten in Anlagen mit Verdampfung und Kapazität von max. 0,5 t/h bezogen auf den verarbeiteten Rohstoff.
41. Herstellung von synthetischen Harzen mit Kapazität von bis zu 400 Tsd. Tonnen im Jahr in Naturausdruck und von Formalin auf Oxidkatalysator bis zu 200 Tsd. Tonnen im Jahr.
42. Herstellung von Zellstoff und Halbzellstoff im Hydrosulfit- und Bisulfit- oder Monosulfitverfahren mit Verbrennung von Schwefel oder anderen schwefelhaltigen Stoffen sowie Herstellung von Zellstoff im Sulfatverfahren (Sulfatzellstoff), einschließlich der sauer-alkalischen Delignifizierung und Wasserstoffsuperoxydbleiche.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Herstellung von Düngermischungen.
2. Verarbeitung von fluorhaltigen Kunststoffen.

3. Herstellung von Papier aus Zellstoff und Hadern.
4. Herstellung von Glyzerin.
5. Herstellung von Galalith und anderen Proteinoplasten (Aminoplast usw.).
6. Herstellung von Emaillen auf Basis von Kondensationsharzen.
7. Seifenherstellung.
8. Salzsiedereien und Salzmühlen.
9. Herstellung von pharmazeutischen Kalisalzen (Kaliumchlorid, Kaliumsulfat, Pottasche).
10. Herstellung von natürlichen Mineralfarben (Kreide, Ocker usw.).
11. Herstellung von Gerbstoffauszug.
12. Druckfarbenherstellung.
13. Photochemische Produktion (fotografisches Papier, fotografische Platten, Foto- und Bildfilm).
14. Herstellung von Haushaltschemie aus fertigen Ausgangsmaterialien und Aufbewahrungslager für diese.
15. Herstellung von Ölfirnis.
16. Herstellung von Glasfaserstoff.
17. Herstellung von Medizinglas (ohne Quecksilber).
18. Verarbeitung von Kunststoffen (Kunststoffgießerei, Extrusion, Pressformung, Vakuumformung).
19. Herstellung von Polyurethanen.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Herstellung von fertigen Arzneiformen (ohne Herstellung von Komponenten).
2. Herstellung von Papier aus Altpapier.
3. Herstellung von Erzeugnissen aus Kunststoffen und synthetischen Harzen (mechanische Bearbeitung).
4. Herstellung von Kohlensäure und „Trockeneis“.
5. Herstellung von Kunstperlen.
6. Herstellung von Zündholz.

7.1.2. Metallurgische, maschinenherstellende und metallverarbeitende Objekte und Betriebe

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Schwarzmetallurgie-Vollfunktionsbetrieb mit einer Kapazität von über 1 Mio. Tonnen Gusseisen und Stahl/Jahr.

Ein großes Leistungsvermögen erfordert eine zusätzliche Begründung der notwendigen Überschreitung der minimalen sanitären Schutzzone.

2. Sekundärverarbeitung der Nichteisenmetalle (Kupfer, Blei, Zink usw.) von mehr als 3.000 t/Jahr.
3. Roheisenerzeugung aus Erzen und Konzentraten bei einem Gesamtinhalt der Hochöfen von bis zu 1.500 m3.
4. Stahlproduktion im Siemens-Martin- und Konverterverfahren mit Abfallverwertungsanlagen (Produktion von Thomasmehl usw.).
5. Verhüttung von Nichteisenmetallen aus Erzen und Konzentraten (u.a. Blei, Zinn, Kupfer, Nickel).
6. Herstellung von Aluminium durch Elektrolyse der Aluminium-Schmelzsalze (Tonerde).
7. Verhüttung von Sondergusseisen; Herstellung von Ferrolegierungen.
8. Agglomerieren von Eisen- und Nichteisenerzen und Kiesabbränden.
9. Herstellung von Tonerde (Aluminiumoxid).

10. Herstellung von Quecksilber und Quecksilber-Geräten (Quecksilbergleichrichter, Thermometer, Lampen usw.).

11. Koksproduktion (Koksgas).

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Verhüttung von Gusseisen bei einem Gesamtinhalt der Hochöfen von 500 bis 1.500 m3.

2. Schwarzmetallurgie-Vollfunktionsbetrieb mit einer Kapazität von bis zu 1 Mio. Tonnen Gusseisen und Stahl/Jahr.

3. Stahlproduktion im Thomas-Martin-, Elektroverhüttungs- und Konverterverfahren mit Abfallverwertungsanlagen (Produktion von Thomasmehl usw.) bei einer Jahresleistung von bis zu 1 Mio. t bezogen auf die Hauptproduktion.

4. Magnesiumproduktion (in allen Verfahren, außer Chloridverfahren).

5. Herstellung von Formgüssen aus Gusseisen von mehr als 100 Tsd. t/Jahr.

6. Koksabbrand.

7. Herstellung von Bleiakkumulatoren.

8. Herstellung von Luftfahrzeugen, Wartung.

9. Herstellung von Kraftwagen.

10. Herstellung von Stahlkonstruktionen.

11. Herstellung von Wagen mit Gießerei und Lackiererei.

12. Sekundärverarbeitung der Nichteisenmetalle (Kupfer, Blei, Zink usw.) von 2 bis 3 Tsd. t/Jahr.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Herstellung von Nichteisenmetallen von 100 bis 2.000 t/Jahr.

2. Produktion von Thomasmehl.

3. Herstellung von Antimon im pyrometallurgischen und elektrolytischen Verfahren.

4. Herstellung von Formgüssen aus Gusseisen von 20 bis 100 Tsd. t/Jahr.

5. Herstellung von Zink, Kupfer, Nickel, Kobalt im Naßelektrolysenverfahren.

6. Herstellung von metallischen Elektroden (mit Mangan).

7. Herstellung von Formgüssen aus Nichteisenmetallen im Druckgießverfahren mit einer Produktionsleistung von 10 Tsd. t/Jahr (9.500 t Druckgussteile aus Aluminiumlegierungen und 500 t Gussteile aus Zinklegierungen).

8. Herstellung von Leuchtstoffen.

9. Herstellung von Metallwaren.

10. Herstellung von Sanitätswaren.

11. Herstellung von Anlagen für Fleisch- und Milchwirtschaft.

12. Herstellung von Schachtautomatik.

13. Schriftgießereien (bei etwaigen Bleiemissionen).

14. Herstellung von blankem Kabel.

15. Herstellung von alkalischen Akkumulatoren.

16. Herstellung von Hartlegierungen und schwerschmelzenden Metallen, wenn keine Werkhallen für die chemische Erzbehandlung bestehen.

17. Schiffsreparaturbetriebe.

18. Verhüttung von Gusseisen bei einem Gesamtinhalt der Hochöfen von weniger als 500 m3.

19. Sekundärverarbeitung von Aluminium von bis zu 30 Tsd. t/Jahr mit Trommelöfen für Aluminiumschmelzung und Rotoröfen für Schmelzung von Aluminiumspänen und -schlacken.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Metallaufbereitung ohne Warmbehandlung.
2. Herstellung von Kabel mit Bleimantel oder Gummiisolierung.
3. Herstellung von Formgüssen aus Gusseisen von 10 bis 20 Tsd. t/Jahr.
4. Industrieobjekte für Sekundärverarbeitung der Nichteisenmetalle (Kupfer, Blei, Zink usw.) von bis zu 1.000 t/Jahr.
5. Herstellung von Großflächenpressen.
6. Herstellung von Maschinen und Geräten für die elektrotechnische Industrie (Dynamomaschinen, Kondensatoren, Transformatoren, Lichtwerfer usw.) bei Vorhandensein von kleinen Gießereien und anderen Warmwerkstätten.
7. Herstellung von Geräten für die Elektroindustrie (elektrische Lampen, Leuchten usw.), wenn keine Gießereien bestehen und kein Quecksilber verwendet wird.
8. Instandsetzung von Straßenbaumaschinen, Kraftwagen, Karosserien, Eisenbahn- und U-Bahnfahrzeugen.
9. Herstellung von Koordinatenbohrwerken.
10. Metallverarbeitender Industriebetrieb mit Gusseisen-, Stahl- (bis zu 10 Tsd t/Jahr) und NE-Metallguss (bis zu 100 t/Jahr).
11. Herstellung von metallischen Elektroden.
12. Schriftgießereien (ohne Bleiemissionen).
13. Druckbetriebe.
14. Bleidruckereien.
15. Maschinenbaubetriebe mit Metallbearbeitung, Lackierung ohne Gießerei.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Herstellung von Kesseln.
2. Herstellung von pneumatischer Automatik.
3. Metallstanzen.
4. Herstellung von landwirtschaftlichen Bauteilen.
5. Druckereien ohne Bleiverwendung (Offset, Computersatz).

7.1.3. Gewinnung von Erzen und Nichterzen

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Industrieobjekte für die Erdölgewinnung bei Schwefelwasserstoff-Emissionen von 0,5 bis 1 t/24 Stunden sowie mit hohem Anteil an volatilen Kohlenwasserstoffen.
2. Industrieobjekte für die Gewinnung von Mischerzen (Blei-, Quecksilber-, Arsen-, Beryllium-, Manganerze) und Gesteinen der VIII. bis XI. Kategorien im Tagebaubetrieb.
3. Industrieobjekte für die Erdgasgewinnung.

Anmerkung: Für die Industrieobjekte für die Erdgasgewinnung mit einem hohen Anteil an Schwefelwasserstoff (mehr als 1,5-3%) und Mercaptanen wird die minimale Größe der sanitären Schutzzone 5.000 m betragen, und bei Schwefelwasserstoffanteil von 20 % und mehr wird sie bis zu 8.000 m betragen.

4. Kohlentagebau.
5. Objekte für die Gewinnung von Ölschiefer.
6. Aufbereitungskombinate.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Industrieobjekte für die Asbestgewinnung.
2. Industrieobjekte für die Gewinnung von Eisenerzen und Gesteinen im Tagebaubetrieb.
3. Industrieobjekte für die Gewinnung von Metalloiden im Tagebaubetrieb.
4. Halden und Schlammsammler bei Gewinnung von Nichteisenmetallen.
5. Abbauorte für nichtmetallische Baustoffe.
6. Schachthalden ohne Maßnahmen zur Verhütung von Selbstentzündung.
7. Gipsbruchobjekte.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Industrieobjekte für die Erdölgewinnung bei Schwefelwasserstoff-Emissionen von bis zu 0,5 t/24 Stunden mit einem niedrigen Anteil an volatilen Kohlenwasserstoffen.
2. Industrieobjekte für die Gewinnung von Phosphoriten, Apatiten, Kies (ohne chemische Behandlung), Eisenerz.
3. Industrieobjekte für die Gewinnung von Gesteinen der VI. bis VII. Kategorien der Dolomite, Magnesite, Asphaltteere im Tagebaubetrieb.
4. Industrieobjekte für die Gewinnung von Torf, Stein-, Braun- und anderen Kohlen.
5. Herstellung von Presssteinen aus Kleintorf und Kohle.
6. Hydrogruben und Aufbereitungsbetriebe mit Naßaufbereitung.
7. Industrieobjekte für die Gewinnung von Kochsalz.
8. Industrieobjekte für die Torfgewinnung im Frästorfverfahren.
9. Halden und Schlammsammler bei Gewinnung von Eisenmetallen.
10. Industrieobjekte für die Gewinnung von Metallerzen und Metalloiden im Tiefbaubetrieb, ausgenommen Bleierze, Quecksilber, Arsen und Mangan.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Industrieobjekte (Tagebau) für die Gewinnung von Marmor, Sand, Ton mit Förderbandverladung von Rohstoff.
2. Industrieobjekte (Tagebau) für die Gewinnung von Pottasche im Tagebaubetrieb.

7.1.4. Bauindustrie

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Herstellung von Magnesit, Dolomit und Schamotte mit Röstung in Schachtöfen, Rotieröfen und anderen Öfen.
2. Herstellung von Asbest und Asbesterzeugnissen.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Herstellung von Zement (Portland-Schlackenportland-Puzzolanzement u.a.m.) sowie von lokalen Zementen (Glinitzement, Romanzement, Gipsschlackenzement u.a.m.).
2. Herstellung von Asphaltbeton in Stetigmischanlagen.
3. Herstellung von Gips (Alabastergips).
4. Herstellung von Kalk (Kalksteinwerke mit Schacht- und Rotieröfen).

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Herstellung von Kunstguss und Kristallglas.
2. Herstellung von Glaswatte und Schlackenwolle.
3. Herstellung von Schotter, Kies und Sand, Quarzsandaufbereitung.
4. Herstellung von Teerpappe und Ruberoid.
5. Herstellung von Ferriten.
6. Herstellung von Baupolymeren.
7. Herstellung von Ziegelsteinen (rot, Kalksandstein), keramischen und feuerbeständigen Bauprodukten.
8. Übertragung von Schüttladungen mit Kran.
9. Hausbaukombinat.
10. Herstellung von Stahlbetonfertigteilen (Stahlbetonbauwerke, Stahlbetonerzeugnisse).
11. Herstellung von Zuschlagstoffen (Keramsit usw.).
12. Herstellung von künstlichen Steinen.
13. Silos für Zement und andere staubende Baumaterialien.
14. Herstellung von Baumaterialien aus Heizwerkabfällen.
15. Industrieobjekt für die Produktion von Beton und Betonprodukten.
16. Herstellung von Porzellan- und Tonsteinwaren.
17. Petrurgie.
18. Natursteinverarbeitung.
19. Industrieobjekte für die Gesteinsgewinnung im nicht explosiven Verfahren.
20. Herstellung von Gipswaren, Kreide.
21. Herstellung von Fibrolit, Schilfpresspappe, Strohplatten, Different u.a.m.
22. Herstellung von Bauteilen.
23. Bitumenanlagen.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Herstellung von Tonwaren.
2. Glasbläserei, Spiegelproduktion, Schleifen und Beizen von Glas.
3. Mechanische Marmorbearbeitung.
4. Gruben, Betriebe für die Gewinnung von Kies, Sand, Ton.
5. Betrieb für Betonherstellung.

7.1.5. Holzbearbeitung

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Holzchemische Komplexe (chemische Holzverarbeitung und Gewinnung von Holzkohle).

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Herstellung von Holzkohle (Kohlenöfen).

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Konservierung von Holz (Tränkung).
2. Herstellung und Tränkung von Bahnschwellen.
3. Herstellung von Produkten aus Holzwolle: Spanplatten, Faserplatten, mit Kunstharz als

Bindemittel.

4. Holzbearbeitungsbetrieb.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Herstellung von Nadelvitaminenmehl, Chlorophyll-Karotinpaste, Nadelextrakt.
2. Sägewerk, Furnierwerk und Herstellung von Holzartikeln.
3. Schiffsbauwerften für die Herstellung von Holzschiffen (Motorboote, Boote).
4. Herstellung von Holzwolle.
5. Möbelmontage inkl. Lackieren und Anstreichen.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Herstellung von Wagenzügen.
2. Fassproduktion aus fertigen Fassdauben.
3. Bastmattengewerbe und Weberei.
4. Konservierung von Holz mit Salz- und Wasserlösungen (ohne Arsensalze) mit Supercoat.
5. Möbelmontage aus Fertigprodukten, exkl. Lackieren und Anstreichen.

7.1.6. Textilindustrieobjekte und Leichtindustriebetriebe

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Primäre Baumwollbearbeitung mit Werkhallen für Saatgutbehandlung mit organischen Quecksilberpräparaten.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Primäre Bearbeitung von Pflanzenfasern: Baumwolle, Flachs, Hanf, Kendir.
2. Herstellung von Kunstleder und Filmmaterialien, Wachstuch, Raggummi mit flüchtigen Lösungsmitteln.
3. Chemische Imprägnierung und Bearbeitung von Gewebe mit Kohlendisulfid.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Kontinuierliche Imprägnierung von Gewebe und Papier mit Öl-, Asphaltöl-, Bakelit- und anderen Lacken.
2. Imprägnierung und Bearbeitung von Gewebe (Dermatin, Ledertuch usw.) mit chemischen Wirkstoffen, ausgenommen Kohlendisulfid.
3. Herstellung von einseitig verstärkten Polyvinylchloridfolien, Folien aus kombinierten Polymeren, Gummi für Schuhboden, Regeneratgummi mit Lösungsmitteln.
4. Spinnweberei.
5. Herstellung von Schuhen mit Kapron- und anderem Guss.
6. Bleichereien und Färbe- und Appreturanlagen.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Herstellung von Garn und Gewebe aus Wolle, Bauwolle, Lein sowie Kompositionen mit synthetischen und künstlichen Fasern bei bestehenden Färbereien und Bleichereien.

2. Herstellung von Galanterie- und Papierleder mit Appretur mit Polymeren unter Anwendung der organischen Lösungsmittel.
3. Annahmestellen für Rohbaumwolle.
4. Bekleidungsproduktion.
5. Strumpfherstellung.
6. Herstellung von Sportartikeln.
7. Kattunproduktion.
8. Herstellung von Zubehör.
9. Schuhproduktion.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Herstellung von Flockenbast.
2. Koch- und Seidenabrollanlagen für die Kokons.
3. Melangenproduktion.
4. Hartfaserproduktionen, Seilereien, Bindfadenherstellung, Endenzurichtung.
5. Herstellung von Astrachan.
6. Herstellung von Garn und Gewebe aus Baumwolle, Flachs, Wolle, wenn keine Färbanlagen und Bleichereien vorhanden sind.
7. Strickereien und Spitzenbetriebe.
8. Seidenweberei.
9. Herstellung von Teppichen.
10. Herstellung von Lederpappen aus Lederfasern und Leder-Zellstofffasern ohne Lösungsmittel.
11. Herstellung von Bobinen und Spulen.
12. Herstellung von Tapeten.
13. Kleinserienfertigung von Schuhen aus vorgefertigten Teilen mit wasserlöslichen Leimen.

7.1.7. Aufarbeitung tierischer Produkte

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Leimsiedereien zur Herstellung von Leim aus tierischen Häuten, Knochen und anderen tierischen Abfällen.
2. Herstellung von Leimgelatine aus angefaulten Knochen, Lederfleisch, Hautrückständen und anderen tierischen Abfällen und Rückständen mit deren Lagerhaltung.
3. Industrieobjekte zur Verarbeitung von gefallenen Tieren, Fisch, ihren Teilen und anderen tierischen Abfällen und Rückständen (Verarbeitung zu Fett, Tierfutter, Düngemitteln usw.).
4. Knochenmühlen und Knochenverbrennungsanlagen.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Fettschmelzbetriebe (Herstellung von technischem Fett).

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Zentrallager für verwertbare Altstoffe.
2. Verarbeitung und Färbung von Rohfell (Schafpelzbearbeitung, Gerbereien, Pelzgewinnung), Wildleder-, Saffianlederproduktion.
3. Rohhautbearbeitung: Alaungerbereien, Ledergerbereien (Herstellung von Sohlenmaterial,

Halbsohlenleder, Fesserhaut, Kalbleder) mit Abfallverarbeitung.
4. Produktion von Skeletten und Demonstrationsmitteln aus Tierkadavern.
5. Futtermittelwerke (Futterproduktion aus Speisabfällen).

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Wollwäschereien.
2. Temporärlager für naßgesalzene und unbearbeitete Häute oder Felle.
3. Aufbereitung von Haar, Borsten, Daunen, Federn, Hörnern und Klauen.
4. Walk- und Filzproduktion.
5. Lackllederproduktion.
6. Herstellung von Darmfaden und Katgut.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Herstellung von Lederwaren.
2. Herstellung von Bürsten aus Borsten und Haar.
3. Filzwerkstätten.

7.1.8. Industrieobjekte und -betriebe für die Bearbeitung von Nahrungsmitteln und Geschmacksstoffen

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Industrieobjekte zur Viehhaltung und -schlachtung.
2. Fleischwerke und Schlachtbetriebe, einschließlich der Wartebuchten für den dreitägigen Vorrat.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Betriebe für Ausschmelzen von Seetierfett.
2. Darmwäschereien.
3. Reinigungsstellen und -punkte für Viehlastwagen (Desinfektions- und Reinigungsstellen und -punkte).
4. Herstellung von Rübenzucker.
5. Herstellung von Albumin.
6. Herstellung von Dextrin, Glukose und Melasse.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Industrieobjekte für Fischanlandung.
2. Schlachtbetriebe für Kleintiere und Geflügel sowie Schlachtbetriebe mit einer Kapazität von 50 bis 500 t/Tag.
3. Herstellung von Bier, Kwass und alkoholfreien Getränken.
4. Mühlen mit einer Kapazität von über 2 t/Stunde, Schälmühlen, Getreidereinigungsbetriebe und Futtermittelwerke.
5. Herstellung von Handelsmalz und Hefe.
6. Herstellung von Tabak und Machorka (Tabakfermentation-, Tabak- und Zigarettenfabriken).
7. Herstellung von Pflanzenöl.
8. Abfüllung von natürlichem Mineralwasser mit Freisetzung der Duftstoffe.

9. Fischkombinate, Fischkonserven- und Fischfiletierbetriebe mit Abfallverwertung (ohne Räuchereien).

10. Raffinationsbetrieb.

11. Fleischverarbeitungs-, Konservenbetriebe.

12. Fleisch-, Fischräuchereibetriebe mit Kalt- und Heißräucherung.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Silos.

2. Kaffeerösterei.

3. Herstellung von Oleomargarine und Margarine

4. Herstellung von Trinkalkohol.

5. Maisstärke- und Maissirupherstellung.

6. Herstellung von Stärke.

7. Herstellung von Primärwein.

8. Herstellung von Tafelessig.

9. Molkereien und Ölschlägereien.

10. Käsereien.

11. Mühlen mit einer Leistung von 0,5 bis 2 t/Stunde.

12. Konditoreien mit einer Kapazität von mehr als 0,5 t/Tag.

13. Brot- und Backwarenbetriebe mit einer Kapazität von mehr als 2,5 t/Tag.

14. Industrieanlagen für die Tieftemperaturlagerung von Nahrungsmitteln mit Nutzraum von mehr als 600 Tonnen.

15. Likör- und Wodkafabriken.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Teepackerfabriken.

2. Gemüse-, Obstlagerhallen.

3. Herstellung von Weindestillat.

4. Teigwarenherstellung.

5. Wurstproduktion, ohne Räucherung.

6. Kleinbetriebe und -hallen: für Fleischverarbeitung - bis zu 5 t/Tag, Milchverarbeitung - bis zu 10 t/Tag, Brot- und Gebäckherstellung - bis zu 2,5 t/Tag, Fischverarbeitung - bis zu 10 t/Tag, Feingebäckherstellung - bis zu 0,5 t/Tag.

7. Zubereitungshallen, einschließlich der zentralen Vorbereitungsküchen, Schulkantinen.

8. Industrieanlagen für die Tieftemperaturlagerung von Nahrungsmitteln mit Nutzraum von bis zu 600 Tonnen.

9. Traubensaftherstellung.

10. Obst- und Gemüsesaftherstellung.

11. Verarbeitung und Lagerung von Obst und Gemüse (Trocknung, Einsalzung, Marinierung und Säuerung).

12. Endbereitung und Abfüllung von Wein.

13. Herstellung von alkoholfreien Getränken auf Basis von Konzentraten und Essenzen.

14. Herstellung von Mayonnaisen.

15. Bierherstellung (ohne Mälzereien).

7.1.9. Mikrobiologische Industrie

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Herstellung von Eiweiß-Vitaminen-Konzentraten aus Kohlenwasserstoffen (Paraffinen, Ethanol, Methanol, Erdgas).
2. Betriebe, in deren Verfahrenstechniken Mikroorganismen der 1. und 2. Pathogenitätsgruppen eingesetzt werden.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Herstellung von Futter-Bacitracin.
2. Herstellung von Futter-Aminosäuren durch mikrobiologische Synthese.
3. Produktion von Antibiotika.
4. Herstellung von Masthefe, Furfural und Alkohol aus Holz und Agrarabfällen im Hydrolyseverfahren.
5. Herstellung von Enzymen diverser Bestimmung durch Oberflächenkultivierung.
6. Herstellung von Pektinen aus Pflanzenrohstoffen.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Herstellung von Nährhefe.
2. Herstellung von Biopräparaten (Trichogrammen usw.) für den Pflanzenschutz.
3. Herstellung von Pflanzenschutzmitteln durch mikrobiologische Synthese.
4. Wissenschaftliche Forschungsinstitute, Objekte mit Schwerpunkt Mikrobiologie.
5. Herstellung von Vakzinen und Seren.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Herstellung von Enzymen diverser Bestimmung durch Tiefenkultivierung.

7.1.10. Erzeugung von elektrischer und Wärmeenergie bei Verbrennung von Mineralbrennstoff

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Wärmekraftwerke mit äquivalenter elektrischer Leistung von 600 MW und höher, die Kohle und Heizöl als Brennstoff verwenden.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Wärmekraftwerke mit äquivalenter elektrischer Leistung von 600 MW und höher, die Gas und Gas-Heizöl als Brennstoff verwenden.
2. Heizzentralen und Bezirksheizwerke mit einer Heizleistung von 200 Gcal und höher, die Kohle und Heizöl als Brennstoff verwenden.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Heizzentralen und Bezirksheizwerke mit einer Heizleistung von 200 Gcal und höher, die Gas und Gas-Heizöl (Reserveheizung) als Brennstoff verwenden, gehören zu den Betrieben der dritten Gefahrenklasse mit 300 m Schutzzone.
2. Aschenhalden der Wärmekraftwerke.

Anmerkungen:

1. Für die Heizwerke mit einer Heizleitung von weniger als 200 Gcal, die mit festem, flüssigem oder gasförmigem Brennstoff arbeiten, wird die Größe der sanitären Schutzzone in jedem Einzellfall aufgrund der berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen (Lärm, Vibrationen, EMF u.a.m.) sowie aufgrund der Ergebnisse der Felduntersuchungen und -messungen festgelegt.

2. Für die Dachzentralen, an- bzw. eingebauten Heizwerke wird die Größe der Schutzzone nicht festgelegt. Die Unterbringung der genannten Heizwerke wird in jedem Einzelfall aufgrund der berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft sowie aufgrund von Ergebnissen der Felduntersuchungen und -messungen festgelegt.

3. Für die Umspannwerke wird die Größe der Schutzzone abhängig von ihrem Typ (offen, geschlossen), Leistung aufgrund der berechneten physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft sowie der Ergebnisse der Feldmessungen festgelegt.

7.1.11. Objekte und Betriebe der Agrarindustrie und Kleinunternehmen

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Schweinefabriken.
2. Geflügelfabriken mit mehr als 400 Tsd. legender Hennen und mehr als 3 Mio. Masthühner im Jahr.
3. Rinderfabriken.
4. Offene Düngerstätten.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Schweinefarmen mit 4 bis 12 Tsd. Schweinen
2. Rinderfarmen mit 1.200 bis 2.000 Kühen und bis zu 6.000 Kuhplätzen für Jungrinder.
3. Tierzuchtfarmen (Nerz, Fuchs u.a.).
4. Geflügelfarmen mit 100 Tsd. bis 400 Tsd. legender Hennen und 1 bis 3 Mio. Masthühner im Jahr.
5. Offene Lagerstätten für biologisch behandelte Gülle.
6. Geschlossene Düngerstätten.
7. Lagerstätten für Pestizide, über 500 t.
8. Bearbeitung und Beizung von Samen.
9. Lagerstätten für verflüssigtes Ammoniak.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Schweinefarmen bis zu 4 Tsd. Schweinen.
2. Rinderfarmen mit weniger als 1.200 Kühen (aller Spezialisierungen), Pferdezuchtfarmen.
3. Schafzuchtfarmen für 5 bis 30. Tsd. Schafe.
4. Geflügelfarmen mit bis zu 100 Tsd. legender Hennen und 1 bis 3 Mio. Masthühner
5. Plätze für die Einmietung von Düngern.
6. Lagerstätten für Pestizide und Mineraldünger, über 50 t.
7. Pestizidbearbeitung der landwirtschaftlichen Grundstücke mit Traktoren (von den Feldgrenzen bis zur Siedlung).
8. Tierzuchtfarmen.
9. Garagen und Parks für die Instandsetzung, Wartung und Abstellen der Lastkraftwagen und

Landmaschinen.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Treibhaus- und Treibbeetwirtschaften.
2. Lagerstätten für Pestizide und Mineraldünger, bis zu 50 t.
3. Lagerstätten für trockene Mineraldünger und Pestizide (die Größe der Schutzzone wird auch bis zu den Betrieben für die Verarbeitung und Lagerung von Nahrungsmitteln festgelegt).
4. Meliorationsobjekte mit Verwendung der Gülleabflüsse.
5. Futterzubereitungshallen, einschließlich der Verwendung von Speiseabfällen.
6. Tierzuchtwirtschaften (Ställe für Schweine, Kühe, Aufzuchtstationen, Pferdeställe, Tierzuchtfarmen) bis zu 100 Tiere.
7. Betriebsmittellager.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Lagerhäuser für Obst, Gemüse, Kartoffel, Getreide.
2. Materiallager.
3. Tierzuchtwirtschaften (Ställe für Schweine, Kühe, Aufzuchtstationen, Pferdeställe, Tierzuchtfarmen) bis zu 50 Tiere.

7.1.12. Technische Sanitäreinrichtungen, Transportinfrastruktur, Kommunalobjekte, Sport-, Handels- und Dienstleistungsobjekte

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Verbesserte Deponien für feste Haushaltsabfälle.
2. Felder für Assanierung und Einpflügung.
3. Kadaverdeponien mit Einlagerung in Gruben.
4. Abdeckereien zur Liquidierung von Kadavern und Konfiskaten.
5. Verbesserte Deponien für Altlasten aus Industrie.
6. Feuerbestattungsanlagen mit mehr als einem Ofen.
7. Müllverbrennungs- und Beseitigungsobjekte mit einer Kapazität ab 40 Tsd. t/Jahr.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Müllverbrennungs- und Beseitigungsobjekte mit einer Kapazität von bis zu 40 Tsd. t/Jahr.
2. Plätze für Kompostierung der festen Haushaltsabfälle.
3. Kadaverdeponien mit biologischen Kammern.
4. Abflussstationen.
5. Friedhöfe mit traditioneller und gemischter Bestattung mit einer Fläche von 20 bis 40 ha.
Anmerkung: Friedhöfe mit einer Fläche von mehr als 40 ha sind nicht erlaubt.
6. Feuerbestattungsanlagen ohne Vorbereitungsprozess und Zeremonien mit einem Einzelkammerofen.
7. Zollstellen, Großmärkte.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Zentrallager für Altstoffsammlung.
2. Friedhöfe mit traditioneller und gemischter Bestattung mit einer Fläche von 10 bis 20 ha.
3. Plätze für Treibhaus- und Treibbeetwirtschaft mit Abfallverwertung.
4. Müllkompostierung ohne Gülle und Fäkalien.
5. Objekte zur Wartung der Lastkraftwagen.
6. Bus- und Obus-Bahnhöfe.
7. Bus- und Obus-Parks, Verkehrskombinate, Straßenbahn-, Metrodepot (mit Reparaturstützpunkt).
8. Offene Sport- und Gesundheitsförderungseinrichtungen mit stationären Tribünen für mehr als 500 Sitzplätze.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Regionallager für Altstoffsammlung.
2. Objekte zur Wartung der Personenkraftwagen, Lastkraftwagen mit höchstens 10 Ständen, Taxibetriebshof.
3. Park für motorisierte Transportmittel zur Stadtreinigung (Ladekräne) ohne Reparaturstützpunkt.
4. Abstellplätze (Parks) für LKW-Fernverkehr.
5. Tankstellen für die Betankung von LKWs und PKWs mit Treiböl und Treibgas.
6. Portalwäschen für Lastkraftwagen (werden in den Industrie- und Kommunal- und Lagerzonen, an Autobahnen bei der Stadteinfahrt, auf dem Gelände der Kraftverkehrsbetriebe platziert).
7. Chemische Reinigung.
8. Wäschereien.
9. Bade- und Wäschereibetriebsvereinigungen.
10. Offene Sport- und Gesundheitsförderungseinrichtungen mit stationären Tribünen für bis zu 500 Sitzplätze.
11. Bus- und Obus-Bahnhöfe für bis zu 300 Fahrzeuge.
12. Tierärztliche Anstalten mit Tierhaltung, Vivarien, Zuchtstätten, Hundetrainingszentren, Pflegestellen für Tiere.
13. Müllumschlagstationen.
14. Untersuchungshaftanstalten, Sammelstellen.
15. Friedhöfe mit traditioneller und gemischter Bestattung mit einer Fläche von 10 ha und weniger.
16. Autowäsche mit 2 bis 5 Ständen.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Lagerhallen für Nahrungsmittel (Fleisch-, Milchprodukte, Konditoreiwaren, Gemüse, Obst, Getränke usw.), Arzneimittel, Industrie- und Haushaltswaren.
2. Endstationen für öffentliche Verkehrsmittel.
3. Geschlossene Friedhöfe und Gedenkstätten, Friedhöfe mit Begräbnis nach der Feuerbestattung, Urnenfriedhöfe, Dorffriedhöfe.
4. Offene Sport- und Gesundheitsförderungseinrichtungen für Sportspiele mit stationären Tribünen für bis zu 100 Sitzplätze.
5. Servicestationen für Personenkraftwagen mit bis zu 5 Ständen (ohne Anstreich- und Karosseriearbeiten).
6. Einzelstehende Hypermärkte, Supermärkte, Einkaufsmärkte und -zentren, Gastronomiebetriebe, Halbgroßhandelsmärkte, Märkte für Lebensmittel und Industriegüter, Mehrzweckgelände
7. Taubenschläge.
8. Tankstellen für Personenkraftwagen, ausgerüstet mit Benzindampfauffang- und -verbindungssystem, mit Service-Objekten (Geschäfte, Cafés).
9. Automobilwäsche für bis zu zwei Stände.

10. Chemische Reinigung mit einer Leistung von höchstens 160 kg/Schicht.

Die Freizone vom Parkplatzgelände und Garagen bis zu unterschiedlichen Gebäuden sollte lt. Tabelle 7.1.1. festgelegt werden.

Tabelle 7.1.1

Freizonen von Abstellflächen für Personenkraftwagen bis zu den Bauobjekten

Objekte für die Ermittlung der Freizone	Entfernung, m				
	Offene Abstellplätze und Parkplätze, Anzahl der Stellplätze				
	weniger als 10	11-50	51-100	101-300	mehr als 300
Fassaden der Wohnhäuser und Stirnseiten mit Fenstern	10	15	25	35	50
Stirnseiten der Wohnhäuser ohne Fenster	10	10	15	25	35
Territorien von Schulen, Kinderanstalten, Berufsschulen, Fachschulen, Spiel-, Sport- und Erholungsplätzen, für Kinder	25	50	50	50	50
Territorien von stationären Gesundheitseinrichtungen, öffentliche offene Sportanlagen, Erholungsplätze (Gärten, Grünanlagen, Parkanlagen)	25	50	lt. Berechnung	lt. Berechnung	lt. Berechnung

1. Die Freizone von den oberirdischen Parkräumen, geschlossenen Parkplätzen wird aufgrund der berechneten Ausbreitungen der Luftverunreinigungen und physikalischen Einwirkungen festgelegt.

2. Bei oberirdischen Parkräumen, Parkplätzen sind normative Vorschriften für die erforderliche Gestaltung der Hofflächen bezogen auf die Fläche und Spezifikation einzuhalten.

3. Die oberirdischen Parkräume, Parkplätze, Abstellflächen für mehr als 500 Stellplätze sollten sich auf dem Gelände der Industrie- und Kommunal- und Lagerzonen befinden.

4. Für die unterirdischen, halbunterirdischen und eingedeichten Parkräume wird nur die Entfernung von der Ein-/Ausfahrt und von den Luftschächten bis zum Territorium der Schulen, Vorschulen, therapeutisch-prophylaktischen Einrichtungen, Wohnhäusern, Erholungsplätzen usw. genormt, die mindestens 15 m betragen soll.

Bei unterirdischen, halbunterirdischen und eingedeichten Parkräumen in einem Wohnhaus wird die Entfernung von der Ein-/Ausfahrt bis zum Wohnhaus nicht genormt. Die Suffizienz der Freizone wird durch Berechnungen der Luftverunreinigungen und akustische Berechnungen begründet.

5. Die Freizone von den Durchfahrten für Fahrzeuge von den Parkräumen, Parkplätzen bis zu den genormten Objekten soll mindestens 7 m betragen.

6. Die Entlüftungen von den unterirdischen Parkräumen, die sich unterhalb der Wohnhäuser und öffentlicher Gebäude befinden, sollen 1,5 m über dem Dachfirst des höchsten Gebäudeteils ausgeführt werden.

7. Auf dem Dach des unterirdischen Parkraums dürfen Erholungsplätze, Kinder-, Sport-, Spielplätze und andere Einrichtungen in 15 m Entfernung von den Abzugsschächten , Ein-/Ausfahrten,

Durchfahrten vorgesehen werden, vorausgesetzt, dass das betriebene Dach umgrünt und Einhaltung des Höchstwertes an Ausgangsemissionen sichergestellt werden.

8. Die Größe des oberirdischen Parkraums soll den Größen des Bauobjektes entsprechen, ausgenommen Benutzung des Außenbereichs für die Abstellfläche.

9. Die Freizone von den unterirdischen Parkgeländen wird nicht limitiert.

10. Anforderungen an die Tiefgaragen gelten ebenfalls für die Platzierung der eingedeichten Parkräume.

11. Für die Gastabstellplätze werden die Freizonen nicht festgelegt.

12. Die Freizonen aus der **Tabelle 7.1.1.** können mit Rücksicht auf die Interpolierung angenommen werden.

7.1.13. Kläranlagen

Die Größe der sanitären Schutzzone für die Kläranlagen ist der Tabelle 7.1.2. zu entnehmen.

Tabelle 7.1.2

Sanitäre Schutzzonen für die Kläranlagen

Abwasserreinigungsanlagen	Entfernung in m, bei berechneter Leistung der Kläranlagen in Tsd. m3/Tag			
	bis zu 0,2	0,2 bis 5,0 und mehr	5,0 bis 50,0 und mehr	50,0 bis 280 und mehr
Pumpenstationen und Rückhaltebecken, lokale Kläranlagen	15	20	20	30
Einrichtungen für die mechanische und biologische Reinigung mit Schlammplätzen für den ausgefaulten Schlamm, sowie Schlammplätze	150	200	400	500
Einrichtungen für die mechanische und biologische Reinigung mit thermomechanischer Bearbeitung von Schlamm in geschlossenen Räumen	100	150	300	400
Felder: a) Filtration b) Berieselung	 200 150	 300 200	 500 400	 1000 1000
Belebungsbecken	200	200	300	300

1. Die Größe der sanitären Schutzzone für die Kläranlagen mit einer Leistung von mehr als 280 Tsd. m3/Tag sowie bei Annahme von neuen Abwasserreinigungs- und Schlammbehandlungstechniken sollte gemäß Anforderungen aus **Ziff. 4.8.** dieses Regelwerks festgelegt werden.

2. Für Filtrationsfelder mit einer Fläche von bis zu 0,5 ha für kommunale Berieselungsfelder mit einer Fläche von bis zu 1,0 ha für Anlagen der mechanischen und biologischen Abwasserreinigung mit einer Leistung von bis zu 50 m3/Tag sollte die sanitäre Schutzzone 100 m betragen.

3. Für die Felder mit Untergrundfiltration mit einer Durchsatzfähigkeit von bis zu 15 m3/Tag sollte die sanitäre Schutzzone 50 m betragen.

4. Die Größe der sanitären Schutzzone von den Abflussstationen sollte 300 m betragen.

5. Die Größe der sanitären Schutzzone von der offenen Kläranlage mit Oberflächenablauf bis zum

Wohnbauland sollte 100 m und von der geschlossenen Kläranlage - 50 m betragen.

6. Von der Kläranlage und Pumpenstationen der Betriebskanalisation, die sich außerhalb des Industriebetriebs befinden, bei einer autonomen Reinigung und Förderung von Betriebsabwasser sowie bei deren gemeinsamer Reinigung mit Haushaltsabwasser sollte die Größe der sanitären Schutzzone wie für die Betriebe, von denen das Abwasser abgeleitet wird, festgelegt werden, mindestens aber den Angaben in der **Tabelle 7.1.2.** entsprechend.

7. Die Größe der sanitären Schutzzone von Schneeschmelzapparaten und Schneesammelstellen bis zum Wohnbauland sollte 100 m betragen.

7.1.14. Lager, Kaie und Umschlag- und Lagerplätze, Plätze für die Durchgasung der Ladungen und Schiffe, Gasdesinfektion, Ratten- und Insektenbekämpfung

Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m.

1. Offene Lager und Entladeplätze für Apatitenkonzentrat, Phosphoritmehl, Zemente und andere staubbildende Ladungen bei Frachtenumlauf von mehr als 150 Tsd. t/Jahr.*

2. Umschlags- und Lagerplätze für flüssige Chemikalien aus verflüssigten Gasen (Methan, Propan, Ammoniak, Chlor und andere), in der Industrie hergestellte Verbindungen von Halogenen, Schwefel, Stickstoff, Kohlenwasserstoffen (Methanol, Benzol, Toluol und andere), Sprit, Aldehyden und andere Verbindungen.

3. Reinigungs- und Spüldampfstationen, Desinfektionsspülbetriebe, Reinigungsstationen für Schiffe, Behälter, Aufnahme- und Reinigungsanlagen für die Aufnahme von Ballastwasser und erdölhaltigem Spülwasser von Spezialeinsammlern.

4. Kaie und Umschlagplätze und Plätze für die Durchgasung der Ladungen und Schiffe, Gasdesinfektion, Ratten- und Insektenbekämpfung.

Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m.

1. Offene Lager und Entladeplätze für Apatitenkonzentrat, Phosphoritmehl, Zemente und andere staubbildende Ladungen bei Frachtenumlauf von weniger als 150 Tsd. t/Jahr.

2. Offene Lager und Umschlagsplätze für Kohle.

3. Offene Lager und Umschlagsplätze für Mineraldünger, Asbest, Kalk, Erze (keine radioaktiven Erze) und andere Mineralien (Schwefel, Schwefelkies, Gips u.a.m.).

4. Umschlags- und Lagerplätze für Rohöl, Bitumen, Heizöl und andere zähflüssige Erdölprodukte und Chemikalien.

5. Offene und geschlossene Lager und Umschlagsplätze für Teerpech und teerpechhaltige Güter.

6. Lager- und Umschlagsplätze für mit Antiseptika behandelte Holzschwellen.

7. Sanitäre Quarantänestationen.

Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m.

1. Offene Lager und Ent- und Beladeplätze für staubbildende Ladungen (Apatitenkonzentrat, Phosphoritmehl, Zement u.a.m.) bei Frachtenumlauf von weniger als 5 Tsd. t/Jahr.

2. Geschlossene Lager, Umschlags- und Lagerplätze für verpackte Chemikalien (Dünger, organische Lösungsmittel, Säuren und andere Substanzen).

3. Oberirdische Lager und offene Plätze für die Verladung von Magnesit, Dolomit und anderen staubbildenden Ladungen.

4. Lager für staubbildende und flüssige Ladungen (Ammoniakwasser, Dünger, Natriumkarbonat, Lackstoffe usw.).

5. Offene oberirdische Lager und Entladeplätze für Trockensand, Kies und andere Mineralbaustoffe.

6. Lager und Umschlagsplätze für Schrot, Pressrückstände, Kopra und andere staubbildende pflanzliche Produkte im offenen Verfahren.

7. Lager, Umschlagsplätze und Lagerung von Altstoffen.

8. Lager, Umschlagsplätze und Lagerung für naßgesalzene Rohhäute (mehr als 200 St.) und andere tierische Rohstoffe.

9. Plätze für den Dauerumschlag von Vieh, Tieren und Geflügel.

10. Lager und Umschlag von Fisch, Fischerzeugnissen und Walfangerzeugnissen.

Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m.

1. Lager und Umschlag von Rohhäuten (auch naßgesalzenen Häuten bis zu 200 St.).

2. Lager und offene Entladeplätze für Getreide.

3. Lager und offene Entladeplätze für Kochsalz.

4. Lager und offene Entladeplätze für Wolle, Haar, Borsten und andere ähnliche Produkte.

5. Verkehrstechnische Pläne für Umschlag und Lagerung von Apatitenkonzentrat, Phosphoritmehl, Zement und anderen staubbildenden Ladungen, die als Schüttgut unter Einsatz von Lagerspeicher und Gebläseförderern oder anderen Förder- und Speicheranlagen ohne Staubaustrag nach außen befördert werden.

Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m.

1. Offene Lager und Umschlag von angefeuchteten Mineralbaustoffen (Sand, Kies, Schotter, Gestein u.a.m.).

2. Lager- und Umschlagsplätze für Pressrückstände, Heu, Stroh, Tabakwaren und Machorka usw.

3. Lager, Umschlag von Nahrungsmitteln (Fleisch-, Milchprodukte, Konditoreiwaren), Gemüse, Obst, Getränken usw.

4. Plätze für Lagerung und Guss von Lebensmittelladungen (Wein, Öl, Saft).

5. Ent- und Beladeplätze für Tiefkühlschiffe und -wagen.

6. Flußanlegestellen.

7. Lager, Umschlagsplätze und Lagerung von Altstoffen ohne Verarbeitung.

---

* Die 1. Gruppe der I., II. und III. Klassen umfasst keine verkehrstechnischen Pläne unter Einsatz der Lagerspeicher und Gebläseförderer oder anderer Förder- und Speicheranlagen ohne Staubaustrag nach außen von Ladungen (die in der 1. Gruppe der I., II. und III. Klassen angegeben sind).

Anlage 1
Zu P. 2.7. SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03

Empfohlene Mindestabstände von den oberirdisch verlegten Ferngasleitungen ohne Schwefelwasserstoffgehalt

Bebauungselemente, Wasserbecken	Freizonen in m für die Rohrleitungen der 1. und 2. Klassen mit Rohrleitungsdurchmesser in mm							
	1. Klasse						2. Klasse	
	bis zu 300	300 - 600	600 - 800	800 - 1000	1000 - 1200	1200 und	bis zu 300	mehr als

						mehr		300
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Städte und andere Siedlungen; Gartenbaugenossenschaften; Gewächshausanlagen; Öffentliche Einzelgebäude mit Massenansammlung von Menschen	100	150	200	250	300	350	75	125
Einzelne Flachgebäude; Agrarfelder und Weideland, Sommerfeldsiedlungen	75	125	150	200	250	300	75	100
Hauptbewässerungskanäle, Flüsse und Wasserbecken; Einlassbauwerke	25	25	25	25	25	25	25	25

Anlage 2
Zu P. 2.7. SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03

Empfohlene Mindestabstände von Rohrleitungen für verflüssigte Kohlenwasserstoffgase

Bebauungselemente	Abstand in m bei Rohrleitungsdurchmesser in mm			
	bis zu 150	150 - 300	300 - 500	500 - 1000
Städte und Siedlungen	150	250	500	1000
Kleingartenanlagen, landwirtschaftliche Nutzflächen	100	175	350	800

Anmerkungen.
1. Die Mindestabstände bei oberirdischer Verlegung werden für die I. Klasse ums Zweifache und für die II. Klasse ums 1,5-fache erhöht.
2. Bei einem Durchmesser der oberirdischen Gasleitungen von mehr als 1.000 mm wird eine Freizone von mindestens 700 m vorgeschrieben.
3. Die Freizonen von Ferngasleitungen für Erdgas mit ausgeprägten Korrosionseigenschaften werden aufgrund der Berechnungen in jedem Einzelfall sowie erfahrungsgemäß festgelegt, jedoch mindestens 2 km.
4. Gasleitungen dürfen keinesfalls durch ein Wohnbauland verlaufen.

Anlage 3
Zu P. 2.7. SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03

Empfohlene Mindestfreizonen von den Kompressorstationen

Bebauungselemente, Wasserbecken	Freizonen in m für die Rohrleitungen der 1. und 2. Klassen mit Rohrleitungsdurchmesser in mm							
	1. Klasse						2. Klasse	
	bis zu 300	300-600	600-800	800-1000	1000-1200	1200 und mehr	bis zu 300	mehr als 300
Städte und Siedlungen	500	500	700	700	700	700	500	500
Wasserwirtschaft	250	300	350	400	450	500	250	300

Flachgebäude	100	150	200	250	300	350	75	150
Anmerkung. Die Freizonen werden ausgehend vom Gebäude der Kompressorbetriebsabteilung festgelegt.								

Anlage 4
Zu P. 2.7. SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03

Empfohlene Mindestfreizonen von den Niederdruckgasleitungen

Bebauungselemente	Entfernung in m
Mehrgeschossige Wohnhäuser und öffentliche Gebäude	50
Flachgebäude, Treibhäuser, Lager	20
Wasserstationen, Einlassbauwerke und Kläranlagen, Brunnenbohrungen*	30
* Dabei sind die Vorschriften für die Gestaltung der 1., 2. und 3. Gebiete der sanitären Schutzzone der Wasserversorgungsquellen zu beachten.	

Anlage 5
Zu P. 2.7. SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03

Empfohlene Mindestabstände von den Erdölfernleitungen

Bebauungselemente	Abstand in m bei Rohrleitungsdurchmesser in mm			
	bis zu 300	300 - 600	600 - 1000	1000 - 1400
Städte und Siedlungen	75	100	150	200
Einzelgebäude	50	50	75	100
Hydrotechnische Anlagen	300	300	300	300
Einlassbauwerke	3000	3000	3000	3000
Anmerkungen. Die Freizonen von den Erdölfernleitungen für das Erdöl mit ausgeprägten Korrosionseigenschaften, Produktenleitungen für hochgiftige Reizgase und -flüssigkeiten, werden aufgrund der Berechnungen im jedem Einzelfall festgelegt, wobei die Entfernungen unbedingt wenigstens ums 3-fache erhöht werden.				

Anlage 6
Zu P. 2.7. SanPiN 2.2.1/2.1.1.1200-03

Empfohlene Mindestfreizonen von den Erdölpumpstationen

Bebauungselemente	Freizonen in m nach Kategorien der Erdölpumpstationen		
	III	II	I
Städte und Siedlungen	100	150	200
Wasserwirtschaft	100	150	200
Einzelne Flachgebäude	50	75	100
Anmerkungen. 1. Die Größe der sanitären Schutzzone für die Erdöllager soll in jedem Einzelfall aufgrund von Berechnungen und tatsächlicher Luftbelastung durch Kohlenwasserstoffe in den anliegenden Territorien angepasst werden.			

2. Die Mindestfreizonen von den Lagern für leicht entflammbare und brennbare Flüssigkeiten, die einem Flusshafen gehören, bis zum Wohngebiet betragen je nach der Kategorie 5.000 m (die I. Kategorie) bis 500 m (ohne Kategorie).

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 10. April 2008 Nr. 25 „Über die Bestätigung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1./2.1.1.-2361-08“

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 10. April 2008 Nr. 25 „Über die Bestätigung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1./2.1.1.-2361-08“

Lt. **Föderationsgesetz** vom 30.03.1999 Nr. 52-FZ „Über den Seuchenschutz der Bevölkerung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 1999, Nr. 14, S. 1650; 2002, Nr. 1 (T. 1), Art. 1; 2003, Nr. 2, Art. 167; Nr. 27 (T. 1), Art. 2700; 2004, Nr. 35, Art. 3607; 2005, Nr. 19, Art. 1752; 2006, Nr. 1, Art. 10) und **Verordnung** der Regierung der Russischen Föderation vom 24.07.2000 Nr. 554 „Über die Bestätigung der Ordnung über den staatlichen sanitär-epidemiologischen Dienst der Russischen Föderation und der Ordnung über die staatliche sanitär-epidemiologische Normung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 2000, Nr. 31, Art. 3295; 2005, Nr. 39, Art. 3953) verordne ich hiermit:

1. Die sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1./2.1.1.-2361-08 „Änderungen Nr. 1 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“ der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1./2.1.1.1200-03. Neue Fassung (**Anlage**) zu bestätigen.

2. Die sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1./2.1.1.-2361-08 ab dem 15. Mai 2008 in Kraft zu setzen.

G.G. Onischtschenko

Eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 7. Mai 2008
Registrierungsnummer 11637

GARANT:

Diese sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen werden ab dem 15. Mai 2008 **in Kraft gesetzt**.

Anlage

Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte (bestätigt durch die Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 10. April 2008 Nr. 25)
Änderung Nr. 1 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1./2.1.1.1200-03. Neue Fassung

Die **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1./2.1.1.1200-03** zu ändern. Neue Fassung

1. Aus dem **Absatz zwei Punkt 1.2.** wird die Phrase „für solche Objekte kann die Grenze der sanitären Schutzzone mit der Grenze des Industriegeländes zusammenstimmen“ gestrichen.

2. Der **Punkt 2.12** wird wie folgt gefasst:

„Die Laboruntersuchungen der atmosphärischen Luft und Messungen der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft werden an der Grenze der sanitären Schutzzone der Industrieobjekte und -betriebe sowie im Wohnbauland durch die Labors durchgeführt, die für solche Arbeiten ordnungsgemäß akkreditiert wurden.“

3. Im **Punkt 3.16.** wird die Phrase „erneut eingesetzte“ nach dem Wort „Umbau“ eingefügt.

4. Der **Punkt 4.2.** wird mit dem Wort „Festlegung, “ beginnen.

5. Im **Punkt 4.2.** wird das Wort „Tage“ nach der Phrase „Felduntersuchungen und -messungen der Luftverschmutzung (mindestens fünfzig“) eingefügt.

6. Aus dem **Punkt 4.3.** wird das Wort „festgelegte“ gestrichen; nach der Phrase „Größe der sanitären Schutzzonen kann“ wird „festgelegt werden,“ eingefügt.

7. Im **Punkt 4.3.** wird das Wort „Tage“ nach der Phrase „systematische Felduntersuchungen und -messungen der Luftverschmutzung (dreißig“ eingefügt.

8. Aus dem **Punkt 4.5.** wird die Phrase „ausgenommen Winterzeit“ gestrichen.

9. Im **Punkt 4.5.** wird das Wort „Tage“ nach der Phrase „lt. Daten der systematischen Laborbeobachtungen für Betriebe der I. und II. Gefahrenklassen (mindestens fünfzig“ und das Wort „Tage“ nach der Phrase „lt. Ergebnissen der Felduntersuchungen der prioritären Kennwerte der Luftverschmutzung (mindestens dreißig“ eingefügt.

10. Aus dem **Absatz eins Punkt 5.3.** werden die Worte „Gebäude und Anlagen für die Bedienung des Personals des genannten Objektes und für die Sicherung der Tätigkeit des Industrieobjektes (-betriebs)“ gestrichen.

11. Aus dem **Kapitel VII.** „Sanitäre Klassifikation der Industrieobjekte und -betriebe, Wärmekraftwerke, Lagergebäude und -anlagen und Größe der vorläufigen sanitären Schutzzonen für diese“, **Unterabschnitt 7.1.1.** „Chemische Objekte und Produktionsstätten“, **Klasse III**, wird **P. 42** gestrichen.

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 6. Oktober 2009 Nr. 61 „Über die Bestätigung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.2555-09“

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 6. Oktober 2009 Nr. 61 „Über die Bestätigung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.2555-09“

Lt. **Föderationsgesetz** vom 30.03.1999 Nr. 52-FZ „Über den Seuchenschutz der Bevölkerung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 1999, Nr. 14, S. 1650; 2002, Nr. 1 (T. I), Art. 2; 2003, Nr. 2, Art. 167; 2003, Nr. 27 (T. I), Art. 2700; 2004, Nr. 35, Art. 3607; 2005, Nr. 19, Art. 1752; 2006, Nr. 1, Art. 10; 2006, Nr. 52 (T. I), Art. 5498; 2007, Nr. 1 (T. I), Art. 21; 2007, Nr. 1 (T. I), Art. 29; 2007, Nr. 27, Art. 3213; Nr. 46, Art. 5554; 2007, Nr. 49, Art. 6070; 2008, Nr. 24, Art. 2801; 2008, Nr. 29 (T. I), Art. 3418; 2008, Nr. 52 (T. I), Art. 6223; 2008, Nr. 30 (T. II), Art. 3616; 2008, Nr. 44, Art. 4984; 2009, Nr. 1, Art. 17), **Verordnung** der Regierung der Russischen Föderation vom 24.07.2000 Nr. 554 „Über die Bestätigung der Ordnung über den staatlichen sanitär-epidemiologischen Dienst der Russischen Föderation und der Ordnung über die staatliche sanitär-epidemiologische Normung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 2000, Nr. 31, Art. 3295; 2004, Nr. 8, Art. 663; 2004, Nr. 47, Art. 4666; 2005, Nr. 39, Art. 3953) verordne ich hiermit:

1. Änderung Nr. 2 der **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03** „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte. Neue Fassung“***** (**Anlage**) vorzunehmen.

2. Die **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.2555-09** zu bestätigen.

3. Die **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.2555-09** ab dem 1. Dezember 2009 in Kraft zu setzen.

G.G. Onischtschenko

_____

* Eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 25.01.2008, Registrierungsnummer 10995, mit Änderungen, eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 07.05.2008, Registrierungsnummer 11637.

Eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 27. Mai 2009.
Registrierungsnummer 15115

GARANT:

Diese sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen werden ab dem 1. Dezember 2009 **in Kraft gesetzt**.

Änderung Nr. 2 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte. Neue Fassung“
(bestätigt durch die Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 6. Oktober 2009 Nr. 61)
Sanitär-epidemiologische Vorschriften und Normen
SanPiN 2.2.1/2.1.1.2555-09

Folgende Änderungen der **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1./2.1.1.1200-03** „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer

Objekte. Neue Fassung“ werden vorgenommen:

1. Der **zweite Absatz Punkt 2.1** wird wie folgt gefasst:

“Die Größe der sanitären Schutzzone und empfohlene minimale Diskontinuitäten werden gemäß Kapitel VII und Anlagen 1 bis 6 zu diesen sanitären Regeln festgelegt. Für Objekte, die Quellen der Einwirkung auf den Lebensraum darstellen, für die durch diese sanitären Regeln keine Größe der sanitären Schutzzone und keine empfohlenen Diskontinuitäten festgelegt werden, sowie für Objekte der I. bis III. Gefahrenklasse wird ein Projekt der Orientierungsgröße der sanitären Schutzzone entwickelt.“

Aus dem **dritten Absatz Punkt 2.1** wird die Phrase „lt. Klassifikation“ gestrichen.

2. Der **Punkt 2.2** wird mit folgenden Worten beginnen:

„Die Orientierungsgröße der sanitären Schutzzone“ und weiter nach dem Text.

3. Aus den **Punkten 2.10** und **2.11** wird das Wort „berechnet“ gestrichen.

4. Der **zweite Absatz Punkt 3.1** wird durch folgende Phrase ergänzt: „Die Entwicklung eines Projektes der sanitären Schutzzone für Objekte der I. bis III. Gefahrenklassen ist obligatorisch.“.

5. Der **Punkt 3.7** wird gestrichen.

6. Aus dem **Punkt 3.12** wird das Wort „Klassifikation“ gestrichen.

7. Die **Punkte 3.17**, **3.18** werden gestrichen.

8. Der **Absatz eins Kapitel VII** wird wie folgt gefasst:

“Für Industrieobjekte und -betriebe, Anlagen, die Quellen der Einwirkung auf den Lebensraum und die Gesundheit der Menschen darstellen, abhängig von Produktionskapazität, Betriebsbedingungen, Charakter und Menge der freigesetzten Emissionen, erzeugten Lärm, Vibrationen und anderen schädlichen physikalischen Faktoren sowie mit Rücksicht auf die vorgesehenen Maßnahmen zur Verringerung der Beeinträchtigung des Lebensraums und der Gesundheit der Menschen werden laut Klassifikation der Industrieobjekte und -betriebe folgende Orientierungsgrößen für die sanitären Schutzzonen festgelegt:

- Industrieobjekte und -betriebe der ersten Klasse - 1.000 m;
- Industrieobjekte und -betriebe der zweiten Klasse - 500 m;
- Industrieobjekte und -betriebe der dritten Klasse - 300 m;
- Industrieobjekte und -betriebe der vierten Klasse - 100 m;
- Industrieobjekte und -betriebe der fünften Klasse - 50 m“.

9. Der **Punkt 8**, Klasse V Unterabschnitt 7.1.12 wird wie folgt gefasst:

“Tankstellen mit höchstens 3 Zapfsäulen nur für die Betankung der Personenkraftwagen mit flüssigem Kraftstoff, auch mit Bedienung (Geschäfte, Cafés).“

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 9. September 2010 Nr. 122 „Über die Bestätigung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.2739-10 „Änderungen und Ergänzungen Nr. 3 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte. Neue Fassung“

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 9. September 2010 Nr. 122 „Über die Bestätigung der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.2739-10 „Änderungen und Ergänzungen Nr. 3 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte. Neue Fassung“

Lt. **Föderationsgesetz** vom 30.03.1999 Nr. 52-FZ „Über den Seuchenschutz der Bevölkerung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 1999, Nr. 14, S. 1650; 2002, Nr. 1 (T. I), Art. 2; 2003, Nr. 2, Art. 167; Nr. 27 (T. I), Art. 2700; 2004, Nr. 35, Art. 3607; 2005, Nr. 19, Art. 1752; 2006, Nr. 1, Art. 10; Nr. 52 (T. I), Art. 5498; 2007, Nr. 1 (T. I), Art. 21; Nr. 1 (T. I), Art. 29; Nr. 27, Art. 3213; Nr. 46, Art. 5554; Nr. 49, Art. 6070; 2008, Nr. 24, Art. 2801; Nr. 29 (T. I), Art. 3418; Nr. 30 (T. II), Art. 3616; Nr. 44, Art. 4984; Nr. 52 (T. I), Art. 6223; 2009, Nr. 1, Art. 17) und **Verordnung** der Regierung der Russischen Föderation vom 24.07.2000 Nr. 554 „Über die Bestätigung der Ordnung über den staatlichen sanitär-epidemiologischen Dienst der Russischen Föderation und der Ordnung über die staatliche sanitär-epidemiologische Normung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 2000, Nr. 31, Art. 3295; 2004, Nr. 8, Art. 663; Nr. 47, Art. 4666; 2005, Nr. 39, Art. 3953) verordne ich hiermit:

Die „Änderungen und Ergänzungen Nr. 3 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03* „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte. Neue Fassung“ (**Anlage**) zu bestätigen.

G.G. Onischtschenko

---

* Eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 25.01.2008, Registrierungsnummer 10995; mit Änderungen, eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 07.05.2008, Registrierungsnummer 11637; 27.10.2009, Registrierungsnummer 15115.

Eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 12. Oktober 2010.
Registrierungsnummer 18699

Anlage

Sanitär-epidemiologische Vorschriften und Normen (SanPiN) 2.2.1./2.1.1.2739-10 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte. Neue Fassung“
Änderungen und Ergänzungen Nr. 3 der SanPiN 2.2.1./2.1.1.1200-03
(bestätigt durch die Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 9. September 2010 Nr. 122)

GARANT:

S. Erläuterungen zu diesen Änderungen im **Brief** vom Verbraucherschutzdienst (Rospotrebnadzor) vom 24. August 2012 Nr. 01/9550-12-32

Folgende Änderungen und Ergänzungen der **sanitär-epidemiologischen Vorschriften** und

Normen 2.2.1./2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte. Neue Fassung“ werden vorgenommen:

1. Aus dem Kapitel I, **Punkt 1.2, Absatz eins**: „Die Anforderungen dieser sanitären Regeln gelten für die Unterbringung, Planung, den Bau und Betrieb von neuen, umgebauten und in Betrieb befindlichen Industrieobjekten und -betrieben, Transport-, Telekommunikations-, Landwirtschafts-, Energieobjekten, Forschungs- und Entwicklungswerken, Objekten der Kommunalwirtschaft, Sport-, Handels-, Gastronomieobjekten und anderen Objekten, die eine Quelle für die Einwirkung auf den Lebensraum und die Gesundheit der Menschen darstellen“ werden die Worte „und in Betrieb befindlichen“ gestrichen.

2. Der **Kapitel III** wird durch einen **Punkt** in folgender Fassung ergänzt:

„3.17. Bei Unterbringung von Kleinunternehmen der V. Gefahrenklasse unter aktuellen städtebaulichen Gegebenheiten (wenn die Orientierungsgröße der sanitären Schutzzone nicht eingehalten werden kann) soll die Unterbringung solcher Objekte begründet sowie überschlägige Berechnungen der voraussichtlichen Luftbelastung und der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft (Lärm, Vibrationen, elektromagnetische Strahlung) vorgelegt werden. Werden die festgelegten hygienischen Normen für Schadstoffe in der atmosphärischen Luft und die Höhe der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft der bewohnten Ortschaften durch Berechnungen an der Grenze eines Wohnbaulandes nachgewiesen, wird kein Validierungsprojekt für die sanitäre Schutzzone entwickelt sowie werden keine Felduntersuchungen und -messungen der atmosphärischen Luft durchgeführt.

Für die in Betrieb befindlichen Kleinunternehmen der V. Gefahrenklasse werden die Ergebnisse der Luftuntersuchungen und Messungen der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft, die im Rahmen der Kontrollmaßnahmen erhalten werden, als Validierung gelten.

Für die Unterbringung von Kleinunternehmen mit höchstens 15 Personen wird eine Mitteilung über die Erfüllung der geltenden Hygieneanforderungen und -normen an der Grenze des Wohnbaulandes von der jeweiligen juristischen Person oder dem Einzelunternehmer benötigt. Als Nachweis der Erfüllung der hygienischen Normen an der Grenze des Wohnbaulandes gelten die Ergebnisse der im Rahmen der Kontrollmaßnahmen durchgeführten Felduntersuchungen der atmosphärischen Luft und Messungen der Höhe der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft.“

3. Im **Kapitel 7.1.8** „Industrieobjekte und -betriebe“ der V. Klasse wird der **Punkt 6** wie folgt gefasst:

„Kleinunternehmen und Produktionsanlagen mit kleiner Kapazität: für Fleischverarbeitung von bis zu 5 t / Tag ohne Räucherung;„„ weiter nach dem Text.

4. Aus dem **Punkt 4.2 Kapitel IV** „Festlegung der Größe der sanitären Schutzzonen“ werden die Worte „systematische (jährliche) Felduntersuchungen und -messungen der atmosphärischen Luft (mindestens 50 Untersuchungen pro Inhaltsstoff an einer Stelle), Höhen der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft“ gestrichen.

GARANT:

Der Inhalt entspricht der Quelle

Als Nachweis der Erfüllung der hygienischen Normen an der Grenze des Wohnbaulandes gelten die Ergebnisse der im Rahmen der Kontrollmaßnahmen durchgeführten Felduntersuchungen der atmosphärischen Luft und Messungen der Höhe der physikalischen Einwirkungen auf die atmosphärische Luft sowie die Daten der Produktionskontrolle.

Nach der Phrase „Abschätzung des Gesundheitsrisikos der Bevölkerung“ wird Folgendes ergänzt:

„Falls der Abstand von der Grenze des Industrieobjektes, -betriebs oder eines anderen Objektes die normative sanitäre Schutzzone (Orientierungsgröße) bis zur Grenze des genormten Geländes um das Zweifache oder mehr überschreitet, gilt die Abschätzung des Gesundheitsrisikos für die Bevölkerung als nicht sinnvoll.

Die Arbeiten zur Abschätzung des Gesundheitsrisikos für die Bevölkerung für Tier- und Geflügelzuchtunternehmen entfallen.

Die Arbeiten zur Abschätzung des Gesundheitsrisikos für die Bevölkerung für die Friedhöfe entfallen.“.

5. Aus dem **Punkt 4.3 Kapitel IV** „Festlegung der Größe der sanitären Schutzzonen“ werden die Worte „systematische Felduntersuchungen und -messungen der Verunreinigungen der atmosphärischen Luft (dreißig Untersuchungen pro Inhaltsstoff an einer Stelle), Höhen der physikalischen Einwirkung auf die atmosphärische Luft“ gestrichen.

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 25. April 2014 Nr. 31 „Über die Änderungen Nr. 4 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“

Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 25. April 2014 Nr. 31 „Über die Änderungen Nr. 4 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“

Lt. **Föderationsgesetz** vom 30.03.1999 Nr. 52-FZ „Über den Seuchenschutz der Bevölkerung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 1999, Nr. 14, S. 1650; 2002, Nr. 1 (T. 1), Art. 2; 2003, Nr. 2, Art. 167; Nr. 27 (T. 1), Art. 2700; 2004, Nr. 35, Art. 3607; 2005, Nr. 19, Art. 1752; 2006, Nr. 1, Art. 10; Nr. 52 (T. 1), Art. 5498; 2007, Nr. 1 (T. 1), Art. 21; Nr. 1 (T. 1), Art. 29; Nr. 27, Art. 3213; Nr. 46, Art. 5554; Nr. 49, Art. 6070; 2008, Nr. 24, Art. 2801; Nr. 29 (T. 1), Art. 3418; Nr. 30 (T. 2), Art. 3616; Nr. 44, Art. 4984; Nr. 52 (T. 1), Art. 6223; 2009,Nr. 1, Art. 17; 2010, Nr. 40, Art. 4969; 2011, Nr. 1, Art. 6; Nr. 30 (T. 1), Art. 4563; Nr. 30 (T. 1), Art. 4590; Nr. 30 (T. 1), Art. 4591; Nr. 30 (T. 1), Art. 4596; Nr. 50, Art. 7359; 2012, Nr. 24, Art. 3069; Nr. 26, Art. 3446; 2013, Nr. 27, Art. 3477; Nr. 30 (T. 1), Art. 4079; Nr. 48, Art. 6165) und **Verordnung** der Regierung der Russischen Föderation vom 24.07.2000 Nr. 554 „Über die Bestätigung der Ordnung über den staatlichen sanitär-epidemiologischen Dienst der Russischen Föderation und der Ordnung über die staatliche sanitär-epidemiologische Normung“ (Gesetzblatt der Russischen Föderation, 2000, Nr. 31, Art. 3295; 2004, Nr. 8, Art. 663; Nr. 47, Art. 4666; 2005, Nr. 39, Art. 3953) verordne ich hiermit:

Änderungen Nr. 4 der **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03** „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“***** (**Anlage**).

A. Popowa

---

* Bestätigt durch die **Verordnung** des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 25.09.2007 Nr. 74, eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 25.01.2008, Registrierungsnummer 10995, mit Änderungen, die durch die **Verordnung** des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 10.04.2008 Nr. 25, eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 07.05.2008, Registrierungsnummer Nr. 11637; **Verordnung** des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 06.10.2009 Nr. 61, eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 27.10.2009, Registrierungsnummer Nr. 15115; **Verordnung** des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 09.09.2010 Nr. 122, eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 12.10.2010, Registrierungsnummer Nr. 18699, vorgenommen wurden.

Eingetragen durch das Justizministerium Russlands am 20. Mai 2014.
Registrierungsnummer 32330

Anlage

Änderungen Nr. 4 der sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen 2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“ (bestätigt durch die Verordnung des Obersten Sanitärarztes der Russischen Föderation vom 25. April 2014 Nr. 31)

Folgende Änderungen der **sanitär-epidemiologischen Vorschriften und Normen**

2.2.1/2.1.1.1200-03 „Sanitäre Schutzzonen und sanitäre Klassifikation der Betriebe, Anlagen und anderer Objekte“ werden vorgenommen:

1. Der **Abschnitt** „Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m“ im Punkt 7.1.1 Kapitel VII wird durch den **Unterpunkt 35** in folgender Fassung ergänzt:

„35. Die Erdgasverflüssigungsanlagen an Gasleitungen, Lagerstätten und Gasverteilungsstationen der Erdgasfernleitungen mit Flüssigerdgas-Speicherkapazität ab 1.000 $м^3$.“

2. Im **Abschnitt** „Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m“ im Punkt 7.1.1 Kapitel VII:

1) der **Unterpunkt 28** wird wie folgt gefasst:

„28. Die Gasverteilungsstationen der Gasfernleitungen mit Mercaptan-Odorieranlagen.“;

2) zusätzlich wird der **Unterpunkt 43** in folgender Fassung ergänzt:

„43. Die Erdgasverflüssigungsanlagen an Gasleitungen, Lagerstätten und Gasverteilungsstationen der Erdgasfernleitungen mit Flüssigerdgas-Speicherkapazität von 250 bis 1.000 $м^3$.“

3. Der **Abschnitt** „Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m“ im Punkt 7.1.1 Kapitel VII wird durch den **Unterpunkt 20** in folgender Fassung ergänzt:

„20. Die Erdgasverflüssigungsanlagen an Gasleitungen, Lagerstätten und Gasverteilungsstationen der Erdgasfernleitungen mit Flüssigerdgas-Speicherkapazität von 50 bis 250 $м^3$.“

4. Der **Abschnitt** „Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m“ im Punkt 7.1.1 Kapitel VII wird durch den **Unterpunkt 7** in folgender Fassung ergänzt:

„7. Die Erdgasverflüssigungsanlagen an NGV-Gastankstellen, Gasleitungen, Lagerstätten und Gasverteilungsstationen der Erdgasfernleitungen mit Flüssigerdgas-Speicherkapazität von bis zu 50 $м^3$.“

5. Im **Abschnitt** „Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m“ im Punkt 7.1.12 Kapitel VII:

1) der **Unterpunkt 1** wird wie folgt gefasst:

„1. Deponien für die Unterbringung, Aufbereitung, Einlagerung der giftigen Industrie- und Siedlungsabfälle der 1.und 2. Gefahrenklassen.“;

2) **der Unterpunkt 5** wird gestrichen;

3) der **Unterpunkt 7** wird wie folgt gefasst:

„7. Müllverbrennungs-, -sortier- und beseitigungsobjekte mit einer Kapazität ab 40 Tsd. t/Jahr.“.

6. Im **Abschnitt** „Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m“ im Punkt 7.1.12 Kapitel VII:

1) die **Unterpunkte 1** und **2** werden wie folgt gefasst:

„1. Müllverbrennungs-, -sortier- und beseitigungsobjekte mit einer Kapazität bis zu 40 Tsd. t/Jahr.“.

2. Deponien für feste Haushaltsabfälle, Bereiche für die Kompostierung der festen Haushaltsabfälle.“;

2) zusätzlich wird der **Unterpunkt 8** in folgender Fassung ergänzt:

„8. Deponien für die Unterbringung, Aufbereitung, Einlagerung der giftigen Industrie- und Siedlungsabfälle der 3. und 4. Gefahrenklassen.“.

7. Im **Abschnitt** „Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m“ im Punkt 7.1.12 Kapitel VII:

1) der **Unterpunkt 5** wird wie folgt gefasst:

„5. Tankstellen für die Betankung der Kraftfahrzeuge mit flüssigem und gasförmigem Motorenkraftstoff.“;

2) zusätzlich wird der **Unterpunkt 17** in folgender Fassung ergänzt:

„17. Kryotankstellen nur für die Betankung der Kraftfahrzeuge mit verflüssigtem Erdgas und/oder komprimiertem Erdgas, das durch Wiederverdampfung in Gasverflüssigungsstationen gewonnen wird, mit Flüssigerdgas-Speicherkapazität von 50 bis 100 $м^3$.“.

8. Im **Abschnitt** „Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m“ im Punkt 7.1.12 Kapitel VII:

1) der **Unterpunkt 8** wird wie folgt gefasst:

„8. Tankstellen nur für die Betankung der Personenkraftwagen mit flüssigem Motorenkraftstoff mit höchstens 3 Zapfsäulen, auch mit Bedienung für Fahrer und Fahrgäste (Geschäft mit Begleitsortiment, Café und Sanitärräume).“;

2) zusätzlich werden die **Unterpunkte 11 bis 13** in folgender Fassung ergänzt:

„11. NGV-Gasstationen mit Kompressoren in einem Raum oder in Containern, ausgelegt für die Betankung von höchstens 500 Autos/24 Stunden, auch mit Bedienung für Fahrer und Fahrgäste (Geschäft mit Begleitsortiment, Café und Sanitärräume).

12. Kryotankstellen nur für die Betankung der Kraftfahrzeuge mit verflüssigtem Erdgas und/oder komprimiertem Erdgas, das durch Wiederverdampfung in Gasverflüssigungsstationen gewonnen wird, mit Flüssigerdgas-Speicherkapazität von höchstens 50 M^3, auch mit Bedienung für Fahrer und Fahrgäste (Geschäft mit Begleitsortiment, Café und Sanitärräume).

13. Gastankstellen nur für die Betankung der Kraftfahrzeuge mit verflüssigtem Petroleumgas, auch mit Bedienung für Fahrer und Fahrgäste (Geschäft mit Begleitsortiment, Café und Sanitärräume).“.

9. Der **Unterpunkt 2** im Abschnitt „Klasse I - sanitäre Schutzzone 1.000 m“ im Punkt 7.1.14 Kapitel VII wird wie folgt gefasst:

„2. Die Umschlags- und Lagerplätze für flüssige Chemikalien aus verflüssigten Gasen (Methan, Propan, Ammoniak, Chlor und andere), Umschlags- und Lagerplätze für verflüssigtes Erdgas mit einer Speicherkapazität ab 1.000 M^3, in der Industrie hergestellte Verbindungen von Halogenen, Schwefel, Stickstoff, Kohlenwasserstoffen (Methanol, Benzol, Toluol und andere), Sprit, Aldehyden und andere Verbindungen.“.

10. Der **Unterpunkt 4** im Abschnitt „Klasse II - sanitäre Schutzzone 500 m“ im Punkt 7.1.14 Kapitel VII wird wie folgt gefasst:

„4. Umschlags- und Lagerplätze für Rohöl, Bitumen, Heizöl und andere zähflüssige Erdölprodukte und Chemikalien, Umschlags- und Lagerplätze für verflüssigtes Erdölgas mit einer Speicherkapazität von 250 bis 1.000 M^3.“.

11. Der **Abschnitt** „Klasse III - sanitäre Schutzzone 300 m“ im Punkt 7.1.14 Kapitel VII wird durch den **Unterpunkt 11** in folgender Fassung ergänzt:

„11. Umschlags- und Lagerplätze für verflüssigtes Erdölgas mit einer Speicherkapazität von 100 bis 250 M^3.“.

12. Der **Abschnitt** „Klasse IV - sanitäre Schutzzone 100 m“ im Punkt 7.1.14 Kapitel VII wird durch den **Unterpunkt 6** in folgender Fassung ergänzt:

„6. Umschlags- und Lagerplätze für verflüssigtes Erdölgas mit einer Speicherkapazität von 50 bis100 M^3.“.

13. Der **Abschnitt** „Klasse V - sanitäre Schutzzone 50 m“ im Punkt 7.1.14 Kapitel VII wird durch den **Unterpunkt 8** in folgender Fassung ergänzt:

„8. Umschlags- und Lagerplätze für verflüssigtes Erdölgas mit einer Speicherkapazität von bis zu 50 M^3.“.

SanPiN 2.1.4.1175-02 Hygienische Anforderungen an die Wasserqualität der zentralen Wasserversorgung. Sanitärquellenschutz

Staatliche gesundheitliche und epidemiologische Rationierung
Russische Föderation
Staatliche gesundheitliche und epidemiologische
Regeln und Vorschriften
2.1.4. Trinkwasser und Wasserversorgung
Besiedelten Orte
Hygieneanforderungen
die Wasserqualität in Wasser
Wasser. Sanitär
Quellenschutz
Sanitär-epidemiologischen Regeln und Normen
SanPin 2.1.4.1175-02
Russische Gesundheitsministerium
Moskau · 2003

1. Entwickelt von: d. M. N. A. Korolev, d. M. N. M. Bogdanov, a. M. N. AA Semenov (MMA. Sechenov), a. M. N. AE Nedachin zu. B. n. TZ Artemov (SRI ECH und GOS ihnen. Sysina AN), d. M. N. VL Suslikov (Chuvash State University), d. M. N. AV Ivanov (Kazan Medical University), a. M. N. A. Orlov (Saratov Forschungsinstitut für Ländliche Hygiene MoH), AI Rogovets (TsniS bei MoH) zu. M. N. MM Gasilin, mit der Teilnahme von AP Veselov (SSES Abteilung MoH).
2. Empfohlene zur Genehmigung durch die Kommission über staatliche gesundheitliche und epidemiologische Standardisierung unter dem Ministerium für Gesundheit von Russland (Prot. № 13 vom 7. Juni 2002).
3. Genehmigt die Sanitäts-Chefarzt der Russischen Föderation - Erster Stellvertreter des Ministers für Gesundheitswesen der Russischen Föderation GG Onischtschenko, 17. November 2002
Am 1. März in Kraft getreten 2003
4. Seit der Einführung dieser Verordnungen "Wasserqualitätsanforderungen, zentrale Wasserversorgung. Sanitärquellenschutz SP 2.1.4.554-96 "werden aufgehoben.
5. Angemeldet mit dem Justizministerium der Russischen Föderation 20. Dezember 2002 Registriernummer 4059.

Bundesgesetz
"Auf der Sanitär-epidemiologischen Wohlstand der Bevölkerung"
30. März 1999 № 52-FZ

"Der Staat Sanitär-epidemiologischen Regeln und Vorschriften (im Folgenden - Hygienevorschriften) - normative Rechtsakte zur Schaffung sanitär-epidemiologischen Anforderungen (einschließlich Sicherheitskriterien und (oder) Unbedenklichkeit von Umweltfaktoren für die menschliche Hygiene und andere Standards), Nichteinhaltung die eine Gefahr für Menschenleben oder der Gesundheit, sowie eine Bedrohung für die Entstehung und Ausbreitung von Krankheiten "(Artikel 1).
"Auf dem Gebiet der Russischen Föderation sind Bundesgesundheitsvorschriften, zugelassen und von der Bundesexekutivorgan befugt, staatliche sanitär-epidemiologischen Überwachung in der von der Regierung der Russischen Föderation vorgeschriebenen Ausübung in Kraft gesetzt.
Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist für die Bürger, einzelne Unternehmer und juristische Personen "(Artikel 39).
"Bei Verletzung der sanitären Gesetzgebung geforderten Disziplinar, verwaltungs- und strafrechtlichen Verantwortung" (Artikel 55).

Emmi Schweiz AG Landenbergstrasse 1, CH-6002 Luzern, T +41 58 227 27 27, F +41 58 227 27 37, info@emmi.com, www.emmi.com
Betrieb Milchstrasse 9, CH-3072 Ostermundigen, T +41 58 227 22 22, F +41 58 227 22 23

Ein Unternehmen der Emmi Gruppe

Das Gesundheitsministerium der Russischen Föderation
Chief State Sanitary Doktor
Russische Föderation
URTEIL
25.11.02 Moskau Nummer 40

Auf Einführung des Gesundheits
Vorschriften "Hygienische Anforderungen an
Wasserqualität dezentrale
Wasser. Hygieneschutz
Quellen. SanPiN 2.1.4.1175-02 "
Auf der Grundlage des föderalen Gesetzes "Über die hygienisch-epidemiologischen Wohlstand der Bevölkerung" vom 30. März 1999 № 52-FZ und die "Verordnung über die staatlichen hygienisch-epidemiologischen Normen", die von der Regierung der Russischen Föderation vom 24. Juli genehmigt, 2000 № 554.
SICH ENTSCHEIDEN:
Gesundheitsvorschriften zu erlassen "Hygienische Anforderungen an die Qualität von Wasser in der Wasserversorgung. Sanitärquellenschutz. SanPin 2.1.4.1175-02 ", durch den Chief State Sanitary Doktor der Russischen Föderation 17. November 2002 genehmigt, um 1. März 2003

GG Onischtschenko

Das Gesundheitsministerium der Russischen Föderation
Chief State Sanitary Doktor
Russische Föderation
URTEIL
25.11.02 Moskau Nummer 41

Über die Abschaffung der Hygienevorschriften
"Anforderungen an Wasserqualität
zentralisierte Wasserversorgung.
Sanitärquellenschutz.
SanPiN 2.1.4.554-96 "
Im Zusammenhang mit der Zulassung 11.17.02 Chief Medical Officer der Russischen Föderation und der Wirkung von 01.03.2003, die Gesundheitsvorschriften "Hygienische Anforderungen an die Wasserqualität die zentrale Wasserversorgung. Sanitärquellenschutz. SanPiN 2.1.4.1175-02. "
SICH ENTSCHEIDEN:
Seit der Einführung der genannten Hygienevorschriften als null und nichtig, auf dem Territorium der Russischen Föderation Hygienevorschriften "Wasserqualitätsanforderungen, zentrale Wasserversorgung. Sanitärquellenschutz. SanPin 2.1.4.554-96 "mit dem Landesausschuss ehemaligen russischen zugelassen.

GG Onischtschenko

2.1.4. Trinkwasser und Wasserversorgung
Besiedelten Orte
Hygieneanforderungen
die Qualität von Wasser in die Wasserversorgung.
Sanitärquellenschutz
Sanitär-epidemiologischen Regeln und Normen
SanPin 2.1.4.1175-02

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1. Diese Sanitär-epidemiologischen Regeln und Vorschriften (im Folgenden - die *Hygieneregeln)* in Übereinstimmung mit dem Bundesgesetz vorbereitet "Auf der Sanitär-epidemiologischen Wohlstand der Bevölkerung" vom 30. März 1999 № 52-FZ (Sammlung der Gesetze der Russischen Föderation, 1999 № 14, S. 1650). , Russische Föderation Regierungsbeschluss vom 24. Juli 2001 № 554 "Über die Genehmigung des Staates gesundheitliche und epidemiologische Dienst der Russischen Föderation und den Bestimmungen der staatlichen sanitär-epidemiologische Norms" (Gesammelte Gesetzgebung der Russischen Föderation, 2000 № 31, p. 3295) und haben zur Vorbeugung und Beseitigung der Verschmutzung der Wasserquellen zentrale Wasserversorgung allgemeinen und individuellen Einsatz.
1.2. Hygieneregeln zu etablieren hygienischen Anforderungen an die Wasserqualität Quellen dezentrale Wasserversorgung, die Wahl des Standortes, der Ausstattung und Wartung der Wasseraufnahme Strukturen und angrenzenden Gebieten.
1.3. Zentrale Wasserversorgung ist es, zum Trinken und Haushaltsbedarf der Bevölkerung unterirdische Wasserquellen durch eine Vielzahl von Strukturen und Einrichtungen, die für die Öffentlichkeit zugänglich sind oder in einzelnen zweckentfremdet verwenden, ohne ihre Anwendung auf den Ort des Verbrauchs.
1.4. Quellen der dezentralen Wasserversorgung ist Grundwasser, das durch die Erfassung von Geräten und Spezialausrüstung Einlaufbauwerke (Bergwerk und Rohrbrunnen, Quellfassungen) allgemeinen Verwaltungs Verwendung gemacht wird.
1.5. Hygieneregeln sind verpflichtend für juristische Personen und einzelne Unternehmer und Bürger.
1.6. Die Kontrolle über die Einhaltung der Hygienevorschriften des Zentrums für Staats gesundheitliche und epidemiologische Überwachung in Übereinstimmung mit den Vorschriften des Staates gesundheitliche und epidemiologische Dienst der Russischen Föderation.

2. Voraussetzungen für die Wahl des Standorts der zentralen Wasserversorgung Einlaufbauwerke

2.1. Die Wahl des Ortes der Wasseraufnahme Einrichtungen zentralisiert Wasserversorgung ist von grundlegender Bedeutung für die Erhaltung der Konstanz der Qualität des Trinkwassers, es zu verhindern bakterielle oder chemische Verunreinigungen, verhindern Morbidität Infektionen übermittelt durch Wasser, sowie die Vermeidung von möglichen Vergiftung.
2.2. Die Wahl des Ortes der Wasseraufnahme Anlagen erfolgt durch den Eigentümer unter Beteiligung der relevanten Experten durchgeführt und auf der Basis der geologischen und hydrogeologischen Daten und der Ergebnisse der Gesundheitsbefragung Umgebung durchgeführt.
2.3. Geologischen und hydrologischen Daten sollte soweit erforderlich dargestellt, um die folgenden in Hirse zu bewerkstelligen: die Tiefe des Grundwasserfließrichtung des Grundwassers in Bezug auf die Abwicklung, die geschätzte Kapazität des Grundwasserleiters, Interoperabilität mit bestehenden oder geplanten Aufnahme in benachbarten Gebieten sowie Oberflächenwasser (Teich, Sumpf, Bach, Teich, Fluss).
2.4. Diese Sanitär Erhebung sollte Informationen über den Gesundheitszustand der Stelle der geplanten Umleitungsstruktur und der Umgebung mit einer Angabe der existierenden oder potentiellen Quellen von mikrobiellen oder chemischen Verunreinigung von Wasser.

2.5. Ort Einlaufbauwerke sollten auf unberührte Fläche gewählt werden, ein Mindestabstand von mindestens 50 Meter flussaufwärts Grundwasser aus bestehenden oder potenziellen Verschmutzungsquellen: Latrinen und Brunnen, Lagerhallen Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln , der lokalen Industrie, Abwasseranlagen etc.
In dieser Entfernung kann Position der Einlaufbauwerke nicht aufrechterhalten werden in jedem Einzelfall mit dem Staat gesundheitliche und epidemiologische Überwachung.
2.6. Zentrale Wasserversorgungseinlass sollte nicht in den von Hochwasser überschwemmt zu regeln, in Feuchtgebieten, aber auch Orte, um Erdrutsche und andere Arten von Deformation ausgesetzt sind, sowie näher als 30 Meter von der Autobahn mit hohem Verkehrsaufkommen Verkehr.
2.7. Die Anzahl der Menschen mit nicht-zentralen Wasserversorgungsquelle ist in jedem Fall auf der Basis der Strömungsrate von der Quelle und den anerkannten Normen des Wasserverbrauchs definiert. Intakes sollten sicherstellen, den Durchgang der benötigten Wassermengen.

3. Anforderungen an Geräte und Einrichtungen der Wasseraufnahme Einrichtungen zentralisiert Wasserversorgung

3.1. Die richtige Gerät und Ausrüstung Einlaufbauwerke kann nicht nur die Fragen der Zuverlässigkeit und Langlebigkeit solcher Strukturen, die User Experience zu lösen, sondern auch, um das Wasser von der Verunreinigung und Verschmutzung zu schützen.
3.2. Die häufigsten Wasseraufnahme Einrichtungen in besiedelten Gebieten sind von mir und Rohrbrunnen von verschiedenen Designs und Tiefe sowie die Quellfassungen (Tasten).

3.3. Hardware-Anforderungen Schachtbrunnen

3.3.1. Schachtbrunnen sind entworfen, um das Grundwasser von der Oberfläche des ersten Free-Flow-Grundwasserleiter zu produzieren. Solche Brunnen sind Mine rund oder quadratisch und besteht aus gut Kopf, Rumpf und Wassereinlassseite.
In dieser Entfernung kann Position der Einlaufbauwerke nicht aufrechterhalten werden in jedem Einzelfall mit dem Staat gesundheitliche und epidemiologische Überwachung.
3.3.2. Durchfahrtshöhe (oberirdische Teil der gut) wird verwendet, um die Welle vor Verunreinigung und Verschmutzung sowie für die Überwachung, Wasserhebe, Aufnahme schützen und sollte mindestens 0,7 haben - 0,8 m über dem Boden.
3.3.3. Durchfahrtshöhe und sollte eine Abdeckung oder Stahlbetondecke mit Durchreiche, auch begrenzt. Durchfahrtshöhe Dach- bzw. Tropfblech in der Kabine platziert.
3.3.4. Entlang der Umfang des Schachtkopf sollten, ein "Schloss" der gut und sorgfältig promyatoy verdichtete Ton oder Lehm Speckdicke von 2 m und einer Breite von 1 m und der blinden Bereich von Stein, Ziegel, Beton oder Asphalt Radius von nicht weniger als 2 m mit einer Neigung von 0,1 m werden von der gut auf die Seite des Grabens (Fach). Rund um den Brunnen sollte Fechten, und über die übersichtliche Bank für Eimer.
3.3.5. Trunk (von mir) für den Durchgang von Wasser-Hebevorrichtungen (Eimer, Wannen, Eimer, etc.), aber auch in einigen Fällen verwendet werden, um Wasser die Hebemechanismen unterzubringen. Die Wände der Welle sollte dicht sein, auch gut gegen das Eindringen von Oberflächenabfluss isoliert und thront.
3.3.6. Für den Wänden des Brunnens an erster Stelle empfohlen, Beton- oder Stahlbetonring. In ihrer Abwesenheit erlaubt, Stein, Ziegel und Holz zu verwenden. Stein (Ziegel) für an den Wänden des Bohrlochs sollte stark sein, ohne Risse, nicht färbende Wasser und Beton gelegt oder Stahlbetonringe in Zementmörtel (Zement gute Noten nicht Verunreinigungen enthalten).
3.3.7. Wenn das Gerät anschließend Blockhütten, bestimmte Arten von Holz verwendet werden, in Form von Baumstämmen oder Balken: für Felgen Oberseite log - Fichte oder Kiefer, für die Wasseraufnahme des Log - Lärche, Erle, Ulme, Eiche. Das Holz muss von guter Qualität, geschält, gerade, gesund sein, ohne tiefe Risse und Wurmlöcher, nicht mit Pilz infiziert, in 5 geerntet - 6 Monate.
3.3.8. Regenwasser wird zum Teil der Bohrlocheinströmzone und Akkumulation von Grundwasser verwendet. Es sollte in den Aquifer für eine bessere Öffnung des Behälters ausgehoben werden und die Fließgeschwindigkeit zu erhöhen. Um einen großen Zustrom von Wasser in den Brunnen des unteren Teils der Wände sicherzustellen aufgestochen oder sich ein Zelt.
3.3.9. Um Ausbeulung des Bodens vom Boden der Vertiefung nach oben Grundwasserströmung, Auftreten einer Trübung im Wasser zu verhindern und die Reinigung zu erleichtern, auf dem Boden der Vertiefung ist, um inverse Filter geebnet werden.
3.3.10. In das Bohrloch an der Wartung und Reinigung der Wände muss abgedichtet werden herab Gußeisen Klammern, die in einem Schachbrettmuster mit einem Abstand von 30 cm voneinander angeordnet sind.
3.3.11. Der Anstieg von Wasser aus den Vertiefungen durch verschiedene Vorrichtungen und Mechanismen. Die akzeptable vom hygienischen Standpunkt aus ist der Einsatz von Pumpen in verschiedenen Ausführungen (manuell und elektrisch). Wenn es nicht möglich Ausrüstung erlaubt die gut Pumpvorrichtung Tor mit einem oder zwei Griffen, Tor Rad für ein oder zwei Eimer, "Kran" mit der Öffentlichkeit dauerhaft befestigten Wanne und andere. Die Größe der Eimer sollte ungefähr dem Wasser passen Sie die Größe der Eimer Gießen aus es in einen Eimer ist nicht schwierig.

3.4. Hardware-Anforderungen für Rohrbrunnen (Brunnen)

3.4.1. Rohrbrunnen sind für Grundwasser aus Grundwasserleitern in verschiedenen Tiefen zu produzieren, und es gibt kleine (bis zu 8 m) und tiefe (bis zu 100 m und mehr). Rohrwellen aus einem Mantelrohr (Rohre) mit unterschiedlichen Durchmessern, Pumpe und Filter.
3.4.2. Shallow Rohrbrunnen (Abessinier) können individuelle und öffentliche Nutzung sein; Tiefe (artesische Brunnen) in der Regel öffentlich.
Geräte und Ausstattungen artesischen Brunnen werden in Übereinstimmung mit den Bauvorschriften durchgeführt.
3.4.3. Bei Geräten Rohrbrunnen (Filter, Schutznetze, Pumpen und andere Teile.) Verwendete Materialien, Reagenzien und kleine Wasseraufbereitungsgeräte, erlaubt russische Gesundheitsministerium für die Verwendung in der Praxis der Trinkwasserversorgung.
3.4.4. Rohrförmigen Schachtkopf muss über der Bodenoberfläche bei 0,8 - 1,0 m, ist hermetisch geschlossen, und der Drain einen Mantelrohr mit einem vorgesehenen Haken zum Aufhängen der Eimer. Rund um die Spitze des übersichtlichen Blindbereich (siehe. S. 3.3.4) und eine Bank für Eimer.
3.4.5. Der Anstieg von Wasser aus dem Bohrlochrohr durch eine manuelle oder elektrische Pumpen produziert.

3.5. Hardware-Anforderungen für Quellfassungen

3.5.1. Einzugsgebiete wurden entwickelt, um auf der Oberfläche des Keils aus auf- oder absteigend Federn (Tasten) sammeln von Grundwasser und sind speziell ausgestattete Sperrkammer in verschiedenen Ausführungen.
3.5.2. Umleitung von Wasser aus Quellen nach oben durch den Boden der Sperrkammer der nachgeschalteten - durch Löcher in der Wand der Kammer.
3.5.3. Einzugskammer stromabwärts Federn müssen wasserdichte Wände (mit Ausnahme der Wand von der Grundwasserleiter) und der Unterseite, die durch das Gerät "Lock" von Minze, verpackt Ton erreicht wird. Die Kamera ist mit Federn steigenden Ton "Lock" um die Außenmauern ausgestattet. Wandmaterialien können Beton, Ziegel oder Holz bestimmter Arten (siehe. 3.3.6 und 3.3.7 pp) sein.
3.5.4. Sperrkammer muss ein Ausschnitt mit einer Klappe und einem Deckel mit Wasseraufnahme und Überlaufleitungen ausgerüstet haben, Rohrentleerung einen Mindestdurchmesser von 100 mm und eine Entlüftungsleitung in speziellen Bodeneinrichtungen in Form des Pavillons oder Stand gebracht werden. Der Bereich um die Deckelung muss eingezäunt werden.
3.5.5. Wassereinlassrohre müssen mit einem Kran mit einem Haken zum Aufhängen einen Eimer ausgestattet werden und brachte auf die 1 bis 1,5 m von der Stau. Unter dem Wasserhahn angeordnet Bank für Eimer. Auf dem Boden am Ende der angeordneten Wasseraufnahme und Überlaufrohre ebnete das Fach, um überschüssiges Wasser im Entwässerungsgraben zu entleeren.
3.5.6. Neck Sperrkammer zu isolieren und erheben sich über dem Boden nicht weniger als 0,8 m. Um die Kamera aus den Einzugs Überschwemmungen Gewässer schützen müssen mit Blindbereich aus Backstein, Beton oder Asphalt mit Schwerpunkt auf der Entwässerungsgraben ausgestattet werden.
3.5.7. Um die Kamera vom Einzugsflugsand schützen setzt inverse Filter aus dem Wasserfluss und für die Abgabe von Wasser aus dem Schlamm Wasserscheide Überlaufkammerwand in zwei Kammern - einer für die Verteidigung von Wasser und die anschließende Reinigung des Rückstands und die zweite - für die Entnahme von geklärtem Wasser.
3.5.8. Für die Zwecke der Inspektion, Reinigung und Desinfektion von Stauung in der Wand Kammer anzubringen Türen und Klappen sowie Schritte oder Heftklammern werden. Melden Sie sich bei der Kamera sollte das Wasser nicht halten und machen es zur Seite, um die Verschmutzung Schwelle oder Beine nicht ins Wasser fallen. Türen und Klappen müssen eine ausreichende Höhe und Größe sein, um einen komfortablen Einstieg in Sperrkammer zu gewährleisten.

4. Anforderungen an die Qualität von Wasser in der Wasserversorgung

4.1. Auf die Struktur und Eigenschaften von Wasser in Wasserversorgungsanlagen sind mit den in der Tabelle festgelegten Standards.

Anzeigen 1	Maßeinheiten 2	Spezifikation 3
	Organoleptische	
Geruch	Partituren	nicht mehr als 2 - 3
Geschmack	Partituren	nicht mehr als 2 - 3
Chromaticity	Degrees	weniger als 30
Trübheit	FTU (Trübungseinheiten Formazin) oder mg / l (wie Kaolin)	im Bereich von 2,6 bis 3,5 innerhalb von 1,5 bis 2,0
	Chemikalie	
Der pH-Wert der	pH-Einheiten	innerhalb von 6-9
Gesamthärte	mEq. / l	innerhalb von 7-10
Nitrat (NO_3 -)	mg / l	nicht mehr als 45
Die gesamte Mineralisierung (Trockenrückstand)	mg / l	im Bereich von 1000 - 1500
Permanganat Oxidierbarkeit	mg / l	innerhalb von 5-7
Sulfate ($SO_{4\ Februar}$ -)	mg / l	weniger als 500
Chloride (CL -)	mg / l	weniger als 350
Anorganische Chemikalien und organischen Natur **	mg / l	MPC
	Mikrobiologische	
Gesamtcolibakterien *	Anzahl der Bakterien pro 100 ml	mangel an
Gesamtkeimzahl	die Anzahl der koloniebildenden Bakterien in 1 ml	100
Thermotolerante Colibakterien **	Anzahl der Bakterien pro 100 ml	mangel an
Coliphagen **	Die Anzahl der Plaque-bildenden Einheiten pro 100 ml	mangel an

* - In Abwesenheit von allgemeinen Coliformen werden identifiziert glyukozopolozhitelnyh Coliformen (CGB) mit der Produktion von Oxidase-Test;
** -. Zusätzliche Indikatoren gemäß § 4.2

4.2. Abhängig von den örtlichen Umwelt- und Gesundheitsbedingungen sowie der epidemiologischen Situation in besiedelten Gebieten, die Liste der kontrollierten Parameter der Qualität von Wasser, in Kap. 4.1, erweitert die Entscheidung des Chief State Sanitary Doktor der jeweiligen Gebiet zusätzliche mikrobiologische und (oder), chemische Indikatoren enthalten.
In Bereichen, in offiziell anerkannten Gebieten der radioaktiven Verseuchung, die Qualität ist von Wasser in den zentralen Wasserversorgungsquellen für Strahlenschutz gemäß SanPin 2.1.4.1074-01 bewertet (mit dem Justizministerium registriert am 31. Oktober 2001 Registernummer 3011).

5. Anforderungen an die Wartung und den Betrieb der Wasseraufnahme Einrichtungen zentralisiert Wasserversorgung

5.1. Die richtige Wartung und den Betrieb von Wasseraufnahme Strukturen und Einrichtungen ist von entscheidender Bedeutung bei der Prävention von mikrobiellen und chemischen Kontamination von Trinkwasser.
5.2. In einem Umkreis von 20 m von der nächsten gut (Capping) ist nicht erlaubt Autos waschen, Tränken der Tiere, Waschen und Spülen von Wäsche, sowie andere Aktivitäten, die Wasserverschmutzung beitragen.
5.3. Der vernünftigste Weg der Abstraktion aus Brunnen (Interception Gräben) ist der Anstieg des Wassers mit einer Pumpe, in extremen Fällen, mit den öffentlichen Eimer (Eimer). Nicht erlaubt, um unter dem Wasser aus den Brunnen (Capping) Eimer durch die Öffentlichkeit gebracht zu essen, sowie schöpft Wasser aus der Wanne öffentlichen Opfer, die sie zu Hause Eimer angeboten.
5.4. Zur Isolierung und Schutz vor Frost Wasserzufuhr abgestellt werden saubere Druck Stroh, Heu, Holzspänen oder Sägemehl, die nicht in den Brunnen (Einzugsgebieten) herunterfallen sollte. Verwenden Sie keine Glas oder anderen synthetischen Materialien, die noch nicht in der Liste der Materialien, Reagenzien und kleine Kläranlagen autorisierten russischen Gesundheitsministerium für die Verwendung in der Praxis der Trinkwasserversorgung enthalten.
Bei Frostschutz von elektrischen Pumpen müssen für ihre Heizung bieten.
5.5. Reinigung der Brunnen (Capping) sollten von den Nutzern auf Wunsch Zentrum Staats gesundheitliche und epidemiologische Überwachung gestellt werden, mindestens aber einmal im Jahr, während Wartungsarbeiten und Montage.
5.6. Nach jeder Reinigung oder Reparatur darf Desinfektion von Wassereinlaufbauwerke chlorhaltige Reagenzien und deren anschließende Waschen durchgeführt werden.
5.7. Reinigung, Desinfektion und Spülung Wasseraufnahme Strukturen und Einrichtungen auf Kosten der lokalen Behörden, kollektiven und individuellen Nutzer.
5.8. Bei abgenutzten Anlagen (Korrosion der Rohrleitungen, Filter, Verschlammung, dem Zusammenbruch der Blockhäuser, etc.), einem starken Rückgang der Durchflussmenge oder shallowing unabsetzbar Verschlechterung der Wasserqualität, die sich zum Trinken ungeeignet und Haushaltsbedarf hat, der Besitzer der Einlaufbauwerke verpflichtet, sie zu entfernen. Nach der Demontage die Füllung der Bodenausrüstung muss (Verstopfung) der Brunnen mit sauberem Boden durchgeführt werden, vorzugsweise mit einem dichten verdichtetem Lehm. Über die auch liquidiert mit der Schrumpfung der Boden sollte Erdhügel Höhe von 0,2 zu verlängern - 0,3 m.

6. Qualitätskontrolle von Wasser in der Wasserversorgung

6.1. Überwachung der Wasserqualität muss die lokale epidemiologische Situation zu entsprechen und in engem Zusammenhang mit der anhaltenden in besiedelten Gebieten von Interventionen bezogen werden.
6.2. Um bleibende Wasserqualität, Sicherheit und Akzeptanz der Wasserversorgung auf Bevölkerungskontrolle zu gewährleisten, sollten systematische Vorsorgeuntersuchung sind nicht nur eine Quelle der Wasserversorgung, Ausrüstung und die Geräte, sondern auch den Bereich angrenzend an die Wassereinlass (App. 3, 4, 5).
6.3. Zentrum des Staates gesundheitliche und epidemiologische Überwachung Routine-Übung oder selektive Kontrolle über die Qualität von Wasser Bohrungen und Einzugsgebiet des allgemeinen Gebrauch, sowie die Steuerung für den einmaligen Anforderungen von einzelnen Benutzern.
6.4. Für neu gebaut oder umgebaut Wasseraufnahme Strukturen und Geräte gemeinsam oder private Zwecke ist notwendig, eine Studie über die Wasserqualität in der Registerkarte Parameter durchzuführen. p. 4.1.
6.5. Wenn die Qualitätskontrolle von Wasser im Brunnen, der Brunnen Capping beobachteten über mikrobielle und (oder), chemische Parameter im Vergleich mit der Vorschriften der Tabelle. p. 4.1, führen Sie Wieder Probenahme von Wasser und weitere Studien in Höhe von mikrobiellen und (oder) chemische Parameter, die den Überschuss der Norm festgestellt. Anhaltende Verschlechterung der Wasserqualität in der mikrobiologischen und (oder), chemische Indikatoren in einer Reihe von Wieder gesammelten Proben erfordert die Einrichtung ihre Ursachen und Abhilfemaßnahmen.
6.6. Maßnahmen, um die Verschlechterung der Wasserqualität zu beseitigen sind Reinigen, Waschen und gegebenenfalls vorbeugende Desinfektion (App. 1), gefolgt von der Herstellung einer Handlung (App. 2).
6.7. Wenn Sie nicht genau bestimmen oder die Ursache für die Verschlechterung der Wasserqualität oder Aktivitäten, um die Verschlechterung der Wasserqualität Adresse nicht zu einer permanenten Verbesserung seiner Qualität mikrobiologischen Normen führen zu beseitigen sind, muss das Wasser im Brunnen (Capping) kontinuierlich mit chlorhaltigen Medikamenten desinfiziert werden.
Wenn eine persistente chemische Verschmutzung von Wasser sollte eine Entscheidung über die Beseitigung der Umleitungsstruktur oder Gerät zu machen.
6.8. Unter ungünstigen Epidemie in bewohnten Gebieten oder durch die Verwendung des örtlichen Grundbedingungen unzureichend von der Oberfläche geschützt notwendig, da durch einen erheblichen Anstieg der Produktionsrate von dem Bohrloch (capping) in einer kurzen Zeit nach der Fällung hervorgeht, muss das Wasser in der Wanne (capping) dekontaminiert werden oder dauerhaft mit dem Zentrum des Staates Sanitär-epidemiologischen Überwachungszeitraums ein gewisser vereinbart.
6.9. Die Wirksamkeit der Desinfektion von Wasser in den Brunnen (Deckelung) hielt das Zentrum des Staates Sanitär-epidemiologische Überwachung innerhalb der festgelegten Fristen.

Bibliografische Informationen

1. Föderale Gesetz "Über die hygienisch-epidemiologischen Wohlstand der Bevölkerung" vom 30. März 1999 № 52-FZ.
2. Wassergesetzbuch der Russischen Föderation vom 16. November 1995 № 167-FZ.
3. Vorschriften des Staates gesundheitliche und epidemiologische Service, von der Regierung der Russischen Föderation vom 24. Juli genehmigt, 2000 № 554.
4. Die Position der durch die RF Regierungsbeschluss vom 24. Juli genehmigte Zustand hygienisch-epidemiologischen Normen 2001 № 554.
5. Building Regulations "Externe Netze und Anlagen der Wasserversorgung und Abwasserentsorgung. SNIP 3.05.04-85 ".
6. Eine Liste der Materialien, Reagenzien und kleine Kläranlagen durch das Staatliche Komitee der Russischen Föderation für die Verwendung in der Praxis der Trinkwasserversorgung berechtigt № 01-19 / 32-11 vom 23.10.92.
7. Die Liste der für die Verwendung UdSSR Gesundheitsministerium genehmigt in- und ausländischen Desinfektionsmittel, durch das Staatskomitee der Russischen Föderation und des Gesundheitsministeriums der Russischen Föderation.

Anhang 1

Voraussetzungen für die Desinfektion von Schachtbrunnen und Entgiftung von Wasser in ihnen

1. Desinfektion Schachtbrunnen

Die Notwendigkeit, zu desinfizieren Brunnen installiert Zentren der staatlichen Gesundheits-und epidemiologische Überwachung und durchgeführt:

¨ auf epidemiologische Hinweise (bei Ausbruch von Darminfektionen in bewohnten Gebieten oder in Kontakt mit dem Wasserbrunnen Abwasser, Fäkalien, tote Tiere, etc.).

¨ als prophylaktische Maßnahme (am Ende der Konstruktion neuer oder nach der Reinigung und Reparatur von vorhandenen Vertiefungen).

Zur Desinfektion Brunnen können zu diesem Zweck jede geeignete nutzen Desinfektions Mittel für die Verwendung zugelassen vom Ministerium für Gesundheit von Russland. Bleichmittel oder Salz dvutretosnovnuyu Calciumhypochlorit (DTSGK) - am häufigsten für diesen Zweck chlorierte Produkte.

1.1. Desinfektion von Brunnen auf Epidemie Hinweise

Desinfektion von Brunnen auf Epidemie Indikationen sind:

¨ vorläufigen Desinfektion des Brunnens;

¨ Reinigungsbrunnen;

¨ sowie Wieder desinfiziert.

1.1.1. Vordesinfektion des gut

Vor der Desinfektion auch durch Bestimmung der Menge an Wasser darin (in m $^{3)}$, indem die Querschnittsfläche des Schachtes (in m $^{2)}$ bei einem Wassersäulenhöhe (in m) geschätzt.

1.1.1.1. Bewässerung erfolgt Zerstäuber äußeren Trommel und der inneren Wellenteil 5% Bleichlösung oder 3% iger DTSGK Rate von 0,5 l pro 1 m ^{2} Fläche durchgeführt.

1.1.1.2. Zu wissen, das Volumen des Wassers im Brunnen, desinfizieren unteren (wässrig), indem sie Teil der chlorierten Verbindungen aus der Rate von 100 bis 150 mg (g) des aktivem Chlor pro 1 Liter (m $^{3)}$ von Wasser in der Wanne. Wasser wurde gründlich gut gemischt und links bei 1,5 gekappt - 2 Stunden von Wasserentnahme verhindert.

1.1.1.3. Berechnung der Menge an Bleichmittel oder DTSGK benötigt, um eine Wasserquelle einer gegebenen Dosis von aktivem Chlor (100 zu schaffen - 150 mg (g) zu 1 Liter (m $^{3)\ durchgeführt,}$ nach der folgenden Formel:

$$P = \frac{E \times C \times 100}{H},$$ wo

P - Menge an Bleichmittel oder DTSGK, g;

C - eine bestimmte Dosis an aktivem Chlor im Wasser gut, mg / l (g / $^{m3)}$:

E - Wassermenge in dem Sumpf, m $^{3;}$

N - Aktivchlorgehalt in der Formulierung%;

100 - Zahlenkoeffizienten.

1.1.2. Reinigen des gut

2 Stunden nach Predip gut - Die Reinigung erfolgt bei 1,5 durchgeführt.

1.1.2.1. Nun ganz frei von Wasser, von den gefallenen Fremdkörper und anfallende Schlamm gereinigt. Die Wände des Schachtes durch mechanische Mittel vor Verschmutzung und Kontamination gereinigt.

1.1.2.2. Ausgewählt aus der auch Schlamm und Schlick abgelagert oder in einem vorgegrabenen eingetaucht in einem Abstand von nicht weniger als 20 Meter von der gut Grubentiefe von 0,5 m und begraben, nachdem die Inhalte der Grube Bucht mit 10% Bleichlösung oder 5% ige Lösung DTSGK.

1.1.2.3. Die Wände der Brunnenschacht gereinigt, wenn nötig zu reparieren, und dann eine äußere und eine innere Teil des Zerstäubers Welle bewässern eine 5% ige Lösung von Bleichmittel, oder 3% iger DTSGK Rate von 0,5 l / m ^{3} der Mine.

1.1.3. Wiederholte Desinfektion von Brunnen

Nach der Reinigung, Desinfektion und Instandsetzung der Mauern von der Mine bis neu starten und Desinfektion.

1.1.3.1. Übersteht der Zeit, während der das Bohrloch wieder mit Wasser gefüllt ist, Wieder bestimmen die Menge an Wasser in das (in m $^{3)}$ und die erforderliche Menge des eingebrachten oder Bleich DTSGK Rate von 100 bis 150 mg (g) des aktiven Chlor pro 1 Liter (m $^{3)}$ Wasser in der Bohrung.

1.1.3.2. Nachdem die Desinfektionslösung in der Brunnenwasser wurde 10 Minuten gut verschlossen und für 6 Stunden stehen gelassen, ohne gerührt ermöglicht die Aufnahme von Wasser daraus.

1.1.3.3. Geruch oder mit Hilfe iodometrische Verfahren - Nach Ablauf dieser Frist die Anwesenheit von Restchlor im Wasser ist qualitativ bestimmt. In Abwesenheit von Restchlor im Wasser zugegeben 0,25-0,3 der Anfangsmenge an Desinfektionsmittel inkubiert, und weitere 3 - 4 Std.

1.1.3.4. Nach erneuter Prüfung auf das Vorhandensein von Restchlor und der positiven Ergebnisse eines solchen Tests, um Wasser auf das Verschwinden der scharfen Geruch von Chlor zu pumpen. Und erst nach diesem Wasser kann zum Trinken und Wohnzwecken benutzt werden.

1.2. Desinfektion von Brunnen prophylaktische

1.2.1. Desinfektion Brunnen vorbeugende Kette vorläufigen Desinfektion wird nicht durchgeführt.

1.2.2. Reinigung und Reparatur von Brunnen sowie Desinfektion der Wände des neu gebauten Brunnen vollständige Desinfektion des Brunnens volumetrischen Verfahren (siehe. P. 1.1.3 Anwendung).

2. Desinfektion von Wasser in Brunnen

Die Notwendigkeit für die Desinfektion von Wasser in Brunnen installiert den Staat gesundheitliche und epidemiologische Überwachung zur Verhinderung der Ausbreitung der Infektion in der Bevölkerung durch Brunnenwasser und hielt:

¨ als vorübergehende Schutzmaßnahme in den Brennpunkten der Darm-Infektionen;

¨, wenn Wasserbrunnen erfüllen nicht die Anforderungen an die Qualität von Wasser in der Wasserversorgung für die mikrobiologischen Parameter.

2.1. Wasserdesinfektion wird im gut nach der Desinfektion des Bohrlochs mit Hilfe von verschiedenen Verfahren und Techniken mittels einer Dosierpatrone mit gefüllten durchgeführt, aber am häufigsten, in der Regel chlorierte Verbindungen.

2.2. In dem Verfahren zum Desinfizieren von Wasser in den Sumpf der Restmenge des chlorierten Verbindungen (aktiv) Chlor sollte in einer Menge von 0,5 mg / l liegen. Das Erreichen dieser Stufe hängt von mehreren Faktoren, darunter vor allem die Menge an Desinfektionsmittel benötigt, um die Dosierpatrone füllen, mit deren Hilfe durchgeführt Wasserdesinfektion.

2.3. Um die Menge an Desinfektionsmittel berechnen in der Dosierpatrone *(A)* wird durch die folgenden Parameter bestimmt:

$_1 A$ - Wassermenge in dem Sumpf, m $^{3;}$

A_2 - Produktionsrate der gut, m ^{3} / h;.

A_3 - die Höhe der Wasseraufnahme, m ^{3} / Tag. (Bestimmt durch eine Befragung der Bevölkerung);

A_4 - hlorpogloschaemost Wasser.

Die Berechnungen wurden unter Verwendung der Formel:

$$A = 0{,}07\ A_1 + {}_2 + 0{,}08\ A\ 0{,}02\ A\ 0{,}14\ A_3 + {}_4$$

Hinweise.

a) Die Formel für die Berechnung der Höhe gegeben DTSGK enthält 52% aktivem Chlor in der Wassertemperatur von 17 bis 18 ° C

b) Für die Bleiche mit 25% aktivem Chlor wird die Berechnung nach der gleichen Formel, aber die geschätzte Menge des Medikaments erhöht 2-fach.

c) Ist der Gehalt an aktivem Chlor in der Bleich DTSGK oder nicht - machen eine Neuberechnung.

g) Wenn die Wassertemperatur 4 - 6 ° C (im Winter), die Menge an Wirkstoff durch die Berechnung bestimmt wird, wird in zweimal erhöht.

e) Bestimmung der Strömungsgeschwindigkeit der wohl und Wasser hlorpogloschaemosti unten angegeben.

2.4. Durch Auswahl geeigneter Menge des Wirkstoffpatrone in Kapazität (oder mehr Patronen einer kleineren Kapazität), wird es mit dem Medikament gefüllt wird, wird das Wasser unter Rühren, um eine gleichförmige Aufschlämmung, verschlossen und eingetaucht in die Brunnenwasser bis zu einem Abstand von 20 bis 50 cm über dem Boden in Abhängigkeit von der Höhe des Wassers zu bilden Spalte, und das freie Ende des Seils (Zwirn) auf dem mittleren Pol Welle befestigt.

2.5. Die Wirksamkeit der Desinfektion von Wasser in der Vertiefung wurde durch Messung des Restchlor (0,5 mg / L) und die Gesamtcoliformen zu beurteilen, müssen Häufigkeit wiederholter Untersuchungen weniger als 1 Mal pro Woche betragen.

2.6. Mit einer Abnahme der restlichen Chlor oder sein Verschwinden (ca. 30 Tage), wird die Kassette aus dem Bohrloch entfernt wird, aus dem Inhalt befreit, gewaschen und mit Desinfektionsmittel gefüllt. In diesem Fall die erforderlichen Anpassungen auf der Grundlage der ersten Erfahrungen mit der Desinfektion von Wasser in den Brunnen.

Bestimmung der Durchflussrate des Bohrlochs

Messen Sie die Menge an Wasser in den Brunnen Wasser wurde schnell über die Zeit evakuiert (3-10 min) und notieren Sie die Zeit, in der die wiederhergestellte Wasserstand in der Ölwanne.

Die Berechnungen wurden unter Verwendung der Formel:

$$Д = \frac{V \times 60}{t},$$ wo

D - gut zu belasten, l / h;

V - Volumen des Wassers in der Wanne mit der Pumpe, l;

t - die Zeit in Minuten, für die die zurückgewonnene Wasserpegel plus der Zeit, während der das geförderte Wasser;

60 - Zahlenkoeffizienten.

Definition hlorpogloschaemosti Brunnen

5 mg / l (im schlammigen Wasser) - In einem ausgewählten Liter-Gefäß und Brunnenwasser wird eine 1% ige Lösung von Bleichmittel oder DTSGK 2 mg / l aktives Chlor (für klares Wasser), oder 3 aufgenommen. Gerührten Inhalt des Behälterschachts, mit einem Stopfen verschlossen, man ließ sie für 30 Minuten in dem Wasser zu stehen, und zu bestimmen, die Menge an Restchlor.

Hlorpogloschaemost Wasser wird durch die Bestimmung der Differenz zwischen der in das Gefäß eingeführt Menge und der Menge an aktivem Chlor in Wasser nach einer 30-minütigen Kontakt berechnet.

Anhang 2
(Beispiel)

ACT
Waschen, Reinigung und Desinfektion von Brunnen (Interception Gräben)

Settlement _____ "____" _____ __ 200 g

Die Kommission aus Vertretern:

Zentrum für Staats gesundheitliche und epidemiologische Überwachung

_____

_____

(Städte, Bezirke)

_____

(Position, Name, Vorname)

Wirtschaftliche Einheit _____

_____

(Name der Wirtschaftseinheit, Position, Name, Vatersnamen, Vertreter)

hat diese Tat, die gut, Wasserrückhaltung, Feder
(Nichtzutreffendes streichen)

_____

_____

(Ort, technische Daten - Tiefe, Volumen, etc.).

zum Reinigen, Waschen und Desinfektion durch Chlorierung unterworfen _____

_____

(Geben Sie an, wie Reagenz)

bei einer Konzentration von aktivem Chlor _____ mg / ^{dm3} (g / ^{m3})

_____ Stunden Kontaktzeit "___" _____ __ 200 g

Die Ergebnisse der physikochemischen und bakterielle Analyse nach Beendigung der Desinfektion _____ Bleche befestigt sind.

Die Vertreter des Staates

Gesundheitliche und epidemiologische Überwachung _____

Der Vertreter der Geschäftseinheit _____

Anhang 4

PROGRAMM
sanitären und hygienischen Inspektion von Rohrbrunnen

1. Bereich, Bezirk, Stadt, Straße, Haus №, gut №, Datum der Erhebung.
2. Ort der auch außerhalb der Orte in der Wohnraum im Gebäude.
3. Wem gehört das auch (der Besitzer).
4. Wie viele Häuser und Bewohner durch den Brunnenradius Service serviert.
5. Wenn gut gebaut, wenn repariert.
6. Verfahren Bohreindringgeschwindigkeit, Grabungen, graben mit doburivaniem, et al.
7. Die Tiefe des Bohrlochs, aus dem Wasser extrahiert Aquifer.
8. Tiefe konstanten Wasserstand in der auch von der Oberfläche.
9. Leistung des Brunnens (Durchflussrate) des fließenden oder nicht.
10. Ändern der Wasserstand im Laufe der Zeit, die Art, Größe und mögliche Ursachen für die Veränderungen.
11. Das Material der Wände der Rohrbrunnen, die Gegenwart des Filters, das Sicherheitsnetz, Maschenmaterial.
12. Vorrichtung Spitze, die Anwesenheit der Kabine oder Pavillon.
13. Das Verfahren zum Heben Wasser (manuelle oder elektrische Pumpe).
14. Frostschutz (Art und Beschaffenheit der Isolierung, Dämmung, Elektroheizung Pumpe).
15. Das Vorhandensein von Ton Burg, Fliesen, Entwässerungsgräben, Unterstützung unter den Eimer.
16. Quellen der möglichen Verunreinigung, ihre Entfernung aus dem Brunnen.
17. Diese Laboranalysen von Wasser.
18. Wann und von wem die letzte Analyse.
19. Wer ist für die hygienisch einwandfreien Zustand des Brunnens verantwortlich.
20. Die allgemeine Schlussfolgerung über die hygienischen Bedingungen der Rohrbrunnen und die notwendigen Vorkehrungen.

Anhang 5

PROGRAMM
für Sanitär Umfragen Quellfassungen

1. Bereich, Bezirk, Ortschaft.
2. Die Lage des Stau. Nicht in Einzugsgebieten bei Hochwasser, starke Regenfälle, Schneeschmelze füllen.
3. Wem gehört das Stau.
4. Wie viele Häuser und Bewohner durch Eindämmen Radius Service serviert.
5. Die Art der Feder.

5.1. Frühling aufsteigender oder absteigenden, aus dem der Grundwasserleiter verjüngt Frühjahr, der Schutzgrad von Oberflächenkontamination.

5.2. Die Wassermenge über eine Stau Tag erhalten.

5.3. Haben Sie Wasserstandsschwankungen von Saison zu Saison zu sehen, bei Hochwasser, starke Regenfälle.

6. Baujahr.
7. Jahr der letzten Renovierung.
8. Wann und von wem wurde zuletzt gereinigt und desinfiziert, Wasserrückhaltung.
9. Die Oberflächenbeschaffenheit der Boden rund um die Errichtung von Dämmen (Vorhandensein von Fliesen, Entwässerungsgräben, Zäune).
10. Die Anwesenheit des Pavillons oder Stand.
11. Vorrichtung Capping:

11.1. Design-Sperrkammer Wandmaterial, Dichtheit der Wände, das Vorhandensein von Ton Burg.

11.2. Die Möglichkeit der Klärung von Wasser (das Vorhandensein der Überlaufwand).

11.3. Das Vorhandensein des Überlaufrohrs und Schlamm; platzieren abzulenken Wasser aus dem Überlaufrohr und Schlamm, ihre Kacheln, die Anwesenheit des Fachs.

11.4. Das Vorhandensein der Lüftungsrohr, dessen Höhe über dem Boden, der Schutz der Entlüftungsleitung.

11.5. Die Anwesenheit der Heckklappe und mit einer Abdeckung, die Organisation der Reinigung.

12. Frostschutz (Art und Beschaffenheit der Isolierung).
13. Quellen einer möglichen Verunreinigung, deren Abstand von der Wasserrückhaltung, die Position auf einem Relief in Bezug auf Capping.
14. Diese Laboranalysen von Wasser. Wann und von wem der letzten Analyse.
15. Die Daten über die Ausbreitung von Infektionskrankheiten in besiedelten Gebieten.
16. Die Daten über andere Krankheiten der Bevölkerung, mit Wasser (Intoxikation) verbunden.
17. Informationen über Tiers Nagetieren und Haustieren in einem Gebiet besiedelten Gebieten.
18. Wer führt die sanitäre Aufsicht und ist für den sanitären Zustand der Stau verantwortlich.
19. Die allgemeine Schlussfolgerung der sanitären-hygienischen Zustand erfassen und notwendige Maßnahmen.

Ostermundigen, 10. Februar 2015
QUS, Martin Morgenthaler

Production of Milk and Milk products Sanitary Regulations and Standards SanPiN 2.3.4.551-96

2.3.4. FOOD AND PROCESSING INDUSTRY ENTERPRISES (TECHNOLOGICAL PROCESSES. RAW MATERIALS) Production of Milk and Milk products Sanitary Regulations and...

Post starts below

2.3.4. FOOD AND PROCESSING INDUSTRY ENTERPRISES (TECHNOLOGICAL PROCESSES. RAW MATERIALS)

Production of Milk and Milk products

Sanitary Regulations and Standards
SanPiN 2.3.4.551-96

ББК 36.95я8 П90
П90 **Production** of Milk and Milk products: Sanitary Regulations and Standards

- M.: Information and Publishing Center of the State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision of Russia, 1996 – 80 p.

ISBN 5—7508-0062-8

1. Developed by:

Russian Medical Academy of Postgraduate Education (Karplyuk I.A. (Карплюк И. А.), Popov V.I. (Попов В. И.,) Dogel L.Z. (Догель Л. З.), Volkova NA (Волкова Н. А.), Gordo G. N. (Гордо Г. Н.));

All-Russian Research and Studies Institute for Dairy Industry (Semenikhina V.F. (Семенихина В. Ф.), Rozhkova I.V. (Рожкова И. В.));.

St. Petersburg State Sanitary Medical Institute (Belova L.V. (Белова Л. В.));

Saratov Research and Studies Institute of Rural Hygiene (Spirin V.F. (Спирин В. Ф.), Kuraeva N.G. (Кураева Н. Г.));

State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision of the Russian Federation (Petukhov A.I. (Петухов А. И.), Morozova A.N. (Морозова А. Н.)).

2. Approved and put into effect by Decision of the State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision of Russia No. 23 dated October 4, 1996.
3. Introduced instead of Sanitary Regulations for Dairy Industry Enterprises No. 4431-87, approved by the Deputy Chief State Sanitary Inspector of the USSR on October 12, 1987.

ББК 36.95я8+ 51.23я8

ISBN 5—7508—0062—8

©State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision of Russia

Law of the RSFSR On Sanitary and Epidemiological Welfare of Population

"Sanitary regulations, standards and hygienic standards (hereinafter referred to as the sanitary rules) shall be the regulatory documents establishing human safety and(or) harmlessness criteria of the factors of human living environment and the requirements to provide favorable conditions for human life activity.

The sanitary rules are binding on all governmental authorities and public associations, enterprises and other economic entities, organizations and institutions regardless of their subordinacy and forms of property, on officials and citizens" (Article 3).

Sanitary offense shall mean a wrongful, guilty (deliberate or negligent) act (action or omission) infringing on the rights of citizens and public interests

related to non-compliance of the sanitary laws of the RSFSR, including the current health rules...

Officials and citizens of the RSFSR who have committed a sanitary offense may be brought to disciplinary, administrative and criminal responsibility" (Article 27).

Table of Contents

1. Scope of Application ……..…5
2. Regulatory References ……...6
3. General Provisions ……..…8
4. Territory ……..…8
5. Production and Auxiliary Facilities……..… 10
6. Welfare Premises……..……..…… ……...13
7. Water Supply and Sewerage……..... 16
8. Lighting, Heating, Ventilation and Air Conditioning…….…. 20
9. Sanitary Protection of Environment……..……... 23
10. Requirements to Process Equipment, Machinery, Tools, Ware and Tare…… 24

11. Sanitization of Equipment, Tools, Ware, Tare…….…….…. 25

12. Sanitary Requirements to Production Processes……..……...28
13. Sanitary Requirements to Starter Culture Production…….……. 34
14. Organization of Laboratory Control. Certification of Products……..…. 36
15. Transportation of Milk and Milk Products…….….37
16. Industrial Hygiene……...…38
17. Personal Hygiene……..…….39
18. Disinfestation and Deratization……..……42
19. Responsibilities, Liabilities and Control over Compliance with the Present

Sanitary Regulations and Standards……..…….…… 43
Supplement 1..……..……..….45
Supplement 2……..…….46
Supplement 3.……..…….49

APPROVED by the

Decree of the State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision of Russia No. 23 dated October 4, 1996
The effective date is the publication date

2.3.4. FOOD AND PROCESSING INDUSTRY ENTERPRISES
(TECHNOLOGICAL PROCESSES. RAW MATERIALS)

Production of Milk and Milk products

Sanitary Regulations and Standards
SanPiN 2.3.4.551-96

1. Scope of Application

These regulations and standards are developed on the basis of the Law of the RSFSR On the Sanitary-Epidemiological Welfare of the Population; the Laws of the Russian Federation On Protection of Consumers Rights, On Certification of Products and Services and Regulations for State Sanitary-Epidemiological Standardization, approved by Decree of the Government of the Russian Federation No. 625 dated June 5, 1994, and they establish hygienic requirements for production and laboratory control of milk and milk products, providing the output corresponding to the medico-biologicalrequirements and sanitary quality standards.

Official publication

These sanitary regulations and standards cannot be fully or partially reproduced, replicated and distributed without permission of the State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision of Russia.

All the provisions hereof apply to all operating, designed dairy industry enterprises and enterprises under construction, including integrated plants, factories, workshops for production of children’s powdered milk products, babies’ milk products, regardless of their departmental identity and forms of ownership.

2. Regulatory References

In these Sanitary Regulations and Standards, references to the following documents are used.

1. Law of the RSFSR On Sanitary and Epidemiological Welfare of Population.
2. Law of the Russian Federation On Protection of Consumer Rights.
3. Law of the Russian Federation On Certification of Products and Services.
4. Regulation for State Sanitary and Epidemiological Standardization, approved by Decree of the Government of the Russian Federation No. 625 dated June 5, 1994.
5. Law of the USSR On Individual Labor Activity.
6. Medical and Biological Requirements and Sanitary Standards for the Quality of Food Raw Materials and Food Products, No. 5061-89 dated August 1, 1989, approved by the Deputy Minister of Health of the USSR .
7. Sanitary Standards for Industrial Enterprise Design, CH 245-71.
8. Sanitary Regulations for Organization of Processes and Hygienic Requirements for Production Equipment, No. 1042-73, approved on April 04, 1973 by the Ministry of Health of the USSR.
9. Sanitary Requirements to Design of Dairy Industry Enterprises, VSDR (Veterinary and Sanitary Design Requirements), dated January 6, 1992.
10. Standards for Technological Design of Dairy Industry Enterprises, ВНТП 645/1618-92.
11. Engineering Standards for Family Farms and Enterprises of Small Capacity of Processing Industries (Dairy Industry), ВНТП 645/1645-92.
12. Construction Norms and Regulations.
13. GOST (State Standard) 2874-82 Drinking Water. Hygiene Requirements and Quality Control.
14. CN&R (Construction Norms and Regulations) 2.04.01-85. Water- distribution pipelines and sewerage system of buildings;
15. CN&R 2.04.01-87. Administrative and Welfare Buildings.
16. CN&R Natural and Artificial Lighting. Design Standards.
17. Sanitary Standards of Microclimate in Industrial Premises, No. 4088-86 dated March 31, 1986, approved by the deputy chief state sanitary inspector of the USSR.

18. Sanitary Standards for Acceptable Noise Levels at the Workplaces, No. 3223-85 dated March 12, 1985, approved by the deputy chief state sanitary inspector of the USSR.
19. Instruction for Mandatory Pre-Employment and Periodic Medical Examinations of Employees and Medical Examinations of Individual Vehicle Drivers, Order No. 555 dated September 29, 1989, approved by the Ministry of Health of the USSR.
20. Provisional List of Works under which Preliminary and Periodic Medical Examinations of Employees are Mandatory, Order No. 280/88 dated October 5, 1995, approved by Ministry of Health and Medical Industry of the Russian Federation and State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision of the Russian Federation.
21. GOST 13264-82 Cow's Milk. Requirements for Procurement.
22. Instructions for Microbiological Production Control at Dairy Industry Enterprises, dated December 28, 1987, approved by the State Agri- Industrial Committee of the USSR and agreed with the Ministry of Health of the USSR.
23. Instruction for Technical and Chemical Control at Dairy Industry Enterprises, dated December 30, 1988, approved by the State Agri-Industrial Committee of the USSR.
24. Instruction for Preparation and Application of Starter Cultures for Cultured Milk Products at Dairy Industry Enterprises, dated November 16, 1992, approved by the Technical Committee for Standardization "Milk and milk products".
25. Instruction for Sanitization of Equipment at Dairy Industry Enterprises, dated April 28, 1978, approved by the Ministry of Meat and Dairy Industry of the USSR and agreed with the Ministry of Health of the USSR.
26. Instruction for Sanitization of Equipment for Manufacture of Child Nutrition Liquid, Powdered and Pasty Products, dated December 27, 1995, approved by the Ministry of agriculture and food products of the Russian Federation and agreed by the State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision of the Russian Federation.
27. On Procedure for Issuing Sanitary Certificates for Products, Decree of the Russian State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision No. 1, dated January 5, 1993.
28. Regulations for Certification of Milk and Milk Products for Compliance with the Safety Requirements, 1993.

29. Instruction for order and frequency of control of Microbiological and chemical Contaminant Content in Milk and Milk Products at Dairy Industry Enterprises, approved by the Ministry of Agriculture and Food Products of the Russian Federation, and agreed with the State Committee of Sanitary and Epidemiological Supervision on December 28, 1995.

3. General Provisions

3.1. The design and construction of new enterprises as well as technical upgrading, conversion, renovation and expansion of existing enterprises must comply with the Sanitary Design Standards of Industrial Enterprises , the Sanitary Rules of the Technology Process Organization and Hygienic Requirements for Production Equipment, the Sanitary Requirements for Design of Dairy Industry Enterprises, the Engineering Standards for Dairy Industry Enterprises, the Engineering Standards for Family Firms, Small Capacity Enterprises of Processing Industries (Dairy Industry), the Construction Norms and Regulations, as amended, as well as these Sanitary Regulations and Standards.

In general, construction of dairy industry enterprises shall be carried out according to standard designs, as well as re-use projects and individual projects that meet the requirements of the regulatory and technical documents and these Sanitary Regulations and Standards.

2. In coordination with bodies and institutions of the State Sanitary and Epidemiological Service, dairy industry enterprises may be integrated with other food processors (bakery plants, confectionery, pasta, liqueurs and spirits and soft drink enterprises). Dairy industry enterprises may not be integrated with meat and fish processing industry enterprises.
3. Enterprises can include milk product production, have a profile of a specialized or combined enterprises.
4. The range and volume of the output produced by dairy industry enterprises must meet the production capabilities and be agreed with the bodies and institutions of the State Sanitary and Epidemiologic Supervision.
5. Conditions of ice-cream production at dairy industry enterprises shall comply with sanitary regulations for ice cream enterprises.

4. Territory

1. The selection and allocation of a plot for construction of a dairy industry enterprise must be made with the compulsory participation of bodies of the State Sanitary and Epidemiologic Supervision. Attention should be paid to the location of raw materials, prevailing wind direction, availability of driveways, the ability to provide drinking quality water, conditions of wastewater discharge, organization of sanitary protection area of at least 50 m (in accordance with the Sanitary Design Standards of Industrial Enterprises), and for cheese pants – of no less than 100 m.
2. The territory of the enterprise shall be fenced, have a slope to drain air, melted and flush water into storm drains from 0.003 to 0.05, depending on the soil. The underground water level shall be not less than 0.5 m below the basement floor.

3. The territory of the dairy enterprise must be clearly divided into functional areas: the prefactory, production and general work and warehouse ones.
   In the prefactory area, a building for office and sanitary and welfare premises, a checkpoint, a parking area for personal vehicles, as well as a recreation space for staff shall be located.
   In the production area, production buildings, warehouses of food raw materials and finished products, a ground for transport facilities to deliver raw materials and finished products, a boiler house (other than solid and liquid fuel burning one), repair-mechanicalworkshops shall be located.
   In the general work and warehouse area, utility buildings and structures (cooling towers, pumping stations, warehouses for ammonia, lubricants, fuels, chemicals, a liquid or solid fuel burning boiler, storage areas or spaces for stocks of construction materials and packaging, a container area for garbage collection, yard toilets, etc.) shall be located.
   A strict access mode area shall allocated as a standalone area around artesian wells and underground water storage tanks, as well as a sanitary- protection area shall be maintained between treatment facilities and production buildings.
4. The territory of the dairy plant must be provided with a pass-through or ring-type complete improved surface driveway for vehicles (asphalt concrete, asphalt, concrete, etc.); non-dusty surface walkways for personnel (asphalt, concrete, slabs).
5. Parts of the territory free from buildings and driveways shall be used for arrangement of recreational areas, their landscaping with trees and bushes, lawns. The territory of

the enterprise along the perimeter of the section and between the areas shall be planted. Planting trees and shrubs, which blossom produces flakes, fibers, furry seeds which can clog the equipment and products shall not be allowed.

6. Storage areas for building materials, fuel, packaging, placement of garbage containers shall have a complete concrete or asphalt covering.
7. The side clear zones between the functional parts of the area shall be at least 25 m. The open storages for solid fuels and other dusty materials shall be placed windward with a clear zone of at least 50 m from the nearest openable apertures of production buildings and 25 m - from welfare premises. The distance from the yard toilets to production buildings and warehouses shall be at least 30 meters.
Side clear zones between buildings and structures which are lit through the window openings shall be not less than the distance to the copestone top of the highest one of the opposing buildings and structures.
8. Garbage containers with lids shall be installed on an asphalt or concrete ground the dimensions of which shall exceed the size of containers not less than by 1 m in all the directions. The garbage container ground shall be fenced on three sides with a solid concreted or brick 1.5 m high wall.

9

Garbage container grounds shall be located on the windward side of the production or warehousing premises. The side clear zone between them shall be at least 30 meters.

Disposal of waste and garbage from the garbage containers shall be carried out at least once a day, followed by sanitization and disinfection of the containers and ground on which they are located.

4.9. The territory of the enterprise shall be kept clean; cleaning shall be carried out on a daily basis. In the warm season, as appropriate, areas and green spaces shall be watered. In winter, the roadways and walkways of the territory shall be periodically cleared of snow and ice and sanded.

5. Production and Auxiliary Facilities

1. Mainly, production shops shall be located in buildings separated from welfare premises. Design and engineering solutions may include multi- or single-storey production buildings. For dairy industry enterprises integrated with the production

units of other industries, it is more preferable to construct single- story production buildings.

2. The location of production workshops shall ensure a continuous performance of technological processes; technological distribution lines (milk pipelines) shall ensure the shortest and direct flows of raw materials and finished products.
3. At the building entrance of enterprises, scrapers, grills or metal mesh shall be made to clean their footwear from the mud, as well as disinfectant mats inside the buildings at the entrance to the manufacturing plants and welfare rooms.
4. Acceptance of milk depending on the profile of dairy enterprises, their capacity and location shall be carried out in an enclosed room or on a canopied unloading platform.
   The acceptance platforms or premises shall be fitted with brackets and hoses to pump milk. Hoses to pump the milk from the jars or tank through a tank hatch shall have 80-100 cm long tips made of stainless steel. Hoses with coupling nuts shall be used to pump milk from a tank, which are connected to the tank inlet connection.
5. Child nutrition workshops at dairy enterprises shall be located in premises isolated from the main production.
   Filling and packaging of finished products at specialized child nutrition enterprises shall be carried out in separate premises equipped with bactericidal lamps.
6. Feedstuff production (milk replacer, etc.) shall be isolated from dairy products workshops and have a separate raw material department.
   Preparation and storage of supplies, materials, food ingredients shall also be carried out in separate premises.
   Pallets, shelves, and containers shall be provided for stowing of food products.

Post ends here

Weisung zur Reihenfolge und Periodizität von Kontrollen mikrobiologischer und chemischer Schadstoffe bei Milch und Milchprodukten in den Betrieben der Milchindustrie (bestätigt durch Minselchozprod der RF am 29. Dezember 1995)

Weisung zur Reihenfolge und Periodizität von Kontrollen mikrobiologischer und chemischer Schadstoffe bei Milch und Milchprodukten in den Betrieben der Milchindustrie (bestätigt durch Minselchozprod der RF am 29. Dezember 1995)

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1. Das Dokument erstreckt sich auf die milchverarbeitenden Betriebe aller Eigentumsformen, welche ihnen zu liefernde Milch-Rohstoffe und Sahne-Rohstoffe für die Herstellung von Trinkmilch und Milchprodukten (außer spezialisierten Produkten für die Kinderernährung) verwenden, sowie für die Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht (Gossanepinadzor) und von Gosstandard Russlands, welche die staatliche Aufsicht über die Herstellung dieser Produkte ausüben.

1.2. In den staatlichen Standards für Milch und Milchprodukte werden Anforderungen zur Notwendigkeit der Einhaltung der Kennwerte für die mikrobiologische und chemische Sicherheit entsprechend den geltenden „Medizinisch-biologischen Anforderungen und sanitären Normen für die Qualität von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln“ (Minzdrav der UdSSR, Nr. 5061-89 vom 01. August 1989, weiter als - MBT) und den nachfolgenden Korrekturen und Ergänzungen zu diesen eingeführt.

Gosstandard hat mit den Schreiben Nr. 721/569 vom 01.07.1991 und Nr. 721/703 vom 20.08.1991, sowie dem Protokoll Nr. 33 vom 16.12.1991 festgelegt, dass die Kontrolle dieser Kennwerte in Übereinstimmung mit der Reihenfolge erfolgt, die durch die Hersteller der Produkte in Abstimmung mit den Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht festgelegt wurden.

1.3. Gemäß der im Land geltenden Gesetzgebung liegt die gesamte Verantwortung für die Qualität und Sicherheit der Produkte bei deren Hersteller.

Die Sicherheit der Produkte muss durch Konformitätszeugnis, Hygienezertifikat, Veterinärzertifikat oder die Herstellererklärung verifiziert werden. Die staatliche Aufsicht über Qualität und Sicherheit nehmen die Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht (Gossanepinadzor) Russlands wahr.

1.4. Untersuchungen von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln werden durch die Betriebslabors und andere ordnungsgemäß akkreditierte Laboratorien durchgeführt.

1.5. Vorliegendes Dokument bestimmt Reihenfolge und Periodizität der Kontrolle auf mikrobiologische und chemische Schadstoffe bei der Milchproduktion durch die Betriebe der Milchindustrie und auf Konformität dieser Produkte mit den MBT.

1.6. Ziel der Kontrolle sind:

- Versorgung der Bevölkerung mit Milchprodukten, welche den sanitären Normen der Sicherheit für die gegebene Art von Lebensmitteln entsprechen;
- Verhinderung von Fällen des Verkaufs und Gebrauchs von im Vergleich zu den geltenden Normen gesundheitsgefährdenden Milchprodukten mit einem erhöhten Gehalt an Schadstoffen;
- Ermittlung möglicher Ursachen und Quellen von Schadstoffen in der Milchproduktion zur Entwicklung und Realisierung der entsprechenden prophylaktischen Maßnahmen.

1.7. Nach der Art der Kontrolle werden technologische Kontrolle (Eingangs-, innerbetriebliche Fertigungskontrolle und Ausgangskontrolle) und (externe) Inspektionskontrolle unterschieden, nach der Periodizität - normale, verstärkte und erleichterte Kontrollart.

Die technologische Eingangskontrolle im Betrieb erfolgt bei Eingang von Rohstoffen (Rohmilch, Rohsahne (Rohrahm) und anderen Lebensmittelprodukten, die als Rohstoff eingesetzt werden) nach den Begleitpapieren zur Qualität, in denen der Lieferant obligatorisch Informationen über das Vorhandensein

von Veterinär-Urkunden (Zertifikaten), Hygienezertifikaten, Konformitätszeugnissen (Prüfprotokolle technologischer Vorgänger), deren Nummern und Geltungsdauer vorlegen muss. Dabei muss der Lieferant von Rohmilch (oder eines anderen in der Produktion verwendeten Lebensmittels) in den Begleitpapieren die Liste der Pestizide angeben, falls solche bei der Produktion der Rohstoffe eingesetzt wurden, der Hormone, Antibiotika oder anderer Veterinär-Präparate, falls sie eingesetzt wurden bei der Heilung oder bei Durchführung von prophylaktischen Maßnahmen bei Milchkühen.

Das Vorliegen der obengenannten Informationen der Hersteller befreit den Betrieb nicht von der Notwendigkeit einer eigenen Überprüfung der eingehenden Rohstoffe, die durchgeführt werden muss gemäß den in den **Abschnitten 2** und **3** der vorliegenden Weisung angegebenen Anforderungen.

Die technologische Ausgangskontrolle erfolgt bei der Verladung der Fertigprodukte an den Verbraucher. Der Lieferant ist verpflichtet, in den Begleitpapieren zur Qualität Informationen über die Zertifikate (Prüfprotokolle) der technologischen Vorgänger, deren Nummern und Geltungsdauer zur Verfügung zu stellen.

Die Inspektionskontrolle der Rohstoffe und Fertigprodukte wird durch die Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht und von Gosstandard Russlands vorgenommen.

Für die Zertifizierung der Produkte wird die Reihenfolge der Kontrolle durch die Zertifizierungsbehörde festgelegt. Dabei können die Ergebnisse der technologischen oder Inspektionskontrolle entsprechend vorliegender Weisung verwendet werden.

Die normale (laufende) Kontrolle der Rohstoffe erfolgt bei Eingang der Produkte von ständigen Zulieferern in den Fällen, wenn deren Kontrolle mehr als 1 Jahr erfolgt.

Eine verstärkte Kontrolle von Rohstoffen und Fertigprodukten erfolgt:

- für neue Zulieferer;
- bei Äderung des Fertigungsverfahrens oder von Bezugsquellen der Rohstoffe bei ständigen Zulieferern;
- bei Überschreitung der Sanitärnormen der zu kontrollierenden Schadstoffe im anzuliefernden Rohstoff oder von mehreren Kennwerten;
- im Falle von unvorhergesehenen Notlagen oder Havarien im Unternehmen, was zum Ausstoß gesundheitsgefährdender Produkte für die Bevölkerung führen kann;
- bei Auftreten von epidemiologischem Unwohlsein in der Region.

Die Periodizität der verstärkten Kontrolle (bis hin zur durchgängigen) wird durch die Leitung des Herstellerbetriebes der Produkte festgelegt, und im Falle von unvorhergesehenen Notlagen und Havarien und des Auftretens von epidemiologischen Unwohlsein in der Region - durch einen Sonderbeschluss der örtlichen Verwaltung zur Vorlage bei den örtlichen Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht.

Eine erleichterte (prophylaktische) Kontrolle der Rohstoffe wird eingeführt für ständige Zulieferer, bei denen im Verlaufe von zwei Jahren bei einer normalen Kontrolle keine Schadstoffe zu einem der zu kontrollierenden Kennwerte ermittelt wurden. Diese Art der erleichterten Kontrolle kann nur in Abstimmung mit den Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht eingeführt werden.

Im Falle der Änderung der Fertigungstechnologie oder der Bezugsquellen von Rohstoffen wird der Zuliefererbetrieb in Abstimmung mit den Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht auf normale oder verstärkte Kontrolle zu einem oder mehreren Kriterien umgestellt.

1.8. Die normale Kontrolle bei Milchprodukten wird durchgeführt entsprechend den Anforderungen, die dargestellt sind in den **Abschnitten 2** und **3** der vorliegenden Weisung und den Plänen, die durch die Herstellerbetriebe in Abstimmung mit den Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht zu bestätigen sind. Bei der Organisation des Kontrollplans werden auch die Materialen der territorialen Veterinär- und agrochemischen Dienste, sowie der Labors der Zentren für die sanitär-epidemiologische Aufsicht über den faktischen Gehalt von Schadstoffen in Böden, Futter, Wasser, Lebensmittelrohstoffen und der atmosphärischen Luft berücksichtigt.

1.9. Einer vorrangigen Überprüfung unterliegen Rohstoffe und Fertigprodukte, die gewonnen wurden unter Verwendung von Futter, welches auf landwirtschaftlichen Nutzflächen angebaut wurde, die

unmittelbar an industrielle Schadstoffquellen, Autobahnen mit intensivem Verkehr, Flughäfen angrenzen, sowie in geochemischen Regionen mit Erscheinungen toxischer Elemente oder anderer chemischer Verunreinigungen gelegen sind.

1.10. Die (externe) Inspektionskontrolle bei Milchprodukten zum Gehalt von chemischen Schadstoffen und zur Einhaltung von Bedingungen, welche eine Schadstoffbelastung der Produkte ausschließen, wird im Rahmen der sanitär-epidemiologischen Aufsicht durch die Behörden der sanitär-epidemiologischen Aufsicht nach den Methodischen Empfehlungen „Reihenfolge und Periodizität der Kontrolle des Gehalts an Fremdstoffen in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen durch Einrichtungen des sanitär-epidemiologischen Dienstes“, Gesundheitsministerium der UdSSR, Nr. 5175-90 vorgenommen. Die (externe) Inspektionskontrolle zu mikrobiologischen Schadstoffen erfolgt in Übereinstimmung mit **Abschnitt 2**der vorliegenden Weisung.

2. Mikrobiologische Schadstoffe

In den Betrieben der Milchindustrie werden die (technologische) Produktionskontrolle und die (externe) Inspektionskontrolle als Kontrollarten realisiert.

2.1. Mikrobiologische Produktionskontrolle

Die Produktionskontrolle wird wahrgenommen durch die Labors der Unternehmen der Milchindustrie. Eine der obligatorischen Anforderungen an die Qualität von Lebensmitteln sind deren Sicherheit für die Gesundheit des Menschen und die Stabilität während der Lagerung. Eine besondere Bedeutung für den Verbraucher hat die mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln, deren Gewährleistung die Hauptaufgabe der mikrobiologischen Kontrolle in den Herstellerbetrieben von Milch und Milchprodukten darstellt.

Die hauptsächlichen mikrobiologischen Kennwerte der Produktionskontrolle, welche die mikrobiologische Sicherheit bei Milch und Milchprodukten charakterisieren, wie auch die Periodizität ihrer Durchführung, sind in **Tabelle 2.1** abgebildet.

Milchprodukte enthalten immer Mikroorganismen, deren Artenzusammensetzung und Anzahl von der Qualität der Rohmilch, den Betriebsverfahren und den Lagerungsbedingungen abhängt.

Nach dem Charakter der Bildung und Entwicklung der Mikroflora im Herstellungsprozess von Milchprodukten werden diese in folgende Gruppen unterteilt:

- Gruppe 1 - pasteurisierte Milch und Sahne (Rahm), verdickte Milch mit Zucker, Trockenmilch, süße Sahne, Schmelzkäse, d. h. Produkte, bei deren Produktion Bedingungen für die Vernichtung einer pathogenen Mikroflora und der maximalen Senkung der allgemeinen Vermehrung von Mikroben und der Erhöhung der Stabilität dieser Produkte bei der Lagerung geschaffen werden.
- Gruppe 2 - Quark, Smetana, Sauermilchgetränke, d. h. Produkte, bei deren Herstellung Bedingungen geschaffen werden müssen, die günstig für eine Entwicklung der Mikroflora sind, die mit einem Nährboden eingegeben wird und die ungünstig für die Vermehrung von sanitär auffälligen und einer pathogenen Mikroflora sind.

Technologische Faktoren, die auf das Niveau der mikrobiologischen Kennwerte der Fertigprodukte Einfluss nehmen und kritische Risikopunkte im Laufe des technologischen Prozesses sind:

- Kontrolle der Rohstoffe;
- Pasteurisieren der Milch;
- Lagerung von pasteurisierter Milch in Reservoirs (Dauer und Temperatur);
- Lagerung der Milch vor dem Säuern bei Säuerungstemperatur ohne Rahmsäurebakterien;
- Zahl der eingebrachten Rahmsäurebakterien und deren Qualität;
- Dauer des Säuerungsprozesses.

Besondere Aufmerksamkeit muss auf die Kontrolle der Qualität der Rohstoffe (Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm)) und der Fertigprodukte gerichtet werden. Nach den Ergebnissen der Untersuchungen des Rohstoffs wird die Frage der Sorte und der Weiterleitung zur Nutzung geklärt (siehe **Tabelle 2.1**) Bei Erhalt von unbefriedigenden Ergebnissen zu den mikrobiologischen Kennwerten der Fertigprodukte ist eine Kontrolle des Verlaufs des technologischen Verfahrens, beginnend vom Rohstoff, zur Feststellung der Ursachen der Verschlechterung dieser Kennwerte durchzuführen (Kontrollschema ist angeführt in der „**Weisung** zur mikrobiologischen Kontrolle der Produktion in den Betrieben der Milchindustrie“, 1988).

Bei der Herstellung von Milch und Sahne (Rahm) muss der wichtigste Moment die Bestimmung der Effektivität ihrer Pasteurisierung sein, der mindestens 1 mal in 10 Tagen in jeder Pasteurisieranlage überprüft werden muss. Bei Erhalt von unbefriedigenden Ergebnissen bei der Bestimmung der Effektivität der Pasteurisierung wird die Kontrolle der Pasteurisieranlage täglich bis zum Erhalt stabiler positiver Resultate durchgeführt.

Bei der Produktion von Sauermilchprodukten hat die Rohstoffqualität (Fehlen von inhibierenden Stoffen) eine wichtige Bedeutung. Das Vorhandensein von inhibierenden Stoffen führt zu einer Verlangsamung des Säuerungsprozesses der Milch, was eine intensivere Entwicklung von Fremdmikroben, darunter von pathogenen Bakterien, begünstigen kann. Besondere Aufmerksamkeit muss gerichtet sein auf die Qualität der verwendeten flüssigen und trockenen Säuerungsmittel und Backkonzentrate (deren Aktivität und mikrobiologische Reinheit), da das Hineingelangen einer fremden Mikroflora zusammen mit dem Säuerungsmittel zu deren Vermehrung im Säuerungsprozess führen kann.

Außerdem muss auf die Qualität und Regelmäßigkeit der Wäsche und Desinfektion der technologischen Ausrüstungen geachtet werden. Jede Art der technologischen Ausrüstungen muss mindestens 1 mal im Monat überprüft werden. Eine Wäsche muss nach jeder Entleerung durchgeführt werden. Bei Erhalt von unbefriedigenden Ergebnissen wird die Kontrolle der Qualität des Waschens der Anlagen erneut durchgeführt.

Die Qualität der Fertigprodukte ist eine Widerspiegelung der Durchführung des gesamten technologischen Prozesses. Die wesentlichen technologischen Prozesse der Produktion von pasteurisierter Milch, Quark, Smetana und die sogenannten „kritischen Punkte“ einer möglichen mikrobiologischen Verunreinigung sind angeführt in den **Tabellen 2.2**, **2.3**, **2.4**.

Die wesentlichen kritischen Punkte der mikrobiologischen Kontrolle, Kennwerte, Kontrollverfahren und Periodizität der Durchführung von Prüfungen bei der Herstellung von Käse und Butter sind angeführt in den **Tabellen 2.5**, **2.6**, **2.7** und **2.8**. Die mikrobiologische Kontrolle in den obengenannten kritischen Punkten ist obligatorisch. Außerdem ist bei der Produktionskontrolle die Festlegung von zusätzlichen kritischen Kontrollpunkten zulässig, welche die Besonderheiten des jeweiligen Betriebs berücksichtigen.

Unter Berücksichtigung des oben Dargelegten wird die mikrobiologische Produktionskontrolle in den Betrieben der Milch, Butter und Käse produzierenden Industrie in Übereinstimmung mit der geltenden "**Weisung** zur mikrobiologischen Kontrolle der Produktion in den Betrieben der Milchindustrie“, 1988, (weiter als - „Weisung-88“), sowie den in diesen Abschnitt eingeschlossenen Ergänzungen und der GOST 9225 realisiert.

In den **Tabellen 2.1 - 2.17** werden folgende Abkürzungen verwendet:

EPEC - Zahl der Bakterien der Gattung Stäbchenbakterien;

Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) - Zahl der aeroben mesophilen Keime (AMK) und fakultativ anaeroben Bakterien

KBE - koloniebildende Einheiten.

ZGSEN im Text bedeutet - Zentren der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht.

Tabelle 2.1

Periodizität der Produktionskontrolle von Milch und Milchprodukten zu mikrobiologischen Kennwerten

Bezeichnung des Produkts	Zu bestimmende Kennwerte	Richtwerte	Verfahren	Periodizität der Kontrolle
1. Rohmilch				
1.1. Entnommen aus mehreren Behältern im Betrieb oder aus dem Milchtankwagen	Reduktaseprobe	höchste Sorte - bis 3×10^5 1. Sorte - bis 5×10^5 2. Sorte - bis 4×10^6	**GOST 9225-84**, „Weisung zur mikrobiologischen Kontrolle in Betrieben der Milchindustrie“ (Moskau, 1988)	mindestens 1 mal in 10 Tagen
	Somatische Zellen, Anzahl in $1 см^3$, nicht mehr als	höchste Sorte - 5×10^5 1. Sorte - 5×10^5 2. Sorte - 1×10^6	**GOST 23453**	mindestens 1 mal in 10 Tagen
2. Rohsahne (Rohrahm)				
2.1. aus nicht pasteurisierter Milch aus Behältern des Lieferanten	Reduktaseprobe	nach **Ziff. 1.1**	nach **Ziff. 1.1**	mindestens 1 mal in 10 Tagen
2.2. Rohsahne (Rohrahm) aus nicht pasteurisierter Milch aus Behältern des Lieferanten	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), $КОЕ/см^3$, nicht mehr als	1×10^4	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in 10 Tagen
	EPEC sind unzulässig	in 1 cm^3	**GOST 9225-84**	
2. Milch pasteurisiert, in Flaschen und Beuteln				
Gruppe A	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	50.000	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in 5 Tagen

	EPEC sind unzulässig	in 0,01 g	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in 5 Tagen
Gruppe B	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	100.000	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in 5 Tagen
	EPEC sind unzulässig	in 0,01 g	- " -	- " -
in Kannen und Zisternen	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	200.000	- " -	- " -
	EPEC	fehlen in 0,01 g	- " -	- " -
3. Sauermilchgetränke (Kefir, Rjaschenka*, Joghurt, Dickmilch u. a.)	EPEC EPEC*	fehlen in 0,01 g *fehlen in 1,0 g	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in 5 Tagen
4. Quark und Quarkerzeugnisse	EPEC	fehlen in 0,001 g	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in 3 Tagen
5. Smetana	EPEC	fehlen in 0,001 g	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in 3 Tagen
6. Verdickte Milch gezuckert, hermetisch verpackt	EPEC	fehlen in 1,0 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
in nicht hermetischer Verpackung	EPEC	fehlen in 0,1 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
7. Trockenmilch - höchste Sorte	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	50.000	- " -	- " -
	EPEC	fehlen in 0,1 g	- " -	- " -
- erste Sorte	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	70.000	- " -	- " -
	EPEC	fehlen in 0,1 g	- " -	- " -
8. trockene Säuerungsmittel und Backkonzentrate	EPEC	fehlen in 1,0 g	- " -	- " -
	Anzahl Milchsäurebakterien, in KBE/g	mindestens 10^9 in Säuerungsmitteln	**GOST 10444.11**	- " -

und 10^{11} in Backkonzentraten

Tabelle 2.2

Kritische Punkte des technologischen Prozesses der Produktion von pasteurisierter Milch

Nr. lfd. Nr.	Punkte des technologischen Verfahrens	Betriebsmodi oder Prozesse	Ergebnisse der Einwirkung auf die Mikroflora
1.	Pasteurisierung der Milch	76°C ± 2 Reifen 15-20 Sekunden	Vernichtung der pathogenen Mikroflora und Absenkung des allgemeinen Mikroben-Gehalts
2.	Kühlung	6 - 8 °C	Hemmung des Wachstums der Mikroorganismen, die nach Pasteurisierung verbleiben und von den Anlagen hineingelangt sind
3.	Lagerung der Milch nach Pasteurisierung	nicht mehr als 6 Stunden bei 6 - 8 °C	Bei Nichteinhaltung ist die Vermehrung der vegetativen Mikroflora möglich
4.	Abziehen	Unterbrechung des Abziehens für nicht mehr als 2 Stunden	Einsaat der Milch vom Abfüll- bzw. Verpackungsautomaten
5.	Lagerung	4 - 6 °C 36 Stunden	Möglich ist Vermehrung der Mikroorganismen bei Erhöhung der Temperatur

Tabelle 2.3

Kritische Punkte des technologischen Prozesses der Produktion von Quark

Nr. lfd. Nr.	Punkte des technologischen Verfahrens	Betriebsmodi oder Prozesse	Ergebnisse der Einwirkung auf die Mikroflora
1.	Pasteurisierung der Milch	78 ± 2°C Reifen 28-30 Sekunden	Vernichtung der pathogenen Bakterien, sowie der Hauptmasse der vegetativen Mikroflora
2.	Kühlung	28 - 32 °C	Bei der Reifung nicht gesäuerter Milch ist die Vermehrung von Mikroorganismen, die von den Anlagen hineingelangt sind, möglich
3.	Einsäuern	3 - 5 % Säuerungsmittel	Gewährleistet eine intensive Entwicklung der milchsauren Mikroflora, hemmt die Entwicklung fremder und sanitär auffälliger Mikroflora
4.	Säuerung	6 - 8 Stunden	
5.	Aufschneiden des Klumpens Abtrennen der Trinkmolke Selbstpressung des		Erhöhung der Zahl der Mikroorganismen, besonders der hitzebeständigen milchsauren Stäbchenbakterien, Ansteigen des

	Klumpens		Säuregrads
6.	Kühlung des Quarks	8 - 12 °C	
7.	Lagerung des Quarks	4 - 6 °C 36 Stunden	
8.	Säuerung (Qualitätskontrolle)	Aktivität, Säuregrad, mikroskopisches Präparat, EPEC	Absenkung der Aktivität der Säuerung, Vorhandensein fremder Mikroflora kann zur Verlangsamung des Prozesses der Säuerung und Aussaat des Produkts führen

Tabelle 2.4

Kritische Punkte des technologischen Prozesses der Produktion von Smetana

Nr. lfd. Nr.	Punkte des technologischen Verfahrens	Betriebsmodi	Ergebnisse der Einwirkung auf die Mikroflora
1.	Pasteurisierung der Sahne (des Rahms)	85 - 95 °C Reifung 10 - 15 Minuten	Vernichtung der pathogenen Bakterien, sowie der Hauptmasse der vegetativen Mikroflora
2.	Kühlung auf 26 - 30 °C	eine Reifung bei dieser Temperatur ist unzulässig	Vermehrung von Mikroorganismen, die nach der Pasteurisierung von den Anlagen hineingelangt sind
3.	Einsäuern	Eintrag von mindestens 5 % Säuerungsmittel	Gewährleistet eine intensive Entwicklung der milchsauren Mikroflora, hemmt die Entwicklung fremder und sanitär auffälliger Mikroflora
4.	Säuerung	Dauer der Säuerung nicht mehr als 10 - 12 Stunden	
5.	Kühlung, Lagerung	4 - 8 °C 72 Stunden	Entwicklung der milchsauren und fremden Mikroflora wird gestoppt
6.	Säuerung (Qualitätskontrolle)	Aktivität, Säuregrad, mikroskopisches Präparat, EPEC	Absenkung der Aktivität der Säuerung, Vorhandensein fremder Mikroflora kann zur Verlangsamung des Prozesses der Säuerung und Aussaat des Produkts führen

Tabelle 2.5

Periodizität der Kontrolle der Fertigprodukte zu den mikrobiologischen Kennwerten bei der Herstellung von Käse und Butter

Bezeichnung des Produkts	Zu bestimmende Kennwerte	Richtwerte	Kontrollverfahren	Periodizität der Kontrolle
Käsesorten: Labkäse mit niedriger und hoher Temperatur der 2. Erhitzung	EPEC	fehlen in 0,001 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	S.aureus	1×10^3 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 10444.2-94**	Jede Partie
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal **
Käsesorte „Rossijskij“ und mit ihm technologisch verwandte Sorten	EPEC	fehlen in 0,001 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	S.aureus	5×10^2 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 10444.2-94**	Jede Partie
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal **
Salzlakenkäse	EPEC	fehlen in 0,001 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	S.aureus	5×10^2 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 10444.2-94**	Jede Partie
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal **
Weichkäse	EPEC	fehlen in 0,001 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	S.aureus	1×10^3 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 10444.2-94**	- " -
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal **
Schmelzkäse frisch zubereitet				

- ohne Ballaststoffe	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	5×10^3 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	EPEC	fehlen in 0,1 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	Schimmelpilze	50 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 10444.12-88**	Jede Partie
	Hefekeime	50 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 10444.12-88**	Jede Partie
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal ****
- mit Ballaststoffen	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	1×10^4 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	EPEC	fehlen in 0,1 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	Schimmelpilze	1×10^2 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 10444.12-88**	Jede Partie
	Hefekeime	1×10^2 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 10444.12-88**	Jede Partie
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal ****
Butter aus Kuhmilch				
- Vologodskoje	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	1×10^4 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	EPEC	fehlen in 0,1 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal ****
- Süßrahmbutter, ungesalzene und gesalzene, Liebhaber- und Bauernbutter	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	1×10^5 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	EPEC	fehlen in 0,01 g*	**GOST 9225-84**	Jede Partie
- Schokoladenbutter	Pathogene Bakterien,	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal

	darunter Salmonellen			**
- Sauermilchbutter,	EPEC	fehlen in 0,01 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
Liebhaber- und	Pathogene Bakterien,	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal
Bauernbutter	darunter Salmonellen			**
- Butterbrotbutter	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	5×10^5 KBE/g, nicht mehr als	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	EPEC	fehlen in 0,001 g	**GOST 9225-84**	Jede Partie
	Pathogene Bakterien,	fehlen in 25 g	GOST R 50480-93	mindestens 1 mal im Quartal
	darunter Salmonellen			**
	Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	100	**GOST 10444.12-88**	mindestens 1 mal in 15 Tagen
	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	100	**GOST 10444.12-88**	mindestens 1 mal in 15 Tagen

Anmerkung: *- zum Verkauf zugelassen ist Liebhaber- und Bauernbutter mit Kennwerten des Fehlens von EPEC in 0,001 g unter der Bedingung des Fehlens pathogener Bakterien, darunter von Salmonellen, in 25 g und der Konformität mit dem Richtwert der Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) in 1 g des Produkts.

**- bei verstärkter Kontrolle - in Abstimmung mit den Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht, jedoch mindestens 1 mal in 15 Tagen.

Tabelle 2.6

Kritische Punkte des technologischen Prozesses der Produktion von Hart-, Salzlaken- und Weichkäsesorten

Zu untersuchende Technologien, Prozesse, Materialien und Objekte	Betriebsmodi	Änderung der Mikroflora	Zu bestimmende Kennwerte	Kontrollverfahren	Periodizität der Kontrolle
Rohmilch		Ausgangsdaten zur Zusammensetzung der Mikroflora und des Zustandes	Reduktaseprobe	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in 10 Tagen
			Lab-Gärprobe	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal in

		der Milch			10 Tagen
			Anzahl somatischer Zellen	GOST 23433-79	mindestens 1 mal in 10 Tagen
			Fehlen von inhibierenden Stoffen	**GOST 23454-79**	mindestens 1 mal in 10 Tagen
			Anzahl der Buttersäurebakterien bei Laktat-Gärung	**GOST 25102-91**	1 mal in 10 Tagen
Pasteurisierung der Milch	Reifung bei 72-76 °C 15-20 Tage	Vernichtung der vegetativen saprophytischen und pathogenen Mikroflora	EPEC	**GOST 9225-84**	1 mal in 10 Tagen
			Stabilität der Arbeit der Pasteurisieranlagen	Analyse der Thermogramme	täglich
Mischung für Säuerung	32±2°C 0,5-2,0 % Säuerungsmittel	Vermehrung der Milchsäureflora, Hemmung der Entwicklung von fremder Mikroflora	EPEC	**GOST 9225-84**	1 mal in 10 Tagen
Prozess der Gewinnung der Käsemasse	Werden bestimmt durch die Technischen Bedingungen (TU) für Käse	Vermehrung der Milchsäureflora, Hemmung der Entwicklung von fremder und sanitär auffälliger Mikroflora	Titrationsazidität	GOST 3624-67	in jeder Charge
			pH-Wert der Masse nach dem Auspressen	**GOST 26781-85**	in jeder Charge
			EPEC im Käse nach dem Auspressen	**GOST 9225-84**	1 mal in 10 Tagen
Produktionssäuerungsmittel	Temperatur der Säuerung 28±4°C, Dauer der Säuerung 14±4 Stunden	Eine Säuerung mit niedriger Aktivität und wechselndem Zustand der Mikroflora, verunreinigt mit fremder Mikroflora, kann zu einer Verschlechterung der Käsequalität und ihrem Verderben führen	Titrationsazidität	GOST 3624-67	täglich
			Gas- und Aromabildung	gemäß der „Weisung zur mikrobiologischen Kontrolle“ (1988)	täglich
			EPEC	**GOST 9225-84**	täglich

Tabelle 2.7

Kritische Punkte des technologischen Prozesses der Produktion von Schmelzkäsesorten

Zu untersuchende Technologien, Prozesse, Materialien und Objekte	Betriebsmodi	Änderung der Mikroflora	Zu bestimmende Kennwerte	Kontrollverfahren	Periodizität
Bestandteile der Schmelzmischung: Labkäse, Schmelzkäsemasse, andere Bestandteile von Milch		Können als Quelle für das Produkt gefährlicher Sporen-Mikroflora dienen	EPEC Sporen aerober mesophiler Keime Anzahl der Buttersäurebakterien bei Laktat-Gärung	**GOST 9225-84** GOST 25102-91 GOST 25102-91	von jeder Partie von jeder Partie von jeder Partie
Andere Bestandteile Schmelztemperatur	Werden gemäß den TU und den technologischen Weisungen für das Produkt bestimmt	Können Quelle für die Aussaat für das Produkt gefährlicher Mikroflora sein Bei Verstoß gegen den Schmelzmodus ist die Beibehaltung lebensfähiger vegetativer Mikroflora möglich	Werden gemäß den TU, OST und GOST bestimmt		von jeder Partie

Tabelle 2.8

Kritische Punkte des technologischen Prozesses der Produktion von Butter

Zu untersuchende Technologien, Prozesse, Materialien und Objekte	Betriebsmodi	Änderung der Mikroflora	Bestimmte Kennwerte	Kontrollverfahren	Periodizität der Kontrolle
Pasteurisierung der Sahne (des Rahms)	bei 84-95 °C Reifung über 10-15 Minuten	Vernichtung der vegetativen Zellen der saprophytischen und pathogenen Mikroflora	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) (aus dem Pasteurisator)	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal pro Monat
			EPEC	**GOST 9225-84**	1 mal in 10 Tagen
Butterherstellung durch Verfahren des Schlagens:		Bei Verletzung des Kühlmodus und der sanitär-hygienischen Bedingungen des Prozesses ist es möglich, dass fremde Mikroflora hineingelangt, ebenso eine Reaktivierung und Vermehrung der nach der Pasteurisation verbliebenen Mikroflora	Gesamtkeimzahl (KAMFAnM)	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal pro Monat
- der Sahne nach dem Kühler (Verfahren des Schlagens)			EPEC	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal pro Monat
Sahne vor dem Schlagen			Gesamtkeimzahl (oder Zahl der reduzierenden Bakterien)	**GOST 9225-84**	1 mal in 10 Tagen
			EPEC	**GOST 9225-84**	in jeder Charge
Butterherstellung durch Verfahren des Umbildens:					
- Rahm aus dem Separator			Gesamtkeimzahl	**GOST 9225-84**	mindestens 1 mal pro Monat

	(KMAFAnM)		
	EPEC	**GOST 9225-84**	- " -
- sehr fette Sahne nach Normalisierung	Gesamtkeimzahl (oder Zahl der reduzierenden Bakterien)	**GOST 9225-84**	- " -
	EPEC	**GOST 9225-84**	- " -

2.2. Mikrobiologische Inspektionskontrolle

2.2.1. Allgemeine Bestimmungen

Die sanitär-mikrobiologische Inspektionskontrolle der Milchherstellungsbetriebe gewährleistet die Zuverlässigkeit der Einhaltung der sanitär-hygienischen Vorschriften im zu kontrollierenden Objekt. Diese wird durch die Zentren der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht durchgeführt Die Schlüssigkeit der prophylaktischen und epidemiologischen Gegenmaßnahmen hängt von der Häufigkeit der sanitär-hygienischen Untersuchung und der Berücksichtigung der mikrobiologischen Kennwerte ab. Die Sanitärärzte für Ernährung und Epidemiologie der Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht müssen die Durchführung der Untersuchungen einerseits auf eine minimale Häufigkeit der in den **Tabellen 2.9 - 2.15** angegeben Untersuchungen orientieren, und andererseits die Besonderheiten und Spezifik eines jeden Objektes, dessen materiell-technische Ausstattung, die Qualifikation des Personals, die sanitäre Kultur der Mitarbeiter, die Besonderheiten der Wasserversorgung u. a. berücksichtigen, und am Wichtigsten - den Grad der epidemiologischen Bedeutsamkeit der im Betrieb zu produzierenden Produkte.

Bei der Erstellung der Pläne für die prophylaktischen Untersuchungen werden die Möglichkeiten des bakteriologischen Labors des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht berücksichtigt.

Die mikrobiologischen Verunreinigungen bei Milch und Milchprodukten werden durch die Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht nach 3 Kriterien kontrolliert - nach der Zahl der aeroben mesophilen Keime und fakultativ anaeroben Bakterien (Gesamtkeimzahl), nach der Feststellung von Bakterien der Gattung Stäbchenbakterien (Coliforme Bakterien (EPEC)) und der pathogenen Bakterien, darunter von Salmonellen, in der zu normierenden Masse des Produkts. Im Zusammenhang damit, dass eine ganze Reihe von Fertigprodukten systematisch Ausbrüche von Staphylokokken-Enterotoxikose hervorrufen, wird die Kontrolle auf Fehlen von Staphylococcus aureus in einer bestimmten Masse in der Produktgruppe eingeführt, die am häufigsten Auslöser von Ausbrüchen dieser Erkrankungen sind. Die Einführung dieser Norm ist ebenso notwendig für die Arten von Milchprodukten, die als Bestandteile bei der Herstellung von Konditoreiwaren mit Kreme verwendet werden, da letztere auch Ursache für Massenausbrüche von Speise-Staphylokokken-Enterotoxikose sind. In einigen Milchprodukten wird der Gehalt an Hefekeimen und Schimmelpilzen normiert.

Hauptquellen für eine mikrobiologische Verunreinigung von Milch-Rohstoff sind die Haut von Kühen und besonders die Euter bei subklinischen Formen von Mastitis, wie auch die Hände der Melker, die Melkanlagen, die Behälter für die Lagerung, insbesondere bei Transporten ohne Kühlung. Für fertige Milchprodukte sind Quellen der Verunreinigung: die Restmikroflora der Milch nach Pasteurisation und deren Vermehrung bei falscher Lagerung, eine geringe Qualität der Wäsche und Desinfektion der technologischen Ausrüstungen, die Luft der Produktionsräume, die Hände und der Nasenrachenraum der im Betrieb arbeitenden Personen. Der Zustand dieser Umweltobjekte hat eine große Bedeutung bei der Herstellung von Produkten, die nicht unter aseptischen Bedingungen verpackt werden.

Eine reale Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher stellen Verstöße gegen die mikrobiologische Qualität der fertigen Milchprodukte dar. Deshalb unterscheiden die Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht bei der Kontrolle der Betriebe der Milchproduktion 3 Etappen:

- mikrobiologische Kontrolle der Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm);
- mikrobiologische Kontrolle der fertigen Milchprodukte;
- mikrobiologische Kontrolle des sanitär-hygienischen Zustands des Betriebs.

2.2.2. Mikrobiologische Kontrolle von Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm)

2.2.2.1. Die Entnahme der Proben für die mikrobiologischen Untersuchungen erfolgt durch Stichproben aus 3 Lagerungseinheiten mittels steriler Vorrichtungen in ein steriles Gefäß.

2.2.2.2. Bei der Kontrolle von Milch wird die vorbereitete vereinigte Probe (Gesamtvolumen bis zu 300 cm^3) zusammengestellt aus Punktproben, entnommen aus jeder durch den Hersteller angelieferten Kanne oder Zisterne, nach sensorischer Bewertung der Milch und Sortierung nach Säuregrad durch Grenzverfahren nach GOST 3624-67. Für die Durchführung der Reduktaseprobe der Milch wird aus der vereinigten Probe ein Muster im Volumen von 50-60 cm^3 entnommen.

2.2.2.3. Bei der Kontrolle der Rohmilch per Stichprobe aus 3 Tanks im Betrieb wird Milch aseptisch entnommen, ungefähr jeweils á 200 cm^3, es wird eine vereinigte Probe mit einem Volumen von 500 cm^3 vorbereitet und aus dieser für die Reduktaseprobe ein Volumen von 50-60 cm^3 abgenommen und für die Bestimmung der bakteriologischen Kennwerte - mindestens 200 cm^3.

2.2.2.4. Vor der Entnahme der Proben aus Kannen wird Rohsahne (Rohrahm) mit einem Quirl nach oben und unten 10-15 mal durchmischt, danach werden die Proben mit einem Metallrohr entnommen, indem es bis zum Kannenboden mit einer Geschwindigkeit so eingetaucht wird, dass die Sahne (der Rahm) in das Rohr gleichzeitig mit dem Eintauchen gelangt. Die Proben werden in ein steriles Gefäß übertragen und anschließend wir durch Umrühren ein durchschnittliches Muster mit einem Volumen von 200 cm^3 separiert.

2.2.2.5. Für die Durchführung der Analyse werden die Durchschnittsproben (für Milch - 200 cm^3, für Sahne (Rahm) - 200 cm^3) mit einem Etikett versehen und mit Begleitpapieren ausgestattet, in denen folgende Angaben sind:

a) Bezeichnung des Betriebes, der die Milch geliefert hat;

b) Temperatur der Milch zum Zeitpunkt der Entnahme der Durchschnittsprobe;

c) Datum und Uhrzeit der Entnahme der Durchschnittsprobe;

d) Stellung und Unterschrift des Vertreters des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht, welcher die Durchschnittsprobe entnommen hat;

e) Stellung und Unterschrift der im Betrieb angestellten Person, in deren Beisein die Probe entnommen wurden;

f) Kennwerte, die im Produkt bestimmt werden sollen.

2.2.2.6. Die Durchschnittsproben des Produkts werden in Flaschen oder Dosen platziert, um den Hals mit einem starken Faden oder Bindfaden umwickelt, dessen Enden auf dem Pfropfen oder Deckel verplombt werden.

2.2.2.7. Die Proben müssen so bald als möglich in einer Kühltasche ins Labor gebracht werden; die Analyse der Muster muss unverzüglich oder nicht später als 4 Stunden nach Probenentnahme beginnen (Proben werden bis zur Analyse in einem Kühlschrank bei einer Temperatur von $4 \pm 2°C$) aufbewahrt.

2.2.2.8. Reihenfolge und Periodizität der Kontrolle von Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm).

Die mikrobiologische Kontrolle von Rohmilch und Rohsahne wird unterteilt in normale, verstärkte und erleichterte Art der Kontrolle.

2.2.2.8.1. Normale Kontrolle.

Diese Kontrolle wird durchgeführt bei einem Normalbetrieb des Unternehmens und dem Ausstoß von Produkten in guter Qualität. Die zu kontrollierenden bakteriellen Kennwerte, die Häufigkeit der zu erfolgenden Kontrolle von Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm), die Untersuchungsverfahren und die mikrobiologischen Richtwerte sind in **Tabelle 2.9** dargestellt. Bei einer niedrigen Außentemperatur in der kalten Jahreszeit (+10 °C und niedriger) ist es zulässig, die Häufigkeit der durchgeführten Kontrollen um das Zweifache zu verringern (d. h. nicht 6 mal, wie in der warmen Zeit, sondern nur 3 mal).

2.2.2.8.2. Die verstärkte Kontrolle von Rohmilch (gesammelter), entnommen aus Behältern in den milchverarbeitenden Betrieben, wird durchgeführt:

a) bei systematischem Ausstoß durch den Betrieb von Fertigprodukten, die nicht den mikrobiologischen Anforderungen oder Normativdokumenten für die gegebene Produktart entsprechen;

b) bei epidemiologischer Schieflage in der Region, verbunden mit ausgestoßenen fertigen Milchprodukten (Ausbrüche von bakteriellen Lebensmittelvergiftungen, Auftreten von Darminfektionen und anderen Infektionskrankheiten mit Übertragung durch Lebensmittel).

Bei Nichtentsprechung der Sammel-Rohmilch den mikrobiologischen Kennwerten führt der

Bakteriologe des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht als zusätzliche Kontrolle eine stichprobenweise Kontrolle der Milch durch, die entweder unmittelbar in der Farm oder aus mehreren Kannen und Milchtransporten , welche die Milch von konkreten Zulieferern in das Werk transportiert haben, entnommen wird. In **Tabelle 2.9** sind die zu untersuchenden Kennwerte, die Analyseverfahren und die Häufigkeit der Untersuchungen von Proben der Rohmilch und der Rohsahne (Rohrahm) angeführt. Die Dauer einer durchzuführenden verstärkten Kontrolle bestimmt der Epidemiologe des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht (nach Feststellung der Infektionsquelle und Durchführung von epidemiologischen Gegenmaßnahmen).

2.2.2.8.3. Erleichterte Kontrolle.

Die Fachkräfte für hygienische Ernährung der regionalen Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht können die Frequenz der mikrobiologischen Kontrolle um 2 mal verringern bei Vorliegen eines Komplexes der folgenden Faktoren:

a) wenn der Zulieferer im Verlaufe einer längeren Periode (mindestens 6 Monate) Rohmilch geliefert hat, die den mikrobiologischen Normativen entspricht;

b) in der Region liegt ein vollständiges epidemiologisches Wohlsein vor und es gibt keine Krankheitsausbrüche, verbunden mit Milchprodukten;

c) in der Region stellt die Veterinäraufsicht keine Fälle von Erkrankungen von Milchvieh fest.

Bei der erleichterten Kontrolle von Rohmilch werden die gleichen Kennwerte wie bei normaler Kontrolle bestimmt.

Die erleichterte Kontrolle kann in der Regel nur im Zeitraum von Oktober bis März einschließlich, nicht jedoch für das gesamte Jahr eingeführt werden.

Tabelle 2.9

Mikrobiologische Kontrolle von Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm), durchzuführen durch die Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht

Nr.	Untersuchungsobjekt	Häufigkeit der Untersuchung im Laufe des Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Richtwert in KBE/g oder Masse des Produkts, in der Mikroorganismen unzulässig sind	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
1.	Rohmilch					
1.1.	Entnommen aus mehreren Behältern im Betrieb	10-12 mal	Reduktaseprobe	höchste Sorte - bis 3×10^5 1. Sorte - bis 5×10^5 2. Sorte - bis 4×10^6	GOST 9225-84, „Weisung zur mikrobiologischen Kontrolle in Betrieben der Milchindustrie“ (Moskau, 1988)	Bei der zusätzlichen Kontrolle (epidemiologische Schieflage) bestimmt der Epidemiologe des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht das Spektrum der zu kontrollierenden Mikroorganismen und die Dauer der zusätzlichen Kontrolle
			Somatische Zellen, Anzahl in 1 cm^3, nicht mehr als	höchste Sorte - 5×10^5 1. Sorte - 5×10^5 2. Sorte - 1×10^6	GOST 23453	
			S.aureus sind unzulässig	in 0,001 cm^3	GOST 10444.2-94	*S.aureus werden bei Überschreitung des Kennwerts zu

					somatischen Zellen und bei epidemiologisch ungünstiger Situation bestimmt
1.2.	Entnommen aus Milchtankfahrzeugen der Lieferanten	6 mal	Zu untersuchende Kennziffern, Normative und Verfahren der Untersuchung analog **1.1**		
2.	Rohsahne (Rohrahm)				
2.1.	aus nicht pasteurisierter Milch aus Behältern des Lieferanten	10-12 mal	Reduktaseprobe	nach **Ziff. 1.1**	nach **Ziff. 1.1**
2.2.	Rohsahne (Rohrahm) aus nicht pasteurisierter Milch aus Behältern des Lieferanten	10-12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/cm^3, nicht mehr als	1×10^4	**GOST 9225-84**
			EPEC sind unzulässig	in 1 cm^3	- " -

2.2.3. Mikrobiologische Kontrolle der fertigen Milchprodukte

2.2.3.1. Die Entnahme der Proben für die mikrobiologischen Untersuchungen erfolgt durch Stichproben aus 3 Lagerungseinheiten mittels steriler Vorrichtungen in ein steriles Gefäß.

Die Masse der zu entnehmenden gemittelten Probe für Produkte fester Konsistenz (Eis, Quark, Quarkerzeugnisse, Butter, Käse, Trockenmilchprodukte usw.) muss ausreichend sein für eine mikrobiologische Untersuchung und wird wie folgt berechnet: 10 g - für die Zubereitung von dezimalen Verdünnungen, 2 g - für das Nehmen der Einwaage für die Nachweisführung von S.aureus in 1 g, 25-50 g - für die Analyse auf pathogene Mikroorganismen, unter anderem auf Salmonellen, und 25-50 g - für die Durchführung einer Wiederholungsuntersuchung (für den Fall, dass im Produkt Mikroorganismen festgestellt werden, die unter Salmonellen-Verdacht stehen) und bei epidemiologischem Unwohlsein, wie auch für Aussaaten für den Nachweis von Yersinia, Shigellen und anderen Erregern von Infektionen und toxischen Infektionen.

Damit sollte die in ein Labor des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht zu liefernde gemittelte Probe eine Masse von mindestens 100 g eines Produkts mit fester Konsistenz oder mindestens 100 cm^3 für Produkte mit flüssiger Konsistenz haben.

2.2.3.2. Milch pasteurisiert. Bei der Kontrolle von pasteurisierter Milch, abgefasst in Kannen, werden aseptisch aus drei zufällig gewählten Kannen, dessen Inhalt gut durchgemischt ist, mit einem sterilen Schöpflöffel ungefähr 100 cm^3 entnommen, vorbereitet wird eine gemittelte Probe von mindestens 300 cm^3; aus dieser Probe werden mindestens 200 cm^3 für die bakteriologische Analyse in sterile Flaschen oder Dosen entnommen.

2.2.3.3. Sahne (Rahm) Bei der Kontrolle von pasteurisierter Sahne (Rahm), abgefüllt in Kannen aus drei Kannen, wird der Inhalt mit einem Quirl nach oben und unten 10-15 mal durchmischt, danach werden die Proben mit einem sterilen Metallrohr entnommen, indem es bis zum Kannenboden mit einer Geschwindigkeit so eingetaucht wird, dass die Sahne (der Rahm) in das Rohr gleichzeitig mit dem Eintauchen gelangt. Aus jeder Kanne werden ungefähr 50 cm^3 Sahne (Rahm) in ein steriles Gefäß gegeben und von dort wird nach Umrühren eine gemittelte Probe im Volumen von mindestens 100 cm^3 entnommen.

2.2.3.4. Smetana. Smetana wird mit einem sterilen Schöpflöffel ebenfalls nach dem Umrühren aus 3 Kannen in solcher Menge entnommen, dass die gemittelte Probe mindestens 100 g beträgt.

2.2.3.5. Eis. Eis in Transportverpackung wird aus drei Kannen entnommen. Von den Produkten, die in die Auswahl gelangt sind, wird mit einem sterilen Löffel die obere Schicht in einer Dicke von mindestens 2,5 cm abgenommen, wonach mit einem sterilen Schöpflöffel oder Löffel aus jeder Kanne eine Probe mit einer Masse von 50-60 g entnommen wird. Die gemittelte Probe mit einer Masse von mindesten 100 g wird in einer sterilen Dose untergebracht.

2.2.3.6. Quark. Quark wird aus der Transportverpackung von drei Kannen oder aus 1 Fass von drei verschiedenen Stellen entnommen. Vor der Entnahme der Probe wird die obere Schicht des Produkts gereinigt. Die Probe wird mit einem Probenstecher entnommen, wobei dieser geneigt in einer Entfernung von 3-5 cm vom Rand eingeführt wird. Die gemittelte Probe mit einer Masse von mindestens 100 g wird in einer sterilen Dose untergebracht.

2.2.3.7. Butter aus Kuhmilch Butter in Transportverpackung wird von drei Stellen eines Monoliths mit einem sterilen Probenstecher in einer Entfernung von 3-5 cm vom Rand entnommen, wobei dieser zu 3/4 seiner Länge eingeführt wird. Aus den Säulen der Butter im Probenstecher wird nach jedem Herausheben eine solche Menge genommen, damit die Masse der gemittelten Probe mindestens 80-100 g beträgt. Die entnommene Probe wird in eine sterile Dose gegeben, die auf dem Probenstecher verbliebenen Reste kommen an den ursprünglichen Platz zurück und die Oberfläche der Butter wird akkurat damit zugeschmiert.

2.2.3.8. Trockenmilchprodukte. Trockenmilchprodukte in Transportverpackung, die in die Auswahl fallen, werden von drei verschiedenen Stellen mit einer sterilen Vorrichtung entnommen. Die gemittelte

Probe mit einer Masse von mindestens 200 g wird in ein steriles Gefäß mit dicht schließendem Deckel gegeben.

2.2.3.9. Käse. Die Oberfläche des Käses wird mit einem erhitzten Messer oder Spatel angeätzt. mit einem sterilen Probenstecher, eingeführt in 3/4 der Länge, werden von drei verschiedenen Stellen 25-30 g Käse in ein steriles Gefäß entnommen; der obere Teil der Käsesäule im Probenstecher wird zurückgelegt; die Käseoberfläche wird mit einer erhitzten Metallplatte, einem Spatel usw. verschweißt.

2.2.3.10. Verdickte Milchkonserven in Transportverpackung. Aus dem Behältnis, welches in die Auswahl fiel, werden mit einem sterilen Röhrchen oder einer Schöpfkelle 70-100 g des Produkts für die Analyse entnommen und in ein steriles Gefäß gegeben.

2.2.3.11. Die Durchschnittsproben der Produkte, die aus der Transportverpackung entnommen und in sterile Dosen gegeben wurden, die mit Pfropfen oder sterilem Papier verschlossen sind, werden um den Hals mit einem starken Faden oder Bindfaden umwickelt, dessen Enden auf den Deckel gelegt und verplombt werden.

2.2.3.12. Die Entnahme der Proben aus der Verbraucherverpackung (Abfüllung) erfolgt gemäß **GOST 9225-84**, dabei darf die Masse der für die Untersuchung entnommenen gemittelten Proben nicht geringer sein als in **Pkt. 2.2.3.1** angegeben.

2.2.3.13. Die zusammengeführten Proben der Produkte, die in Pergament oder eine andere analoge Verpackung gefüllt sind (Käse in Bechern, Käsemasse, Quarkkeulchen u. ä.) werden in sterile breithalsige Dosen oder in steriles Pergament gegeben.

2.2.3.14. Die entnommenen Proben werden mit einem Etikett und Begleitpapieren versehen, in denen angegeben wird:

a) Bezeichnung des Betriebs, welcher die zu untersuchenden Milchprodukte herstellt;

b) Datum und Zeitpunkt der Beendigung des technologischen Prozesses;

c) Datum und Zeitpunkt der Entnahme der Produkte für die mikrobiologische Analyse;

d) Stellung und Unterschrift des Vertreters des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht, welcher die Proben entnommen hat;

e) Stellung und Unterschrift der im Betrieb angestellten Person, in deren Beisein die Proben entnommen wurden;

f) Kennwerte, die im Produkt bestimmt werden sollen.

2.2.3.15. Die Proben müssen so schnell wie möglich in einer Kühltasche ins Labor gebracht werden, die Analyse der Muster muss unverzüglich oder nicht später als 4 Stunden nach Probenentnahme beginnen (Proben werden bis zur Analyse in einem Kühlschrank bei einer Temperatur von ($4 \pm 2°C$) aufbewahrt. Der Bakteriologe muss nach der Zubereitung dezimaler Verdünnungen des Produkts das Anlegen der Kulturen unverzüglich beginnen.

2.2.3.16. Reihenfolge und Periodizität der mikrobiologischen Kontrolle fertiger Milchprodukte.

Die mikrobiologische Kontrolle fertiger Milchprodukte wird unterteilt in normale, verstärkte und erleichterte Art der Kontrolle.

2.2.3.16.1. Die normale Kontrolle wird durchgeführt durch die Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht bei einem Normalbetrieb des Unternehmens und dem Ausstoß von Produkten in guter Qualität. Die zu kontrollierenden mikrobiologischen Kennwerte, die Periodizität der Kontrolle im Verlaufe eine Jahres, die Untersuchungsverfahren sind in den **Tabellen 2.10-2.15** angeführt.

Die Periodizität einer normalen Kontrolle von Fertigprodukten (Häufigkeit innerhalb eines Jahres) wird bestimmt durch den Grad der potentiellen epidemiologischen Gefahr dieses oder jenes Produktes; dabei werden die Angaben von **Abschnitt 1.5** der Methodischen Hinweise „Normative zur Durchführung der wesentlichen sanitär-bakteriologischen Untersuchungen von Objekten der Umwelt“ (Gesundheitsministerium der UdSSR, Nr. 2671-83) berücksichtigt.

2.2.3.16.2. Eine verstärkte Kontrolle von Fertigprodukten erfolgt:

a) bei systematischem Ausstoß durch den Betrieb von Produkten, die nicht den mikrobiologischen Anforderungen oder Normativdokumenten entsprechen; in diesem Fall erhöht sich die Frequenz der Kontrolle zu den genormten mikrobiologischen Kennwerten; dabei legt der Veterinärarzt für hygienische

Ernährung der Zentralen sanitär-epidemiologischen Aufsicht die Dauer der verstärkten Kontrolle fest und hilft dem Mikrobiologen des behördlichen Labors, die Ursachen für den Ausstoß von dem Standard nicht entsprechenden Produkten festzustellen.

b) bei Ausstoß von Milchprodukten, welche den Ausbruch von bakteriellen Nahrungsmittelvergiftungen, das Auftreten akuter Darminfektionen u. ä. hervorgerufen haben; in diesem Falle werden die Notwendigkeit einer verstärkten Kontrolle, deren Periodizität und die zu kontrollierenden Gattungen von Mikroorganismen durch den Veterinärarzt für hygienische Ernährung der Zentralen sanitär-epidemiologischen Aufsicht festgelegt; die Dauer einer verstärkten Kontrolle bestimmt der Epidemiologe der Zentralen sanitär-epidemiologischen Aufsicht nach Feststellung der Infektionsquelle und Durchführung von epidemiologischen Gegenmaßnahmen.

2.2.3.16.3. Erleichterte Kontrolle. Die Fachkräfte für hygienische Ernährung der regionalen Zentren des sanitär-epidemiologischen Aufsicht können die Frequenz der mikrobiologischen Kontrolle von Fertigprodukten eines konkreten Betriebs ungefähr um 2 mal verringern bei Vorliegen eines Komplexes der folgenden Faktoren:

a) in den Wintermonaten des Jahres bei völligem epidemiologischem Wohlsein in dieser Region;

b) in den Wintermonaten des Jahres, wenn die Betriebe im Verlauf eines längeren Zeitraums Fertigprodukte ausstoßen, die den mikrobiologischen Kennwerten entsprechen.

Bei der erleichterten Kontrolle werden die gleichen Kennwerte wie bei normaler Kontrolle bestimmt, es wird lediglich die Kontrollfrequenz verringert.

Tabelle 2.10

Mikrobiologische Kontrolle bei Milch (Fertigprodukte), die durch die Zentrale sanitär-epidemiologischen Aufsicht durchgeführt wird

Nr.	Milchprodukte	Häufigkeit der Kontrolle innerhalb eines Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Mikrobiologische Normative	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
1.	Milch pasteurisiert:					
1.1.	- für Kindernahrung	12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) (in KBE/g), nicht mehr als	5×10^4	SanPiN Nr. 42123-4940-88	*S.aureus wird kontrolliert bei epidemiologischer Schieflage
			EPEC sind unzulässig	in 1 cm^3	ebenso	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 50 cm^3	ebenso	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1 cm^3	ebenso	
1.2.	- Gruppe A	12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) (in KBE/g), nicht mehr als	5×10^4	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 1 cm^3	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 cm^3	GOST R 50480-93	

			*S.aureus sind unzulässig	in 1 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*ebenso, wie in **Pkt. 1.1**
1.3.	- Gruppe B - in Endverbraucherverpackung	12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) (in KBE/g), nicht mehr als	1×10^5	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,01 cm^3	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 cm^3	GOST R 50480-93	
			S.aureus sind unzulässig	in 1 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*ebenso, wie in **Pkt. 1.1**
1.4.	- Gruppe B - in Kannen	12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	**GOST 9225-84**	*ebenso, wie in **Pkt. 1.1**
			EPEC sind unzulässig	in 0,01 cm^3	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 cm^3	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1 cm^3	**GOST 10444.2-94**	
1.5.	Milch homogenisiert	8-10 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) (in KBE/g), nicht mehr als	2.5×10^3	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 1 cm^3	**GOST 9225-84**	

			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 cm^3	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 0,1 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*ebenso, wie in **Pkt. 1.1**
1.6.	Trinkmilch sterilisierte	4 mal	Muss den Anforderungen der industriellen Entkeimung entsprechen:			
			1) Nachreifen bei 37 °C - 3 Tage	frei von Mängeln	**GOST 9225-84**	
			2) sensorische Kennwerte	keine Änderungen von Geschmack und Konsistenz		
			3) Titrationsazidität*	Anstieg nicht mehr als 2°T	GOST 3624-67	*wird bestimmt in Schiedsfällen
			4) mikroskopisches Präparat	Fehlen von Mikroorganismen	**GOST 9225-84**	
			5) Gesamtkeimzahl (KMAFAnM) (in KBE/cm^3*, nicht mehr als)	10	**GOST 9225-84**	

Tabelle 2.11

Mikrobiologische Kontrolle bei Sahne (Rahm) (Fertigprodukte), die durch die Zentrale sanitär-epidemiologische Aufsicht durchzuführen ist

Nr.	Produkt	Häufigkeit der Kontrolle innerhalb eines Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Richtwerte	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
1.	Sahne (Rahm) pasteurisiert:					
1.1.	- Gruppe A - in Flaschen und Beuteln	12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	**GOST 9225-84**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 cm^3	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 cm^3	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 cm^3	**GOST 10444.2-94**	
1.2.	- Gruppe B - in Endverbraucherverpackung	12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	2×10^5	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,01 cm^3	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 cm^3	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*ebenso, wie in **Pkt. 1.1**
1.3.	- Gruppe B - in Kannen	12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	3×10^5	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,01 cm^3	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 cm^3	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 0,1 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*ebenso, wie in **Pkt. 1.1**

1.4.	Trinksahne sterilisiert	4 mal	Muss den Anforderungen der industriellen Entkeimung entsprechen:			
			1. Nachreifen bei 37 °C - 5 Tage	keine Mängel	**GOST 9225-84**	
			2. Sensorische Kennwerte	keine Änderungen von Geschmack und Konsistenz		
			3. Titrationsazidität*	Anstieg nicht mehr als 2°T	GOST 3624-67	*wird bestimmt in Schiedsfällen
			4. Mikroskopisches Präparat*	keine Zellen von Mikroorganismen	**GOST 9225-84**	- " -
			5. Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/cm^3, nicht mehr als*	10	- " -	- " -

Tabelle 2.12

Mikrobiologische Kontrolle bei Sauermilchprodukten, vorzunehmen durch die Zentren der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht

Nr.	Produkt	Häufigkeit der Kontrolle innerhalb eines Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Richtwerte	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
1.	Sauermilchgetränke:					
1.1.	Kefir, Acidophilin, Dickmilch, Joghurt u. ä.	6 mal	EPEC sind unzulässig	in 0,01 cm^3	**GOST 9225-84**	*S.aureus wird bei zusätzlicher Kontrolle bestimmt (Ausstoß nicht standardgerechter Produkte,
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 cm^3	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 cm^3	**GOST 10444.2-94**	

						epidemiologische Schieflage)
1.2.	Rjaschenka	6 mal	EPEC sind unzulässig Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 1,0 cm^3 in 25 cm^3	**GOST 9225-84** GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*ebenso, wie in **Pkt. 1.1**
2.	Smetana					
2.1.	Smetana aller Arten	12 mal	EPEC sind unzulässig Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 0,001 cm^3 in 25 cm^3	**GOST 9225-84** GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 0,1 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle
2.2.	Smetana wärmebehandelt	12 mal	EPEC sind unzulässig Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 0,01 cm^3 in 25 cm^3	**GOST 9225-84** GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle
3.	Quark und Quarkerzeugnisse:					
3.1.	Quark und Quarkerzeugnisse ohne Wärmebehandlung	12 mal	EPEC sind unzulässig Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	*in 0,001 g in 25 g	**GOST 9225-84** GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 0,1 g	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle

3.2.	Quark und Quarkerzeugnisse mit Wärmebehandlung	10-12 mal	EPEC sind unzulässig	in 0,01 g	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle
3.3	Sahne-Desserts	10-12 mal	EPEC sind unzulässig	in 0,01 g	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle
4.	Säuerungsmittel flüssig					
4.1.	Säuerungsmittel für Kefir	4-6 mal	EPEC sind unzulässig	in 3 cm^3	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 100 cm^3	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 10 cm^3	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle
4.2.	Säuerungsmittel für andere Sauermilchprodukte, hergestellt aus Reinkulturen	4-6 mal	EPEC sind unzulässig	in 10 cm^3	**GOST 9225-84**	Bei allen Arten von Säuerungsmitteln wird eine mikrobiologische Analyse nach „Weisung-88“ durchgeführt
			S.aureus sind unzulässig	in 10 cm^3	**GOST 10444.2-94**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 100 cm^3	GOST R 50480-93	

Tabelle 2.13

Mikrobiologische Kontrolle bei Trockenmilchprodukten, vorzunehmen durch die Zentren der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht

Nr.	Produkt	Häufigkeit der Kontrolle innerhalb eines Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Richtwerte	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
1.						
1.1.	Kuhtrockenvollmilch: - höchste Sorte - erste Sorte	4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	5×10^4 7×10^4	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	*bei Zusatzkontrolle
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	100	**GOST 10444.12-88**	*bei Zusatzkontrolle
1.2.	Trockenmilch, entfettet für den unmittelbaren Verbrauch oder für industrielle Verarbeitung	4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	5×10^4	**GOST 9225-84**	ebenso *bei Zusatzkontrolle *bei Zusatzkontrolle
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen,	in 25 g	GOST R 50480-93	

			sind unzulässig			
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	100	**GOST 10444.12-88**	
1.3.	Trockenmilchgetränke	4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	- " -	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	100	**GOST 10444.12-88**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
1.4.	Sahne(Rahm-)pulver und Sahne(Rahm-)pulver gezuckert - höchste und erste Sorte	4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	5×10^4	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bestimmt bei zusätzlicher Kontrolle
1.5.	Säuerungsmittel, trocken, aus Gefriertrocknung, Backkonzentrate	6 mal	EPEC sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 9225-84**	
			S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen,	in 5,0 g in 10,0 g*	GOST R 50480-93	*gemäß Technischem Regelwerk

			sind unzulässig Anzahl Milchsäurebakterien, KBE in 1 g, nicht mehr als	10^9 - Säuerungsmittel 10^{11} - Backkonzentrate		
2.	Milcheiweißprodukte					
2.1.	Lebensmittelkasein nat, sauer, trocken	4 mal 2-9	EPEC sind unzulässig Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 0,1 g in 25 g	**GOST 9225-84** GOST R 50480-93	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2 - 2×10^2	**GOST 10444.12-88**	*wird bei Zusatzkontrolle bestimmt
2.2.	Kaseinate für Lebensmittel	4-6 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	5×10^4	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig Sulfitreduzierende Clostridien, in KBE/g, nicht mehr als	in 0,1 g 1×10^2	**GOST 9225-84** **GOST 29185-91**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2 - 2×10^2	**GOST 10444.12-88**	wird bei Zusatzkontrolle bestimmt
2.3.	Albumin-Casein-Konzentrat	4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	2.5×10^3	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 1,0 g	- " -	

			S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**f	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	50-100	**GOST 10444.12-88**	*bei Zusatzkontrolle
2.4.	Molkenprotein-Konzentrat (gewonnen durch Verfahren der Diafiltration)	2-3 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	5×10^4	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 1,0 g	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2	**GOST 10444.12-88**	*bei Zusatzkontrolle

Tabelle 2.14

Mikrobiologische Kontrolle von Eis und dessen Bestandteilen, vorzunehmen durch Zentren der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht

Nr.	Produkt	Häufigkeit der Kontrolle innerhalb eines Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Richtwerte	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
1.	Milcheis, gehärtet	10-12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in	1×10^5	**GOST 9225-84**	In allen Arten von Eis und dessen Bestandteilen sind

			KBE/g, nicht mehr als			Staphylokokken-Enterotoxine unzulässig (SE) im Rahmen der Toleranzen des BIA (IFA)-Verfahrens; SE werden bei Zusatzkontrolle bestimmt
			EPEC sind unzulässig	in 0,01 g	- " -	
			S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**f	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2	**GOST 10444.12-88**	*werden bei Zusatzkontrolle bestimmt
2.	Softeis aus flüssigen und trockenen Mischungen	10-12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 1,0 g	- " -	
			S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2	**GOST 10444.12-88**	*werden bei Zusatzkontrolle bestimmt
3.	Flüssigmischungen für Softeis	8-12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in	3×10^4	**GOST 9225-84**	

			KBE/g, nicht mehr als			
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	**GOST 9225-84**	
			S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**f	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2	**GOST 10444.12-88**	*bei Zusatzkontrolle
4.	Trockenmischungen für Softeis	6-8 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	5×10^4	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	**GOST 9225-84**	
			S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*Schimmelpilze und Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2	**GOST 10444.12-88**	*bei Zusatzkontrolle
5.	Alle Arten von Fruchteis ohne	6 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in	1×10^5	**GOST 10444.15-94**	

	Milchgrundlage	KBE/g, nicht mehr als		
		EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	GOST R 50474-93
		Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93

Tabelle 2.15

Mikrobiologische Kontrolle von Käse und Butter, durchzuführen durch die Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht

Nr.	Produkt	Häufigkeit der Kontrolle innerhalb eines Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Richtwerte	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
1.	Käsesorten					In allen Käsesorten sind Staphylokokken-Enterotoxine (SE) unzulässig in den Toleranzen des BIA (IFA-)Verfahrens SE werden bestimmt bei Zusatzkontrolle
1.1.	Labkäsesorten, harte und weiche	6 mal	EPEC sind unzulässig	in 0,001 g	**GOST 9225-84**	
			S.aureus, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^3	**GOST 10444.2-94**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
1.2.	Käse „Rossijskij“	6-8 mal	EPEC sind unzulässig	in 0,001 g	**GOST 9225-84**	
			S.aureus, in KBE/g, nicht mehr als	5×10^2	**GOST 10444.2-94**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	

1.3.	Schmelzkäsesorten frisch zubereitet - ohne Ballaststoffe	6-8 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	5×10^3	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	- " -	
			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	50	**GOST 10444.12-88**	
			Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	50	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
	- mit Ballaststoffen (Gemüse, Pilze usw.)	6-8 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	1×10^4	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	- " -	
			Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2	**GOST 10444.12-88**	
			Hefekeime, in KBE/g, nicht mehr als	1×10^2	**GOST 10444.12-88**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	**GOST 10444.2-94** 50480-93	
2.	Butter aus Kuhmilch					
2.1.	Butter Vologodskoje	4-6 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	1×10^4	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	*werden bei Zusatzkontrolle

			unzulässig			bestimmt
2.2.	Süßrahmbutter, ungesalzen und gesalzen, Liebhaber- und Bauernbutter	2-4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	**GOST 9225-84**	*zum Verkauf werden die genannten Buttersorten zugelassen mit Angabe des Fehlens von EPEC in 0,001 g bei Fehlen von pathogenen Bakterien, darunter Salmonellen, in 25 g des Produkts. Bei regelmäßiger Feststellung des Kriteriums Fehlen von EPEC in 0,001 g wird Zusatzkontrolle eingeführt
			EPEC sind unzulässig	*in 0,01 g	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
2.3.	Sauermilchbutter, Liebhaber- und Bauernbutter	2-4 mal	EPEC sind unzulässig	*in 0,01 g	**GOST 9225-84**	*ebenso, nach **Pkt. 2.2**
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
2.4.	Schokoladenbutter	4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	1×10^5	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,01 g	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
2.5.	Butterbrotbutter	6-8 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	5×10^5	**GOST 9225-84**	
			EPEC sind unzulässig	in 0,001 g	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 0,1 g	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bei Zusatzkontrolle bestimmt
2.6.	Butterschmalz	2-4 mal	Gesamtkeimzahl	1×10^3	**GOST 9225-84**	

aus Kuhmilch	(KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als			
	EPEC sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 9225-84**	
	Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
	Schimmelpilze, in KBE/g, nicht mehr als	200	GOST 1044.12-88	

Tabelle 2.16

Mikrobiologische Kontrolle bei Milchkonserven, vorzunehmen durch die Zentren der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht

Nr.	Produkt	Häufigkeit der Kontrolle innerhalb eines Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Richtwerte	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
1.	Milch verdickte, entkeimt, in Dosen	2 mal	Muss den Anforderungen der industriellen Entkeimung entsprechen			
			Nachreifen bei 37 °C - 6 Tage	keine Mängel	**GOST 9225-84**	
			Sensorische Kennwerte	keine Änderungen von Geschmack und Konsistenz	**GOST 9225-84**	
			Titrationsazidität	keine	GOST 3624-67	

			Mikroskopisches Präparat	Änderungen keine Zellen von Mikroorganismen	**GOST 9225-84**	
2.	Milch verdickt gezuckert (Vollmilch, nicht fett)	2-3 mal	*Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	2.5×10^4	**GOST 9225-84**	*in frisch zubereitetem Produkt
	- in Endverbraucherverpackung		EPEC sind unzulässig	in 1 g	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			**S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	**S.aureus werden in Zusatzkontrolle bestimmt
	- in Transportverpackung	4 mal	*EPEC sind unzulässig	in 0,1 g	**GOST 9225-84**	*ebenso, wie in **Pkt. 2**
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, sind unzulässig	in 25 g	GOST R 50480-93	
			*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	*S.aureus werden bei Zusatzkontrolle bestimmt
3.	Kakao, Kaffee natural mit verdickter Milch und Zucker; Sahne verdickt mit Zucker	2-3 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM), in KBE/g, nicht mehr als	4 3,5 x 10	**GOST 9225-84**	in frisch zubereitetem Produkt
			EPEC sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 9225-84**	
			Pathogene Bakterien,	in 25 g	GOST R 50480-93	

	darunter Salmonellen, sind unzulässig			
	*S.aureus sind unzulässig	in 1,0 g	**GOST 10444.2-94**	**S.aureus werden in Zusatzkontrolle bestimmt

2.2.4. Mikrobiologische Kontrolle des Sanitärzustandes von Betrieben der Milchindustrie

2.2.4.1. Die mikrobiologische Kontrolle des sanitär-hygienischen Zustandes von Betrieben der Milchindustrie ist eine Funktion der Mikrobiologen der Betriebslaboratorien.

Die Ärzte für die Hygiene der Ernährung und die Bakteriologen der Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht führen die Kontrolle der Anlagen, des Inventars, der Glasbehälter, der Hände der Mitarbeiter, der Berufsbekleidung usw. mit der in **Tabelle 2.17**angegebenen Periodizität durch. Dabei wird die epidemiologische Bedeutsamkeit der zu kontrollierenden Objekte berücksichtigt.

2.2.4.2. Bei der Kontrolle de sanitärhygienischen Zustandes aller Betriebe, die Milchprodukte herstellen, kontrollieren die Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht in den Abwaschungen die Zahl der aeroben mesophilen Keime und fakultativ anaeroben Bakterien (Gesamtkeimzahl) in 1 cm^3 abgewaschener Flüssigkeit (KBE/cm^3), das Fehlen von Coliformen Bakterien in der geimpften Menge Abwaschflüssigkeit (und im Tampon), das Fehlen von S.aureus in 1 cm^3 Abwaschflüssigkeit und das Fehlen von pathogenen Bakterien, darunter Salmonellen, in der einzuimpfenden Abwasserflüssigkeit.

2.2.4.3. Die Kontrolle der Wäsche und Desinfektion der Rohrleitungen, Anlagen und des Inventars erfolgt unmittelbar vor Arbeitsbeginn.

2.2.4.4. Bei der Kontrolle großer Behältnisse, wie auch einzelner der gefährlichsten (kritischen) Punkte der Fließlinien der technologischen Prozesse erfolgt die Entnahme der Abwässer (deren Menge, Besonderheiten der Bearbeitung der Rohre, Kräne, usw.) gemäß der „Weisung zur mikrobiologischen Kontrolle der Produktion in den Betrieben der Milchindustrie“, Moskau, 1988, (weiter als - „Weisung-88“) und den **"Sanitärvorschriften und Normen.** Produktion von Milch und Milchprodukten“, 1995 (weiter als - „SanPiN 1995“).

2.2.4.5. Entnahme von Abwässern und Beimpfung der Mikroben

2.2.4.5.1. Die Abwässer werden mit einem sterilen Watte- oder Baumwolltampon, befestigt an einem Draht im Verschlussstopfen, in ein Reagenzglas zum Testen gegeben, welches 5 cm^3 entkeimter physiologischer Kochsalzlösung enthält. Vor Entnahme des Abwassers wird der Tampon befeuchtet; mit dem befeuchteten Tampon werden 100 cm^2 der Oberfläche (sterile Platte aus Metall 10 x 10 cm) verschiedener Bereiche der Milchzisternen, Kannen, Wannen für die Säuerung, Wannen für die Quarkherstellung, Käsewannen, Vakuum-Geräte, Vakuum-Kristallisatoren, Abfüll- und Verpackungsmaschinen, Holzausrüstungen u. ä. (d.h. der Ausrüstungen, welche eine ausreichend offene Innenoberfläche haben) abgestrichen. Nach Entnahme des Abwassers wird der Verschlussstopfen mit dem Tampon erneut so in das Reagenzglas eingefügt, dass der Tampon in die Lösung eintaucht.

2.2.4.5.2. Nach einem energischen Schütteln wird aus dem Abwasser 1 cm^3 der physiologischen Kochsalzlösung entnommen, in eine Petri-Schale gegeben und mit 12 cm^3 Nähragar, vorbereitet nach **GOST 9225-84** und abgekühlt auf 45 °C, übergossen, durch Drehbewegungen erfolgt ein Durchmischen, man lässt es abkühlen und die Schalen werden, mit dem Deckel nach unten bei 30 °C bebrütet. Nach 72 Stunden werden alle herausgewachsenen Kolonien gezählt.

Bei normaler sanitär-hygienischer Unterhaltung des Betriebs darf die Zahl der koloniebildenden Einheiten in den Abwaschflüssigkeiten 100 KBE/cm^3 nicht überschreiten.

2.2.4.5.3. Die restliche physiologische Lösung wird zusammen mit dem Tampon in ein Reagenzglas mit 10 cm^3 Kessler-Swenarton-Agar mit Schwimmer gegeben und bei 37 °C 18-24 Stunden bebrütet. Das Fehlen von Gas im Schwimmer zeugt vom Nichtvorhandensein von Coliformen Bakterien.

Bei normaler sanitär-hygienischer Unterhaltung des Betriebs dürfen keine Coliformen Bakterien in den Abwaschflüssigkeiten nachweisbar sein.

In den Fällen, wenn die Kontrolle nur hinsichtlich des Fehlens von Coliformen Bakterien durchgeführt wird, ist es zulässig, wenn in die für die Abwaschflüssigkeit vorbereiteten Reagenzgläser 5 cm^3 Kessler-Swenarton-Agar und Schwimmer mit dem Tampon hineingegeben werden; der Tampon wird bei der Entnahme der Abwaschflüssigkeit mit dem Kessler-Swenarton-Agar befeuchtet, mit ihm wird die zu untersuchende Oberfläche abgewischt, dann wird er in das Reagenzglas gegeben und 18-24 Stunden bei

37 °C bebrütet.

Das Fehlen von Gas im Schwimmer zeugt vom Nichtvorhandensein von Coliformen Bakterien in der Abwaschflüssigkeit.

2.2.4.5.4. Bei der Bewertung des sanitär-hygienischen Zustandes von Betrieben der Milchindustrie wird die Kontrolle hinsichtlich des Fehlens einer Kontaminierung der Anlagen, der Hände der Mitarbeiter, der Berufsbekleidung usw. durch bedingt-pathogene Bakterien (S.aureus) und pathogene Bakterien, darunter Salmonellen, durchgeführt, welche am häufigsten Ausbrüche von Intoxinationen, toxischen Infektionen und Infektionserkrankungen bei deren Vermehrung in Milchprodukten hervorrufen.

2.2.4.5.5. Abwaschflüssigkeit von den Anlagen wird auch, wie in **Pkt. 2.2.4.5.1.** beschrieben, entnommen. Nach Entnahme der Abwaschflüssigkeit wird der Tampon in 5 cm^3 isotonischer NaCl-Lösung abgesenkt und gut durchgeschüttelt. Für den Nachweis von S.aureus wird 1 cm^3 Abwaschflüssigkeit in 5 Schalen (jeweils 0,2 cm^3) mit gut ausgetrocknetem gelb-salzigen Agar oder Agar nach Baird-Parker eingeimpft, gefertigt nach SanPiN 42-123-4940-88 „Mikrobiologische Richtwerte und Analyseverfahren von Produkten für die Kinder-, Heil- und Diäternährung und deren Bestandteile“. Die Nährböden werden bei 37 °C bebrütet; nach 24-48 Stunden werden die Nährböden geprüft hinsichtlich der Entdeckung des Wachstums von typischen Kolonien von S.aureus.

Bei normaler sanitär-hygienischer Unterhaltung des Betriebs sind S.aureus in 1 cm^3 der Abwaschflüssigkeit nicht nachweisbar.

Bi Entdeckung eines Wachstums der Kolonien, die unter dem Verdacht von S.aureus stehen, werden diese gemäß der SanPiN 42-123-4940-88 untersucht.

2.2.4.5.6. Die verbliebene Abwaschrestflüssigkeit und der Tampon werden in 10 cm^3 Magnesium-Nährmedium oder Müller-Swenarton-Agar gegeben und bei 37 °C für 18-24 Stunden bebrütet. Anschließend erfolgt die Analyse gemäß **GOST 10444.2-94**, 50480-93 oder nach SanPiN 42-123-4940-88.

Bei normaler sanitär-hygienischer Unterhaltung des Betriebs dürfen keine Salmonellen-Bakterien vorhanden sein.

2.2.4.6. Kontrolle der Sauberkeit der Hände der Mitarbeiter und der Berufsbekleidung.

2.2.4.6.1. Die Periodizität der Kontrolle der Sauberkeit der Hände der Mitarbeiter und der Berufsbekleidung ist in **Tabelle 2.17** abgebildet.

2.2.4.6.2. Die Analyse der Sauberkeit der Hände wird vor dem Beginn des Produktionsprozesses kontrolliert. Für die Entnahme von Abwaschflüssigkeit von den Händen der Mitarbeiter werden auch Baumwoll- oder Wattetampons benutzt. Vor der Analyse wird der Tampon in die isotonische NaCl-Lösung eingetaucht, wobei das Reagenzglas seitlich geneigt wird; anschließend wird der Tampon zusammen mit dem Pfropfen herausgenommen und gründlich werden mit ihm beide Hände, die Finger, Fingerzwischenräume und insbesondere die Nagelkissen bei jeder zu kontrollierenden Person abgestrichen. Die Probe mit Tampon wird so in das Reagenzglas gestellt, dass der Tampon in die Lösung eintaucht, anschließend wird die gesamte Lösung zusammen mit der Lösung aus dem Reagenzglas in 10 cm^3 Kessler-Swenarton-Agar (mit Schwimmer) eingeimpft. Die Aussaat wird 18-24 Stunden bei 37°C bebrütet.

Bei normaler sanitär-hygienischer Unterhaltung des Betriebs dürfen in der Abwaschflüssigkeit von den Händen keine Coliformen Bakterien feststellbar sein.

2.2.4.6.3. Bei der Kontrolle der Hände von Personen, die in den Zechen zur Fertigung von Säuerungskulturen, Eis und in einigen anderen beschäftigt sind, werden nach Abstreichen der Oberflächen beider Handrücken und Eintauchen des Tampons in die sterile physiologische Na-Cl-Lösung aus dieser 1 cm^3 für den Nachweis von S.aureus genommen. Aussaat und Erfassung der Ergebnisse erfolgen ebenso wie in **Pkt. 2.2.4.5.5**. Die verbliebene Abwaschflüssigkeit und der Tampon werden in 10 cm^3 Kessler-Swenarton-Agar gegeben und bebrütet wie in **Pkt. 2.2.4.6.2** vorgesehen.

2.2.4.6.4. Die Kontrolle der Berufsbekleidung wird durchgeführt bei Mitarbeitern, die mit dem Fertigprodukt in Berührung kommen, ebenso mit dem Verfahren der Abwaschflüssigkeit. Zu diesem Zweck werden mit einem sterilen befeuchtetem Tampon (siehe oben) 100 cm^3 auf den vorderen Flächen

des Kittels und auf den Ärmeln abgestrichen. Anschließend wird der Tampon wiederum in ein Reagenzglas mit isotonischer NaCl-Lösung getaucht, dieses wird gut geschüttelt und in 10 cm^3 Kessler-Swenarton-Agar mit Schwimmer eingeimpft, alles wird bei 37 °C über 18-24 Stunden bebrütet. Die Berufsbekleidung wird als sauber bewertet bei Nichtvorhandensein eines Wachstums von EPEC im Medium.

2.2.4.7. Verstärkte Kontrolle der sanitär-hygienischen Unterhaltung der Betriebe.

2.2.4.7.1. Die verstärkte Kontrolle der Ausrüstungen und der Hände der Mitarbeiter wird in dieser oder jener Produktionshalle bei systematischem Produktionsausstoß von Produkten durchgeführt, die nicht den mikrobiologischen Normen entsprechen, welche mit den „Medizinisch-biologischen Anforderungen und sanitären Normen der Qualität von Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln“ (Moskau, 1990) eingeführt wurden. Dabei kann die Häufigkeit der Kontrolle um das 2- und Mehrfache erhöht werden. Die Kontrolle der Abwaschflüssigkeit wird zu allen Mikroben-Gattungen durchgeführt (siehe **п. 2.2.4.2**); es erfolgt eine verstärkte Kontrolle des Wassers und der Luft der Räumlichkeiten. Die Dauer einer Kontrolle bestimmt der Arzt für Hygiene der Ernährung des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht.

2.2.4.7.2. Die verstärkte Kontrolle des sanitären Zustandes der Ausrüstungen und der Hände der Mitarbeiter wird durchgeführt bei einer epidemiologischen Schieflage (Fertigprodukte sind Ursache des Ausbruches einer bakteriellen Lebensmittelvergiftung oder einer Darminfektion geworden). Die Bandbreite der in den Abwässern zu kontrollierenden Mikroorganismen und die Dauer der verstärkten Kontrolle werden durch den Epidemiologen des Zentrums der sanitär-epidemiologischen Aufsicht bestimmt.

2.2.4.8. Erleichterte Kontrolle. Die erleichterte Kontrolle besteht in der Verringerung der Frequenz der Entnahme von Abwässern und der Verringerung der Gattungen der zu kontrollierenden Mikroorganismen. Diese Kontrolle wird eingeführt, wenn die Produktionsabteilung im Laufe eines langen Zeitraums Standardprodukte ausstößt. Die Häufigkeit der Kontrolle der Ausrüstungen wird um 2-3 mal gesenkt und die Abwässer werden nur auf EPEC geprüft.

Tabelle 2.17

Mikrobiologische Kontrolle der sanitär-hygienischen Unterhaltung der Betriebe der Milchindustrie durch die Zentren der sanitär-epidemiologischen Aufsicht.

Nr.	Untersuchungsobjekt	Häufigkeit der Untersuchung im Laufe des Jahres	Zu untersuchende Kennziffern	Richtwert	Untersuchungsverfahren	Anmerkungen
			1. Produktionsabteilungen zur Herstellung von Säuerungskulturen			
1.1.	Abwässer: Wanne, verschiedene Behälter, Inventar, Hilfsmaterial usw.	*6 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	Entnahme der Abwaschflüssigkeit und Aussaat nach vorliegender Weisung	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Pkt. 2.2.4.7**)
			EPEC	sind unzulässig	**Ziffer 2.2.4.5**	
			S.aureus	sind unzulässig	**Ziff. 2.2.4.5.5** und SanPiN 42-123-494088	
			**Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind unzulässig	**Ziff. 2.2.4.5.6** und GOST R 50480-93	**Analyse wird durchgeführt bei einer zusätzlichen Kontrolle wegen epidemiologischer Schieflage (siehe **Ziff. 2.2.4.7**)
1.2.	Abwässer: Hände der Mitarbeiter	*6 mal	EPEC	sind unzulässig	**Ziff. 2.2.4.6**	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**) und bei epidemiologischer Schieflage
			S.aureus	sind unzulässig	**Ziff. 2.2.4.5.5** und SanPiN 42-123-494088	

1.3.	Wasser	*8-10 mal	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Kennwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963-73**	*ebenso, wie in **Pkt. 1.1**
1.4.	Muttersirup und Arbeitslösungen von Desinfektionsmitteln für die Produktionshallen zur Herstellung von Säuerungskulturen	4-6 mal	Kontrolle der Konformität der Konzentration der Lösungen mit den vorgegebenen Parametern	In Übereinstimmung mit „SanPiN95“	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.79 Nr. 60	
	2. Produktionsabteilung für die Herstellung von Eis					
2.1.	Abwässer: technologische Ausrüstungen, Reservoirs, Geräte, Holzausrüstungen	**8-10 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	*ebenso, wie in **Ziff. 1.1** der vorliegenden Tabelle	*bei Zusatzkontrolle wegen epidemiologischer Schieflage (nach **Ziff. 2.2.4.7**)
			EPEC	sind unzulässig	- " -	
			Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen*	sind unzulässig	- " -	**der Epidemiologe erhöht die Häufigkeit unter Berücksichtigung der regionalen Lage
2.2.	Abwässer: Hände und Berufsbekleidung der Mitarbeiter	8-10 mal	ebenso	ebenso	ebenso	*ebenso **ebenso
2.3.	Abwässer: Pergament, kaschierte Folie,	8-10 mal	EPEC	sind unzulässig	Entnahme von Abwässern und Aussaaten nach **Ziff. 2.2.4.5** der vorliegenden Weisung	

	Schachteln usw.		Schimmelpilze	sind unzulässig	**GOST 10444.12-88**	
2.4.	Wasser	*4-6 mal	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Richtwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963-73**	*Häufigkeit erhöht der Epidemiologe bei Zusatzkontrolle unter Berücksichtigung der regionalen epidemiologischen Situation
			3. Produktionsabteilungen zur Herstellung von Smetana			
3.1.	Abwässer: Wannen, Geräte, Inventar	10-12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	Entnahme der Abwässer und Aussaaten nach **Ziff. 2.2.4.5**	
			EPEC	sind unzulässig	nach **Ziff. 2.2.4.5.3**	
			S.aureus	sind unzulässig	nach **Ziff. 2.2.4.5.5** und SanPiN 42-123-4940-88	
			*Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind unzulässig	nach **Pkt. 2.2.4.5.6** und GOST R 50480-93	*bei Zusatzkontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7**
3.2.	Abwässer: Hände der Mitarbeiter	10-12 mal	EPEC	sind unzulässig	nach **Ziff. 2.2.4.5.3**	
			*S.aureus	sind unzulässig	nach **Ziff. 2.2.4.5.5** und SanPiN 42-123-4940-88	*bei Zusatzkontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7**
3.3	Abwässer von Glasverpackungen und anderen Gebrauchsverpackungen (Becher, Schachteln usw.)	10 mal	EPEC	sind unzulässig	nach **Ziff. 2.2.4.5.3**	
3.4.	Wasser	*4-6 mal	Auf Konformität	Richtwerte **GOST**	**GOST 18963-73**	*Häufigkeit erhöht der

			mit **GOST 2874-82**	**2874-82**		Epidemiologe bei Zusatzkontrolle unter Berücksichtigung der regionalen epidemiologischen Situation
3.5.	Muttersirup und Arbeitslösungen der Desinfektionsmittel	4 mal	Kontrolle der Konformität der Konzentrationen der Desinfektionsmittel	gemäß SanPiN-95	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.79 Nr. 60	
			4. Produktionsabteilung Quark			
4.1.	Abwässer: Wannen, Wasserhähne, Automaten für Quarkportionierung, Inventar, Quarksäckchen usw.	10-12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	ebenso, wie in **Ziff. 1.1**	
			EPEC	sind unzulässig	ebenso	
			S.aureus	sind unzulässig	ebenso	
			*Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind unzulässig	ebenso	*Analyse wird bei Zusatzkontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7** durchgeführt
4.2.	Abwässer: Hände der Mitarbeiter	**10-12 mal	EPEC	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5.3**, **2.2.4.5.5**	*bei Zusatzkontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7** **Häufigkeit erhöht der Epidemiologe bei Zusatzkontrolle
			*S.aureus	sind unzulässig		
4.3.	Abwässer: Verbraucherverpac	8-10 mal	EPEC	sind unzulässig	Entnahme der Abwässer und Aussaat nach **Ziff.**	

	kungen, Transportverpackung (Kisten usw.)				**2.2.4.5** und **2.2.4.5.3**	
4.4.	Wasser	*10-12 mal	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Richtwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963-73**	*Häufigkeit erhöht der Epidemiologe bei Zusatzkontrolle unter Berücksichtigung der epidemiologischen Situation
4.5.	Muttersirup und Arbeitslösungen der Desinfektionsmittel	6-8 mal	Kontrolle der Konformität der Konzentrationen der Desinfektionsmittel	gemäß SanPiN-95	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.79 Nr. 60	
			5. Produktionsabteilung Sauermilchprodukte			
5.1.	Abwässer: Wannen, Tanks, Automaten, Inventar u. ä.	*10-12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	ebenso, wie in **Ziff. 1.1** vorliegender Tabelle	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**)
			EPEC	sind unzulässig	ebenso	
			S.aureus	sind unzulässig	ebenso	
			**Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind unzulässig	ebenso	**Analyse wird durchgeführt bei einer zusätzlichen Kontrolle wegen epidemiologischer Schieflage (siehe Ziff. 2.2.4.7)
5.2.	Abwässer: Hände der Mitarbeiter	*10-12 mal	EPEC	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5** **2.2.4.5.3**, **2.2.4.5.5** und SanPiN 42-123-4940-88	*ebenso
			S.aureus	sind unzulässig		

5.3.	Abwässer: Verbraucherverpackungen	8-10 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	weniger als 100 KBE/cm^3 Abwasser	nach **Ziff. 2.2.4.5** und **2.2.4.5.2** der vorliegenden Weisung	
5.4.	Wasser	*6 mal	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Richtwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963.73**	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**)
5.5.	Muttersirup und Arbeitslösungen der Desinfektionsmittel	6 mal	Kontrolle der Konformität der Konzentrationen der Desinfektionsmittel	gemäß SanPiN-95	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.1979 Nr. 60	
	6. Produktionsabteilungen pasteurisierte Milch und Sahne (Rahm)					
6.1.	Abwässer: Milchzisternen, Tanks, Reservoirs, Geräte, Abfüllautomaten, Inventar u. ä.	*10-12 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	ebenso, wie in **Ziff. 1.1** vorliegender Tabelle	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**)
			EPEC	sind unzulässig	ebenso	
			S.aureus	sind unzulässig	ebenso	
			**Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind unzulässig		Analyse bei Zusatzkontrolle (**Ziff. 2.2.4.7**)
6.2.	Abwässer: Hände der Mitarbeiter	*10-12 mal	EPEC	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5.3**	*Häufigkeit wird erhöht bei epidemiologischer Lage (Zusatzkontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7**)
			S.aureus	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5.5** und nach SanPiN 42-123-4940-88	
6.3.	Abwässer:	8-10 mal	Gesamtkeimzahl	Höchstens 100	nach „Weisung-88“	

	Verbraucherverpackungen		(KMAFAnM)	KBE/cm^3		
6.4.	Wasser	*6 mal	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Richtwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963-73**	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**)
6.5.	Muttersirup und Arbeitslösungen der Desinfektionsmittel	*6 mal	Kontrolle der Konformität der Konzentrationen der Desinfektionsmittel	gemäß SanPiN-95	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.1979 Nr. 60	*ebenso
	7. Produktionsabteilungen zur Herstellung von: Trockenmilch, Trockensahne (-rahm)					
7.1.	Abwässer: Tanks, Geräte, Inventar, Abfüllautomaten	*4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	ebenso, wie in **Ziff. 1.1** vorliegender Tabelle	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**)
			EPEC	sind unzulässig	ebenso nach **Ziff. 2.2.4.5.5**	
			S.aureus	sind unzulässig		
			2.2.4.5.5 **Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind unzulässig		**Analyse wird durchgeführt bei epidemiologischer Lage zum Wasser
7.2.	Abwässer: Hände der Mitarbeiter	*2 mal	EPEC	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5.3**	*Häufigkeit wird erhöht und Analyse wird durchgeführt bei Zusatzkontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**)
			*S.aureus	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5.5** und SanPiN 42-123-4940-88	
7.3.	Abwässer: Verbraucherverpac	2 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der	nach „Weisung-88“	

	kung, Transportverpackung			Abwaschflüssigkeit		
7.4.	Wasser	*4 mal	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Richtwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963-73**	*Häufigkeit erhöht sich bei epidemiologischer Schieflage in der Region
7.5.	Muttersirup und Arbeitslösungen der Desinfektionsmittel	4 mal	Kontrolle der Konformität der Konzentrationen der Desinfektionsmittel	gemäß SanPiN-95	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.1979 Nr. 60	
			8. Produktionsabteilung verdickte Milchkonserven			
8.1.	Abwässer: Anlagen, Inventar, Kühlwannen, Abfüllmaschinen, Dosen	4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	nach **Ziff. 1.1** der vorliegenden Tabelle	
			EPEC	sind unzulässig	nach **Ziff. 2.2.4.5.3**	
			Hefekeime	sind unzulässig	nach „Weisung-88“	
8.2.	Wasser	4 mal	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Richtwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963.73**	
8.3.	Muttersirup und Arbeitslösungen der Desinfektionsmittel	2 mal	Kontrolle der Konformität der Konzentrationen der Desinfektionsmittel	gemäß SanPiN-95	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.1979 Nr. 60	

9. Produktionsabteilungen Butter

9.1.	Abwässer: Behälter für Sahne (Rahm), Rohrleitungen, Inventar, Butterungsmaschinen	*6 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	ebenso, wie in **Ziff. 1.1**vorliegender Tabelle	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**
			EPEC	sind unzulässig	ebenso	
			S.aureus	sind unzulässig	ebenso	
			**Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind unzulässig	ebenso	*Analyse wird bei Zusatzkontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7** durchgeführt
9.2.	Abwässer: Hände der Mitarbeiter	*4-6 mal	EPEC	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5.3**	
			S.aureus	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5.5** und nach SanPiN 42-123-4940-88	
9.3.	Abwässer: Pergament und anderes Verpackungsmaterial	2 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	nach **Ziff. 2.2.4.5.1** und **Ziff. 2.2.4.5.2**	
9.4.	Wasser	*2-4 mal	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Richtwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963-73**	*Häufigkeit erhöht sich bei epidemiologischer Schieflage in der Region
9.5.	Muttersirup und Arbeitslösungen der Desinfektionsmittel	*2-4 mal	Auf Konformität der Konzentrationen	gemäß SanPiN-95	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.1979 Nr. 60	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7**

10. Produktionsabteilungen Käse

10.1.	Abwässer: Käsewannen, Käsezubereiter, Anlagen, Inventar	*4 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	ebenso, wie in **Ziff. 1.1** vorliegender Tabelle	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle (siehe **Ziff. 2.2.4.7**
			EPEC	sind unzulässig	ebenso	
			S.aureus	sind unzulässig	nach **Ziff.** 2.2.4.5.5	
			**Pathogene Bakterien, darunter Salmonellen	sind unzulässig	nach **Ziff. 2.2.4.5.6**	*Analyse wird bei Zusatzkontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7** durchgeführt
10.2.	Abwässer: Hände der Mitarbeiter	*4-6 mal	EPEC	sind unzulässig	Abwässer und Aussaat nach **Ziff. 2.2.4.5.3**	*Häufigkeit erhöht sich bei zusätzlicher Kontrolle nach **Ziff. 2.2.4.7**
			S.aureus	sind unzulässig	nach **Ziff. 2.2.4.5.5**	
10.3.	Abwässer: Transportverpackung	*2 mal	Gesamtkeimzahl (KMAFAnM)	nicht mehr als 100 KBE/cm^3 der Abwaschflüssigkeit	nach **Ziff. 2.2.4.5.1**und **Ziff. 2.2.4.5.2**	*Häufigkeit erhöht sich bei Zusatzkontrolle bei epidemiologischem Unwohlsein in der Region
10.4.	Wasser	*4	Auf Konformität mit **GOST 2874-82**	Richtwerte **GOST 2874-82**	**GOST 18963-73**	*ebenso
10.5.	Muttersirup und Arbeitslösungen der Desinfektionsmittel	2-4 mal	Auf Konformität der Konzentrationen	gemäß SanPiN-95	**Weisung** für das Gesundheitsministerium der UdSSR vom 17.01.1979 Nr. 60	

3. Chemische Schadstoffe

3.1. Chemische Schadstoffe bei Milch und Milcherzeugnissen werden streng in Übereinstimmung mit den geltenden mikrobiologischen Anforderungen und den Ergänzungen und Korrekturen zu diesen kontrolliert. Darunter werden von den chemischen Schadstoffen bei Milch und Milchprodukten durch einheimische Hersteller kontrolliert:

- toxische Elemente - Blei, Cadmium, Quecksilber, Arsen, Zink, Kupfer, Zinn, Chrom;
- Mikrotoxine - Aflatoxin M_1 ;
- Pestizide – Hexachlorcyclohexan α-,β-,γ-Isomere, DDT und seine Metaboliten und andere Pestizide, die in den Wirtschaftseinheiten eingesetzt werden, darunter Begasungsmittel, die entsprechend den Informationen aus den Begleitdokumenten nach der geltenden SanPiN „Zulässige Grenzen der Belastung von Pestiziden in den Objekten der Umwelt“ kontrolliert werden;
- inhibierende Stoffe, Antibiotika (Tetracyclin-Gruppe, Penicillin, Streptomycin, Chloramphenikol);
- Lebensmittelzusätze, die bei der Produktion von Milchprodukten in Übereinstimmung mit den **„Sanitärvorschriften** zur Anwendung von Lebensmittelzusätzen“ (Gesundheitsministerium der UdSSR Nr. 1923-78 vom 29. September 1978) und den dazugehörigen Ergänzungen zulässig sind.

Anmerkungen. 1. Bei importierten Milchprodukten wird auch der Inhalt von Hormon- und Veterinärpräparaten, sowie von nicht oben vermerkten Antibiotika in der Expertise-Reihenfolge gemäß den Ursprungszeugnissen des Exportlandes und der Herstellerfirma kontrolliert. Die Grenzwerte ihrer Reste dürfen die Empfehlungen der Vereinigten Kommission von FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation) und WHO (Weltgesundheitsorganisation) im Codex Alimentarius nicht überschreiten. Bei Notwendigkeit werden die obengenannten Stoffe sowohl als importierte als auch einheimische Produkte im Rahmen der staatlichen Sanitäraufsicht in speziellen und entsprechend akkreditierten Laboratorien kontrolliert.

2. Im Rahmen der staatlichen Sanitäraufsicht wird analog der Gehalt von Dioxinen, polychlorierten Biphenylen und Radionukliden in Milchprodukten kontrolliert.

Die Übersicht der in der Produktion zu kontrollierenden Kennwerte der chemischen Sicherheit ist in Tabelle 3.1 dargestellt. Die Aufzählung und Werte der Kennwerte wurden gegeben zum Zeitpunkt der Bestätigung der vorliegenden Weisung. Bei Inkrafttreten einer neuen Fassung dieses Abschnitts der mikrobiologischen Anforderungen werden die entsprechenden Korrekturen vorgenommen.

3.2. Die Entnahme von Proben für die Untersuchung der chemischen Schadstoffe wird durchgeführt in Übereinstimmung mit der **GOST 26809-86**“Milch und Milchprodukte. Vorschriften für die Annahme, Verfahren der Probenentnahme und der Vorbereitung der Proben zur Analyse“. Das Volumen (die Masse) von Milch und Milchprodukten, die für die Durchführung der Untersuchungen im Labor für die Analyse der chemischen Schadstoffe zu entnehmen sind, wird in **Tabelle 3.2** angeführt.

Produktmuster müssen bei einer Temperatur von $4 \pm 2°C$ aufbewahrt werden. Die Reste dieser Produkte werden bis zur Bekanntgabe der Analyseergebnisse aufbewahrt, wonach sie vernichtet werden. Bei Erhalt von Angaben zu einer Überschreitung der hygienischen Vorgaben werden die Reste der Produktproben für den notwendigen Zeitraum aufbewahrt.

3.3. Für die Kontrolle der Sicherheit vor chemischen Schadstoffen werden nur offizielle Verfahren eingesetzt, die durch das Zertifizierungssystem für Lebensmittel und Lebensmittelrohstoffe reglementiert sind, einschließlich geltender GOST-Normen, Methodische Hinweise des Ministeriums für Gesundheitswesen der UdSSR und der RF, und Goskomsanepidnadzor Russlands. Für die Analyse von Lebensmittelzusätzen ist die Nutzung internationaler Verfahren zulässig, die durch die AOAC International und andere internationale Organisationen entwickelt und durch die Codex-Alimentarius-Kommission (CAC) befürwortet wurden.

Bei der Analyse toxischer Elemente werden Standardverfahren verwendet, die aus den Sätzen der GOST-Normen „Rohstoffe und Lebensmittel. Verfahren zur Bestimmung toxischer Elemente“ stammen: GOST-Normen 26927-26935 und die „Methodischen Hinweise zu Atomabsorptionsverfahren zur Bestimmung toxischer Elemente in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen“ (Nr. 01-19/47-11 vom 25.12.1992 und **MU Nr. 5178-90**) (vor Inkrafttreten der entsprechenden GOST-Normen).

Für die Bestimmung von Aflatoxin M_1 werden verwendet: „Methodische Empfehlungen zur Feststellung, Identifizierung und Bestimmung des Gehalts an Aflatoxinen in Lebensmitteln“, Ministerium für Gesundheitswesen der UdSSR Nr. 2273-80, und die **"Methodischen Hinweise** zur Feststellung, Identifizierung und Bestimmung von Aflatoxinen in Lebensmittelrohstoffen und Lebensmitteln mittels der Hochleistungsflüssigkeitschromatographie“, Ministerium für Gesundheitswesen der UdSSR, Nr. 4082-86 (bis zum Inkrafttreten der entsprechenden GOST-Norm).

Für die Bestimmung von Pestiziden finden die **SanPiN 42-123-4540-87** „Maximal zulässiger Gehalt an Pestiziden in Lebensmitteln und Verfahren zu deren Bestimmung“ (bis zum Inkrafttreten der entsprechenden GOST-Normen), wie auch andere offizielle Anleitungen Anwendung.

Für die Bestimmung inhibierender Stoffe wird das Verfahren benutzt, welches in **GOST 23454** dargelegt ist. Für die Bestimmung von Antibiotika werden die Verfahren eingesetzt, die in den Methodischen Hinweisen MU 3049-84 des Ministeriums für Gesundheitswesen dargelegt sind;

Die normale Eingangskontrolle zu chemischen Schadstoffen wird mit der in **Tabelle 3.3** angegebenen Periodizität vorgenommen. Die normale Ausgangskontrolle zu chemischen Schadstoffen und Lebensmittelzusätzen erfolgt mit der in **Tabelle 3.4** angegebenen Periodizität. Herstellerbetriebe von Milchprodukten können bei der Analyse chemischer Schadstoffe in Übereinstimmung mit **Ziff. 1.7** der vorliegenden Weisung auf den erleichterten Typ der Kontrolle umsteigen.

GARANT:

Hier und im weiteren Text wird die Nummerierung der Ziffern entsprechend der Quelle angeführt

3.5. Besonderheiten der Kontrolle chemischer Schadstoffe einzelner Produktgruppen zusätzlich zu **Ziff. 3.1**.

3.5.1. Milch pasteurisiert, sterilisiert, erhitzt, Smetana, Sauermilchprodukte.

Obligatorisch ist die Kontrolle eingehender Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm) auf das Vorhandensein von inhibierenden Stoffen.

3.5.2. Quark und Quarkerzeugnisse: Bei Verwendung von Nichtmilch-Lebensmittelingredienzien in der Produktion, solchen wie Frucht- oder Gemüsesäften, Aromatisatoren und ähnlichen Produkten, wird die Kontrolle auf Konformität der Lebensmittelingredienzien mit den Kennwerten der Sicherheit durchgeführt, die in den mikrobiologischen Anforderungen vorgegeben sind.

Wenn die Lebensmittelingredienz einen höheren MAK-Wert des Schadstoffes als die Rohmilch hat, so erhöht sich der MAK-Wert für den Schadstoff des Endproduktes um den Wert, der äquivalent dem Beitrag des Schadstoffes ist (d. h. unter Berücksichtigung des Gehalts dieser Lebensmittelingredienz im Fertigprodukt und der Anforderungen an deren Sicherheit). Dabei muss im Zertifikat für das Fertigprodukt unbedingt die Bezeichnung und Menge der verwendeten Lebensmittelingredienz angegeben werden. Ansonsten wird die Kontrolle gemäß **3.5.1**

3.5.3. durchgeführt. Milchkonserven. Die Kontrolle wird durchgeführt gemäß **3.5.1**.

Zusätzlich zu jeder Partie wird eine Anzahl von Produkten gemäß GOST 268001-56 für die Kontrolle der Schadstoffbelastung durch toxische Elemente entnommen. Die Untersuchungen werden nach der 6-monatigen Lagerung hinsichtlich des Gehalts an Blei, Cadmium und Zinn bei Verwendung von Blechdosen und an Chrom bei Verwendung von Dosen aus verchromtem Blech durchgeführt.

3.5.4. Trockenmilchprodukte. Die Kontrolle wird durchgeführt gemäß **3.5.1**.

3.5.5. Casein, Trockenkonzentrate von Milcheiweiß. Die Kontrolle wird durchgeführt gemäß **3.5.1**.

3.5.6. Lab- und Schmelzkäsesorten. Die Kontrolle wird durchgeführt gemäß **3.5.1**. Zusätzlich wird eine Forderung bei den in der Herstellung von Schmelzkäse eingesetzten Phosphaten erhoben, bezüglich des Gehalts von Arsen.

3.5.7. Eis. Die Kontrolle wird durchgeführt gemäß **3.5.1**.

3.5.8. Butter aus Kuhmilch Die Kontrolle wird durchgeführt gemäß **3.5.1**.

Zusätzlich werden strengere Anforderungen an die Rohmilch hinsichtlich des Gehalts an Eisen und Kupfer erhoben. Deren Gehalt in der Milch muss die Einhaltung der Anforderungen an den Gehalt von Kupfer und Eisen im Fertigprodukt gemäß **Tabelle 3.1** gewährleisten. Wenn der Gehalt an Eisen und Kupfer in Rohmilch oder Rohsahne (Rohrahm) die Konformität des MAK-Wertes in fertiger Butter nicht gewährleistet, so wird diese Rohmilch oder Sahne (Rahm) nicht für die Butterherstellung verwendet.

3.6. Die Inspektionskontrolle des Rohstoffs und der Fertigprodukte erfolgt durch die Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht mit der in **Tabelle 3.5** angegebenen Periodizität.

Eine verstärkte Kontrolle wird gemäß **Ziff. 1.7** der vorliegenden Weisung durchgeführt.

Tabelle 3.1

Milch und Milchprodukte. Kennwerte der chemischen Sicherheit

Index	Produktgruppe	Kennwerte	Zulässige Konzentrationen, in mg/kg, nicht mehr als	Anmerkungen
2.1	Rohmilch, Rohsahne (Rohrahm), Milch pasteurisiert, sterilisiert und erhitzt, Smetana, Sauermilchgetränke, sowie auch Milchware direkt von den Farmen	Toxische Elemente:		
		Blei	0,1	
		Cadmium	0,03	
		Quecksilber	0,005	
		Arsen	0,05	
		Kupfer	1,0	
		Zink	5,0	
		Mykotoxine:		
		Aflatoxin M_1	0,0005	
		Pestizide:		
		Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere) ***(1)**	0,05	für Rohmilch (Waren-Milch), industrielle Milch und Sauermilchgetränke
			1,25	für andere Milchprodukte, umgerechnet in Fett
		DDT und seine Metaboliten	0,05	für Rohmilch (Waren-Milch), industrielle Milch und Sauermilchgetränke
			1,00	für andere Milchprodukte, umgerechnet in Fett
		Andere Pestizide***(2)**	nach entsprechender SanPiN	Kontrolle nach den Dokumenten der Milch liefernden

				Wirtschaftseinheiten
		Inhibierende Stoffe	sind unzulässig	Kontrolle der Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm)
		Antibiotika*(3):		
		Tetracyclin-Gruppe	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Penicillin	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Streptomycin	sind unzulässig	(< 0,5 Eh./g)
		Chloramphenikol	sind unzulässig	(< 0,01 mg/kg)
2.2	Quark und Quarkerzeugnisse*(4)	Toxische Elemente:		
		Blei	0,3	
		Cadmium	0,1	
		Quecksilber	0,02	
		Arsen	0,2	
		Kupfer	5,0	
		Zink	40,0	
		Mykotoxine:		
		Aflatoxin M_1	0,0005	
		Pestizide:		
		Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere) *(1)	1,25	umgerechnet auf Fett
		DDT und seine Metaboliten	1,00	umgerechnet auf Fett
		Antibiotika*(3):		
		Tetracyclin-Gruppe	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Penicillin	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Streptomycin	sind unzulässig	(< 0,5 Eh./g)
		Chloramphenikol	sind unzulässig	(< 0,01 mg/kg)
2.3	Milchkonserven (verdickte und konzentrierte Milch)*(4)	Toxische Elemente:		
		Blei	0,3	
		Cadmium	0,1	
		Quecksilber	0,015	
		Arsen	0,15	
		Kupfer	3,0	
		Zink	15,0	
		Zinn	200,0	für Konserven in einer Sammelblechverpackung
		Chrom	0,5	für Konserven in einer chromierten Verpackung
		Mykotoxine:		
		Aflatoxin M_1	0,0005	
		Pestizide:		
		Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)*(1)	1,25	umgerechnet auf Fett

		DDT und seine Metaboliten	1,00	umgerechnet auf Fett
		Antibiotika*(3):		
		Tetracyclin-Gruppe	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Penicillin	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Streptomycin	sind unzulässig	(< 0,5 Eh./g)
		Chloramphenikol	sind unzulässig	(< 0,01 mg/kg)
2.4	Trockenmilchprodukte: Milch, Sahne (Rahm), Eismischungen*(4)	Toxische Elemente:		
		Blei	0,1	in Umrechnung auf wiederhergestellte Produkte
		Cadmium	0,03	
		Quecksilber	0,005	
		Arsen	0,05	
		Kupfer	1,0	
		Zink	5,0	
		Mykotoxine:		
		Aflatoxin M_1	0,0005	in Umrechnung auf wiederhergestellte Produkte
		Pestizide:	1,25	umgerechnet auf Fett
		Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)*(1)		
		DDT und seine Metaboliten	1,00	umgerechnet auf Fett
		Antibiotika*(3):		
		Tetracyclin-Gruppe	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Penicillin	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Streptomycin	sind unzulässig	(< 0,5 Eh./g)
		Chloramphenikol	sind unzulässig	(< 0,01 mg/kg)
2.5	Casein, Trockenkonzentrate von Milcheiweiß und ähnliche Produkte	Toxische Elemente:		
		Blei	0,3	
		Cadmium	0,2	
		Quecksilber	0,03	
		Arsen	1,0	
		Kupfer	4,0	
		Zink	50,0	
		Mykotoxine:		
		Aflatoxin M_1	0,0005	
		Pestizide:		
		Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)*(1)	1,25	umgerechnet auf Fett
		DDT und seine Metaboliten	1,00	umgerechnet auf Fett
		Antibiotika*(3):		
		Tetracyclin-Gruppe	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Penicillin	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Streptomycin	sind unzulässig	(< 0,5 Eh./g)
		Chloramphenikol	sind unzulässig	(< 0,01 mg/kg)
2.6	Lab- und Schmelzkäsesorten*(4)	Toxische Elemente:		
		Blei	0,5	

		Cadmium	0,2	
		Quecksilber	0,03	
		Arsen	0,3	
		Kupfer	10,0	
		Zink	50,0	
		Mykotoxine:		
		Aflatoxin M_1	0,0005	
		Pestizide:		
		Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)***(1)**	1,25	umgerechnet auf Fett
		DDT und seine Metaboliten	1,00	umgerechnet auf Fett
		Antibiotika***(3)**:		
		Tetracyclin-Gruppe	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Penicillin	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Streptomycin	sind unzulässig	(< 0,5 Eh./g)
		Chloramphenikol	sind unzulässig	(< 0,01 mg/kg)
2.7	Eis***(4)**	Toxische Elemente:		
		Blei	0,1	
		Cadmium	0,03	
		Quecksilber	0,005	
		Arsen	0,05	
		Kupfer	1,0	
		Zink	5,0	
		Mykotoxine:		
		Aflatoxin M_1	0,0005	
		Pestizide:		
		Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)***(1)**	1,25	umgerechnet auf Fett
		DDT und seine Metaboliten	1,00	umgerechnet auf Fett
		Antibiotika***(3)**:		
		Tetracyclin-Gruppe	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Penicillin	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
		Streptomycin	sind unzulässig	(< 0,5 Eh./g)
		Chloramphenikol	sind unzulässig	(< 0,01 mg/kg)
2.8	Butter aus Kuhmilch***(4)**	Toxische Elemente:		
		Blei	0,1	
		Cadmium	0,03	
		Quecksilber	0,03	
		Arsen	0,1	
		Kupfer	0,5	
			0,4	zur Lagerung bestimmtes
		Zink	5,0	
		Eisen	5,0	
			1,5	zur Lagerung bestimmtes
		Kennwert des oxidativen		

Verderbs		
Säurezahl (SZ)	2,5 % Kettetofura	
Mykotoxine:		
Aflatoxin M_1	0,0005	
Pestizide:		
Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)***(1)**	1,25	umgerechnet auf Fett
DDT und seine Metaboliten	1,00	umgerechnet auf Fett
Antibiotika***(3)**:		
Tetracyclin-Gruppe	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
Penicillin	sind unzulässig	(< 0,01 Eh./g)
Streptomycin	sind unzulässig	(< 0,5 Eh./g)
Chloramphenikol	sind unzulässig	(< 0,01 mg/kg)

*(1) Der Richtwert für Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere) bezieht sich auf die Gruppe der Isomere, einschließlich γ-Hexachlorcyclohexan (Lindan).

*(2) Andere Pestizide, einschließlich Begasungsmittel, werden kontrolliert bei Vorhandensein von Angaben zu ihrer Verwendung in den Begleitpapieren der Produktlieferanten. Dabei dürfen die Restmengen der Pestizide nicht die Grenzwerte überschreiten, die in den geltenden **SanPiN** „Zulässiger Gehalt von Pestiziden in Objekten der Umwelt“ festgelegt sind.

*(3) Beim Einsatz von chemischen Verfahren zur Bestimmung von Antibiotika der Tetracyclin-Gruppe erfolgt ihre Umrechnung in Eh./g nach der Aktivität des Standards.

*(4) Für Milchprodukte mit Zusätzen von Nichtmilch-Lebensmittelingredienzien werden die Kennwerte der Sicherheit unter Berücksichtigung des Gehalts dieser Zusätze und deren Sicherheit festgelegt.

Tabelle 3.2

Masse der Milch und Milchprodukte, die zur Untersuchung auf chemische Schadstoffe ins Labor angeliefert werden müssen

Produkt	Masse des Musters in g oder ml	Anmerkung
Rohmilch, Rohsahne (Rohrahm)	2000	Sammelprobe aller Lieferanten für 1 Tag der Milchannahme
Milch pasteurisiert, sterilisiert, erhitzt, und Sauermilchprodukte	2000	Sammelprobe des Herstellers von einem der Produkttypen für 1 Tag
Smetana	2000	Sammelprobe einer der Produktarten für 1 Tag
Quark und Quarkerzeugnisse	1500	Sammelprobe einer der Produktarten für 1 Tag
Milchkonserven (verdickte und konzentrierte Milch)	1000	von jeder Partie
Trockenmilchprodukte (Milch, Sahne (Rahm),	500	von jeder Partie

Eismischungen)		
Casein, Trockenkonzentrate, Milcheiweiß und ähnliche Produkte	500	von jeder Partie
Lab- und Schmelzkäsesorten	1000	Sammelprobe einer der Produktarten für 1 Tag
Eis	1500	Sammelprobe für 1 Tag
Butter aus Kuhmilch	1000	Sammelprobe für 1 Tag

Tabelle 3.3

Die Periodizität der normalen Eingangskontrolle auf chemische Schadstoffe von Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm) bei der Produktion von Milchprodukten

1 - einmal im Jahr, 2 - zweimal im Jahr, 3 - einmal im Quartal, 4 - einmal in 10 Tagen.

Kennwert	Trinkmilch, Sauermilch produkte	Käse und Quark	Trockenmilch, ähnliche Produkte	Milchkonserven	Eis	Butter aus Kuhmilch
Toxische Elemente*(1):						
Blei	2	2	2	2	2	2
Quecksilber	2	2	2	2	2	2
Cadmium	2	2	2	2	2	2
Arsen	2	2	2	2	2	2
Kupfer	2	2	2	2	1	2
Zink	2	2	2	2	1	2
Eisen	-	-	-	-	-	2
Mykotoxine*(2):						
Aflatoxin M_1	3	3	3	3	3	3
Pestizide:						
Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)	2	2	2	2	2	3
DDT und seine Metaboliten	2	2	2	2	2	3
Andere Pestizide*(3)	-	-	-	-	-	-
Antibiotika*(4):						
Tetracyclin-Gruppe	3	2	2	2	2	1
Penicillin	3	3	2	2	2	1
Streptomycin	3	3	2	2	2	1
Chloramphenikol	2	2	2	2	2	1
Inhibierende Stoffe	4	4	4	4	4	3

*(1) Bei erleichterter Kontrolle - 1 mal im Jahr

*(2) In der Wintersaison.

*(3) Kontrolle nach den Unterlagen der Lieferanten-Wirtschaftseinheiten von Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm) mit einer Periodizität, welche die Karenzzeiten berücksichtigt.

*(4) Bei Vorliegen von positiven Reaktionen auf inhibierende Stoffe wird eine Kontrolle in jeder

Partie durchgeführt.

Tabelle 3.4

Periodizität der normalen Ausgangskontrolle auf chemische Schadstoffe

1 - einmal im Jahr, 2 - zweimal im Jahr, 3 - einmal im Quartal.

Kennwert	Trinkmilch, Sauermilch produkte	Käse und Quark	Trockenmilch, ähnliche Produkte	Milchkonserven	Eis	Butter aus Kuhmilch
Toxische Elemente*(1):						
Blei	2	1	1	2	1	2
Quecksilber	2	1	1	1	1	2
Cadmium	2	1	1	2	2	2
Arsen	2	1	1	1	1	2
Kupfer	2	1	1	1	1	3
Zink	2	1	1	1	1	2
Zinn	-	-	-	*(2)	-	-
Chrom	-	-	-	*(3)	-	-
Eisen	-	-	-	-	-	3
Mykotoxine*(4)						
Aflatoxin M_1	3	1	1	1	3	3
Pestizide						
Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)	2	2	2	2	2	2
DDT und seine Metaboliten	2	2	2	2	2	2
Antibiotika:						
Tetracyclin-Gruppe	2	2	2	2	2	1
Penicillin	3	2	2	2	2	1
Streptomycin	3	2	2	2	2	1
Chloramphenikol	2	2	2	2	2	1
Lebensmittelzusätze	-	2	2	2	2	2

*(1) Bei erleichterter Kontrolle - 1 mal im Jahr
*(2) In Sammelblechverpackung.
*(3) In Verpackung aus verchromtem Blech.
*(4) In der Wintersaison.

Tabelle 3.5

Empfohlenes Schema der Periodizität der (externen) Inspektionskontrolle des Inhalts auf fremdartige Stoffe in Milchprodukten

1 - einmal im Jahr, 2 - zweimal im Jahr, 3 - einmal im Monat

Kennwert	Für Produkte allgemeiner Zweckbestimmung
Toxische Elemente:	
Blei	3
Quecksilber	2
Cadmium	2
Zinn*(1)	2
Kupfer	1
Zink	1
Chrom*(2)	2
Eisen*(3)	2
Arsen	2
Mykotoxine:	
Aflatoxin M_1	2
Pestizide:	
Hexachlorcyclohexan (α-,β-,γ-Isomere)	2
DDT und seine Metaboliten	2
Antibiotika:	
Tetracyclin-Gruppe	2
Penicillin	2
Streptomycin	2
Chloramphenikol	2
Inhibierende Stoffe*(4)	2
Lebensmittelzusätze	2

*(1) Nur für Konserven in einer Sammelblechverpackung.
*(2) Nur für Konserven in einer Verpackung aus verchromtem Blech.
*(3) Nur für Kuhmilch.
*(4) Nur in Rohmilch und Rohsahne (Rohrahm).

Tabelle 3.6

Zulässige Abweichungen (ZA) der Analyseergebnisse zu chemischen Schadstoffen im Kontrolllabor, in % des MAK-Wertes

Kennwert	Grenzkonzentrationen, die der MAK entsprechen, in mg/kg	Offizielle Verfahren zur Bestimmung			
		Farbmetrik nach GOST	Polarografie nach GOST	Atomabsorptions-Spektrometrie (AAS) nach GOST	Atomabsorptions-Spektrometrie (AAS) nach MU 01-19/47-1, 1992
Quecksilber	0,005-0,03	40		15	
Blei	0,05-0,5		40		
	0,05				30
	0,1				20

	0,3			15
	0,5			10
Cadmium	0,02-0,2		40	
	0,02			25
	0,03			20
	0,1			15
	0,2			10
Arsen	0,05-0,3	35		
Zink	5,0-50,0		25	
	5,0			15
	15,0			10
	40,0			8
	50,0			7
Kupfer	0,4-10,0	25	25	
	0,4			25
	0,5			20
	1,0			15
	3,0			13
	4,0			12
	5,0			11
	10,0			10
Zinn	200	25		
Eisen	1,5-5,0	25		
	1,5			55
	5,0			45
Chrom	0,5			20

Aflatoxin M_1	- для Верфахрен дер Дюннщихтхроматографие - 50 %
	- для Верфахрен дер Хохлейстунгсфлюссигкейтсхроматографие - 40%
Пестициде	- для Верфахрен дер Дюннщихтхроматографие - 40%
	- для Верфахрен дер Гасхроматографие - 25 %.

3.6. Гутахтен зу ден Контроллергебниссен

3.6.1. Ди Бевертунг дер Контроллергебниссе зу хемищен Шадстоффен вирд унтер Берюксихтигунг дер Лабортолеранзен дер Аналысеергебниссе дурхгефюхрт. Ди Верте дер зулессиген Абвейхунген (ЗА) дер Аналысеергебниссе, аусгефюхрт пер identischem Верфахрен, звищен ден Даten, гевоннен дурх ди Лабораториен,унд дем МАК-Верт синд ин **Табелле 3.6** ангефюхрт.

3.6.2. Венн ди Аналыседаten ди МАК-Верте ум айнен Верт нихт хёхер алс ди зулессиге Абвейхунг юберштейген, со верден ди Продукте нихт верщротет, сондерн зур вейтерен Верарбейтунг одер зум Веркауф зугелассен. Дабей вирд ди нахфолгенде Партие дес Лиферантен одер Херштеллерс айнер обligаторищен Унтерсухунг ауф ден Гехалт дес энтшпрехенден Шадстоффс унтерворфен. Бестетиген ди Ергебниссе дер Аналысе дер Видерхолунгспартие ди урспрюнглихен Верте, со вирд дас Видерхолунгсмустер зур Контролланалысе ин айн Шидслабор вейтергелейтет.

Нах ден Ергебниссен дес Шидслаборс клярт дер Херштеллер гемайнсам мит ден ёртлихен Органен дер санитяр-епидемиологищен Аufсихт ди Фраге дер Цвекмяссигкейт дер Айнфюхрунг айнер верштярктен одер дурхгянгиген Контролле, юбер ди Бендигунг дер Аннахме вон Рохстоффен вом конкретен Зулиферер одер зур Аусарбейтунг вон Massнахмен зур Бесейтигунг дер Шадстоффе.

3.6.3. Бей айнер МАК-Юбершрейтунг ум айнен Верт хёхер алс ди зулессиге Юбершрейтунг, вирд ди Аннахме дес Рохстоффс одер дер Аусстоß вон Фертигпродукten унверцюглих гестоппт. Ди Продуктмустер верден зур Контролланалысе ин айн Шидслабор вейтергелейтет, ди Продуктион дес

Lieferanten oder Herstellers wird nach dem Gutachten der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht (Gossanepinadzor) einer verstärkten Kontrolle unterworfen.

Nach den Ergebnissen dieser Überprüfungen werden durch den Hersteller gemeinsam mit den Behörden der staatlichen sanitär-epidemiologischen Aufsicht und den örtlichen Staatsorganen Maßnahmen ausgearbeitet zur Liquidierung der Schadstoffe und Verfahren zur Verwendung der verunreinigten Produktion.

kommissarischer Direktor des Departments
für die Lebensmittel- und Verarbeitungs
industrie
Minselchozprod (Ministerium für Landwirtschaft und Lebensmittel)
der Russischen Föderation — V. N. Sergeev

Abgestimmt

Stellvertretender Vorsitzender
der staatlichen veterinär-epidemiologischen Aufsicht
Russlands — A. A. Monisov

28. Dezember 1995

Sanitätsvorschriften für Kühlanlagen (genehmigt durch den Obersten Arzt der UdSSR am 29. September 1988, Nr. 4695-88)

Sanitätsvorschriften für Kühlanlagen (genehmigt durch den Obersten Arzt der UdSSR am 29. September 1988, Nr. 4695-88)

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1. Diese Sanitätsvorschriften gelten für alle Verteilerkühlhäuser, Produktionshallen, Zentralkühlhäuser unabhängig von ihrer Amtszugehörigkeit sowie für neugebaute und umgebaute Betriebe.

1.2. Der Bau von neuen sowie der Umbau von bestehenden Kühlanlagen erfolgt in Übereinstimmung mit „Sanitären Entwurfsnormen für die Planung von Industrieanlagen“ SN 245-71, Anforderungen der Kapitel der SN 2.11.02-87 „Kühlanlagen. Entwurfsnormen“, „Produktionsgebäude“ und „Industrieanlagen. Entwurfsnormen“, „Verwaltungs- und öffentliche Gebäude“, SNiP 2.09.04-87 „Einrichtung und gefahrloser Betrieb der Ammoniak-Kälteanlagen“ (WNIKTIholodprom, 1981), „Sicherheitsvorschriften für Frigen-Kälteanlagen“ (WNIKTIholodprom, 1988).

GARANT:

S. Sicherheitsvorschriften für Ammoniak-Kälteanlagen, bestätigt durch die Verordnung der staatlichen Bergbau- und Gewerbeaufsicht der Russischen Föderation (Gosgortechnadsor) vom 9. Juni 2003 Nr. 79

Die Sicherheit der Stromversorgung wird laut Vorschriften für Aufstellung und Betrieb von elektrischen Anlagen (PUE) gewährleistet.

1.3. Verteilerkühlhaus ist ein Lagerhaus für die Kältebehandlung der leicht verderblichen Lebensmittel, Vorratshaltung der Einfrier- und Kühlgüter und Versorgung der Handels- und Gastronomiebetriebe mit diesen Produkten*.

2. Anforderungen an das Gelände

2.1. Das Kühlhausgelände wird mit Rücksicht auf die Ableitungen für Niederschlagswasser, Tauwasser und Waschwasser nach der Abspülung von Plätzen und Durchfahrten in die Regenwasserkanalisation geplant und soll den Anforderungen aus den Kapiteln der SNiP „Hauptpläne der Industriebetriebe“ entsprechen.

2.2. Die Fahr- und Gehwege, Lade- und Entladeplätze werden asphaltiert.

2.3. Auf freien Flächen des Kühlhausgeländes werden Bäume und Sträucher gepflanzt und Rasen angelegt. Auf dem Betriebsgelände werden Erholungsbereiche für das Personal vorgesehen.

2.4. Für den Müll werden Müllcontainer mit Deckeln auf einem asphaltierten Platz oder einer Betonvorlage mit einer Fläche von mind. 1 m in allen Richtungen von dem Grundrahmen des Müllsammlers aufgestellt. Der Müllplatz muss mindestens 25 vom Kühlhaus entfernt sein. Die Müllcontainer werden entleert, wenn sie max. zu 2/3 voll sind. Die Müllcontainer werden mindestens einmal am Tag vom Kühlhausgelände abtransportiert. Die Container werden nach der Entleerung gespült und mit 10%-Chlorkalklösung oder anderen durch Ministerium für Gesundheit der UdSSR zugelassenen Desinfektionsmitteln entkeimt.

2.5. Die Müllcontainer werden mit Spezialfahrzeug abtransportiert, das für den Transport von Rohstoffen und Fertigwaren nicht eingesetzt werden darf. Bei einer zentralen Müllentsorgung werden die Müllcontainer im sauberen und desinfizierten Zustand auf das Gelände gebracht. Für die sanitäre Behandlung der Müllcontainer ist ein Betrieb von „Kommuntrans“ zuständig.

2.6. Das Kühlhausgelände wird sauber gehalten, Reinigungsarbeiten werden täglich durchgeführt. In der Warmzeit werden das Gelände und die Grünanlagen mindestens einmal am Tag berieselt. In der Winterzeit werden die Fahr- und Gehwege systematisch von Schnee und Eis befreit.

3. Planung und Einrichtung der Produktionsräume

3.1. Die Produktionshallen werden von anderen Kühlhausräumen isoliert.

3.2. Bei der Planung und Einrichtung der Produktionsräume im Kühlhaus sollten die Hallen und Abteilungen gemäß geltenden sanitären Vorschriften und Regeln für vergleichbare Industriebetriebe angeordnet werden.

3.3. Die Produktionshallen werden so angeordnet, damit der Fließbandcharakter des Prozesses sichergestellt werden kann.

4. Anforderungen an die Wasserver- und -entsorgung

4.1. Die Wasserver- und -entsorgungssysteme der Kühlhäuser müssen den Anforderungen von SNiP „Hauswasserleitung und Hausentwässerung“ entsprechen.

4.2. Die Kühlanlagen müssen kontinuierlich mit ausreichend Wasser entsprechend der Produktionsleistung versorgt werden. Das Wasser, das für den Prozess, Hausbedarf und als Trinkwasser gebraucht wird, muss den Anforderungen der geltenden GOST-Norm 2874-82 „Trinkwasser“ entsprechen.

4.3. Für die Kühlanlagen werden Trinkwasser- und Warmwasserversorgungssysteme, getrennte Systeme der Schmutzwasser- und Betriebskanalisation installiert.

4.4. Die Richtnormen des Wasserverbrauchs für die Spülung der Prozessanlagen, Fußböden und Paneele der Produktionsräume werden durch die „Normen der Produktions- und Prozessplanung“ WNTP 532/739-85 und Empfehlungen zu den spezifischen Wasserverbrauchsnormen in der Eiserzeugung, bestätigt durch „Rosmjassomoltorg“ am 29. Oktober 1986 (Anl. 1, 2) festgelegt.

4.5. Für eine Kompressoranlage, Berieselung des Geländes, Außenspülung von Kraftfahrzeugen darf das Brauchwasser gebraucht werden; die Brauch- und Trinkwasserleitungen müssen getrennt ausgeführt und in verschiedenen Farben gestrichen werden sowie keine Verbindungen miteinander haben. An den Wasserentnahmestellen sollte angegeben werden: „Trinkwasser“, „Brauchwasser“.

4.6. Das Wasser für den Kühlprozess muss mindestens einmal pro Vierteljahr chemisch und einmal pro Monat bakteriologisch durch ein Kühlhauslabor oder durch Labors des sanitär-epidemiologischen Amts im Rahmen eines Vertrags untersucht werden.

4.7. Sammelsysteme für Schmutzwasser und Betriebswasser müssen getrennt ausgeführt und an die öffentliche Kanalisation angeschlossen werden oder in einer eigenständigen Kläranlage behandelt werden. Das Abwasser mit einem hohen Fettanteil muss vor der Ableitung in die Kanalisation durch lokale Fettabscheider (nach der Produktion von Wurst, Fett usw.) separiert werden.

Die Abwasserableitung erfolgt gemäß „Richtlinien zum Schutz von Oberflächenwasser vor Abwasserbelastung“ (Ministerium für Gesundheitswesen der UdSSR, 1974).

4.8. Das verschmutzte Abwasser nach den Industriewaschbecken wird in den Kanal mit Einzel- oder Gruppenwasserverschlüssen gegen den Gasaustritt abgeleitet, die in beheizten Räumen eingerichtet werden müssen. Die minimale Höhe des Wasserverschlusses soll bei 2 cm liegen.

4.9. Die Abwasserleitungen der Luftkühler, die in den Zellen mit negativen Temperaturen verlegt werden, müssen mit Heizungssystemen oder anderen wärmeisolierenden Konstruktionen vor Vereisung geschützt werden.

4.10. Für jede Kühlanlage werden Störungen und Reparaturen der Wasserver- und -entsorgungsleitungen (Anl. 3) registriert.

5. Anforderungen an die Beleuchtung, Heizung, Lüftung und Kälteversorgung

5.1. In den Lagerzellen sollten elektrische Glühbirnen oder andere für den Einsatz bei tiefen Temperaturen zugelassene Leuchten montiert werden.

Die Leuchten müssen mit Schutzglas und Gitter zur Verhinderung deren Beschädigung und zum Schutz vor Glasscherben auf Lebensmitteln ausgeführt werden.

5.2. In den Produktionsräumen wird ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung hergestellt, die den Anforderungen von SNiP 11-4-79 entsprechen soll. Die Leuchten müssen mit geschlossenem Schutzglas ausgeführt werden, damit die Glühbirnen keinesfalls herunterfallen und nicht zufällig beschädigt werden sowie zur Verminderung deren Verschmutzung und zur leichteren sanitären Behandlung. Die Leuchten dürfen nicht unterhalb der offenen und sich öffnenden geschlossenen Behältern aufgehängt werden, die im Prozess eingesetzt werden.

5.3. Die natürliche und künstliche Beleuchtung sollte in den Räumlichkeiten mit festen Arbeitsplätzen sowie wenn das Personal dort mindestens 50 % Arbeitszeit verbringt und in den Erholungsräumen vorgesehen werden.

5.4. Die Beleuchtungsarmaturen müssen je nach Verschmutzung, jedoch wenigstens einmal im Monat, abgewischt werden. Die Fenster- und Laternenverglasung sowie Rahmen werden von der Innenseite wenigstens einmal in der Woche und von der Außenseite wenigstens zweimal im Jahr und in der Warmzeit je nach Verschmutzung geputzt und trocken gewischt.

5.5. Die Lichtöffnungen dürfen nicht mit Packmitteln, Ausrüstung usw. sowohl innen als auch außerhalb des Gebäudes zugestellt werden. Zerschlagene und geplatzte Fensterscheiben in den Lichtöffnungen sowie deren Austausch gegen lichtundurchlässige Materialien sind nicht gestattet.

5.6. Die Produktionsräume werden gemäß Anforderungen von SNiP 2.04.05-86 beheizt.

5.7. Die Heizgeräte in allen Räumen müssen eine glatte Oberfläche haben und für die Reinigung, Inspektion und Reparatur zugänglich sein.

5.8. In den Produktionshallen muss die natürliche, mechanische oder gemischte Be- und Entlüftung installiert werden, die den Anforderungen der geltenden sanitären Entwurfsnormen für vergleichbare Industriebetriebe und SNiP 2.04.05-86 entsprechen soll.

5.9. Für die Werkhallen mit dem offenen Prozess in den mechanischen Belüftungssystemen muss die Entstaubung der Außenluft mit Filtern vorgesehen werden. Die Zuluft für die Produktionsräume muss im Bereich der kleinsten Verschmutzung mindestens 2 m über der Bodenebene angesaugt werden.

5.10. Die Ventilationskanäle, Luftkanäle der Kälteanlagen müssen mindestens einmal im Jahr unter Anwendung der durch Ministerium für Gesundheitswesen der UdSSR für diesen Zweck zugelassenen Aerosol-Desinfektionsmittel sowie bei unbefriedigenden Ergebnissen der mikrobiologischen Untersuchungen der Luft und Wände in den Kühlzellen und Produktionshallen desinfiziert werden.

5.11. Die Lufttemperatur und relative Feuchte in den Produktionshallen müssen den Anforderungen der Verfahrensanweisungen zur Herstellung von bestimmten Produktarten sowie den geltenden sanitären Vorschriften und Regeln für vergleichbare Betriebe entsprechen.

6. Anforderungen an die Kühlzellen

6.1. In allen Zellen des Kühlhauses werden Geräte zur Messung der Temperatur- und Feuchtigkeitswerte installiert, und in den Zellen mit Temperatur von 0° und tiefer wird eine Alarmanlage „Mensch in der Zelle“ installiert. Dir Türöffnungen der Zellen werden mit Plane verhängt oder mit Luftschleier versehen, der beim Öffnen automatisch aktiviert wird.

6.2. Die Wände der Kühlzellen können verputzt, mit Ölfarbe gestrichen, mit glasierten Fliesen oder anderen für diese Zwecke durch Gesundheitsbehörden zugelassenen Werkstoffen bekleidet werden und müssen für die Spülung, Reinigung und Desinfektion passend sein.

6.3. Die Fußböden der Zellen dürfen keine Spalte, Löcher und Aushöhlungen aufweisen und

werden wasserdicht ausgeführt.

6.4. Die Entfernung der „Reifhülle“ mit einer Dicke von mehr als 20 mm von den Kühlkörpern erfolgt entweder durch Abbürsten, wobei die Lebensmittel mit einer sauberen Plane oder PE-Folie zu decken sind, oder durch Aufwärmen mit Heißdampf des Kältemittels bis zum Antauen des Eismantels und Abfall mit der „Reifhülle“, die anschließend aus der Zelle entfernt werden.

6.5. Bei automatischer Entfrostung der Kältemitteloberflächen mit Hilfe der elektrischen Heizung oder von Heißdampf des Kältemittels werden in der Konstruktion Auffangwannen für das Tauwasser vorgesehen, das über ein Rohrleitungssystem in den Kanal abgeleitet wird.

6.6. Die Kühlzellen, Schleusen und Türen, angrenzende Gassen, Eingangshallen, Bühnen und andere Räume werden rechtzeitig instandgesetzt, getüncht, gestrichen, getrocknet und unbedingt desinfiziert.

Die Kühlzellenluft darf keinen Fehlgeruch haben. Bei Fehlgeruch muss man die Zellen gemäß Anforderungen der geltenden Verfahrensanweisungen für die Ozonisierung der Kühlzellen und Lager, 1970, lüften oder ozonisieren.

6.7. Die mikrobiologische Kontrolle sollte in den Zellen mit Lufttemperatur unter -12°C und tiefer mindestens einmal im Vierteljahr und in den Zellen mit Lufttemperatur von -11,9°C und höher mindestens zweimal im Vierteljahr durchgeführt werden und die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen müssen ins Tagebuch (Anl. 4) eingetragen werden.

7. Anforderungen an die Abnahme, Kältebehandlung, Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln

7.1. Die Abnahme, Verteilung und Einlagerung, warenkundliches und veterinärhygienisches Gutachten der Lebensmittel im Kühlhaus, ihre Kältebehandlung, Lagerung und Ausgabe erfolgen gemäß geltenden Regelwerken und Verfahrensanweisungen für bestimmte Produktarten.

Die Kältebehandlung und Lagerung der Lebensmittel in den den Anforderungen nicht entsprechenden Zellen ist nicht gestattet.

7.2. Die Ergebnisse des durchgeführten Gutachtens der eingehenden Lebensmittel werden in den Spezialbüchern eingetragen.

Die Laborkontrolle der Lebensmittelqualität bei deren Abnahme, Lagerung und Ausgabe erfolgt unter Einhaltung der geltenden Anweisungen für bestimmte Produktarten.

7.3. Bei der Lagerung der Lebensmittel in den Kühlzellen muss das gehörige durch geltende Normen und Verfahrensanweisungen für jede Produktart festgelegte Kühlklima sichergestellt werden.

7.4. Alle Lebensmittel, ausgenommen Kühlfleisch und Käse ohne Verpackung, müssen dicht und standsicher eingestapelt werden. Die Stapelaußenseite, die auf den Durchgang oder die Durchfahrt hin gerichtet ist, muss eben, ohne Überstände sein.

Bei einer Chargenlagerung wird an jeder Charge der eingestapelten Produkte von der Durchfahrts-/Durchgangsseite ein Anhängezettel der vorgeschriebenen Form befestigt, der bis zum Ausverkauf der Charge erhalten bleibt.

Ein Teil der für die Qualitätsprüfung und Gewichtskontrolle vorgesehenen Produkte wird mit dem Buchstaben „K“ (Kontrolle) markiert, eingestapelt und mit der Markierung zur Durchfahrt (zum Durchgang) oder auf separaten Paletten so platziert, damit ein ungehinderter Zugang zu diesen Paletten gesichert ist. Die Kontrollplätze müssen bis zum Ausverkauf der ganzen erhaltenen Charge erhalten bleiben.

7.5. Die Produkte werden auf Paletten eingestapelt, und wenn keine Paletten vorhanden sind - auf Leisten, deren Mindestabstand vom Fußboden 0,10 bis 0,15 m betragen soll. In den Zellen mit einer Breite von 12 bis 18 m wird eine Durchfahrt, in den Zellen mit einer Breite von mehr als 18 m wird eine Durchfahrt pro lichte Breite (je 6 m) vorgesehen. In den Zellen mit einer Fläche von bis zu 100 m2 wird keine Durchfahrt vorgesehen. Die Durchfahrtsbreite beträgt 1,6 m. Bei einer Durchfahrt an der Wand umfasst ihre Breite Abstände zwischen den Stapeln und Wänden, Wandstützen und Heizkörpern.

Die Abstände von den Wänden, Decken, Heizkörpern, Luftkühlern und die Lagerbedingungen für Kühl- und Gefrierkost werden aufgrund der Anforderungen der geltenden Anweisungen („Branchenübergreifende Anweisungen zur Festlegung der Kühlhauskapazitäten“, M., 1978, „Anweisungen zur Abnahme, Kältebehandlung und Lagerung der leicht verderblichen Lebensmittel in den Verteilerkühlhäusern einer Konsumgenossenschaft“, M., 1988) festgelegt.

7.6. Die Stapelhöhe wird aufgrund von Bedingungen einer maximalen Nutzung der Ladehöhe der Zelle mit Rücksicht auf die Robustheit der Verpackungen und die zulässige Belastung pro 1m2 Decke ermittelt.

7.7. Bei der Be- und Entladung der Produkte ist deren Lagerung direkt auf dem Fußboden der Plattform, der Gassen und Zellen sowie deren Schleppung verboten.

7.8. Bei Beladung von einer Kühlzelle mit Lebensmittelchargen mit verschiedener Haltbarkeit werden die Chargen mit der kurzen Haltbarkeit näher an die Entladestelle platziert.

7.9. Produkte, die im verschmutzten Zustand mit augenfälligen Anzeichen für Verderb, Verschimmelung oder mit Fremdgeruch/Fehlgeruch ins Kühlhaus gebracht wurden, müssen in der Zelle für mangelhafte Waren oder in einem dafür vorgesehenen Sonderraum gelagert werden, bis über deren Gebrauchsmöglichkeit entschieden wird.

7.10. Die Qualität der Produkte bei deren Ausgabe vom Kühlhaus wird durch Fachkräfte gemäß Normen und Technischen Vorschriften bestimmt. Jede Charge soll durch eine Qualitätsbescheinigung (Anl. 5) bestätigt werden. Die physikalisch-chemischen Werte der Fertigwaren werden aufgrund von in der jeweiligen Branche geltenden technischen Regelwerken festgelegt und in der Qualitätsbescheinigung angegeben.

7.11. Die Kontrolle des sanitären Zustandes der Zellen, der Lagerbedingungen und die Häufigkeit der Qualitätskontrollen müssen in Übereinstimmung mit den geltenden behördlichen Verfahrensanweisungen und technischen Regelwerken festgelegt werden.

8. Anforderungen an die Produktionshallen. Allgemeinde Anforderungen

8.1. Das Kühlhaus kann folgende Produktionshallen umfassen: Butterverpackung und Butterschmelzen, Herstellung von Fleischhalbfabrikaten, Wurstherstellung, Herstellung von Knochenmehl und Knochenfett, Schnelleinfrierung von Früchten, Beeren und Gemüse, Herstellung von Kohlensäureschnee, Eis, Kleinpackung von Fischwaren, Trennung von Eisfisch und andere Hallen gemäß dem jeweiligen Planungsauftrag.

8.2. Die Wände aller Produktionsräume werden mit glasierten Fliesen mindestens 2 m hoch bekleidet, die Decken und Wände oberhalb der Paneele werden getüncht, mit Tünchfarben oder Wasseremulsionsfarben gestrichen. Für die Bekleidung dürfen auch andere Materialien verwendet werden, die für solche Zwecke durch das Ministerium für Gesundheitswesen UdSSR zugelassen sind.

8.3. An den Flurverkehrsplätzen müssen die Säulenecken mit 1,5 m hohen (und bei Hochtransport - 2 m hohen) Umfassungskonstruktionen gegen Beschädigungen geschützt werden.

8.4. Die Fußböden in den Produktionsräumen müssen gleitsicher, säurebeständig, wasserfest sein, eine ebene Oberfläche ohne Aushöhlungen mit Gefälle und Bodeneinläufen haben. Das Gefälle im Bereich Bodeneinlauf muss mindestens 0,5% betragen.

8.5. Im Falle von Instandsetzungsarbeiten in den Produktionshallen ist die Herstellung der Produkte in diesen Hallen nicht gestattet.

8.6. Im Keller dürfen keine Räume der Produktionshallen geplant werden.

9. Hygienische Anforderungen an die Prozesse der Produktionshallen

9.1. Sanitärhygienische Anforderungen an die Lebensmittelproduktion in den Kühlhäusern

entsprechen den geltenden sanitären Vorschriften und Regeln für vergleichbare Industriebetriebe sowie dem Regelwerk für diese Produktart.

Anforderungen an die Herstellung von großstückigen Halbfabrikaten.

Schlachthälften für die Herstellung von großstückigen Halbfabrikaten werden im Entfrostungsraum entfrostet.

Schlachthälften, die zum Entfrostungsraum mit Hochtransportbahn gebracht werden, dürfen nicht den Fußboden, Wände und Anlagenteile kontaktieren.

Aufgetautes und gekühltes Fleisch wird vor der Zerlegung trocken bearbeitet, Brandzeichen werden abgeschnitten und dann wird das Fleisch nach Bedarf bei Wassertemperatur von 25 bis 30°C mit Verwendung einer „Brause“ feucht bearbeitet.

Fleischzerlegung und -entsehnung werden auf Brettern aus Hartholz oder durch das Ministerium für Gesundheitswesen UdSSR zugelassenen Kunststoffen durchgeführt.

Das zerlegte und in Mulden gelegte Fleisch wird entweder zum Verkauf oder zur kurzfristigen Aufbewahrung in einer Zelle mit Temperatur von 0 +- 6°C gebracht.

9.2. Wurstproduktion.

Für die Herstellung von Wurstwaren müssen Rohstoffe verwendet werden, die den geltenden Regelwerken entsprechen.

Zusätzliche Materialien, die in der Halle weiterverarbeitet werden, müssen entpackt, aufbewahrt und auf die Herstellung unter Bedingungen der Verunmöglichung von Verschmutzungen vorbereitet. Das leere Packgut wird sofort aus dem Produktionsraum entfernt.

In der Rohstoffhalle (oder Abteilung) erfolgen die Grobzerlegung der Tierkörper (Zerteilen der Tierkörper, Schlachthälften oder Körperviertel gemäß dem festgelegten Schnitt), Feinzerlegung (Trennen von Muskelfleisch, Fettgewebe und Bindegewebe von Knochen - Entbeinen) und Entsehnung (Trennen von Fett, Knorpel, Sehnen, Bindegewebehaut, großen Blut- und Lymphgefäßen, Blutgerinnseln, kleinen Knochen).

Die Entbeiner müssen Schutzhandschuhe und Metallringgeflechte für den Schutz der Finger der linken Hand und des Bauchs haben. Es ist verboten, Fleischstücke mit Messer zu übergeben, zu schleppen, Messer im Stiefelschaft, am Gürtel, in den Händen zu tragen, Messer zu stoßen und auf dem Tisch zu lagern.

Die Wursttechnik umfasst folgende Prozessschritte: Zerkleinerung und Pökelung des Rohstoffes, Herstellung von Wurstmasse, Abfüllung der Wurstmasse, Schwitzen.

Nach der Pökelung durch Kutterung (gleichzeitige Zerkleinerung und Vermischung) wird die Wurstmasse nach der durch die Verfahrensanweisungen vorgesehenen Rezeptur hergestellt.

Die Temperatur der Wurstmasse am Ende der Kutterung darf höchstens 18°C betragen, Raumtemperatur in der Produktionshalle darf nicht 12°C überschreiten.

Die Abfüllung der Wurstmasse in die Hüllen (Darm, Blasen, Schweinemagen und Kunstdarm) erfolgt mit pneumatischen, hydraulischen, mechanischen, Vakuumspritzen und an Fließbändern.

Die Temperatur in der Rohstoffbearbeitungshalle darf höchstens 12°C betragen, die relative Luftfeuchtigkeit - 70%. Die abgefüllten Würste werden in die Schwitzkammer oder Kochabteilung transportiert.

Die Temperaturbehandlung erfolgt in stationären Brat- und Kochkammern, kombinierten Kammern und kontinuierlichen Thermoaggregaten mit automatischer Regelung von Temperatur und relativer Feuchtigkeit. Die Kammern müssen mit Messgeräten zur Überwachung und Regelung von Temperatur und relativer Feuchtigkeit ausgestattet sein. Die Arten der Temperaturbehandlung (Temperatur und Dauer) müssen ins Betriebsbuch für Temperaturbehandlung eingetragen werden. Die Temperaturbehandlung von Brüh- und Halbdauerwurst, Würstchen, Bockwurst umfasst Röstung (heiße Räucherung) und Kochung. Die Röstung erfolgt bei 80 bis 110°C innerhalb von 60 bis 140 Minuten abhängig von dem Hüllendurchmesser, die Temperatur innerhalb der Einzelwurst erreicht 40 bis 45°C.

Die Kochung von Brühwurst, Würstchen, Bockwurst erfolgt bei 75 bis 85°C bis zur Erreichung von 70-72°C innerhalb der Einzelwurst, für Halbdauerwurst soll die Innentemperatur 68-72°C, für

Brühdauerwurst bis zu 68°C, für Leberwurst bis zu 72°C betragen. Brühwurst, Würstchen, Bockwurst sind schnell abzukühlen.

9.3. Produktionshalle für die Herstellung von Knochenmehl und Knochenfett.

Die Knochen (Metzgerknochen) müssen spätestens 2 bis 3 Stunden nach der Feinzerlegung bestimmungsgemäß verwendet werden. Falls die Knochen länger als drei Stunden aufbewahrt werden müssen, werden sie in einer Kühlzelle bei max. 4°C innerhalb von höchstens 24 Stunden aufbewahrt.

Die Rohstoffe für die Verarbeitung zu Knochenmehl und Knochenfett müssen nach der Feinzerlegung direkt zur Verarbeitung in sauberen Sonderbehältern transportiert werden.

Die Knochenverarbeitungsanlage umfasst folgende verfahrenstechnische Ausrüstung: Sammeltisch, Druckmühle, Silo, Entwässerungsanlage, Fettsammler, Absetzbecken, Nachzerkleinerungswolf, Lagerbehälter, Abschleuder, Zentrifugat-Sammler und Absetzbecken, kontinuierlicher Dreistufentrockner, Brechmühle, Schüttelsieb und Abscheider.

Die Mahlung und das Sägen von Knochen, die für das Fettschmelzen vorgesehen sind, sowie die Zerkleinerung von trockenen entfetteten Knochen erfolgen in einem separaten Raum der Entfettungshalle.

Alle anderen Prozesse zur Herstellung von Speisefetten aus Rohtalg und Knochen dürfen in einem Raum durchgeführt werden. Besonders hygienisch ist die Fettherstellung in geschlossenen Fließbandanlagen.

Bei jedem Schmelzverfahren ist die Verwendung von frischem, mit Fließwasser gespültem Rohtalg ohne Fleisch verbindlich.

9.4. Hygienische Anforderungen an die Eisproduktion.

Das Eis wird unter strenger Einhaltung der geltenden „Sanitätsvorschriften für Eisproduktionsbetriebe“, 1971, und der „Verfahrensanweisungen für die Eisproduktion“, 1988, produziert.

Die Eisproduktion umfasst Rohstoffvorbereitung, Herstellung der Eismasse, Filtration, Pasteurisierung, Homogenisierung (für Milchmassen), Abkühlung, Lagerung, Gefrieren der Eismasse, Verpacken, Härten, Nachhärten von Speiseeis.

Der Rohstoff für die Herstellung von Eismasse soll den Anforderungen der Regelwerke (GOST-, OST-, RST-, TU-Normen) entsprechen.

Nach der Herstellung wird die Eismasse gefiltert und zur Pasteurisierung gefördert.

Für die Filtration werden Scheiben-, Flach-, Platten-, Zylinder- oder andere Filter verwendet. Die Filtrationsmittel werden regelmäßig gereinigt oder gewechselt, um den Niederschlag zu entfernen. Wenn keine Sonderfilter eingesetzt werden, wird die Eismasse durch Lavsan oder Filtergaze (mit 2 bis 4 Lagen) gefiltert.

Die Eismasse wird in den kontinuierlichen Maschinen - Plattenerhitzer und -kühler, Röhrenerhitzer, Glockenpasteurs - sowie in den diskontinuierlichen Maschinen - Wannen mit Schneckenrührwerk, Dauererhitzungswannen, Dampfkochkesseln usw. - pasteurisiert.

In den Pasteurisierungs- und Kühlgeräten wird die Eismasse bei 80 bis 85°C mit Verweilzeit von 50 bis 60 s pasteurisiert.

Zur Verhinderung der Anhaftung an den Platten muss man die Eismasse pausenlos fördern.

Die Pasteurisierung in den Röhrenerhitzern erfolgt bei 92 bis 95°C ohne Verweilzeit. Die Pasteurisierung in den Glockenpasteurs erfolgt bei 80 bis 85°C mit Verweilzeit von 15 bis 20 c.

In den diskontinuierlichen Maschinen werden folgende Pasteurisierungsarten für die Eismassen verwendet:

Temperatur 68 bis 72°C, Verweilzeit 25 bis 30 Min;

Temperatur 73 bis 77°C, Verweilzeit 15 bis 20 Min;

Temperatur 78 bis 82°C, Verweilzeit 8 bis 10 Min;

Temperatur 83 bis 87°C, Verweilzeit 3 bis 5 Min.

Bei Mehl und Maisstärke als Bindemittel soll die Pasteurisierungstemperatur bei 85 bis 95°C liegen.

Die Homogenisierung erfolgt bei Temperatur nahe Pasteurisierungstemperatur. Eine Massenabkühlung wird vermieden.

Nach der Homogenisierung wird die Eismasse auf 2 bis 6°C abgekühlt.

Die abgekühlte Eismasse wird in die speziellen Isolierbehälter oder Eismixreifer für eine kurzzeitige Aufbewahrung gefördert.

Die Eismasse darf bei 4 bis 6°C innerhalb von höchstens 24 Stunden und bei 0 bis 4°C innerhalb von höchstens 48 Stunden aufbewahrt werden.

Dabei müssen die sanitär-hygienischen Vorschriften und Produktionsbedingungen zur Verhinderung von einer plötzlichen Erhöhung der Keimzahl der Eismasse streng eingehalten werden.

Die Lagerung ist ein obligatorischer Prozessschritt nur für die Eismassen mit Gelatine (als Bindemittel). Solche Eismassen müssen bei höchstens 6°C innerhalb von 4 bis 12 Stunden gelagert werden. Für die Massen, die mit anderen Bindemitteln hergestellt werden, ist die Lagerung vor dem Gefrieren nicht obligatorisch.

Nach dem Gefrieren wird das verpackte Speiseeis mit Luft bei -25 bis -37°C in speziellen Gefrierapparaten gehärtet.

Das lose Speiseeis und, wenn keine Schnellgefrierapparate vorhanden sind, auch das Portionseis wird in den Gefrierzellen bei höchstens -20°C und wenn keine zweistufigen Kompressoren vorhanden sind bei höchstens -18°C gehärtet.

Die Temperatur von losem Speiseeis nach dem Härten darf nicht -12°C und von Portionseis - 10°C überschreiten.

Vor der Einlagerung in die Lagerzelle wird das verpackte Speiseeis nachgehärtet. Die Nachhärtedauer für das verpackte Speiseeis beträgt 24 bis 36 Stunden.

Das gehärtete Speiseeis wird in die Lagerzelle gebracht. Die Lagerung soll bei höchstens -20°C und in den Kühlanlagen ohne zweistufige Kompressoren bei höchstens -18°C erfolgen.

Die Lagerfristen für das Speiseeis werden aufgrund von Eistypen festgelegt und müssen den geltenden Normen entsprechen.

Die mikrobiologische Kontrolle der Eisproduktion erfolgt durch einen Mikrobiologen in Übereinstimmung mit den „Anweisungen für die mikrobiologische Kontrolle der Eisproduktion“, bestätigt durch das Ministerium für Handel der UdSSR, Ministerium für Fleisch- und Milchproduktion der UdSSR und genehmigt durch das Ministerium für Gesundheitswesen der UdSSR 1976.

Die Gesamtzahl der Mikroorganismen im Speiseeis aller Typen darf nicht 100 Tsd. Zellen pro 1 ml überschreiten, der Gehalt von koliformen Bakterien soll mindestens 0,3 betragen; keine pathogene Mikroflora.

9.5. Hygienische Anforderungen an die Herstellung von Stückenbutter.

Die für die Abpackung ausgewählte Butter wird in die Entfrostungszelle gebracht.

Die Lufttemperatur in der Entfrostungszelle liegt bei 15 bis 18°C.

Die Butterentfrostung darf höchstens acht Tage dauern und bei Erreichung von folgenden Temperaturwerten im Butterteilstück enden: für alle Buttersorten, außer Bauernbutter - 6 bis 9°C, für Bauernbutter - 10 bis 12°C.

Die abgepackte Butter wird in Briketten mit Nettogewicht 0,1 bis 0,25 kg hergestellt und in Pergamentpapier oder kaschierte Alu-Folie verpackt. Die Briketts werden in Kartons verpackt.

Die in den Kühlanlagen abgepackte Butter wird beim Abschluss des Herstellungsprozesses bei Lufttemperatur von -18°C und tiefer mit Kälte behandelt.

Die Lagerzeiten für die abgepackte Butter werden mit Abpackungsdatum berechnet und dürfen höchstens bei 10 Tagen liegen.

Vor Versand in die Verkaufskette wird die abgepackte Butter bei höchstens -12°C gelagert.

In der Speditionszelle darf sie innerhalb von 24 Stunden bei höchstens -5°C gelagert werden.

9.6. Hygienische Anforderungen an die Herstellung von gefrorenem Obst und Gemüse.

Die Herstellung von schnell eingefrorenem Gemüse, Beeren, Halbfabrikaten und Speisen aus diesen Produkten erfolgt unter strenger Einhaltung der sanitär-hygienischen Produktionsbedingungen gemäß geltenden „Sanitätsvorschriften für Herstellerbetriebe für Obst- und Gemüsekonserven, Trockenfrüchte und Kartoffel, Sauerkraut und -gemüse“, „Anleitung zur sanitären Behandlung von

technischen Anlagen und Betriebsausstattung in den Konservenbetrieben“ sowie in Übereinstimmung mit den geltenden Regelwerken.

Die Rohstoffe und Materialien für die Herstellung von schnell eingefrorenen Produkten müssen den Anforderungen der geltenden Normen oder Technischen Vorschriften dafür entsprechen. Rohstoffe, die den festgelegten Anforderungen nicht entsprechen, dürfen nicht verarbeitet werden. Die gelieferten Gemüse, Obst und Beeren werden auf den Tischen oder Sortier- und Inspektionsförderbändern manuell sortiert. Beschädigte, weichliche, unreife, mechanisch und von Schädlingen beschädigte Produkte werden aussortiert.

Die Sortierung der Rohstoffe nach Größe erfolgt abhängig vom Produkttyp entweder manuell oder mit Kalibriermaschinen.

Gemüse, Obst und Beeren müssen sorgfältig gespült werden, so dass alle Verunreinigungen komplett entfernt werden.

Die Enthäutung und der Schnitt erfolgen manuell oder maschinell je nach Obst-, Gemüse- und Beerentyp. Das Blanchieren von Rohstoffen erfolgt in heißem oder kochendem Wasser oder mit Kesseldampf je nach der Art und dem Reifezustand von Gemüse, Obst und Beeren.

Nach dem Blanchieren werden die Rohstoffe in fließendem Wasser bis auf 10 - 20°C abgekühlt.

Die Entfeuchtung von Obst, Gemüse und Beeren vor deren Einfrieren erfolgt mit Luft mit Geschwindigkeit 10+- 1 m/s. Danach werden die Rohstoffe auf einem Magnetförderband kontrolliert und zum Einfrieren geschickt.

Nach der technologischen Vorbehandlung werden das Gemüse, Obst und die Beeren in den kontinuierlichen oder diskontinuierlichen Schnellgefrierapparaten bei -30 +- 2°C oder in einer Raumgefrieranlage bei mindestens -24°C mit Zwangsluftumlauf eingefroren.

Der Einfrierprozess gilt als abgeschlossen, sobald die Temperatur in der Mitte einer Packung oder einer Gemüseschicht (Obst-, Beerenschicht) -18 +-1°C erreicht hat.

Die Abpackung, Verpackung, Beschriftung und Lagerung der Gefrierprodukte müssen den Anforderungen der Regelwerke für diese Produkte entsprechen.

10. Hygienische Anforderungen an die Ausrüstung und Betriebsausstattung

10.1. Die Ausrüstung, Betriebsausstattung, Packmittel und Verpackung müssen aus lebensmittelverträglichen Werkstoffen hergestellt sein.

10.2. Die Ausrüstung in den Produktionshallen sollte gemäß verfahrenstechnischen Projektanforderungen sowie unter Einhaltung der Prozessschritte, damit eventuelle Gegenflüsse von Rohstoffen und Fertigprodukten ausgeschlossen werden und das Hallenpersonal und für die sanitäre Behandlung zuständige Personen einen freien Zugang bekommen, und der Bedingungen für die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften angeordnet werden.

10.3. Die Betriebsausstattung (Gitter, Paletten, Regale usw.) werden aus Werkstoffen gefertigt, die für die Spülung und Desinfektion gut geeignet sind. Die Betriebsausstattung soll in einem separaten Raum gelagert werden.

10.4. Die Fleischhaken müssen aus Edelstahl gefertigt sein, auch verzinnte Haken sind erlaubt.

10.5. Die Betriebsausstattung, Packmittel und Lager-Fördermittel (Hubwagen, Elektroflurwagen usw.) aus Metall müssen mit Korrosionsschutz, zugelassen durch das Ministerium für Gesundheitswesen der UdSSR, beschichtet sein.

10.6. In den Kühlhäusern muss ein Waschraum für die Ladekarren, Betriebsausstattung und Mehrwegpackmittel mit Frischdampf, Warm- und Kaltwasser, Bodeneinläufen eingerichtet sein.

11. Anforderungen an die Fördermittel

11.1. Für den Lebensmitteltransport werden spezielle Fördermittel zur Verfügung gestellt.

11.2. Die Transportbedingungen (Temperatur, Feuchte) müssen den Regelwerken (GOST-, OST-Normen u.a.) bezogen auf Produktarten sowie den Beförderungsbedingungen für leicht verderbliche Lebensmittel mit verschiedenen Verkehrsmitteln entsprechen.

11.3. Fördermittel, die für den Lebensmitteltransport eingesetzt werden, müssen sauber, im einwandfreien Zustand sein und einen Gesundheitspass, ausgestellt durch einen territorialen sanitär-epidemiologischen Dienst für höchstens 6 Monate, haben.

Die Beladung der Fördermittel, die den sanitären Anforderungen nicht entsprechen und keinen Gesundheitspass haben, mit Lebensmitteln ist verboten.

Die Wäsche und Bearbeitung der Fördermittel zur Beförderung von Lebensmitteln, müssen in den Automobilbetrieben erfolgen.

11.4. Der Spediteur-Fahrer muss einen Gesundheitsausweis haben, die Verwaltung des Automobilbetriebes soll dem Fahrer die Arbeitsschutzkleidung bereitstellen.

11.5. Für die Kontrolle des Sanitärzustandes der kommenden Verkehrsmittel, Beladungskonditionen sind der Veterinärdienst des Betriebes und ein amtlicher Gesundheitsschutzdienst zuständig.

12. Anforderungen an die sanitäre Behandlung der Produktionsräume, Ausrüstung und Betriebsausstattung

12.1. Vor der Wäsche und Desinfektion müssen die Produktionshallen und Kühlhausräume sorgfältig gereinigt werden.

12.2. Für die Reinigung der Produktionshallen und Nebenräume müssen spezielle Mitarbeiter zuständig sein, die keine Produktionsarbeiten ausführen.

12.3. Die Reinigung der Fußböden in den Zellen und Gassen wird je nach Verschmutzung, nach den Be- und Entladearbeiten, jedoch mindestens einmal pro Schicht, durchgeführt

12.4. Die Treppenhäuser und Lastenaufzüge für Lebensmittel müssen je nach Verschmutzung (feucht) aufgeräumt werden, jedoch mindestens einmal pro Schicht.

12.5. Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die im Kühlhaus verwendet werden, sind in der Anl. 6 näher beschrieben. Neben den aufgelisteten Mitteln können auch andere Mittel verwendet werden, die für diese Zwecke durch das Ministerium für Gesundheitswesen der UdSSR freigegeben sind.

12.6. Die Desinfektion der Kühlzellen wird durchgeführt:

- nach der Räumung der Zellen und bei Vorbereitung der Kühlanlage auf eine große Menge Güter;
- bei sichtbarem Schimmelwachstum an Wänden, Decken, Ausrüstung und Ausstattung der Zellen;
- bei Schimmelbefall auf gelagerten Produkten;
- bei unbefriedigenden Ergebnissen der Wand- und Zellenluftanalyse.

Über den Desinfektionsbedarf wird durch den Gesundheitsschutz des Kühlhauses entschieden.

Nach der Desinfektion wird deren Effektivität gemäß „Anleitung zur Feststellung und Beurteilung des Schimmelbefalls an Wänden und in der Luft der Kühlzellen“ (Anl. 7) bewertet.

12.7. Für die Durchführung der Desinfektion stellt die Verwaltung des Kühlhauses eine spezielle geschulte Mitarbeitergruppe, die mit entsprechendem Werkzeug, Schutzkleidung, Schutzbrillen, Gazbinden oder Atemschutzmasken, Gasmasken ausgestattet werden. Die Desinfektionsunterweisung wird durch den Sicherheitsbeauftragten durchgeführt.

12.8. Vor der Desinfektion ist es ausreichend, die Zellen mit niedrigen negativen Temperaturen ohne Eis und Schnee an der Decke und an den Wänden auf -3 bis +-5°C anzuwärmen.

Die Zellen mit Minustemperaturen werden auf Plustemperaturen angewärmt, wenn keine Möglichkeit besteht, die Zellendecken und -wände vom Eis und Schnee zu befreien.

12.9. Zellen, in denen Desinfektion durchgeführt wird, werden von allen darin liegenden Gütern, Einlagen, leeren Packmitteln vollständig befreit.

12.10. Die mechanische Reinigung der Zellen umfasst die Entfernung von Eis und Schnee, Verunreinigungen von Wänden, Decken und Säulen.

12.11. Eis, Schnee und Rückstände der Lebensmittel werden mit Schabern, Kehrbesen und harten Bürsten entfernt.

Die mechanische Reinigung der Wände, Decken und Säulen wird an den sichtbar beschimmelten Stellen besonders sorgfältig durchgeführt.

12.12. Zur Vermeidung der Staubbildung wegen Abkratzung von Decken- und Wandputz müssen die Decken und Wände davor mit Wasser oder geklärter Chlorkalklösung mit 0,5% Aktivchlorgehalt bespritzen.

12.13. Bei starker Beschimmelung werden die Zellen mechanisch gereinigt, mit 1,5%-Natriumphenolatlösung gespült und anschließend mit Bleichmischung mit Zugabe von 2%-Lösung dieses Präparats oder anderen erlaubten Mykoseptika bearbeitet.

12.14. Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten wird der abgekratzte Putz und Schimmel sorgfältig gesammelt und aus den Zellen entfernt.

12.15. Die Zellendesinfektion wird im Naßverfahren, indem die Desinfektionslösung mit Farb- oder Wassersprühpistolen versprüht wird, und im Aerosolverfahren mit Spritzgerät Ja10-FUE und anderen Geräten und Spritzanlagen durchgeführt.

12.16. Bei der Desinfektion von Kühlzellen werden zuerst die Wände, Decke und danach der Fußboden bearbeitet, beginnend mit Stellen, die vom Eingang am meisten entfernt sind. Die Desinfektionslösung wird auf die Oberfläche in einer einheitlichen Schicht bis zur sichtbaren Befeuchtung aufgetragen. Der Verbrauch von Desinfektionsmitteln im Aerosolverfahren beträgt 60 ml pro 1 m3; im Naßverfahren - bis zu 0,5 l pro 1 m2.

12.17. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden in einem trockenen, gut belüfteten Raum auf Regalen gelagert, in dem keine Nahrungsrohstoffe und Lebensmittel gelagert werden dürfen.

12.18. Der Chlorkalk wird in der Originalverpackung in geschlossenen, abgeschirmten und gut belüfteten Räumen aufbewahrt. Es ist nicht gestattet, feuergefährliche Stoffe, Schmierstoffe, Metallwaren, Gasflaschen und Ätzlaugen in einem Raum mit Chlorkalk zu lagern.

12.19. Die Trichlorisocyanursäure und Natrium-Dichlorisocyanurat werden in der Originalpackung des Herstellerwerks ohne Säure- und Alkalidämpfe (besonders Ammoniakdämpfe) bei -40 bis +40°C aufbewahrt.

12.20. Die Lagerbedingungen der Desinfektionsmittel müssen den Schutz der Packmittel gegen Feuchte ermöglichen.

12.21. Personal, das mit Zubereitung von chlorhaltigen Lösungen, Antiseptika, Natriumphenolat betraut ist und mit diesen Mitteln die Zellen bearbeitet, muss mit Schutzausrüstungen ausgestattet werden und Sicherheitsvorschriften beachten.

12.22. Die Effektivität der Desinfektion von Kühlzellen, Produktionshallen wird durch ein bakteriologisches Labor des Kühlhauses und in Abwesenheit solches Labors durch ein Labor der sanitär-epidemiologischen Station vertragsmäßig kontrolliert.

Die Durchführung der Desinfektion wird im Betriebsbuch dokumentiert (Anl. 8).

12.23. Für die termingerechte Durchführung der Desinfektion und ihre Qualität ist der Gruppenleiter verantwortlich; für die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch das Desinfektionspersonal ist der Sicherheitsbeauftragte des Kühlhauses verantwortlich.

12.24. Einmal im Monat findet ein Sanierungstag in den Produktionshallen des Kühlhauses statt.

12.25. Produktionshallen für die Herstellung von Fleischhalbfabrikaten, Wurst, Knochenmehl und Knochenfett.

Die prozesstechnische Ausrüstung, Betriebsausstattung, Geschirr der Abteilung für Wurstwaren, Fleischhalbfabrikate, Knochenmehl und Knochenfett müssen nach Arbeitsende gemäß „Anleitung zur Reinigung und präventiven Desinfektion in den Fleisch- und Geflügelbetrieben“ täglich sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden.

Die Reinigung von Betriebsausstattung und Geschirrspülung erfolgt nach jedem Schichtende und

bei Betriebsunterbrechung für 2 Stunden und länger gleich nach der Betriebseinstellung; präventive Desinfektion - einmal in der Woche oder öfter auf Anweisung des Gesundheitsschutzes.

Bei Betriebsunterbrechung für mehr als 2 Stunden wird die prozesstechnische Ausrüstung, die mit Nahrungsrohstoffen direkt kontaktiert, sofort mit Warmwasser gespült, um die Rohstoffrückstände zu entfernen. Die prozesstechnische Ausrüstung wird mit Reinigungsmitteln täglich gereinigt. Die Reinigung der prozesstechnischen Ausrüstung wird wie folgt durchgeführt: Zerlegung, sorgfältige mechanische Reinigung, Spülung mit Warmwasser, Entfettung und anschließende Spülung mit Heißwasser. Die Reinigung, Spülung und Entfettung der zerlegbaren Anlagenteile erfolgen in mobilen Wannen und Karren. Die präventive Desinfektion wird einmal in der Woche oder öfter auf Anweisung des Gesundheitsschutzdienstes durchgeführt.

Der Verbrauch von Reinigungsmitteln wird ausgehend von 2 l pro 1 m2 Oberfläche berechnet; Oberflächen, die keinen Kontakt mit Rohstoffen haben, werden ausgehend von 1 l Lösung pro 1 m2 Oberfläche entfettet. Für die Desinfektion wird die Desinfektionslösung ausgehend von 0,5 l gebrauchsfertiger Lösung pro 1 m2 Oberfläche verwendet.

Unzerlegbare Rohrleitungen werden mit Warmwasser gespült, um die Rohstoffreste zu entfernen, blind gemacht und mit Laugenlösung für 2 bis 4 Stunden gefüllt. Nach der alkalischen Bearbeitung werden die Rohrleitungen mit Heißwasser gespült und mit Kesseldampf 15-20 Minuten lang desinfiziert. Wenn der Rohrleitungsdurchmesser ausreichend groß ist, wird für die sanitäre Behandlung eine Spülmaschine verwendet.

Die zerlegbaren Rohrleitungen werden zuerst mit Kalt- oder Warmwasser gespült, um die Reste zu entfernen, danach zerlegt, innen mit Langstielbürsten gereinigt und in einer Wanne in heißer Laugenlösung gespült. Nach der alkalischen Bearbeitung werden die Rohrleitungen sorgfältig mit Wasser gespült und im Tauchverfahren in der Lösung mit 0,2% aktives Chlor desinfiziert. Nach dem Spülen, Entfetten und Zusammenbau darf die Rohrleitung mit Kesseldampf innerhalb von 15-20 Minuten desinfiziert werden.

Nach der sanitären Behandlung erfolgen visuelle, chemische und bakteriologische Kontrollen der Bearbeitungsqualität.

Bei der visuellen Kontrolle wird die Qualität der bearbeiteten Anlagenteile und Betriebsausstattung, Wände, Fußböden usw. geprüft. Die Qualität der Entfernung von Blut, Schleim, Fleischabschnitte, Pansendünger, Fett und anderen Verunreinigungen von den Oberflächen der Objekte wird bewertet. Dabei wird auf schwer zugängliche Stellen und Ecken in den Räumen, an der Anlage und Betriebsausstattung besonders geachtet. Die visuelle Kontrolle erfolgt nach jeder sanitären Behandlung.

Für die chemische Kontrolle werden regelmäßig, mindestens aber einmal in der Woche, 500 ml Reinigungs- und Desinfektionslösungen in saubere Kolben oder Flaschen mit geschliffenen Pfropfen oder Gummipfropfen genommen und ins Chemielabor zur Gehaltsbestimmung der aktiven chemischen Substanzen geschickt. Die Kontrolle der Spülqualität (auf Restlauge) der Anlagenteile und Betriebsausstattung von der Entfettungslauge erfolgt direkt in der Halle nach der Spülung.

Das Vorhandensein oder Nichtvorhandensein von Restlauge an den Anlagenteilen wird mit Indikatorpapier oder in den Ausspülproben von der Anlage mit Phenolphthalein bestimmt.

Zur Kontrolle mit Indikatorpapier wird ein Streifen Indikatorpapier gleich nach der Spülung an die feuchte Oberfläche der kontrollierten Anlage angelegt und angepresst. Die Blaufärbung des Indikatorpapiers deutet auf die Restlauge an den kontrollierten Anlagenteilen hin. Bei fehlender Restlauge bleibt die Farbe des Indikatorpapiers unverändert.

Bei einer Prüfung mit Phenolphthalein werden 2 bis 5 Tropfen 1%-Alkohollösung Phenolphthalein dem Abspülwasser (40-50 ml) in einem Glasbecher zugegeben. Sollte die Restlauge im Abspülwasser vorhanden sein, wird sich die Flüssigkeit im Glasbecher rosa färben (hell bis dunkel je nach Laugenkonzentration).

Die bakteriologische Kontrolle der Behandlungsqualität der Anlagenteile und Betriebsausstattung wird wöchentlich durchgeführt.

12.26. Speiseeisproduktion

Alle Anlagenteile und Betriebsausstattung, die bei der Eisproduktion eingesetzt werden, müssen

gleich nach dem Arbeitsende sorgfältig mechanisch gereinigt und gespült werden.

Die Spülung der Anlagenteile und Betriebsausstattung umfasst folgende Schritte.

Reinwasserspülung (Wassertemperatur 18-20°C oder 40-45°C), um die Produktreste zu entfernen.

Laugenspülung (Temperatur der Laugenlösung 55°C) mit 0,5% Natriumkarbonatgehalt.

Heißwasserspülung (Wassertemperatur 60-65°C) bis zur vollständigen Laugenentfernung.

Desinfektion mit Dampf oder geklärter Chlorkalklösung (150-200 mg Aktivchlor pro 1 l Wasser). Wasserspülung bis kein Chlorgeruch mehr besteht.

Zerlegbare Rohrleitungen und Anlagenteile müssen im zerlegten Zustand gespült werden.

Alle Kleinteile der Maschinen, zerlegte Rohrleitungen, kleine Details werden nach der Spülung mit Wasser und Heißlaugenlösung mit Dampf bearbeitet oder in speziellen geschlossenen Behältern 10 Minuten lang gekocht.

Die zusammengebaute Rohrleitung wird innen mit Kesseldampf 2 Minuten lang behandelt. Wenn keine Bedampfung möglich ist, werden die zusammengebauten Rohrleitungen mit Chlorkalklösung 10 Minuten lang behandelt und anschließend mit Heißwasser (Wassertemperatur 60-65°C) gespült.

Wenn die Rohrleitungen (aus Metall und Glas) im nicht zerlegten Zustand gespült werden, muss man die folgende Vorgehensweise beachten:

Spülung mit Kaltwasser (Wassertemperatur 18-20°C) innerhalb von 3-5 Minuten;

Spülung mit 0,5-1%-Natriumkarbonatlösung oder 0,15%-Ätznatronlösung (Temperatur 50-55°C) innerhalb von 15-20 Minuten;

Heißwasserspülung (Wassertemperatur 60-65°C);

Sterilisation:

a) metallische Rohrleitungen - mit Dampf 5-7 Minuten lang;

b) Glasrohrleitungen - Hypochloritlösung (Konzentration 200 mg/l) 10 Minuten lang;

Kaltwasserspülung.

Spülung der Gefriermaschine: nach Beendigung des Gefrierprozesses und Entfernung von Speiseeis aus der Gefriermaschine wird sie zuerst mit kaltem, dann mit warmem Wasser und anschließend mit Laugenlösung und heißem Wasser gespült. Vor der Heißwasserspülung muss das Kältemittel aus der Gefriermaschinenummantelung mit Direktverdampfung entleeren. Danach wird die Gefriermaschine innerhalb von 5 bis 10 Minuten desinfiziert und mit Reinwasser gespült.

Die Behälter (Tanks) und Milchzisternen werden wie folgt gespült: nach deren Entleerung werden sie von außen und innen mit kaltem Wasser gespült, danach mit heißer Laugenlösung mit einer Langstielbürste gereinigt. Der Mitarbeiter in spezieller Hygienekleidung (Stiefel und Latzhose) darf sich in der Zisterne oder im Tank befinden, um diese sorgfältig zu reinigen. Nach der Reinigung werden die Zisternen mit Heißwasser gespült und mit Dampf sowie mit Chlorkalklösung behandelt und danach wieder mit Wasser gespült.

Die Reinigung von Behältern (Tanks) kann auch mechanisch mit geeigneten Reinigungsvorrichtungen durchgeführt werden.

Der Pasteur wird nach einer Vorspülung unbedingt desinfiziert.

Das offene Kühlgerät wird ganzflächig mit Kaltwasser, heißer Sodalösung gereinigt und danach mit reichlich Heißwasser gespült.

Vor dem Arbeitsbeginn sowie vor Befüllung mit der Eismasse müssen die Anlagenteile erneut mit Heißwasser gespült werden.

Speiseeisbüchsen und Kannen, die aus der Verkaufskette kommen, müssen vorher einer vorbeugenden Instandhaltung unterzogen werden (Ausbesserung von Verformungen usw.), danach folgen die Reinigung und Desinfektion und anschließend Heißwasserspülung oder Dampfbehandlung.

Die Mulden müssen vor Befüllung mit heißem Sodawasser gereinigt und anschließend mit sauberem Kaltwasser gespült.

Messer, die in der Produktion verwendet werden, müssen mit Dampf oder Heißwasser behandelt werden.

Rohrleitungen, die zusammengebaut werden, müssen auf den Regalen, und Kleinteile in den

Schränken gelagert werden.

Filter und Gaze für die Filtration sollten mit Heißwasser gespült werden (60-65°C). Die Gaze soll darüber hinaus 15 Minuten lang gekocht werden.

12.27. Produktion von schnell gefrorenem Obst, Gemüse und Beeren.

Die sanitäre Behandlung der prozesstechnischen Ausrüstung und der Betriebsausstattung der Halle für die Produktion von schnell gefrorenem Obst, Gemüse und Beeren erfolgt: bei Schichtwechsel; bei Ausfall von Schnitzelmaschinen für Gemüse, Wölfen, Förderbändern für 30 Minuten und länger; bei Produktionswechsel.

Die Maschinen für die Kalibrierung, Spülung, Enthäutung und Zerkleinerung von Obst und Gemüse, Quetschmühlen, Entkerner, Entsteiner, Kartoffelschälmaschinen, Apparate für die thermische oder chemische Bearbeitung von Obst und Gemüse werden bei der sanitären Behandlung von den Obst-, Gemüse-, Grundrückständen befreit, mit kaltem und danach mit warmem Wasserstrahl gespült, mit Bürsten gereinigt und anschließend mit nicht aufgewärmtem Wasser gespült.

Bei der sanitären Behandlung werden die Maschinen (ausgenommen Reinigungs- und Bürstmaschinen) mit Kalt- und Warmwasser mit Reinigungsmitteln gespült und mit einem Desinfektionsmittel bearbeitet.

Die Reinigungs- und Bürstmaschinen werden nach der Reinigung und Spülung für 15 Minuten mit Wasser mit Spüllösung gefüllt und kontinuierlich gedreht. Danach wird die Lösung entleert, die Maschine wird mit Warmwasser gefüllt und die Bürsten werden für 5 Minuten eingeschaltet. Nach dem Wasserablass werden die Wannen mit einem Desinfektionsmittel gefüllt, die Bürsten für mindestens 15 Minuten eingeschaltet, danach wird die Lösung entleert, die Maschine während 5 Minuten abwechselnd mit Warm- und Kaltwasser gespült.

Für die Behandlung von offenen, glatten Oberflächen sowie Oberflächen aus Metall, Glas, Kunststoff, Gummi wird eine Lösung von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln ausgehend von 0,5 l pro 1 m2 Oberfläche mit Spritzgerät oder Bürsten aufgetragen. Für die Behandlung von rauen Oberflächen (Planenförderer usw.) soll die Menge der entsprechenden Lösungen 1 l pro 1 m2 Oberfläche betragen.

Nach der sanitären Behandlung muss eine stichprobenartige mikrobiologische Kontrolle des sanitären Zustandes der Ausrüstung gemäß „Anleitung zur sanitären Behandlung der prozesstechnischen Ausrüstung in Obst- und Gemüse-Konservenfabriken“, 1983, durchgeführt werden.

Die Kisten für Obst und Gemüse - Wellpappenkisten mit Einlagen aus Pergament und Kartons ohne Einlagen - müssen regelmäßig (bei Abnahme von jeder Charge in der Fabrik und auf Anforderung des Gesundheitsschutzes) der mikrobiologischen Kontrolle unterzogen werden und folgenden Anforderungen entsprechen: Schimmelzahl pro 100 cm2 - höchstens 5, keine koliformen Bakterien.

12.28. Butterverpackung und Butterschmelzen.

Die Butterverpackungslinie wird täglich nach Arbeitsende mit Wasser bei mindestens 60°C mit Reinigungsmitteln gereinigt und anschließend mit Kaltwasser gespült. Die Butterverpackungslinie muss mindestens einmal im Monat zerlegt, sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden.

Die Holzfässer und Metallflaschen müssen täglich mit Kesseldampf innerhalb von 10-15 Minuten entfettet werden.

Unzerlegbare Anlagenteile (Rohrleitungen usw.), Bottiche, Wannen, Kannen, Kessel, Container sollten mindestens einmal am Tag mit Warmwasser (40 - 45°C) mit den durch das Ministerium für Gesundheitswesen der UdSSR zugelassenen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln gespült werden. Danach sollten sie sorgfältig mit Warmwasser und anschließend mit Kaltwasser gespült werden.

12.29. Herstellung von Kohlensäureschnee und flüssiger Kohlensäure.

Pressformen, Eiszellen für die feste Kohlensäure müssen einmal im Monat mit Heißdampf 30 Minuten lang behandelt und anschließend mit sauberer Druckluft durchgeblasen werden.

Die Wände, der Schachtboden sowie die Container für die Lagerung von fester Kohlensäure und Karren müssen regelmäßig, wenigstens aber einmal im Monat, vom Schnee und Eis gereinigt werden.

Die Zerkleinerung der Eisblöcke muss in der Halle an einem dafür vorgesehenen Platz erfolgen, der am Schichtende von den Resten der festen Kohlensäure gereinigt werden soll. Einmal im Monat wird

dieser Arbeitsplatz gereinigt und desinfiziert.

Für die Arbeit mit der Kohlensäure müssen die Arbeiter mit sauberen Handschuhen und Schutzbrillen ausgestattet sein.

13. Desinsektions- und Rattenbekämpfungsmaßnahmen

13.1. Die Verwaltung des Kühlhauses muss Maßnahmen zur Bekämpfung von Fliegen, Nagetieren und Schaben auf seinem Gelände und in allen Räumen während des Jahres durchführen.

13.2. Zur Verhinderung der Zuwanderung der Nagetiere werden die Fußbodenspalte, Öffnungen in den Decken, Wänden und Böden, um mechanische Eingänge herum mit Zement, Eisen oder Ziegelstein verschlossen; Ventilationsöffnungen in den Kellern, Kanäle werden mit Stahlgittern mit Maschen max. 0,25 x 0,25 cm und Lücken mit dichten Deckeln oder Stahlgittern verschlossen.

13.3. Im Sommer müssen alle Fenster und Türen, die nach außen aufgehen, mit Netzen versehen werden. Für die Fliegenbekämpfung sollte das Fliegenpapier und spezielle elektrische Fliegenfänger verwendet werden.

13.4. Für die Desinsektion und Rattenbekämpfung soll die Verwaltung des Kühlhauses einen Vertrag mit kommunalen Desinsektionsanstalten, Einrichtungen (Abteilungen) für die vorbeugende Desinsektion bei den sanitär-epidemiologischen Stationen abschließen. Vor und nach den Desinsektionsarbeiten müssen alle Kühlhausräume sorgfältig gereinigt werden.

14. Anforderungen an die Sozialräume

14.1. Für die Mitarbeiter des Kühlhauses muss ein Raum für die Erholung vorgesehen werden, der auch als Wärme- und Trockenraum angesehen wird.

14.2. Die Umkleideräume und Duschanlagen für das Personal der Produktionshallen müssen nach dem Muster der Desinfektionsschleusen ausgestattet werden.

14.3. Eine gemeinsame Aufbewahrung von Oberkleidung, Berufskleidung und Hygienekleidung ist ausdrücklich verboten.

14.4. Die Umkleideräume können eine offene Ausführung haben. Es ist erlaubt, die Oberkleidung in den Garderobenschränken aufzubewahren, die sauber zu halten sind. Es ist ausdrücklich verboten, in den Umkleideräumen und Schränken Nahrungsmittel aufzubewahren.

14.5. Die Wände der Garderoben für die Hygienekleidung, des Wäscheraums für die Herausgabe der sauberen Kleidung, der Sanitärräume, Duschräume, Hygieneräume für Frauen werden mit glasierten Fliesen 2,1 m hoch bekleidet und darüber mit Emulsionsfarben oder anderen Farben gestrichen. In anderen Räumen dürfen die Wände gestrichen und getüncht werden.

14.6. Alle mit glasierten Fliesen bekleideten oder gestrichenen Wände werden je nach Verschmutzung, mindestens aber einmal in der Woche, im Feuchtverfahren behandelt.

14.7. Die Sozialräume müssen täglich nach dem Arbeitsende sorgfältig gereinigt werden.

14.8. Der Vorraum vor dem WC soll mit Kleiderrechen für die Hygienekleidung, Waschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschlüssen, elektrischem Händetrockner oder Einweghandtüchern, einem Spiegel ausgestattet sein. Neben dem Waschbecken sollen die Seife, Bürsten, Desinfektionsmittel für Hände angebracht sein. Die Waschbecken sollten eine berührungsfreie Ausführung haben, das WC-Becken mit Trethebel, WC-Kabinen mit selbstschließenden Türen ausgeführt werden.

14.9. Die WC-Räume und Hygieneräume für Frauen, Duschräume werden bei Bedarf, jedoch wenigstens einmal in der Schicht, sorgfältig gewischt, mit Wasser gespült und danach mit Desinfektionsmitteln lt. Anlage 6 desinfiziert.

14.10. Die Reinigungsutensilien für die WCs müssen in einem dafür vorgesehenen Putzraum, getrennt von den Reinigungsutensilien für andere Räume, gelagert, gekennzeichnet und in Signalfarben

gestrichen werden.

15. Regeln der persönlichen Hygiene

15.1. Jeder Mitarbeiter des Betriebs haftet für die Einhaltung der Regeln der persönlichen Hygiene, für den Zustand seines Arbeitsplatzes, für die Beachtung der technologischen und sanitären Anforderungen in seinem Arbeitsbereich.

15.2. Die neuen Mitarbeiter und Beschäftigte des Kühlhauses müssen ärztliche Untersuchung gemäß der geltenden Anleitung des Ministeriums für Gesundheitswesen der UdSSR über die verbindlichen Einstellungsuntersuchungen und Reihenuntersuchungen durchmachen.

15.3. Alle neu eingestellten Mitarbeiter müssen eine hygienische Unterweisung durchmachen und eine Prüfung ablegen, worüber ein Vermerk im entsprechenden Unterweisungsbuch und im persönlichen Gesundheitsausweis gemacht wird. Im Weiteren erfolgt die hygienische Unterweisung und Prüfung in vorgeschriebener Weise, jedoch wenigstens einmal in zwei Jahren. Personen, die keine Prüfung nach der hygienischen Unterweisung abgelegt oder keine medizinische Untersuchung durchgemacht haben, werden zur Arbeit nicht zugelassen.

15.4. In den Produktionshallen, in denen Lebensmittel hergestellt werden, müssen Sanitätsstellen organisiert werden. Die Wärter werden aus dem Personalbestand benannt. Der Wärter an der Sanitätsstelle kontrolliert die Hände der Mitarbeiter auf Pusteln und fragt sie nach den akuten Darmerkrankungen. Die Ergebnisse werden ins Betriebsbuch „Gesundheit“ (Anl. 9) eingetragen, in dem das Untersuchungsdatum, der Name des Mitarbeiters, die Untersuchungsergebnisse und ergriffene Maßnahmen angegeben werden. Für die Freiheit von Darmerkrankung zeichnet der Mitarbeiter selbst.

15.5. Jeder Mitarbeiter des Kühlhauses muss mit Berufskleidung und Hygienekleidung gemäß amtlich bestätigten Typennormen ausgestattet werden.

15.6. Die Hygienekleidung wird nach Verschmutzung ausgetauscht, wenigstens jedoch einmal pro Schicht.

15.7. Bei jedem Toilettenbesuch muss man die Hygienekleidung in einem dafür vorgesehenen Raum ausziehen. Nach jedem Toilettenbesuch muss man die Hände mit Seife waschen und desinfizieren.

15.8. Die Mitarbeiter der Produktionshallen für die Herstellung der Lebensmittel müssen vor Arbeitsantritt eine Dusche nehmen, sich saubere Hygienekleidung anziehen, Haare unter eine Haube oder ein Kopftuch stecken. Es ist ausdrücklich verboten, die Hygienekleidung mit Stecknadeln, Nadeln zuzumachen und in den Taschen Zigaretten, Stecknadeln, Geld und andere Fremdteile zu haben, Halsschmuck, Ohrringe, Klips, Broschen, Ringe usw. zu tragen. Es ist ausdrücklich verboten, die Produktionsräume in der Hygienekleidung zu verlassen.

15.9. Das Bedienpersonal der Werkhalle für die Herstellung von Kohlensäureschnee muss mit isolierenden Schutzmasken, Schutzbrillen, Filzhandschuhen und Wattejacken ausgestattet werden.

15.10. Bei Besuch von Produktionshallen muss das Personal der Hilfsabteilungen des Kühlhauses:

- die Regeln der persönlichen Hygiene befolgen;
- Werkzeuge und Ersatzteile in einem speziellen Schrank aufbewahren und in geschlossenen Kisten mit Handgriffen tragen;
- bei der Ausführung von Arbeiten Schutzmaßnahmen gegen Fremdkörper in den Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigwaren ergreifen.

16. Kontrolle der Beachtung dieser Regeln und Haftung

16.1. Die Haftung für die Beachtung dieser Sanitätsregeln wird durch die Leiter der Kühlhäuser übernommen.

16.2. Die Beachtung dieser Sanitätsregeln wird durch den amtlichen Gesundheitsschutzdienst des

Kühlhauses sowie durch territoriale sanitär-epidemiologische und Veterinäreinrichtungen auf dem Wege der staatlichen Hygiene- und Veterinäraufsicht überwacht.

16.3. Bei Verletzung von diesen Sanitätsregeln werden die Schuldigen in gesetzlicher Weise zur administrativen Verantwortung gezogen.

Mit Inkrafttreten von diesen Regeln werden die „Sanitätsregeln für Betriebe der Kälteindustrie“, bestätigt durch den stellvertretenden Obersten Sanitätsarzt der UdSSR P. Ljarskij unter Nr. 481-64 am 13. Juli 1964, hinfällig.

Oberster staatlicher
Arzt der UdSSR A. I. Kondrussew

_____

* Verteilerkühlhäuser und Zentralkühlhäuser werden nachfolgend „Kühlhäuser“ genannt.

Anlage 1

Staatliches agrarindustrielles Komitee

Normen der verfahrenstechnischen Planung der Betriebe der Fleischindustrie WNTP 532/739-85

Moskau, 1986

GARANT:

Mit Inkrafttreten von behördlichen Normen der verfahrenstechnischen Planung WNTP 540/697-91 werden die WNTP 532/739-85 hinfällig.

4.3. Verbrauchsnormen für Wasser, Dampf und elektrische Energie für die verfahrenstechnischen Zwecke und Wasserverbrauch für die Anlagenreinigung.

Fleischverarbeitung

Bezeichnung	Maßeinheit	Verarbeitung von Fleisch, Leistung, t/Schicht		
		10-30	31 — 60	61 — 90
Verfahrenstechnische Zwecke	m3/t	1,32	1,16	1,09
Kaltwasser	_"_	1,41	1,28	1,21
Anlagenspülung,	_"_	0,85		
Warmwasser			0,31	0,77
Kaltwasser	_"_	0,41	0,38	0,32

Konservenproduktion

Bezeichnung	Maßeinheit	Konservenherstellung, Leistung, Tuben/Schicht		
		25	50	100
Verfahrenstechnische Zwecke, Heißwasser, 65°C	m3/Tuben	2,4	2,22	2,19
Kaltwasser	_"_	0,7	0,68	0,66
Anlagenspülung, Heißwasser, 65°C	_"_	0,82	0,7	0,61
Kaltwasser	_"_	0,31	0,25	0,22

Spezifische Wasserverbrauchsnormen in den Eisproduktionshallen

Leistung der Eisproduktionshalle, t/24 Stunden	Spezifischer Wasserverbrauch, m3/t	Wasser - verbrauch, %					
		für die Anlage *	für die Reinigung		für die tägliche und Grundreinigung	gem. Rezeptur	für den Hausbedarf
			für die Ausrüstung, Betriebsausstattung	für Fußböden			
8,0 und mehr	9,0	30	20	5	38	2	5
weniger als 80	10,5	30	25	5	30	2	8

* Wasserverbrauch (%) in den Berieselungskühlern, Vakuumpumpen, Homogenisiervorrichtungen und anderen Anlagen, wo das Wasser als Kühlmedium verwendet wird.

Anmerkungen. 1. Bei automatischer Anlagenreinigung ohne Demontage wird der spezifische Wasserverbrauch um 20% verringert.

2. Im Sommer steigt der spezifische Wasserverbrauch in den Eisproduktionshallen mit einer Leistung von 80 t/24 Stunden und mehr - um 30%, weniger als 80 t/24 Stunden - um 40%.

Anlage 2

Staatliches agrarindustrielles Komitee

Normen der verfahrenstechnischen Planung der Betriebe der Milchindustrie WNTP 645/1347-85

Ergänzungen und Änderungen

Moskau, 1985

4.6. Jahresdurchschnittliche Frischwasserverbrauchs- und Abwassernormen pro 1 t Rohstoff

Tabelle

Betriebstypen	Menge der verarbeiteten Milch, t/Schicht	Wasser, m3	Abwasser, m3	Totalverluste, m3
Milchhöfe Separationsabteilungen und -stellen	-	2,0	1,7	0,3
Stadtmilchwerke	bis zu 2,5	5,5	4, 4	1,1
-betriebe	25-100 und mehr	6,5	5,2	1,3
	100-200 und mehr	6, 0	4, 8	1,2
	200 und mehr	4,5	3, 6	0,9
Käse-	bis zu 2,5	6,0	5,1	0,9
kombinate	25-100 und mehr	5,5	4,7	0,8
	100 und mehr	5,0	4,3	0,7
Butter-	-	3,0	2,6	0,4
werke Trockenmilch-	weniger als 150	5,0	3,5	1,5
werke	150 und mehr	4,5	3, 1	1,4
(Vollmilch und Magermilch, Milchkonservenfabriken für Kindernahrungsmittel) Werke				
für eingedickte	90	5,5	3, 9	1,6
Dauermilchprodukte	90 und mehr	5,0	3,5	1,5

Anmerkung. Die Norm umfasst keinen Wasserverbrauch für die Verarbeitung von Sekundärrohstoffen (Buttermilch, Molke, Rückgabemilch), die bei Verarbeitung von zugelieferten Rohstoffen entstehen.

Anlage 3

Registrierbuch für festgestellte und behobene Ausfälle, Instandsetzungsarbeiten an Wasserver- und -entsorgungsleitungen

lfd. Nr.	Ort, Datum und Uhrzeit des Ausfalls	Beschädigungs-art	Datum und Uhrzeit der Instandsetzung	Von wem, wie und wann wurde die abschließende Desinfektion des Wasserversorgungsnetzes durchgeführt	Ergebnisse der bakteriologischen Untersuchungen von Wasser nach der Desinfektion des Wasserversorgungsnetzes	Unterschrift des Verantwortlichen für den Bereich und die Instandsetzung

Anlage 4

Registrierbuch für Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen der Zellenluft und -wände

_____ Zelle Nr.
im Kühlhaus (Zentralkühlhaus, Kühlstelle)

Untersuchungsdatum (Tag, Monat)	Uhrzeit (Datum, Uhrzeit), Desinfektionsmittel und -bedingungen	Zellenlufttemperatur, °C	Relative Feuchtigkeit, %	Bezeichnung des Ladeguts	Typ, Zustand der Kisten und Verpackungen	Zustand des Ladeguts	
						bei der Einlagerung	während der Lagerung
(20)	(40)	(15)	(15) (210)	(40)	(40)	(20)	(20)

Wanduntersuchung					Luftuntersuchung					Unterschrift des Verantwortlichen für die durchgeführten Untersuchungen
Gesamtschimmelpilzzahl pro 1 cm2 Wandoberfläche	Schimmelpilzzahl in drei Schalen			Bewertung	Gesamtschimmelpilzzahl in einer Schale	Schimmelpilzzahl in 5 Schalen in 5 Minuten			Bewertung	
	cladosporium	thamnidium	andere Schimmelpilze			cladosporium	thamnidium	andere Schimmelpilze		
(25)	(15)	(15)	(20)	(20)	(25)	(15)	(15)	(20)	(20)	(15)

Anlage 5

Qualitätsbescheinigung Nr.

Nr.lfd. Nr.	Herstellungsdatum	Charge Nr.	Produktbezeichnung	GOST, OST, MRTU, TU oder RTU	Nettogewicht, kg	Lagertemperatur im Kühlhaus	Sensorische Bewertung	Sorte	Endlagerfrist der Fertigprodukte	Anmerkung

Anlage 6

Liste der Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die bei der sanitären Behandlung verwendet werden

Reinigungs- und Entfettungsmittel	Desinfektionsmittel
Für Fußböden, Wände und Betriebsausstattung der Produktions- und Sozialräume, Toiletten, Güteraufzüge wird eine der nachfolgenden Laugenlösungen verwendet: Seifen-Soda-Lösung; 2%-iges Natriumkarbonat; 2%-ige „Demp"-Lösung. Für die Reinigung und Entfettung der Anlagenteile, Packmittel werden folgende Laugenlösungen verwendet: Seifen-Soda-Lösung; 2%-iges Natriumkarbonat; 0,2%-iges kaustisches Soda; 0,3%-ige „Kaspos"-Lösung; Zusammensetzung: 0,15%-iges Natriumkarbonat; 0,075%-ige Natronlauge, 0,075%-iges Natriummetasilikat; Zusammensetzung: 0,3%-iges Natriummetasilikat, 0,5%-iges Natriumkarbonat. Für die Entfettung der Betriebsausstattung und Ausrüstung der Produktionshallen werden folgende heiße (60 - 70°C) Laugenlösungen verwendet: a) 2%-iges Natriumkarbonat; b) 0,2%-iges kaustisches Soda; c) 0,4%-iges Natriummetasilikat, 0,6%-iges Natriumkarbonat, 0,05%-iges kaustisches Soda; d) 0,3%-iges Natriummetasilikat, 0,5%-iges Natriumkarbonat; e) 0,3%-ige „Kaspos"-Lösung. Für die Toilettenreinigung sollte das Präparat „Sosenka" verwendet werden, das zugleich Reinigungs-, Desinfektions- und Desodorierungsmittel darstellt.	Bei starker Beschimmelung werden die Zellen mit 1-1,5%-igem Natriumphenolat gereinigt, mechanisch gereinigt und anschließend mit Bleichmischung mit Zugabe von 2%-iger Lösung dieses Präparats bearbeitet. Bei einer hohen Keimzahl werden alle Oberflächen mit Chlorkalklösung mit 0,3-0,4% Aktivchlorgehalt bespritzt, mechanisch gereinigt und nach dem Trocknen mit Bleichmischung mit Zugabe von 2%-igem Natriumphenolat bearbeitet. In anderen Fällen wird sanitäre Behandlung mit folgenden Desinfektionslösungen durchgeführt: geklärte Chlorkalklösungen mit 1% Aktivchlorgehalt; 0,07%-ige Trichlorisocyanursäure bezogen auf Aktivchlor; 0,1%-iges Natriumdichlorisocyanurat. Für die Desinfektion der prozesstechnischen Anlagenteile und Betriebsausstattung der Produktionshallen: Chlorkalklösung mit 150-200 mg/l Aktivchlorgehalt; 0,1%-iges Natriumdichlorisocyanurat; 1%-iges Chloramin Für die Desinfektion von Toiletten wird die Chlorkalklösung mit 500 mg/l Aktivchlorgehalt verwendet.

Anlage 7

Anleitung zur Feststellung und Bewertung des Schimmelbefalls von Wänden und Luft der Kühlzellen

Die Qualitätserhaltung der eingelagerten Produkte hängt maßgeblich von dem sanitären Zustand der Kühlzellen ab. Einer der Gründe für den mikrobiellen Lebensmittelverderb bei der Kühllagerung sind Schimmelpilze. Wenn der Schimmel von den Wänden, aus der Luft auf das Produkt gelangt und sich darauf entwickelt, verschlimmert er nicht nur das Erscheinungsbild des Produktes, sondern verursacht seinen Verderb unter Einwirkung von Enzymen, die dabei ausfallen. Insbesondere betrifft es abgekühlte

Produkte, die in den Zellen bei +5 bis -9°C gelagert werden.

Das Wachstum der meisten Schimmel endet oder verzögert sich bei -4 bis -9°C. Einzelne Schimmelsorten aber, wie z.B. cladosporium und thamnidium, können sich auch bei diesen Temperaturen weiter entwickeln und eine Verschlechterung der Qualität und den Lebensmittelverderb verursachen.

In den Zellen mit -12°C und niedrigeren Temperaturen wachsen die Schimmel nicht mehr, aber bei Erhöhung der Temperatur können sie sich sowohl in der Zelle als auch auf dem Produkt weiter entwickeln.

Die mikrobiologische Kontrolle gewährleistet eine rechtzeitige Beschimmelung der Zellen festzustellen und geeignete Maßnahmen zu ergreifen.

Als Kennwerte der mikrobiologischen Kontrolle des sanitären Zustandes der Kühlzellen gilt der Schimmelbefall ihrer Wände und Luft.

Die Regelmäßigkeit der Kontrollen für die Zellen mit Lufttemperatur von -12°C und tiefer - mindestens einmal pro Vierteljahr, für die Zellen mit Lufttemperatur von -11,9°C und höher - mindestens zweimal pro Vierteljahr.

Die Temperaturkonditionen der Zellen werden anhand der Istwerte lt. „Registrierbuch für Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit in den Kühlzellen“ festgelegt.

Die mikrobiologischen Untersuchungen auf den Schimmelbefall werden auch zur Kontrolle der Effektivität der Zellendesinfektion und auf Anforderung der Gesundheitsschutzdienste durchgeführt.

Neben den mikrobiologischen Untersuchungsmethoden auf Schimmelbefall von Kühlzellen ist auch die Beachtung der Sanitätsregeln und Verfahrensanweisungen erforderlich.

Anmerkung. Die Proben für die Feststellung des Schimmelbefalls von Wänden und Luft werden entnommen, wenn in der Zelle keine Be- und Entladearbeiten durchgeführt werden.

1. Bestimmungsmethode bei Untersuchung auf Schimmelbefall an den Zellenwänden

Der Schimmelbefall an den Wänden der Kühlzellen wird durch einen Abstrich-Schimmeltest nachgewiesen. Auf diese Weise wird die Anzahl der Schimmelkolonien bestimmt, die auf Würzeagar oder in einem anderen Medium (Anl. 7) bei Kultivierung des Abstrichmaterials vom Oberflächenputz wachsen. Abgestrichen wird mit einem Schaber (Abb. 1) in Form eines metallischen Handhobels, dessen Klinge um 1 mm über dem die Wand berührenden Schaber herausragt.

Der Schaber wird in der Brennerflamme sterilisiert, in der Höhe von 1,5 m vom Fußboden an die Zellenwand vertikal angelegt, so dass die Klinge in die Tünche völlig eingeht (1 mm); an der Wand wird der obere Schnittpunkt mit einem Stift markiert. Danach wird der Schaber 10 cm nach oben (bis zur Markierung) verschoben. Das Abstrichmaterial (Tünchschicht) gelangt in den Schaber. Die Abstrichfläche beträgt 25 cm2.

Die Abstriche werden an vier Wänden genommen, so dass die gesamte Probe für die Untersuchung einen Abstrich von 100 cm2 darstellt.

Die Probe wird in einen sterilen Weithalskolben mit 200-250 ml Volumen hineingelegt und anschließend werden 100 ml Sterilwasser zugegeben. Der Kolbeninhalt wird durch Schüttelung innerhalb von 3 Minuten gründlich vermischt und danach in drei sterile Petri-Schalen 1 ml Suspension dosiert und mit schmelzflüssigem und auf 42-45°C abgekühltem Würzeagar oder einem anderen Medium übergossen.

Die Anzucht wird sieben Tage lang bei 22-24°C gehalten. Die erste Zählung von Schimmelkolonien erfolgt nach drei Tagen. Die Kolonien vieler Schimmelpilze sind zu Beginn weiß gefärbt, was ihre artspezifische Bestimmung erschwert. Deshalb werden die Schalen 5-7 Tage nach der ersten Kontrolle erneut verglichen, da die meisten Schimmelkolonien bis dann ihre Artspezifik erhalten (Myzelwachstum, Farbe, Sporenaufbau usw.).

Es ist zu beachten, dass zuerst vorwiegend Penicillium-Schimmelpilze wachsen. Bei Entwicklung dieser Schimmel wachsen die Konidien (Sporen) sehr schnell, die durch Samenfall neue Sekundärkolonien entstehen lassen, welche bei der Primärkontrolle nicht vorhanden waren. Die durch Samenfall

gewachsenen Penicillium-Kolonien werden nicht berücksichtigt.

Die Zahl der Kolonien aller Schimmelpilzarten in drei Schalen wird summiert und durch 3 dividiert, so dass eine Durchschnittszahl der Kolonien in einer Schale bestimmt wird, was der Schimmelzahl pro 1 cm2 der untersuchten Wandoberfläche entspricht.

Die Kolonien Cladosporium und Thamnidium, welche in drei Schalen gewachsen sind, werden summiert. Als Schimmelbefallswert bei Wänden der Kühlzellen gilt die Anzahl der Schimmelkolonien aller Arten pro 1 cm2 der untersuchten Oberfläche sowie die Gesamtkolonienzahl von Cladosporium und Thamnidium in drei Petri-Schalen.

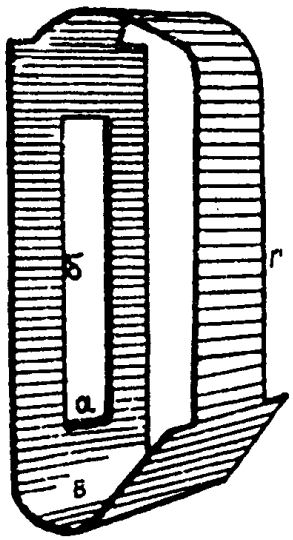


Abb. 1 Schaber für den Abstrich-Test:
a - Klinge, 2,5 cm lang;
b - Schnitt, 10 cm lang;
c - Rille;

2. Bestimmungsmethode bei Untersuchung auf Schimmelbefall der Zellenluft

Der Schimmelbefall der Kühlzellenluft wird durch Sporenniederschlag auf Petri-Schalen bestimmt.

Fünf sterile Schalen, vorläufig mit schmelzflüssigem und auf 42-45°C abgekühltem Würzeagar gefüllt, werden auf dem Fußboden auf sterilem Papier aufgestellt, jeweils eine Schale in jeder Ecke und eine in der Zellenmitte. In den Zellen mit Minustemperaturen sollten die Schalen zur Vermeidung von Einfrieren auf Holzklötzchen oder Schaumstoffstückchen aufgestellt werden. Die Schalen werden geöffnet, und die Deckel werden neben den Schalen auf das sterile Papier gelegt, ohne umzuschlagen. Die Verweilzeit für die offenen Schalen beträgt 5 Minuten.

Die Schimmelpilze werden genauso angezüchtet, wie bei der Bestimmung der Schimmelzahl an den Wänden. Die Menge aller Schimmelarten in den Schalen wird summiert und durch 5 dividiert, indem ein Durchschnittswert der Kolonien in einer Schale bestimmt wird, was der Durchschnittszahl der Schimmelkolonien in einer Schale in 5 Minuten gleich ist. Die Kolonien Cladosporium und Thamnidium werden in allen fünf Schalen gezählt und aufsummiert.

Als Schimmelbefallswert für die Kühlzellenluft gilt der Durchschnittswert der Schimmelkolonien in einer Petri-Schale sowie die Gesamtanzahl der Kolonien Cladosporium und Thamnidium in fünf Schalen.

Anmerkung. Es ist nicht empfehlenswert, die Schalen mit heißem Agar zu übergießen, weil es zur Kondensatbildung an den Deckeln führt, das auf Agar die Anzucht wegspülen und falsche Ergebnisse bei der Bestimmung des Schimmelbefalls verursachen kann.

3. Bestimmung der Artspezifik der Schimmelpilze

In den Kühlzellen finden sich folgende Arten der Schimmelpilze häufig: Penicillium, Cladosporium und Thamnidium.

Penicillium wächst auf Würzeagar zuerst in Form von weißen Kolonien oder eines Ausschlags, der allmählich grünblau wird. Diese Schimmelpilze zeichnen sich durch die Bildung der pinselförmigen Konidienträger aus, an deren Enden sich farblose Konidien (Sporen) befinden (Abb. 2, a).

Bei Wachstum von Penicillium auf Fleisch, Wurst und anderen Lebensmitteln bekommen diese Produkte zuerst einen weißen, danach einen blaugrünen dünnen Ausschlag.

Cladosporium bildet auf Würzeagar kleine flache samtartige olivgrüne Kolonien, deren Rückseite schwarz ist.

Cladosporium hat ein vielzelliges wenig verzweigtes Myzelium, an dessen Enden sich traubenförmige olivgrüne ovale Sporen befinden (s. Abb. 2, b). Cladosporium kann auch bei negativen Temperaturen (bis zu - 9°C) wachsen.

Auf dem Fleisch bildet Cladosporium dunkelgrüne oder fast schwarze Flecken, die ins Muskelgewebe tief eindringen können. Auf Butter bildet Cladosporium schwarze Flecken und kann außerdem eine „innere“ Verschimmelung verursachen, indem es sich in den Mikrohohlräumen des Produkts entwickelt.

Bei Entwicklung auf Eiern und Käse bildet Cladosporium dunkelgrüne oder schwarze Flecken.

Thamnidium gehört zu Mukorazeen, Kopfschimmel. Es entwickelt sich auf einem Substrat in Form eines rauchfarbigen (hellgrauen) filzartigen Ausschlags. In den Sporangien (Köpfen) bilden sich farblose Sporen. Im Unterschied zu anderen Mukorazeen gibt es zwei Arten von Thamnidium-Sporangien: große auf dem Hauptzweig und kleine (Sporangiolen) auf den Nebenzweigen (Abb. 2, c).

Bei Entwicklung auf Fleisch spaltet dieser Schimmel Fleischeiweiß aktiv und verursacht einen üblen Fehlgeruch. Ebenso wie Cladosporium kann sich Thamnidium bei Temperaturen von bis zu -9°C entwickeln.

Cladosporium und Thamnidium sind die wichtigsten Erreger der Fleischfehler bei Kühllagerung.

Neben den oben beschriebenen Schimmelarten finden sich auch andere Schimmelarten in den Kühlzellen (Alternaria, Aspergillus, Monilia rosa, Trichoderma, Trichothecium usw.), die bei der Gesamtschimmelzählung mitgezählt werden.

Die Ergebnisse der Bewertung von Schimmelbefall an den Wänden und in der Luft der Kühlzellen werden in einem Registrierbuch nach dem vorgegebenen Muster dokumentiert (Anl. 4).

In den Zellen, die nach Ergebnissen der mikrobiologischen Untersuchung als schlecht bewertet wurden, wird eine Desinfektion nach diesen Sanitätsregeln durchgeführt.

Die Desinfektion gilt als effektiv, wenn die Schimmelzahl pro 1 cm2 Wandoberfläche und in der Luft (pro eine Schale) gleich Eins ist, und Cladosporium und Thamnidium fehlen.

Die Kontrolle und Bewertung des Schimmelbefalls von Wänden und Luft der Kühlzellen werden durch Bakteriologen der Betriebslabors durchgeführt.

Anmerkung. Grundsätzlich wird nach den schlechtesten Ergebnissen bewertet (z.B. Wände - „gut“, Luft - „befriedigend“, Gesamtbewertung - „befriedigend“).

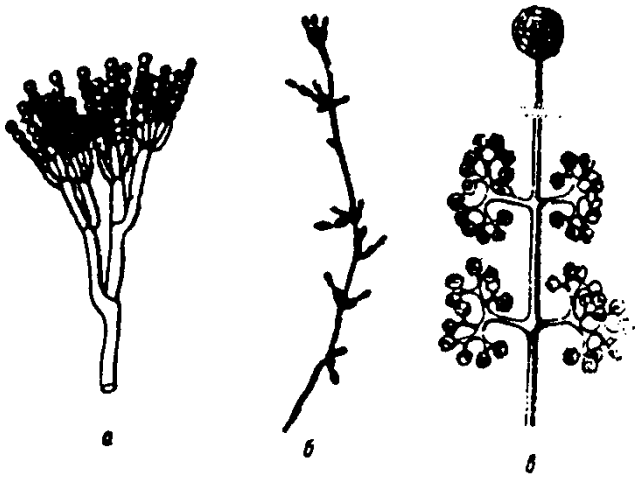


Abb. 2 Schimmelpilze:
a - Penicillium;
b – Cladosporium;
c – Thamnidium.

4. Hygienische Bewertung der Kühlzellen bezogen auf deren Schimmelbefall

Wände			Luft		
Gesamtschimmelkolonienzahl pro 1 cm2 Oberfläche (Durchschnittswert für drei Schalen)	Cladosporium und Thamnidium in drei Schalen	Bewertung	Gesamtschimmelpilzzahl in einer Schale in 5 Minuten (Durchschnittswert für fünf Schalen)	Cladosporium und Thamnidium in fünf Schalen	Bewertung
a) für die Zellen mit -12°C und tieferen Temperaturen					
0-20	0-1 bei einer Gesamtzahl von max. 20	gut		0	gut
21-100 100 und mehr	2-5 bei einer Gesamtzahl von 0 bis 100 Mehr als fünf bei beliebiger Gesamtzahl	befriedigend schlecht	11-50 50 und mehr	1-2 Mehr als zwei bei beliebiger Gesamtzahl	befriedigend schlecht
a) für die Zellen mit -11, 9°C und höheren Temperaturen					
0-30	0-1	gut	0-10	0-1	gut
31-150	2-5 bei einer Gesamtzahl von 0 bis 150	befriedigend	11-100	2-3 bei einer Gesamtzahl von 0 bis 100	befriedigend
150 und mehr	Mehr als fünf bei beliebiger Gesamtzahl	schlecht	100 und mehr	Mehr als drei bei beliebiger Gesamtzahl	schlecht

Anmerkung. Grundsätzlich wird nach den schlechtesten Ergebnissen bewertet (z.B. Wände - „gut“, Luft - „befriedigend“, Gesamtbewertung - „befriedigend“).

Medien für die Schimmelanzucht

Würzeagar

Die Würze als Kulturboden soll 6-8% Zuckergehalt haben. Bei zu viel Zucker in der Würze wird sie mit Wasser bis auf die angegebene Norm verdünnt.

Der Zuckergehalt in der Würze wird mit einem Zuckermesser gemessen, d.h. einem Saccharometer, der den Zuckergehalt in Balling-Graden anzeigt (°Blg).

Die Würze für die Daueraufbewahrung soll sterilisiert werden.

Der Würze werden 2 oder 3% Agar zugegeben und bei 10(5) Pa (1 bar) innerhalb von 10 Minuten aufgeschmolzen, danach durch die Watte gefiltert, in Kolben abgefüllt und bei 10(5) Pa innerhalb von 15 Minuten sterilisiert.

Wenn der Würzeagar bei langer Aufbewahrung trocken wird, muss man ihn vor dem Einsatz mit Wasser verdünnen (nach dem Volumen des trockenen Agars) und wieder sterilisieren.

Czapek-Medium

Pro 1 l destilliertes Wasser nimmt man 0,5 g Magnesiumsulfat, 1 g Dikaliumhydrogenphosphat, 0,5 g Chlorkalium, 3 g Natriumnitrat, 0,01 g Eisensulfat, 30 g Saccharose. Nach der Auflösung aller Bestandteile wird 2,5% Agar zugegeben und ein fester Nährboden mit 5-6 pH-Wert zubereitet.

Sabouraud-Medium

In 100 ml sterilisiertes Hefewasser werden 1 g Pepton, 4 g Glukose, 1,8 g Agar zugegeben. Das Medium wird 20 Minuten lang bei 112°C sterilisiert.

Anlage 8

Desinfektionsregistrierbuch

Datum	Bezeichnung des Desinfektionsobjektes		Desinfektionsgrund	Bezeichnung des Desinfektionsmittels und die Lösungskonzentration	Verbrauch der Desinfektionslösung, kg	Vermerk über die durchgeführte Desinfektion	Qualitätskontrolle nach der durchgeführten Desinfektion (Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung)
	Raum, m2	Betriebsausstattung, Anlagenteile (Anzahl der Gegenstände)					

Anlage 9

Registrierbuch „Gesundheit“

lfd. Nr.	Datum	Name	Beruf	Vermerk über die Freiheit von Darmerkrankungen bei dem Mitarbeiter und seinen Familienmitgliedern (Unterschrift des Mitarbeiters)	Vermerk über die Freiheit von Pusteln bei dem Mitarbeiter	Zur Arbeit zugelassen

Liste der offiziellen amtlichen Dokumente für die Abnahme, Kältebehandlung und Lagerung von Lebensmitteln in den Kühlhäusern

1. Anleitung zur Reihenfolge der sanitär-technischen Kontrolle von Konserven in Herstellerbetrieben, Großhandelsstützpunkten, im Einzelhandel und in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung. 1974.

2. Güterbeförderungsvorschriften. 1975.

3. Branchenübergreifende Anweisungen zur Festlegung der Kühlhauskapazitäten. 1978.

4. Güterbeförderungsvorschriften für Kraftfahrzeugtransport. M.: Transport, 1979.

5. Verfahrenstechnische Anweisungen zur Abnahme, Kältebehandlung, Lagerung und Ausgabe der Lebensmittel in den Verteilerkühlhäusern der Handelsbetriebe. 1983.

6. Anleitung zur sanitären Behandlung der prozesstechnischen Anlagen in Obst- und Gemüse-Konservenfabriken. 1983.

7. Anleitung zur Verpackung, Abnahme, Kältebehandlung, Lagerung und Ausgabe von Kuhbutter in Milchindustrie- und Handelsbetrieben. 1986.

8. Innerbetriebliche sanitäre Anforderungen an die Kühlanlagen der Fleisch- und Milchindustrie. 1986.

9. Anleitung zur Festlegung und Erfassung der bestehenden Produktionskapazitäten der Kühlhausbetriebe und Fischgütertransportschiffe. 1987.

10. Verfahrensabweisungen zur Speiseeisherstellung. 1988.

11. Anleitung zur Abnahme, Kältebehandlung und Lagerung der leicht verderblichen Lebensmittel in Verteilerkühlhäusern der Konsumgenossenschaft. 1988.

12. Spezifische Wasserverbrauchsnormen in den Eisproduktionshallen. Rosmjassomoltorg, 29.10.86, Nr. 286 10/649.