

**Föderales Gesetz der Russischen Föderation vom 12.Juni 2008 Nr. 88-FZ  
"Technische Richtlinie für Milch und Milchprodukte"**

Veröffentlicht am 20.Juni 2008

Angenommen von der Staatsduma am 23. Mai 2008

Bestätigt vom Föderationsrat am 30.Mai 2008

**Kapitel 1. Allgemeines**

**Artikel 1.** Anwendungsbereich dieses Föderalen Gesetzes

1. Dieses Föderale Gesetz legt fest:

- 1) die Objekte technischer Regelung, deren Liste und Beschreibung in diesem Föderalen Gesetz enthalten ist;
- 2) die Anforderungen an die Sicherheit der Objekte technischer Regelung;
- 3) die Vorschriften für die Identifikation der Objekte technischer Regelung im Sinne dieses Föderalen Gesetzes;
- 4) die Regeln und Formen für die Bewertung der Konformität und Bestätigung der Übereinstimmung der Objekte technischer Regelung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes;
- 5) die Anforderungen an die Begriffe, Verpackung, Markierung der Milch und Milchprodukte, einschl. Anforderungen an die Verbraucherinformationen, die auf der Verpackung dieser Produkte und in Begleitdokumenten über die Bezeichnung, Zusammensetzung und Verbrauchseigenschaften enthalten sind.

2. Ferner legt dieses Föderale Gesetz die Rechte und Pflichten der Teilnehmer der Beziehungen fest, die in diesem Föderalen Gesetz geregelt werden.

**Artikel 2.** Objekte technischer Regelung, deren Liste und Beschreibung in diesem Föderalen Gesetz aufgeführt ist

1. Als Objekte technischer Regelung, deren Liste und Beschreibung in diesem Föderalen Gesetz aufgeführt ist, gelten:

- 1) Milch und Milchprodukte, einschl. Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis, die im Raum der Russischen Föderation in Verkehr gebracht werden;
- 2) Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung der Milch und Milchprodukte;

2. Die Liste der als Objekt der Technischen Regelung dieses Föderalen Gesetzes geltenden Milch und Milchwaren umfasst:

- 1) Rohmilch, rohe Magermilch und Rohrahm;
- 2) Milchprodukte, einschließlich:
  - a) Milchprodukte;
  - b) zusammengesetzte Milchprodukte;
  - c) milchhaltige Produkte;
  - d) Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis, Milchmischungen (einschl. trockene Milchmischungen), Milchgetränke (einschl. trockene Milchgetränke) für Kleinst- und Kleinkinder, Milchbreie;
  - e) Nebenprodukte aus der Milchverarbeitung;

3) funktionell notwendige Komponenten

### **Artikel 3.** Zweck dieses Föderales Gesetzes

Zweck dieses Föderalen Gesetzes ist:

- 1) Schutz von Leben und Gesundheit der Bürger;
- 2) Verhinderung von Handlungen, die den Verbraucher irreführen können, und Sicherstellung der Richtigkeit von Angaben über Bezeichnung, Zusammensetzung und Verbrauchseigenschaften der Milch und Milchprodukte.

### **Artikel 4.** Verwendete Grundbegriffe dieses Föderalen Gesetzes

Im Sinne dieses Föderalen Gesetzes werden die Grundbegriffe verwendet, die in Art. 2 des Föderalen Gesetzes vom 27. Dezember 2002 года Nr. 184-FZ "Über technische Regelung" (nachfolgend „Föderales Gesetz „Über technische Regelung““), Art. 1 des Föderalen Gesetzes vom 2. Januar 2000 Nr. 29-FZ "Über Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte“ sowie folgende Grundbegriffe verwendet:

- 1) Milch – Produkt normaler physiologischer Milchdrüsensekretion landwirtschaftlicher Nutztiere, das von einem oder mehreren Tieren während der Laktation aus einer oder mehreren Melkzeiten gewonnen wird, ohne Zusätze und ohne Entziehung jeglicher Stoffe;
- 2) Milchprodukte – Produkte der Milchverarbeitung, einschl. Milchprodukte, Milchmischprodukte, milchhaltige Produkte, Milchnebenprodukte;
- 3) Milchprodukt – Nahrungsprodukt, das aus Milch und (oder) ihren Bestandteilen ohne Verwendung milchfremder Fette und Eiweiße hergestellt ist und die für die Milchverarbeitung funktionell notwendigen Komponenten enthalten kann;
- 4) Milchbestandteil – Nahrungsprodukt, das aus Milch und (oder) Milchprodukten ohne Zusatz oder mit Zusatz der Milchnebenprodukte und milchfremden Komponenten hergestellt ist, die nicht zum Ersetzen der Milchbestandteile zugeführt werden. Dabei sollen die Milchbestandteile in diesem Fertigprodukt mehr als 50%, im Speiseeis und in süßen Milcherzeugnissen mehr als 40% betragen;
- 5) 5) Als milchhaltiges Produkt gilt ein Nahrungsprodukt, hergestellt aus Milch und (oder) Milchprodukten und (oder) Nebenprodukten aus der Milchverarbeitung und milchfremden Komponenten entsprechend einer Technologie, in der die Substitution von Milchfett in Höhe von max. 50% der Fettphase ausschließlich durch MilCHFettersatz vorgesehen wird und der Einsatz milchfremden Eiweißes nicht zum Zwecke der Milcheiweißsubstitution zulässig ist, mit einem Massenanteil der Milchtrockenstoffe im Trockenstoff des Fertigprodukts von mindestens 20%
- 6) sekundäre Milchrohstoffe – Nebenprodukte der Milchverarbeitung mit teilweisem Schwund der Identifikationsmerkmale oder Verbrauchseigenschaften (einschl. Produkte, die innerhalb ihrer Haltbarkeit aus dem Verkehr genommen werden und dabei den an die Nahrungsrohstoffe gestellten Sicherheitsanforderungen entsprechen), die nach Verarbeitung nutzbar gemacht werden;
- 7) Milchnebenprodukt - bei der Herstellung der Milcherzeugnisse anfallendes Nebenprodukt;
- 8) Rohmilch – Milch, die keiner Wärmebehandlung bei Temperaturen mehr als 40 °C und keiner Verarbeitung unterzogen wurde, die eine Veränderung ihrer Bestandteile verursacht;
- 9) Vollmilch – Milch, deren Bestandteile keiner regelnden Einwirkung unterzogen wurden;
- 10) Magermilch – Milch mit einem Massenanteil von Fett unter 0,5 %, die aus Milch durch Entziehung von Fett hergestellt wird;

- 11) ) Milchgetränke – ein Milchprodukt mit einem Gewichtsanteil an Fett von maximal 9 Prozent, das aus unbehandelter Milch und (oder) Milchprodukten hergestellt, einer Temperaturbehandlung und zwar mindestens einer Pasteurisierung unterzogen und in Handelsverpackung verpackt wird;“.
- 12) gesottene Milch – Trinkmilch, die bei Temperaturen von 85 bis 99 °C mit einer Rast von mindestens drei Stunden zur Verleihung spezifischer sensorischer Eigenschaften wärmebehandelt wurde;
- 13) pasteurisierte Milch, sterilisierte Milch, ultrapasteurisierte Milch (ultrahochtemperaturbehandelte) Milch – Trinkmilch, die zwecks Einhaltung der festgelegten Anforderungen an mikrobiologische Sicherheitskennwerte wärmebehandelt wurde;
- 14) 14) Milchprodukt – ein Produkt aus der Milchverarbeitung, das aus Trinkmilch, konzentrierter Milch, Kondensmilch oder aus Vollmilch- bzw. Magermilchpulver und Wasser unter oder ohne Zugabe von Nicht-Milchkomponenten hergestellt wird und einen Gewichtsanteil an trockenen entfetteten Milchkomponenten unter 7,0 Prozent hat;“.
- 15) angereichertes Milchgetränk – Milchgetränk, dem zusätzlich einzeln oder in Kombination Stoffe wie Eiweiß, Vitamine, Mikro- und Makroelemente, Nahrungsfaserstoffe, polyungesättigte Fettsäuren, Phospholipide, Probiotika Präbiotika zugeführt wurden;
- 16) konzentrierte bzw. kondensierte Vollmilch – konzentriertes oder kondensiertes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil der Milchtrockenstoffe nicht weniger als 25 %, der Massenanteil von Eiweiß im fettfreien Milchtrockenstoff nicht weniger als 34 % und der Massenanteil von Fett nicht weniger als 7 % ausmacht;
- 17) konzentrierte oder kondensierte Magermilch – konzentriertes oder kondensiertes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil des Milchtrockenstoffs nicht weniger als 20 %, der Massenanteil von Eiweiß im fettfreien Milchtrockenstoff nicht weniger als 34 % und der Massenanteil von Fett nicht mehr als 1,5 Prozent ausmacht;
- 18) mit Zucker kondensierte Milch (gezuckerte Kondensmilch) - konzentriertes oder kondensiertes gezuckertes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil von Eiweiß im fettfreien Milchtrockenstoff nicht weniger als 34 % ausmacht;
- 19) Vollmilchpulver – trockenes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil des Milchtrockenstoffs nicht weniger als 95 %, der Massenanteil von Eiweiß im fettfreien Milchtrockenstoff nicht weniger als 34 % und der Massenanteil von Fett nicht weniger als 20 % ausmacht;

- 20) Magermilchpulver - trockenes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil des Milchtrockenstoffs nicht weniger als 95 %, der Massenanteil von Eiweiß im fettfreien Milchtrockenstoff nicht weniger als 34 % und der Massenanteil von Fett nicht mehr als 1,5 % ausmacht;
- 21) milchfremde Komponenten – Nahrungsprodukte, die den Milchprodukten beigegeben werden (Pilze, Wurst- und Fleischwaren; Meeresfrüchte; Honig, Gemüse, Nüsse, Früchte; Eier; Konfitüre, Marmelade, Schokolade und sonstige Süßwaren; Kaffee, Tee; Likör, Rum; Zucker, Salz, Gewürze; sonstige Nahrungsprodukte; Lebensmittelzusätze; Vitamine; Mikro- und Makroelemente; Eiweiße, Fette, Kohlenstoffe mit Nicht-Milch-Herkunft);
- 22) Sahne (Rahm) – Milchprodukt, das aus Milch und (oder) Milchprodukten hergestellt wird, eine Emulsion aus Fett und Milchplasma darstellt und einen Massenanteil von Fett nicht weniger als 9 % hat;
- 23) Rohsahne (Rohrahm) – Sahne (Rahm), die keiner Wärmebehandlung bei Temperaturen von über 45 °C unterzogen wurde;
- 24) Trinksahne (Trinkrahm) – Sahne (Rahm), die einer Wärmebehandlung (mindestens einer Pasteurisierung) unterzogen und in Verbraucherpackungen abgefüllt wurde;
- 25) Als Sauermilchprodukt gilt ein Milchprodukt oder zusammengesetztes Milchprodukt, das im Verfahren der eine Senkung des pH-Wertes und Eiweißkoagulation verursachenden Einsäuerung von Milch und (oder) Milchprodukten und (oder) ihrer Mischungen unter Verwendung von Säureweckermikroorganismen mit Zusatz (vor oder nach der Dicklegung), nicht zum Zwecke der Substitution der Milchbestandteile, milchfremder Komponenten oder ohne Zusatz solcher Komponenten hergestellt wird und lebende Säureweckermikroorganismen in einer Menge gem. Anlage 4, 6, 8 und 12 zu diesem Föderalen Gesetz enthält.
- 26) Ayran – Sauermilchprodukt, hergestellt durch kombinierte Gärung (Milchsäuregärung und alkoholische Gärung) unter Verwendung säuernder Mikroorganismen wie Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus und Hefe mit oder ohne nachfolgende Zugabe von Wasser;(gemeint vermutlich: ohne Zugabe von Wasser und/oder Salz)
- 27) Azidophilin - Sauermilchprodukt, hergestellt unter Verwendung gleicher Anteile säuernder Mikroorganismen wie Lactobacillus acidophilus, Laktokokken und eines mit Kefirpilzen zubereiteten Säureweckers;
- 28) Varenets - Sauermilchprodukt, hergestellt durch Säuerung mit säuernden Mikroorganismen wie Streptococcus thermophilus der Milch und (oder)

Milchprodukte nach vorheriger Sterilisierung oder sonstiger Wärmebehandlung bei Temperaturen von  $97\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ , zwecks Verleihung spezifischer sensorischer Eigenschaften;

- 29) Yoghurt - Sauermilchprodukt mit erhöhtem Anteil fettfreier Milchtrockenstoffe, hergestellt unter Verwendung einer Mischung säuernder Mikroorganismen wie *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus bulgaricus*;
- 30) Kefir – Sauermilchprodukt, hergestellt durch kombinierte Gärung (Milchsäuregärung und alkoholische Gärung) unter Verwendung eines Säureweckers, der mit Kefirpilzen ohne Zugabe der Milchsäurereinkulturen und Hefe zubereitet ist;
- 31) Kumys – Sauermilchprodukt, hergestellt durch kombinierte Gärung (Milchsäuregärung und alkoholische Gärung) unter Verwendung säuernder Mikroorganismen wie *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* und Hefe;
- 32) Kumysprodukt - Sauermilchprodukt, hergestellt aus Kuhmilch nach dem Verfahren der Kumysherstellung;
- 33) Dickmilch - Sauermilchprodukt, hergestellt unter Verwendung milchsäuernder Mikroorganismen wie Lactokokken und (oder) *Streptococcus thermophilus*;
- 34) Metschnikow-Dickmilch – Sauermilchprodukt, hergestellt unter Verwendung säuernder Mikroorganismen wie *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus bulgaricus*;
- 35) Rjashenka – Sauermilchprodukt, hergestellt durch Säuerung unter Verwendung säuernder Mikroorganismen wie *Streptococcus thermophilus* mit oder ohne Zugabe von *Lactobacillus bulgaricus* der gesottenen Milch mit oder ohne Zugabe der Milchprodukte;
- 36) Sauersahne (Sauerrahm) - Sauermilchprodukt, das durch Säuerung von Sahne (Rahm) mit oder ohne Zugabe der Milchprodukte unter Verwendung säuernder Mikroorganismen wie Lactokokken und *Streptococcus thermophilus* hergestellt wird und einen Massenanteil von Fett nicht weniger als 9 % hat;
- 37) Quark – Sauermilchprodukt, hergestellt unter Verwendung säuernder Mikroorganismen wie Lactokokken oder Mischung aus Lactokokken und *Streptococcus thermophilus* im Verfahren saurer oder labfermentierter Ausflockung der Eiweiße mit anschließender Entfernung der Molke durch Selbstpressung, Abpressen, Zentrifugieren und (oder) Ultrafiltration;

- 38) Quark –Milchprodukt, hergestellt aus Quarkkorn mit Zugabe von Sahne (Rahm) und Kochsalz. Eine Wärmebehandlung des Fertigprodukts und Zugabe jeglicher Stoffe zur Stabilisierung der Milchkonsistenz ist unzulässig;
- 39) Quarkmasse – Milchprodukt oder Milchlischprodukt, hergestellt aus Quark mit Zugabe von Butter, Sahne (Rahm), gezuckerter Kondensmilch, mit oder ohne Zugabe von Zucker und (oder) Salz, mit oder ohne Zugabe milchfremder Komponenten, die nicht zwecks Ersetzung der Milchbestandteile erfolgt. Eine Wärmebehandlung des Fertigprodukts und Zugabe jeglicher Stoffe zur Stabilisierung der Milchkonsistenz ist unzulässig.
- 40) Quarkprodukt – Milchprodukt, Milchlischprodukt oder milchhaltiges Produkt, hergestellt aus Quark und (oder) Milcherzeugnissen im Verfahren der Quarkherstellung mit oder ohne Zugabe der Milchprodukte, mit oder ohne Zugabe milchfremder Komponenten, einschl. milchfremder Fette und (oder) Eiweiße, mit oder ohne anschließende Wärmebehandlung. Für fertige Milchprodukte oder Milchlischprodukte aus Quark, die einen Massenanteil der Milchbestandteile nicht weniger als 75 % haben und zur Verleihung spezifischer sensorischer und physikalisch-chemischer Eigenschaften einer Wärmebehandlung und Reifung unterzogen wurden, wird der Begriff „Quarkkäse“ verwendet;
- 41) mit Glasur überzogener Vanillequarkriegel – Milchprodukt oder zusammengesetztes Milchlischprodukt mit einem Gewicht von max. 150 g, hergestellt aus Quarkmasse, die geformt, mit Glasur aus Nahrungsprodukten überzogen oder nicht glasiert ist;
- 42) Quark-Riegel – Milchprodukt oder Milchlischprodukt mit einem Gewicht von max. 150 g, hergestellt aus Quarkmasse, die geformt, mit Glasur aus Nahrungsprodukten überzogen oder nicht glasiert ist;
- 43) gesäuertes Produkt - Milchprodukt oder Sauermilchlischprodukt, das nach der Säuerung wärmebehandelt wurde, oder milchhaltiges Produkt, das nach dem Fertigungsverfahren eines Sauermilchprodukts hergestellt ist und ähnliche sensorische und physikalisch-chemische Eigenschaften hat;
- 44) Kuhmilchbutter – Milchprodukt oder Milchlischprodukt auf Fett-Emulsions-Basis, bei dem das Milchfett dominiert und das aus Kuhmilch, Milchprodukten und (oder) Milchnebenprodukten durch Gewinnung der Fettphase und gleichmäßige Verteilung der Milchplasma darin mit oder ohne Zugabe - nicht zwecks Ersetzung der Milchbestandteile - milchfremder Komponenten hergestellt wird;

- 45) Butter – Butter aus Kuhmilch, bei dem der Massenanteil von Fett von 50 % bis einschließlich 85 % ausmacht;
- 46) Süßrahmbutter – Butter, hergestellt aus pasteurisierter Sahne (Rahm);
- 47) Sauerrahmbutter – Butter, hergestellt aus pasteurisierter Sahne (Rahm) unter Verwendung von Milchsäurekulturen;
- 48) Käseibutter – Butter, hergestellt aus der bei der Käseherstellung erzeugten Sahne (Rahm);
- 49) Schmelzbutter – Butter aus Kuhmilch mit einem Massenanteil von Fett nicht weniger als 99 %, die aus Butter durch Ausschmelzen der Fettphase hergestellt wird und spezifische sensorische Eigenschaften hat;
- 50) Butterpaste – Milchprodukt oder Milchlischprodukt auf Fett-Emulsions-Basis mit einem Massenanteil von Fett von 39 % bis einschließlich 49 %, das aus Kuhmilch, Milchprodukten und (oder) Milchnebenprodukten durch Verwendung der Stabilisierstoffe mit oder ohne Zugabe - nicht zwecks Ersetzung der Milchbestandteile - milchfremder Komponenten hergestellt wird;
- 51) Süßrahmbutterpaste – Butterpaste, hergestellt aus pasteurisierter Sahne (Rahm);
- 52) Sauerrahmbutterpaste - Butterpaste, hergestellt aus pasteurisierter Sahne (Rahm) unter Verwendung von Milchsäurekulturen;
- 53) Käseibutterpaste – Butterpaste, hergestellt aus der bei der Käseherstellung erzeugten Sahne (Rahm);
- 54) Milchlitt – Milcherzeugnis mit einem Massenanteil von Fett nicht weniger als 99,8 %, das neutralen Geschmack und Geruch hat und aus Milch und (oder) Milchprodukten durch Entfernen von Milchplasma hergestellt wird;
- 55) Butter-Pflanzenfett-Spread – Milcherzeugnis auf Fett-Emulsions-Basis, bei dem der Anteil von Gesamtfett von 39 % bis 95 % und der Massenanteil von Milchlitt in der Fettphase von 50 % bis 95 % ausmacht;
- 56) gesottene Butter-Pflanzenfett-Mischung – Milcherzeugnis mit einem Massenanteil von Fett nicht weniger als 99 %, hergestellt aus Milch-Pflanzenfett-Spread durch Ausschmelzen der Fettphase oder unter Verwendung sonstiger technologischer Verfahren;
- 57) Käse – Milchprodukt oder Milchlischprodukt, hergestellt aus Milch, Milchprodukten und (oder) Milchnebenprodukten mit oder ohne Verwendung spezieller Säurewecker im Verfahren, das die Gerinnung der Milcheiweiße unter Einsatz der Labenzyme oder ohne ihren Einsatz hervorruft, oder im Verfahren der



Säuregerinnung oder thermischen Säuregerinnung mit nachfolgendem Trennen von Käsebruchs und Molke, Formen, Abpressen, Salzen, mit oder ohne Reife mit oder ohne Zugabe - nicht zum Zwecke der Ersetzung der Milchbestandteile - milchfremder Komponenten;

- 58) Schmelzkäse – Milchprodukt oder Milchlischprodukt, hergestellt aus Käse und (oder) Quark unter Verwendung der Milchprodukte und (oder) Milchnebenprodukte, Emulgiersalze oder Strukturbilder durch Zerkleinerung, Durchmischen, Schmelzen und Emulgieren der zu schmelzenden Mischung mit oder ohne Zugabe - nicht zwecks Ersetzung der Milchbestandteile - milchfremder Komponenten;
- 59) Käseerzeugnis – milchhaltiges Produkt, hergestellt im Verfahren der Käseherstellung;
- 60) Schmelzkäseprodukt - milchhaltiges Produkt, hergestellt im Verfahren der Schmelzkäseherstellung;
- 61) Salzlakenkäse, Salzlakenkäseprodukt, - Käse, Käseprodukt, das in einer Salzlösung reift und (oder) aufbewahrt wird;
- 62) Weich-, Halbhart-, Hart-, Extrahartkäse bzw. -käseprodukt – Käse bzw. Käseprodukt, das spezifische sensorische und physikalisch-chemische Eigenschaften entsprechend Anlagen 11 und 12 zu diesem Föderalen Gesetz hat;
- 63) Schimmelpilzkäse, Schimmelpilzkäseprodukt – Käse bzw. Käseprodukt, hergestellt unter Verwendung der im Inneren oder auf der Oberfläche von fertigem Käse bzw. Käseprodukt befindlichen Schimmelpilze;
- 64) Schleimkäse, Schleimkäseprodukt - Käse bzw. Käseprodukt, hergestellt unter Verwendung der sich auf der Oberfläche von fertigem Käse bzw. Käseprodukt entwickelnden Schleimmikroorganismen;
- 65) geräucherter Käse, Schmelzkäse bzw. geräuchertes Käseprodukt, Schmelzkäseprodukt - Käse, Schmelzkäse bzw. Käseprodukt, Schmelzkäseprodukt, der bzw. das einem Räuchervorgang unterzogen wurde und die für geräucherte Nahrungsprodukte charakteristischen sensorischen Eigenschaften hat;
- 66) Milchkonserven, Milchlischkonserven, milchhaltige Konserven – trockene oder konzentrierte, abgefüllte Milchkonserven, Milchlischkonserven, milchhaltige Konserven;

- 67) Speiseeis – geschlagenes, gefrorenes und in gefrorener Form verbrauchtes süßes Milchprodukt, Milchmischprodukt oder milchhaltiges Produkt;
- 68) Milcheis – Speiseeis (Milchprodukt oder Milchmischprodukt) mit einem Massenanteil von Milchfett nicht mehr als 7,5 %;
- 69) Rahmeins - Speiseeis (Milchprodukt oder Milchmischprodukt) mit einem Massenanteil von Milchfett von 8 bis 11,5 %;
- 70) Plombir - Als Plombiere gilt Eiscreme (als Milchprodukt oder zusammengesetztes Milchprodukt) mit einem Milchfettanteil von 12 bis 24%;
- 71) Sauermilcheis - Speiseeis (Milchprodukt oder Milchmischprodukt) mit einem Massenanteil von Milchfett nicht mehr als 7,5 %, hergestellt unter Verwendung säuernder Mikroorganismen oder der Sauermilchprodukte;
- 72) Speiseeis mit Pflanzenfett - Als Eiscreme mit Pflanzenfett gilt Eiscreme (als milchhaltiges Produkt) mit einem Massenanteil von Fett von höchstens 12%;
- 73) weiches Speiseeis – Speiseeis mit Temperaturen von -5 bis -7 °C, das an die Verbraucher direkt nach Freezer vermarktet wird;
- 74) härtegekühltes Speiseeis - Speiseeis, das nach Freezer einer Kühlung auf die Temperatur von max. -18 °C unterzogen wird und diese Temperatur bei der Aufbewahrung, Beförderung und Vermarktung behält;
- 75) flüssige Mischung für Speiseeisbereitung – flüssiges Milchprodukt, Milchmischprodukt oder milchhaltiges Produkt, das alle für die Speiseeisherstellung erforderlichen Komponenten enthält;
- 76) trockene Mischung für Speiseeisbereitung - trockenes Milchprodukt, Milchmischprodukt oder trockenes milchhaltiges Produkt, das durch Trocknung flüssiger Mischung für Speiseeisbereitung oder durch Vermischen erforderlicher trockener Komponenten hergestellt und zur Herstellung von Speiseeis durch Rehydratation mit Wasser, Milch, Rahm und (oder) Saft bestimmt ist;
- 77) standardisiertes (eingestelltes) Milcherzeugnis – Milcherzeugnis, bei dem der Massenanteil von Fett, Eiweiß und (oder) fettfreien Milchtrockenstoffen bzw. ihr Verhältnis auf ein durch Standards, Normativdokumente der föderalen Organe der Exekutivmacht, Regelwerke und (oder) technische Dokumente festgelegtes Niveau eingestellt sind;
- 78) pasteurisiertes, sterilisiertes oder ultrapasteurisiertes Milcherzeugnis: Als wärmebehandeltes, pasteurisiertes, sterilisiertes oder UHT-pasteurisiertes Milchverarbeitungsprodukt gilt ein Milchverarbeitungsprodukt, das thermischer

Behandlung unterzogen wurde und den Vorgaben dieses Föderalen Gesetzes bezüglich zulässigen Anteil von Mikroorganismen in solchem Produkt entspricht.

- 79) konzentriertes, kondensiertes, evaporiertes oder ausgefrorenes Milcherzeugnis – Milcherzeugnis, hergestellt durch teilweise Entziehung von Wasser auf ein Niveau, bei dem der Massenanteil der Trockenstoffe nicht weniger als 20% erreicht wird;
- 80) konzentriertes gezuckertes Milcherzeugnis – konzentriertes Milcherzeugnis, hergestellt mit Zugabe von Saccharose und (oder) sonstigen Zuckerarten;
- 81) trockenes Milcherzeugnis - Milcherzeugnis, hergestellt durch teilweise Entziehung von Wasser auf ein Gehaltsniveau, bei dem der Massenanteil der Trockenstoffe nicht weniger als 90 % erreicht wird;
- 82) gefriergetrocknetes Milcherzeugnis - Milcherzeugnis, hergestellt durch Entziehung von Wasser aus getrocknetem Milcherzeugnis auf ein Niveau, bei dem der Massenanteil der Trockenstoffe nicht weniger als 95 % erreicht wird;
- 83) rekonstituiertes Milcherzeugnis - Milcherzeugnis, hergestellt aus konzentriertem oder trockenem Milcherzeugnis und Wasser;
- 84) angereichertes Milcherzeugnis - Milcherzeugnis, dem einzeln oder in Kombination solche Stoffe wie Eiweiß, Vitamine, Mikro- und Makroelemente, Nahrungsfaserstoffe, polyungesättigte Fettsäuren, Phospholipide, Probiotika, Präbiotika zugeführt werden;
- 85) geschlagenes Milcherzeugnis - Milcherzeugnis, hergestellt durch Aufschlagen;
- 86) rekombiniertes Milcherzeugnis - Milcherzeugnis, hergestellt aus Milcherzeugnissen und (oder) ihren einzelnen Bestandteilen und Wasser;
- 87) laktosearmes Milcherzeugnis - Milcherzeugnis, bei dem die Laktose teilweise hydrolysiert oder teilweise entzogen ist;
- 88) laktosefreies Milcherzeugnis - Milcherzeugnis, bei dem die Laktose voll hydrolysiert oder komplett entzogen ist;
- 89) Produkte auf der Basis der Eiweißvollhydrolysate oder -teilhydrolysate – Milcherzeugnisse, hergestellt aus Eiweiß der Kuhmilch, Soja, die einer Voll- oder Teilhydrolyse unterzogen wurden;
- 90) Buttermilch – Milchnebenprodukt, das bei der Herstellung von Butter aus Kuhmilch entsteht;
- 91) Molke (Käse-, Quark- oder Kaseinmolke) - Milchnebenprodukt, das bei der Herstellung von Käse (Käsemolke), Quark (Quarkmolke) und Kasein (Kaseinmolke) entsteht;

- 92) nationales Milchprodukt – Milchprodukt mit einer im Raum der Russischen Föderation historisch entstandenen Bezeichnung, das durch die Besonderheiten des Herstellungsverfahrens, der Zusammensetzung eines bei seiner Herstellung verwendeten Säureweckers und (oder) durch Bezugnahme auf die Geographie seiner Verbreitung charakterisiert wird;
- 93) biologisches Produkt (nachstehend Bio-Produkt) – Milcherzeugnis, das unter Verwendung säuernder Mikroorganismen hergestellt und bei seiner Säuerung und (oder) danach durch Zuführung lebender probiotischer Mikroorganismen (Probiotika) und (oder) Präbiotika angereichert wird. Eine Wärmebehandlung des Fertigprodukts ist nicht zulässig.
- 94) Milchbestandteile - Trockenstoffe (Milchfett, Milcheiweiß, Milchzucker (Laktose), Enzyme, Vitamine, Mineralstoffe), Wasser;
- 95) trockener Mineralsatz – Bestandteile der Kuhmilch ohne Wasser;
- 96) trockener entfetteter Mineralsatz – Bestandteile der Kuhmilch ohne Fett und Wasser;
- 97) Milchplasma – kolloides System der Milcheiweiße, Milchzucker (Laktose), Mineralstoffe, Enzyme und Vitamine in Wasserphase;
- 98) Molkeeiweiß – Milcheiweiß, das in der Milchmolke nach Absetzen von Kasein zurückbleibt;
- 99) Molkeeiweißkonzentrat – Molkeeiweiß, das aus Milchmolke durch Konzentrieren oder Ultrafiltration gewonnen wird;
- 100) Kasein - Milcherzeugnis, das aus Magermilch hergestellt wird und die Basisfraktion von Milcheiweiß darstellt;
- 101) Albumin - Milcherzeugnis, das aus Milchmolke hergestellt wird und ein Konzentrat von Molkeeiweiß der Milch darstellt;
- 102) Milch-Imitat (Milchäquivalent, Milchaustauschmittel) – Nahrungsprodukt, das vorwiegend oder komplett aus milchfremden Komponenten hergestellt und zu gleichen Zwecken wie Milchprodukt verwendet wird. **Als Magerprodukt der Milchverarbeitung gilt ein Milchverarbeitungsprodukt, das aus Magermilch und (oder) Buttermilch und (oder) Molke und (oder) aus den auf deren Basis hergestellten Produkten gefertigt ist.** Behandelt anderes Thema!
- 103) Als rohe Magermilch gilt entfettete Milch, die keiner Wärmebehandlung bei Temperaturen über 45 °C unterzogen wurde.
- 104) Als angereicherte Milch gilt Trinkmilch, in die zwecks Erhöhung ihrer Nähreigenschaften zusätzlich, einzeln oder zusammen solche Stoffe wie Milcheiweiß, Vitamine, Mikro- und

Makroelemente, Nahrungsfaserstoffe, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Phospholipide, Präbiotika eingeführt wurden.

- 105) Als gezuckerte Kondensvollmilch gilt ein konzentriertes oder eingedicktes gezuckertes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil der Milchtrockenstoffe nicht weniger als 28,5%, der von Eiweiß in entfetteten Milchtrockenstoffen nicht weniger als 34% und der von Fett nicht weniger als 8,5 % ausmacht.
- 106) Als gezuckerte Kondensmagermilch gilt ein konzentriertes oder eingedicktes gezuckertes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil der Milchtrockenstoffe nicht weniger als 26%, der von Eiweiß in entfetteten Milchtrockenstoffen nicht weniger als 34% und der von Fett nicht weniger als 1 % ausmacht.
- 107) Als gezuckerter Kondensrahm gilt ein konzentriertes oder eingedicktes gezuckertes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil der Milchtrockenstoffe nicht weniger als 37 %, der von Eiweiß in entfetteten Milchtrockenstoffen nicht weniger als 34% und der von Fett nicht weniger als 19 % ausmacht.“
- 108) Als Trockenrahm gilt ein trockenes Milchprodukt, bei dem der Massenanteil der Milchtrockenstoffe nicht weniger als 95 %, der von Eiweiß in entfetteten Milchtrockenstoffen nicht weniger als 34% und der von Fett nicht weniger als 42 % ausmacht.
- 109) Als Partie (Charge) der Milchprodukte gilt eine Gesamtheit von Produkteinheiten mit gleicher Zusammensetzung und Qualität, die gleiche Bezeichnung haben, in gleiche von ein und demselben Hersteller gemäß ein und demselben technischen Dokument auf gleichartigen technologischen Ausrüstungen gefertigte Packungen verpackt sind und gleiches Herstellungsdatum aufweisen (im Vergleich zur Partie der Milchprodukte, die gleichzeitig zur Bewertung zwecks Bestätigung ihrer Übereinstimmung mit den Vorgaben dieses Föderalen Gesetzes bereitgestellt wird). Unter einer Partie der Milchprodukte für die Zwecke der Bestätigung ihrer Übereinstimmung mit den Vorgaben dieses Föderalen Gesetzes wird eine Gesamtheit von Produkteinheiten verstanden, die gleiche Bezeichnung haben, von ein und demselben Hersteller unter gleichen Bedingungen gemäß ein und demselben technischen Dokument hergestellt sind und gleichzeitig zur Bewertung zwecks Bestätigung ihrer Konformität bereitgestellt werden.

## **Kapitel 2. Anforderungen an Rohmilch, Produkte ihrer Verarbeitung**

### **Artikel 5. Anforderungen an die Sicherheit von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm**

1. Die Bedingungen der Gewinnung der Rohmilch, roher Magermilch von landwirtschaftlichen Nutztieren, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung von Rohmilch, roher Magermilch und Rohsahne (Rohrahm), der Milchprodukte aus nichtindustrieller Fertigung sollen den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation über Veterinärwesen entsprechen.
2. Die Rohmilch soll von gesunden landwirtschaftlichen Nutztieren auf einem Territorium gewonnen werden, das hinsichtlich der Infektions- und sonstigen für Mensch und Tier gemeinsamen Krankheiten unbedenklich ist.
3. Der Konsum der Rohmilch, die binnen erster sieben Tage nach Kalben der Tiere und binnen fünf Tagen vor dem Trockenstellen (vor dem Kalben) gewonnen wurde, und (oder) der Milch kranker Tiere und der in der Quarantäne befindlichen Tiere ist unzulässig.
4. Der Hersteller soll die Sicherheit der Rohmilch im Sinne des Fehlens darin der Restbestände von Inhibitoren, Wasch-, Desinfektions- und Neutralisierstoffe, Wachstumsförderer für Tiere (einschl. Hormonpräparate), Medikamente (einschl. Antibiotika) sicherstellen, welche in der Viehzucht zur Mast, Behandlung vom Vieh und (oder) Vorbeugung von Krankheiten angewandt werden.
5. Die von verschiedenen Arten der landwirtschaftlichen Nutztiere gewonnene Milch, unter Ausnahme der Kuhmilch, soll den Kennwerten entsprechen, die in Standards, Normativdokumenten der föderalen Organe der Exekutivmacht, Regelwerken und (oder) technischen Dokumenten festgelegt sind.
6. Der Massenanteil fettfreier Trockenstoffe in der Kuhrohmilch soll nicht weniger als 8,2 % ausmachen. Die Dichte der Kuhrohmilch mit einem Massenanteil von Fett von 3,5 % soll bei 20 °C nicht weniger als 1027 kg/m<sup>3</sup> sein bzw. nicht unter dem jeweiligen Äquivalentwert für die Milch mit anderem Fettgehalt liegen.
7. An die Rohmilch, die für die Herstellung der Nahrungsprodukte mit bestimmten Verbrauchseigenschaften verwendet werden soll, können folgende zusätzliche Anforderungen gestellt werden:
  - 1) Die Rohmilch landwirtschaftlicher Nutztiere, die für die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis verwendet werden soll, soll den Bestimmungen dieses Artikels sowie folgenden Anforderungen genügen:
    - a) Reinheit nicht unter Gruppe 1, Wärmebeständigkeit nach alkoholischer Probe nicht unter Gruppe 3 gem. Bestimmungen des nationalen Standards;

- b) die Zahl von Kolonien mesophiler aerober Mikroorganismen und fakultativ anaerober Mikroorganismen soll das zulässige Niveau nicht übersteigen, das für die Rohmilch bester Sorte und der Sorte 1 in Anlage 2 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegt ist;
  - c) Die somatische Zellenzahl soll das zulässige Niveau nicht übersteigen, das für die Rohmilch bester Sorte in Anlage 2 dieses Föderalen Gesetzes festgelegt ist;
  - d) Die Lagerung und Beförderung der Rohmilch, die für die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis bestimmt ist, soll in separaten Behältnissen unter Einhaltung der Bestimmungen von Artikel 6 dieses Föderalen Gesetzes erfolgen;
  - e) Die Verwendung der Rohmilch, deren Identifikationsmerkmale der Art der landwirtschaftlichen Nutztiere nicht entsprechen, von denen die Milch gewonnen wurde, und der Rohmilch, deren Sicherheitskennwerte den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht entsprechen, ist unzulässig;
- 2) Die für die Herstellung der sterilisierten Milch, einschl. der konzentrierten oder kondensierten Milch bestimmte Kuhrohmilch soll den Bestimmungen dieses Artikels und dem Kennwert der Wärmebeständigkeit nach alkoholischer Probe nicht unter Gruppe 3 entsprechend den Bestimmungen des nationalen Standards entsprechen;
- 3) Die für die Herstellung von Käse bestimmte Kuhrohmilch soll den Bestimmungen dieses Artikels sowie folgenden Anforderungen entsprechen:
- a) Lab- und Gärprobe nach Klasse I und 2;
  - b) Keimgehalt der Milch nach Reduktaseprobe nach Klasse 1 und 2 entsprechend den Bestimmungen des nationalen Standards, die Zahl von Kolonien mesophiler aerober Mikroorganismen und fakultativ anaerober Mikroorganismen soll nicht mehr als  $1 \cdot 10^6$  kolonienbildende Einheiten pro  $\text{cm}^3$  betragen;
  - c) Die Sporenmenge der mesophilen anaeroben milchvergärenden Buttersäurebakterien beträgt:
    - für Käse mit niedriger Temperatur der zweiten Erhitzung nicht mehr als  $13\,000$  Sporen/ $\text{dm}^3$ ;

- für Käse mit hoher Temperatur der zweiten Erhitzung nicht mehr als 2500 Sporen/dm<sup>3</sup>;
  - d) Säuregrad nicht mehr als 19 Grad Turner;
  - e) Massenanteil an Eiweiß nicht weniger als 2,8 %.
- 4) Die Kuhrohml Milch, die für die Herstellung diätetischer Nahrungsprodukte bestimmt ist, soll den Bestimmungen dieses Artikels und folgenden Anforderungen genügen:
- a) Zahl von Kolonien mesophiler aerober Mikroorganismen und fakultativ anaerober Mikroorganismen nicht mehr als  $5 \cdot 10^5$  kolonienbildende Einheiten pro cm<sup>3</sup>;
  - b) Die somatische Zellenzahl soll nicht mehr als  $5 \cdot 10^5$  pro cm<sup>3</sup> betragen;
  - c) Wärmebeständigkeit nach alkoholischer Probe nicht unter Gruppe 2 gem. Bestimmungen des nationalen Standards;
8. Die Kennwerte der chemischen und radiologischen Sicherheit der Kuhrohml Milch, roher Magerml Milch und -rohsahne (-rohrahm) sollen das in Anlage 1 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegte zulässige Niveau nicht übersteigen.
9. Die Kennwerte der mikrobiologischen Sicherheit und der somatischen Zellenzahl der Kuhrohml Milch, roher Magerml Milch und -rohsahne (-rohrahm) sollen das in Anlage 2 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegte zulässige Niveau nicht übersteigen.
10. Die Entscheidung über die Verwendung der Rohml Milch, roher Magerml Milch und Rohsahne (Rohrahm), die den Sicherheitsanforderungen in Bezug auf zulässiges Niveau potentiell gefährlicher Stoffe, Mikroorganismen und somatische Zellenzahl nicht genügen, wird vom Hersteller entsprechend den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation über Veterinärwesen, Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich Sicherstellung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, im Bereich der Umweltsicherheit getroffen.

**Artikel 6. Anforderungen an technologische Sonderverfahren bei Herstellung, Lagerung, Transport, Entsorgung von Rohml Milch, roher Magerml Milch und Rohrahm**



1. Die bei der Herstellung von Rohmilch angewandten technologischen Sonderprozesse, Bedingungen der Haltung, Fütterung, Melkung der Haustiere, die der Sammlung, Kühlung, Aufbewahrung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm haben den Vorgaben der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Veterinärbereich zu entsprechen.
2. Nach dem Melken der landwirtschaftlichen Nutztiere soll die Rohmilch binnen 2 Stunden gereinigt und auf die Temperatur von 4 °C plusminus 2 °C gekühlt werden.
3. Zulässig ist die Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch (incl. Dauer der Lagerung der für die Separierung zu nutzenden Rohmilch) bei einer Temperatur von 4 °C plus-minus 2 °C nicht länger als 36 Std. einschließlich Transportzeit, die Lagerung von Rohrahm bei einer Temperatur von höchstens 8 °C nicht länger als 36 Std., einschließlich Transportzeit, mit Ausnahme der Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch (incl. Zeit der Lagerung der für die Separierung zu nutzenden Rohmilch), Rohrahm, die für die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis (für Kleinst- und Kleinkinder), Milchmischungen (einschl. trockener Milchmischungen), Milchgetränke (einschl. trockener Milchgetränke), Milchbreien bestimmt sind, welche bei einer Temperatur von 4 °C plus-minus 2 °C nicht länger als 24 Std. einschließlich Transportzeit gelagert werden dürfen.
4. Die Wärmevorbehandlung, einschl. Pasteurisierung, von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm durch den Hersteller ist in folgenden Fällen zulässig:
  - 1) bei einem Säuregrad von Rohmilch, roher Magermilch von 19 bis 21 Grad Turner, bei einem Säuregrad von Rohrahm von 17 bis 19 Grad Turner;
  - 2) Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm von mehr als 6 Std.;
  - 3) Transport von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm, dessen Dauer ihre zulässige Lagerdauer übersteigt, jedoch um höchstens 25%
5. Bei der Anwendung einer Wärmevorbehandlung der Rohmilch, rohen Magermilch, des Rohrahms einschl. Pasteurisierung wird der Ablauf (Temperatur, Dauer) in Begleitdokumenten festgehalten.
6. Bei der Herstellung von Rohmilch, roher Magermilch und Rohsahne (Rohrahm) sollen von den Agrarherstellern die Ausrüstungen und Betriebsstoffe verwendet werden, die von einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich Sicherstellung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz

zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht für die Kontaktierung mit Milchprodukten zugelassen sind.

7. Während des Transports von gekühlter Rohmilch, gekühlter roher Magermilch und gekühltem Rohrahm zur Verarbeitungsstätte darf ihre Temperatur bis hin zum Beginn ihrer Verarbeitung 10 °C nicht übersteigen. Rohmilch, rohe Magermilch und Rohrahm, die den festgelegten Anforderungen bezüglich ihrer Temperatur nicht genügen, sollen sofort verarbeitet werden.
8. Der Transport von Rohmilch, roher Magermilch und Rohrahm erfolgt in dicht abgeschlossenen Behältern aus Materialien, die vom föderalen Organ der Exekutivmacht, das die Kontrolle (Aufsicht) im Bereich des sanitär-epidemiologischen Wohlergehens der Bevölkerung, Verbraucherschutz ausübt, für Milchkontakt zugelassen und verplombt sind. In den Transportmitteln soll die Aufrechterhaltung der Temperatur entsprechend den Vorgaben dieses Föderalen Gesetzes sichergestellt sein.
9. Die Lagerung und der Transport von Rohmilch, roher Magermilch und Rohrahm werden durch Konformitätserklärung und Angaben gem. Teil 23 und 24 des Art. 36 dieses Föderalen Gesetzes begleitet.
10. Die Lagerung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm sowie die der vor Beginn ihrer Verarbeitung wärmevorbehandelten (einschl. Pasteurisierung) Milch, Magermilch, Rahm erfolgt durch den Hersteller der Milchverarbeitungsprodukte in gesonderten markierten Behältern bei einer Temperatur von 4 °C plus-minus 2 °C.
11. Die Entsorgung von Rohmilch, roher Magermilch oder Rohsahne (Rohrahm), die den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht entsprechen, erfolgt durch den Hersteller oder Verkäufer dieser Produkte im Verfahren, das von der Gesetzgebung der Russischen Föderation über Veterinärwesen, Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherstellung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung und Gesetzgebung im Bereich der Umweltsicherheit festgelegt ist.

#### **Artikel 7.** Anforderungen an Milcherzeugnisse

1. Die Herstellung der Milcherzeugnisse soll aus Milch erfolgen, die den in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Anforderungen an die Sicherheitskennwerte entspricht und einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, welche die Erzeugung solcher Fertigprodukte sicherstellt, die den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes entsprechen.

2. Der Gehalt toxischer Elemente, Mykotoxine, Antibiotika, Pestizide, Radionuklide, Mikroorganismen in den für die Vermarktung bestimmten Milcherzeugnissen und die Kennwerte des oxidativen Verderbs sollen die in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Normen nicht übersteigen.
3. Die Kennwerte der chemischen und radiologischen Sicherheit der Milcherzeugnisse sollen das in Anlage 3 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegte zulässige Niveau nicht übersteigen.
4. Die Kennwerte der mikrobiologischen Sicherheit der Milcherzeugnisse sollen das in Anlage 4 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegte zulässige Niveau nicht übersteigen.
5. Die Entwicklung und Herstellung neuer Milcherzeugnisse erfolgt in Übereinstimmung mit internationalen Standards oder nationalen Standards oder Standards der Organisationen. Die Anforderungen der genannten Standards an solche Produkte oder an die damit zusammenhängenden Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung sollen den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes entsprechen. Die Produkte, die im Raum der Russischen Föderation erstmalig hergestellt oder erstmalig in den Raum der Russischen Föderation eingeführt werden, bedürfen staatlicher Registrierung in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung des Sanitär- und Epidemiologie-Wohls der Bevölkerung.
6. Milchfremde Komponenten, die bei der Herstellung der Milcherzeugnisse verwendet werden, sollen den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte entsprechen.
7. Der Zusatz der Nahrungszusätze und Aromastoffe, mit Ausnahme funktionell notwendiger Komponenten, bei der Herstellung der Produkte diätetischer Kost und der als Sauermilchprodukte hergestellten nationalen Milchprodukte (außer Herstellung zusammengesetzter Milchprodukte) ist nicht zulässig.
8. Die Kontrolle des Gehalts der Probiotika und Präbiotika in angereicherten Milcherzeugnissen erfolgt mit Verfahren, die für die Kontrolle der Anteile dieser Komponenten angewandt werden.
9. Die Entscheidung über die Verwendung der Milcherzeugnisse, die den Bestimmungen dieses Artikels nicht genügen, wird vom Hersteller oder Verkäufer entsprechend den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung,

Gesetzgebung der Russischen Föderation über Veterinärwesen und Gesetzgebung über Umweltsicherheit getroffen.

### **Kapitel 3. Anforderungen an die Herstellung und spezielle technologische Prozesse bei der Herstellung und (oder) Vermarktung der Milcherzeugnisse**

#### **Artikel 8. Allgemeine Anforderungen an die Herstellung der Milcherzeugnisse**

1. Die Anforderungen an die Herstellung der Milcherzeugnisse gelten für juristische und natürliche Personen, die im Bereich der Herstellung und (oder) Vermarktung der Milcherzeugnisse im Raum der Russischen Föderation tätig sind.
2. Die technologischen Prozesse der Herstellung der Milcherzeugnisse sowie die mit der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung der Milcherzeugnisse, Verwendung, Verarbeitung, Entsorgung der potentiell gefährlichen Milcherzeugnisse und der anfallenden Abfälle zusammenhängenden Stufen des Produktionsprozesses sollen den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Gesetzgebung der Russischen Föderation über Veterinärwesen und Gesetzgebung über Umweltsicherheit entsprechen.
3. Die mit Milcherzeugnissen bei ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung und Vermarktung direkt kontaktierten Ausrüstungen, Inventar, Gefäße und Verpackung sollen aus Werkstoffen hergestellt sein, die von einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht für die Kontaktierung mit Milcherzeugnissen entsprechend den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung zugelassen sind.
4. Die Bewertung der Konformität der Sicherheitsanforderungen der technologischen Prozesse bei der Herstellung und Vermarktung der Milcherzeugnisse erfolgt bei ihrer Projektierung. Die Kontrolle der Einhaltung solcher Anforderungen erfolgt durch den Hersteller beim Aufbau der Produktion sowie in allen Stufen des Fertigungsprozesses (Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung der Milcherzeugnisse, Verwertung oder Entsorgung der Milcherzeugnisse, die den geltenden Anforderungen nicht genügen, und der anfallenden Abfälle).

5. Bei der Herstellung der Milcherzeugnisse werden zur Sicherstellung ihrer Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen die Prozesse von Aromatisieren, Baktofugieren, Gärung, Aufschlagen, Rekonstitution, Ausschmelzen, Hydrolyse, Glasieren, Homogenisieren, Entlüftung, Demineralisierung, Komponentenzuführung, Härtekühlung von Speiseeis, Einfrieren, Isomerisieren, Ausflockung, Konzentrieren, Räuchern, Membrananreicherung, Standardisierung (Einstellen), Anreicherung, Kühlung, Reinigung, Pasteurisierung, Beförderung, Einschmelzen, Konvertieren hochfetter Sahne (Rahm), Pressen, Reservieren, Rekombinieren, Selbstpressung, Ausbutterung, Gerinnung, Kondensieren, Separieren, Säuerung, Vermischen, Reifung, Stabilisieren, Sterilisieren, Trocknen, Thermisieren, Dämpfen, Ultrapasteurisieren, Verpacken, Abfüllen, Filtrieren, Formen, Behandlung im Freezer, Lagerung, Cheddaring, Emulgieren (Dispergieren), sonstige Prozesse zur Herstellung solcher Produkte angewandt.
6. In diesem Föderalen Gesetz werden die Begriffe der Prozesse bei der Herstellung der Milcherzeugnisse und die mit verbindlichen Vorgaben für Rohmilch und Milcherzeugnisse zusammenhängenden Anforderungen an diese Prozesse festgelegt.

**Artikel 9.** Begriffe der Herstellungsprozesse der Milcherzeugnisse und die mit verbindlichen Vorgaben für Rohmilch und Milcherzeugnisse zusammenhängenden Anforderungen an die Prozesse

Für die Herstellungsprozesse der Milch und Milcherzeugnisse werden folgende Begriffe und Anforderungen festgelegt:

- 1) Reinigung der Rohmilch – Prozess der Entfernung mechanischer Fremdstoffe und (oder) der Mikroorganismen aus der Rohmilch. Die Reinigung der Rohmilch wird von den Herstellern der Rohmilch oder Herstellern der Milcherzeugnisse ohne Anwendung der Zentrifugalkraft zwecks Konformität der Rohmilch mit den Anforderungen an ihre Reinheit und Keimfreiheit durchgeführt;
- 2) Filtrieren – Prozess der Befreiung der Rohmilch und Milcherzeugnisse von mechanischen Fremdstoffen. Das Filtrieren erfolgt ohne Anwendung der Zentrifugalkraft;

- 3) Separieren - Prozess der Aufteilung der Rohmilch in zwei Fraktionen: mit niedrigem und erhöhtem Fettgehalt;
- 4) Standardisieren (Einstellen) – Regelung des Gehalts und Verhältnisses der Milchbestandteile in der Rohmilch oder in Milcherzeugnissen zur Erzielung der in Standards, Normativdokumenten der föderalen Organe der Staatsmacht, Regelwerken und (oder) technischen Dokumenten festgelegten Kennwerte. Das Standardisieren (Einstellen) erfolgt durch Entfernung oder Hinzufügen der Milchbestandteile, Milchprodukte und (oder) ihrer einzelnen Bestandteile zwecks Reduzierung bzw. Erhöhung des Massenanteils von Fett, Eiweiß und (oder) Trockenstoffen;
- 5) Thermisieren – Prozess der Wärmebehandlung der Rohmilch oder Milcherzeugnisse. Das Thermisieren erfolgt bei Temperaturen von 60 bis 68 °C mit einer Rast bis 30 Sekunden, dabei bleibt die Aktivität der alkalischen Phosphatase der Milch erhalten;
- 6) Pasteurisieren - Prozess der Wärmebehandlung der Rohmilch oder Milcherzeugnisse. Das Pasteurisieren kann verschiedenen Ablauf (nach Temperatur, Dauer) bei Temperaturen von 63 bis 120 °C mit einer Rast haben, die eine Senkung der Menge beliebiger pathogener Mikroorganismen in Rohmilch und Milcherzeugnissen auf ein Niveau sichert, bei dem diese Mikroorganismen keinen wesentlichen Schaden für menschliche Gesundheit verursachen können. Das Niedertemperatur-Pasteurisieren erfolgt bei einer Temperatur nicht höher als 76 °C und wird durch Inaktivieren alkalischer Phosphatase begleitet. Das Hochtemperatur-Pasteurisieren kann verschiedenen Ablauf (nach Temperatur, Dauer) bei Temperaturen von 77 bis 120 °C haben und wird durch Inaktivieren sowohl der Phosphatase, als auch der Peroxydase begleitet. Die Kontrolle der Effizienz der Pasteurisierung erfolgt in folgenden Verfahren:
  - a) biochemisches Verfahren (Phosphatase- oder Peroxydaseprobe, Enzymproben je nach Temperatur der Pasteurisierung) durch Untersuchung von Proben der Milch oder Milcherzeugnisse. Die Probenahme erfolgt aus jedem Behälter nach seiner Füllung mit pasteurisiertem Produkt.
  - b) mikrobiologisches Verfahren durch Untersuchung von Proben der Milch oder Milcherzeugnisse auf Vorhandensein von Indikatormikroorganismen. Die Entnahme solcher Proben erfolgt nach der Kühlung der wärmebehandelten

Produkte. Der Rhythmus von Prüfungen bei der Kontrolle der Effizienz der Pasteurisierung wird im Programm der Produktionskontrolle festgelegt.

- 7) Sterilisieren - Prozess der Wärmebehandlung der Rohmilch und Milcherzeugnisse. Das Sterilisieren erfolgt bei Temperaturen über 100 °C mit einer Rast, deren Dauer die Einhaltung durch fertige Milcherzeugnisse von Anforderungen der industriellen Keimfreiheit sicherstellt. Die Kontrolle der Effizienz der Sterilisierung erfolgt durch die Untersuchung von Proben der Milch und Milcherzeugnisse auf Einhaltung der Anforderungen industrieller Keimfreiheit. Der Rhythmus der Prüfungen bei der Kontrolle der Effizienz der Sterilisierung und Ultrapasteurisierung wird im Programm der Produktionskontrolle festgelegt;
- 8) Ultrapasteurisierung – Prozess der Wärmebehandlung der Rohmilch und Milcherzeugnisse. Die Ultrapasteurisierung . verläuft im Strom im geschlossenen System mit einer Rast von mindestens 2 Sekunden in folgenden Verfahren:
  - a) durch Kontakt des zu behandelnden Produktes mit erhitzter Oberfläche bei einer Temperatur von 125 bis 140 °C;
  - b) durch direktes Vermischen von Sterildampf mit dem zu behandelnden Produkt bei einer Temperatur von 135 bis 140 °C. Die Ultrapasteurisierung mit anschließender aseptischer Verpackung sichert die Einhaltung der Anforderungen der industriellen Keimfreiheit. Die Kontrolle der Effizienz der Ultrapasteurisierung erfolgt durch die Untersuchung von Proben der Milch und Milcherzeugnisse auf Übereinstimmung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes. Der Rhythmus bei der Prüfung der Effizienz der Ultrapasteurisierung wird im Programm der Produktionskontrolle festgelegt.
- 9) Reifung – Prozess der Rast der Milch oder. Sahne (Rahm) und sonstigen Milcherzeugnisse oder ihrer Mischungen unter bestimmten Bedingungen. Die Reifung ist auf die Verleihung dem Produkt der für das jeweilige Produkt charakteristischen sensorischen, mikrobiologischen, physikalisch-chemischen oder Konsistenzeigenschaften gerichtet;
- 10) Säuerung – Prozess der Bildung von Milchgerinnsel in Milch oder Milcherzeugnissen unter der Einwirkung säuernder Mikroorganismen. Die

Säuerung wird durch eine Senkung der Kennwerte der aktiven Azidität (pH) und einen Anstieg des Milchsäuregehalts begleitet;

- 11) Gerinnung – Koagulieren von Eiweiß in Milch und Milcherzeugnissen. Es erfolgt unter der Einwirkung eindickender Enzympräparate und sonstiger Stoffe, die die Eiweißgerinnung fördern.
- 12) Dämpfen – Prozess der Wärmebehandlung der Milch oder Milcherzeugnisse bei erhöhter Temperatur zwecks Verleihung dem Produkt spezifischer sensorischer Eigenschaften wie cremefarbene oder hellbraune Färbung und spezifischer Geschmack und Aroma. Das Dämpfen der Milcherzeugnisse (außer Butter, gesottener Mischung) verläuft bei einer Temperatur von 85 bis 99 °C nicht weniger als 3 Stunden oder bei einer Temperatur über 105 °C nicht weniger als 15 Minuten;
- 13) Konvertierung hochfetter Sahne (Rahm) – Prozess der Buttererzeugung durch Umwandlung der Emulsion „Fett in Wasser“ in „Wasser in Fett“. Die Umwandlung hochfetter Sahne (Rahm) erfolgt bei intensiver thermodynamischer oder thermomechanischer Einwirkung auf hochfette Sahne (Rahm);
- 14) Verbuttern – Prozess der Gewinnung von Butter durch Absonderung von Fett in Form von Fettkügelchen aus Milchfett der Sahne. Die Verbutterung erfolgt bei einer Temperatur von 7 bis 16 °C mit anschließender Verklebung der Fettkügelchen und Geschmeidigkeit infolge intensiver mechanischer Einwirkung;
- 15) Selbstpressen – Prozess der Veränderung der Konfiguration eines Milcherzeugnisses. Das Selbstpressen erfolgt durch das Entfernen der Flüssigkeit unter der Einwirkung des Eigengewichts des Produkts;
- 16) Abpressen – Veränderung der Konfiguration eines Milcherzeugnisses. Das Abpressen erfolgt durch das Entfernen der Flüssigkeit unter physischer Einwirkung auf das Produkt;
- 17) Schmelzen – Prozess thermischer Einwirkung auf festes Milcherzeugnis, der durch dessen Übergang aus festem in flüssigen Zustand begleitet wird. Das Schmelzen einer Mischung der Ausgangsprodukte für die Herstellung von Schmelzkäse und der Schmelzkäseprodukte erfolgt bei Verfahren, die in Normativ- und (oder) technischen Dokumenten festgelegt sind, bei einer Temperatur von mindestens 83 °C;
- 18) Räuchern von Käse – Prozess der Behandlung von Käse, Käseerzeugnissen, Schmelzkäse, Schmelzkäseerzeugnissen mit Rauch, der aus trockenen harzfreien Holzarten gewonnen wird. Das Räuchern erfolgt in speziellen



- Räucherkammern, wo die in Normativ- und (oder) technischen Dokumenten festgelegten Temperatur- und Feuchtigkeitsverhältnisse eingestellt werden. Die Verwendung der Räucheraromastoffe ist unzulässig;
- 19)Anreicherung – Prozess der Zuführung in die Milch und Milcherzeugnisse der Vitamine, Mikro- und Makroelemente, Präbiotika, Eiweiß, Nahrungsfaserstoffe, polyungesättigten Fettsäuren, Phospholipide, probiotischen Mikroorganismen;
- 20)Kühlung – Als Kühlung gilt der Vorgang einer Temperatursenkung von Milch und ihrer Verarbeitungsprodukte auf ein Niveau, bei dem die Entwicklung darin der Mikroorganismen und Oxydationsprozesse eingestellt wird. Die Kühlung der wärmevorbehandelten Milch und ihrer Verarbeitungsprodukte (außer Eiscreme, Käse, Käseerzeugnissen, Schmelzkäse, Schmelzkäseprodukten, trockenen, konzentrierten, eingedickten, sterilisierten Milchverarbeitungsprodukten) erfolgt auf eine Temperatur nicht höher als 6 °C binnen höchstens zwei Stunden;
- 21)Behandlung im Freezer – Prozess gleichzeitigen Aufschlagens und Einfrierens der Mischung für Speiseeis;
- 22)Konzentrieren (Kondensieren) – Prozess, der bei der Herstellung konzentrierter und kondensierter Milcherzeugnisse angewandt wird. Das Konzentrieren (Kondensieren) erfolgt durch teilweise Entfernung von Wasser aus dem Milcherzeugnis bis zur Erreichung eines Massenanteils der Trockenstoffe von 20 bis 90 %;
- 23)Trocknen – Prozess bei der Herstellung trockener Milcherzeugnisse. Das Trocknen erfolgt durch Entfernen der Flüssigkeit aus dem jeweiligen Milcherzeugnis bis zur Erreichung eines Massenanteils der Trockenstoffe von 90 % und mehr;
- 24)Gefriertrocknung (Sublimationstrocknung) - Prozess bei der Herstellung gefriergetrockneter Milcherzeugnisse. Die Gefriertrocknung erfolgt durch das Entfernen der Flüssigkeit aus dem gefrorenen Milcherzeugnis mit Vakuum mit anschließender Nach Trocknung bei einer Temperatur nicht höher als 45 °C bis zu Erreichung eines Massenanteils der Trockenstoffe von 95 % und mehr;
- 25)Als Regeneration gilt ein Vorgang, der bei der Herstellung regenerierter Milchverarbeitungsprodukte verwendet wird. Die Regeneration erfolgt durch Zumischung von Trinkwasser zu einem trockenen, konzentrierten oder eingedickten Milchverarbeitungsprodukt bis zur Erzielung entsprechender sensorischer und physikalisch-chemischer Produkteigenschaften;

- 26) Rekombinieren – Prozess der Herstellung der Milcherzeugnisse aus den Bestandteilen der Milch oder Milcherzeugnisse, Milchmischprodukte, milchhaltiger Produkte und Wasser;
- 27) Aufschlagen – Als Aufschlagen gilt ein Vorgang, der bei der Herstellung geschlagener Milchverarbeitungsprodukte verwendet und durch die Erweiterung ihres Volumens begleitet wird;
- 28) Cheddaring – Prozess tiefer Demineralisierung des Kasein-Kalzium-Phosphat-Komplexes von Milch und (oder) Käsebruch unter der Einwirkung der Milchsäure, die bei der Vergärung von Milchzucker (Laktose) durch Milchsäurekulturen oder unter der Einwirkung organischer Säuren (wie Essig-, Milch-, Zitronensäure) bei direkter Säuerung der Milch entsteht. Cheddaring wird bei der Herstellung von Halbhart- und Weichkäse zur Verleihung dem Produkt spezifischer sensorischer Eigenschaften angewandt;
- 29) Lagerung der Milcherzeugnisse erfolgt innerhalb ihrer Haltbarkeitszeit unter den Bedingungen, die vom Hersteller festgelegt sind und die Haltbarkeit der Produkte entsprechend den in Artikel 7 dieses Föderalen Gesetzes festgelegten Sicherheitskennwerten sicherstellen;
- 30) Die Beförderung und Vermarktung der Milcherzeugnisse erfolgt unter den vom Hersteller festgelegten Bedingungen und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherstellung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte.

**Artikel 10.** Anforderungen an die Organisation der Wäsche und Desinfektion der Produktionsräume und -ausrüstungen

1. Die Wäsche und Desinfektion der Produktionsräume, Ausrüstungen, des Inventars, der Behälter, Beförderungsmittel soll die Sicherheit der Milcherzeugnisse sicherstellen, ihre erneute Verunreinigung verhindern und in einem Rhythmus durchgeführt werden, der im Programm der Produktionskontrolle festgelegt wird.
2. Die für die Wäsche und Desinfektion verwendeten Mittel sollen umweltfreundlich und von einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassen sein.

3. Die Wäsche und Desinfektion der Behälter für die Herstellung und Aufbewahrung der Milch und Milcherzeugnisse soll nicht später als 2 Stunden nach jeder Entleerung durchgeführt werden. Die Ausrüstungen, die im Laufe von mehr als 6 Stunden nach der Wäsche und Desinfektion nicht genutzt werden, sollen vor der Nutzung eine Neudesinfektion durchlaufen.
4. Bei Stillstand der Ausrüstungen im Laufe von mehr als 2 Stunden sollen die pasteurisierte Milch oder standardisierte (eingestellte) Mischungen der Ausgangsmilcherzeugnisse einer erneuten Pasteurisierung unterzogen werden, die Rohrleitungen und Ausrüstungen sollen neu gewaschen und desinfiziert werden.
5. Die Effizienz der Wäsche und Desinfektion wird durch Laboruntersuchungen in einem im Produktionsprogramm festgelegten Umfang und Rhythmus kontrolliert.

#### **Kapitel 4. Anforderungen an die bei der Herstellung der Milcherzeugnisse verwendeten funktionell notwendigen Komponenten**

##### **Artikel 11.** Funktionell notwendige Komponenten

1. Unter funktionell notwendigen Komponenten werden Säurewecker, probiotische Mikroorganismen (Probiotika), präbiotische Stoffe (Präbiotika), Exzympräparate, milchfremde Komponenten verstanden, die bei der Herstellung der Milcherzeugnisse zugeführt werden und für die Herstellung der fertigen Milcherzeugnisse unentbehrlich sind.
2. Unter Säurewecker werden speziell ausgewählte und für die Herstellung der Milcherzeugnisse verwendeten nichtpathogene, nichttoxische Mikroorganismen und (oder) Kombinationen von Mikroorganismen, in erster Linie Milchsäurekulturen verstanden.
3. Unter probiotischen Mikroorganismen (Probiotika) werden nichtpathogene, nichttoxische Mikroorganismen verstanden, die in den menschlichen Darm zusammen mit der Nahrung gelangen, auf den menschlichen Organismus günstig einwirken und die Zusammensetzung und biologische Aktivität der Mikroflora des Darms normalisieren (in erster Linie Bifidobacterium, Lactobacillus, Propionibacterium, Lactococcus).
4. Unter präbiotischen Stoffen (Präbiotika) werden Stoffe oder Komplexe von Stoffen verstanden, die bei systematischer Einnahme im Nahrungsprodukt einen

günstigen Einfluss auf menschlichen Organismus durch selektive Anregung des Wachstums und (oder) Aktivitätserhöhung der normalen Darmflora ausüben.

5. Unter Enzympräparaten werden Eiweißstoffe verstanden, die für den Ablauf biochemischer Prozesse bei der Herstellung der Milcherzeugnisse erforderlich sind.

#### **Artikel 12.** Anforderungen an Säurewecker und Enzympräparate

1. Die Mikroorganismen, einschließlich probiotischer Kulturen, die bei der Herstellung der Milcherzeugnisse monokulturell oder als Bestandteil der Säurewecker eingesetzt werden, sollen identifizierbar, nichtpathogen, nichttoxisch sein und die Eigenschaften aufweisen, welche für die Herstellung der Milcherzeugnisse erforderlich sind, die den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes entsprechen.
2. Die Enzympräparate, die für die Herstellung der Milcherzeugnisse verwendet werden, sollen die für den jeweiligen technologischen Prozess erforderliche Aktivität und Spezifität aufweisen und den Anforderungen entsprechen, die in Standards, Normativdokumenten der föderalen Organe der Exekutivmacht, Regelwerken und (oder) technischen Dokumenten festgelegt sind.
3. Die Kennwerte der mikrobiologischen Sicherheit der Säurewecker, Enzympräparate, Nährsubstrate für die Züchtung der säuernden und probiotischen Mikroorganismen sollen das in Anlage 4 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegte zulässige Niveau nicht übersteigen.
4. Die sonstigen Sicherheitskennwerte der Säurewecker, probiotischen Mikroorganismen, präbiotischen Stoffe, Enzympräparate und Nährsubstrate für die Zubereitung der Säurewecker sollen den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte und den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes entsprechen.

#### **Artikel 13.** Anforderungen an die Räume bei der Bereitung der Säurewecker und probiotischen Mikroorganismen

1. Gebrauchsfertige Säurewecker und probiotische Mikroorganismen sollen in Unternehmen oder in isolierten Produktionsräumen der Unternehmen hergestellt werden, die von anderen Unternehmen räumlich getrennt sind.  
Die Bereitung der Betriebssäurewecker und probiotischen Mikroorganismen aus gebrauchsfertigen Säureweckern und probiotischen Mikroorganismen soll durch den Hersteller der Milcherzeugnisse in speziellen Produktionsräumen entsprechend den Bestimmungen der Standards, Normativdokumente der föderalen Organe der Exekutivmacht, Regelwerke und (oder) technischen Dokumente erfolgen.
2. Die Sicherheit der Säurewecker, probiotischen Mikroorganismen, Prozesse ihrer Bereitung und Herstellung der Betriebssäurewecker daraus soll vom Hersteller der Milcherzeugnisse durch konstruktive Besonderheiten der Räume (Lage, Zahl und Zustand der Räume), organisatorische Maßnahmen (Betriebsabläufe, Produktionskontrolle), Einhaltung der Sanitär- und Epidemiologieanforderungen an die Arbeitsbedingungen beim Umgang mit Mikroorganismen und an den technischen Zustand der Ausrüstungen gewährleistet werden.
3. Die Bereitung der Betriebssäurewecker und (oder) probiotischen Mikroorganismen erfolgt durch den Hersteller der Milcherzeugnisse in einem speziellen Produktionsraum, der folgenden Anforderungen genügen soll:
  - 1) Lage im gleichen Produktionsgebäude, aber getrennt von wesentlichen Produktionsräumen, wo Betriebssäurewecker und (oder) probiotische Mikroorganismen verwendet werden;
  - 2) Vorhandensein mehrerer Produktionsräume, in denen die Bedingungen für den Schutz der Säurewecker und (oder) probiotischen Mikroorganismen vor Belastung durch unerwünschte Mikroorganismen, Bakterienfresser oder sonstige Fremdkulturen geschaffen und eingehalten werden;
  - 3) Vorhandensein der Be- und Entlüftung und eines leistungsstarken Systems der Luftreinigung;
4. Die Kontrolle seitens des Herstellers der Milcherzeugnisse über die Sicherheit der Säurewecker und (oder) probiotischen Mikroorganismen bei ihrer Bereitung und bei der Bereitung der Betriebssäurewecker und aktivierter Bakterienkonzentrate daraus soll in allen Produktionsstufen von Mitarbeitern durchgeführt werden, die dafür speziell geschult und zugelassen (attestiert) sind.

5. Der gesamte Ablauf bei der Bereitung der Betriebssäurewecker und (oder) probiotischen Mikroorganismen (einschließlich Rekonstitution trockener Nährsubstrate oder Milchpulver, Pasteurisierung und (oder) Sterilisierung, Kühlung, Säuerung, Kultivieren und Kühlung der Säurewecker) erfolgt in einem geschlossenen System.
6. Der Ablauf der Wäsche und Desinfektion der Produktionsräume, Ausrüstungen und des Inventars in dem in Kapitel 3 erwähnten Raum soll den Bestimmungen von Artikel 10 dieses Föderalen Gesetzes entsprechen und im Programm der Produktionskontrolle vorgesehen werden.
7. Die Verwendung der Betriebssäurewecker und (oder) probiotischen Mikroorganismen, die den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht entsprechen, aus geöffneten Packungen nicht vollständig verbraucht wurden oder ihr Verfallsdatum überschritten haben, ist unzulässig.
8. Jede für die Übertragung aus dem in Teil 3 dieses Artikel erwähnten Raum in andere Produktionsräume bestimmte Partie der Betriebssäurewecker und (oder) probiotischen Mikroorganismen soll durch Dokumente mit Angaben über Uhrzeit und Datum der Bereitung, Zusammensetzung, Zweckbestimmung, Menge und Aktivitätskennwerte begleitet werden.

## **Kapitel 5. Anforderungen an die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis und ihre Herstellungsprozesse**

### **Artikel 14.** Definition der Kindernahrungsprodukte

1. Dieser Artikel enthält allgemeine Begriffe, die die Kindernahrungsprodukte charakterisieren. Die Begriffe, die konkrete Kindernahrungsprodukte beschreiben, werden in nationalen Standards unter Anwendung der in diesem Föderalen Gesetz festgelegten wesentlichen allgemeinen Begriffe der Milcherzeugnisse, einschließlich der Kindernahrungsprodukte festgelegt.
2. Unter Kindernahrungsprodukten werden Nahrungsprodukte verstanden, die für die Ernährung der Kinder bis zum 14. Lebensjahr bestimmt sind und den physiologischen Besonderheiten des Kinderorganismus entsprechen.
3. Unter Kindernahrungsprodukten auf Milchbasis werden Kindernahrungsprodukte (mit Ausnahme von Milchmischungen (einschl. trockenen Milchmischungen), Milchgetränken

- (einschl. trockenen Milchgetränken), Milchbreien) verstanden, die aus Kuhmilch oder aus Milch sonstiger Haustiere mit oder ohne Zusatz der Milchverarbeitungsprodukte und (oder) Milchbestandteile sowie mit oder ohne Zusatz milchfremder Komponenten in einer Menge von max. 50% der Gesamtmasse des jeweiligen Fertigprodukts hergestellt sind.
4. Unter Kindernahrungsprodukten für Kleinstkinder werden Kindernahrungsprodukte verstanden, die für die Ernährung der Kinder von der Geburt bis zum 3. Lebensjahr bestimmt sind.
  5. Unter adaptierter Milchmischung (als Substitution für Frauenmilch) werden Kindernahrungsprodukte für Kleinst- und Kleinkinder verstanden, die in flüssiger oder Pulverform auf der Basis von Kuhmilch oder Milch sonstiger Haustiere hergestellt sind und nach ihrer chemischen Zusammensetzung zwecks Befriedigung physiologischen Bedarfs der Kinder des ersten Lebensjahres nach notwendigen Stoffen und Energie an Frauenmilch möglichst angenähert sind.
  6. Unter Beikostprodukten werden Kindernahrungsprodukte verstanden, die in die Ernährung der Kinder des ersten Lebensjahres als Ergänzung zur Frauenmilch, deren Substituten oder Nachfolge-Milchmischungen eingeführt werden und auf der Basis der Produkte tierischer und (oder) pflanzlicher Herkunft unter Berücksichtigung altersbedingter physiologischer Besonderheiten des Kinderorganismus hergestellt sind.
  7. Unter Nachfolge-Milchmischung verstehen sich adaptierte (nach ihrer Zusammensetzung an die Frauenmilch möglichst angenäherte) oder teilweise adaptierte (nach ihrer Zusammensetzung an die Frauenmilch teilweise angenäherte) Mischungen, die auf der Basis von Kuhmilch oder Milch sonstiger Haustiere hergestellt und für die Ernährung der Kinder nach dem 6. Lebensmonat in Kombination mit Beikostprodukten bestimmt sind.
  8. Unter Fertigpräparaten der Kindernahrungsprodukte für Kleinstkinder werden trockene Produkte der Säuglingsnahrung verstanden, die im Haushalt durch Zugabe von Trinkwasser, Milch, adaptierter Milchmischung oder Saft mit einer Temperatur nicht unter 30 °C bis zu Konsumbereitschaft rekonstituiert werden. Der Gebrauch des Begriffs „Instant-Produkt“ ist unzulässig.
  9. Unter Kindernahrungsprodukten für Kinder des Vorschulalters werden Kindernahrungsprodukte verstanden, die für die Ernährung der Kinder vom 3. bis 6. Lebensjahr bestimmt sind.
  10. Unter Kindernahrungsprodukten für Kinder des Schulalters werden Kindernahrungsprodukte verstanden, die für die Ernährung der Kinder von 6. bis 14. Lebensjahr bestimmt sind.
  11. Unter verbrauchsfertigen Milchbreien und trockenen (unter Haushaltsbedingungen durch Vermischung mit Trinkwasser bis zur Verbrauchsfertigkeit regenerierbaren) Milchbreien verstehen sich Kindernahrungsprodukte für Kleinst- und Kleinkinder, die aus

verschiedenen Arten von Gries und (oder) Mehl, aus Milch und (oder) Milchprodukten und (oder) milchhaltigen Produkten mit oder ohne Zusatz milchfremder Komponenten, mit einem Massenanteil der Milchtrockenstoffe im Trockenstoff des verbrauchsfertigen Produkts von mind. 15%.

12. Unter laktosefreien Produkten werden spezialisierte Kindernahrungsprodukte verstanden, bei denen der Laktosegehalt nicht mehr als 0,1 Gramm pro Liter des konsumfertigen Produkts ausmacht.
13. Unter laktosearmen Produkten werden spezialisierte Kindernahrungsprodukte verstanden, bei denen der Laktosegehalt nicht mehr als 10 Gramm pro Liter des konsumfertigen Produkts ausmacht.
14. Unter Kindernahrungsprodukten auf der Basis voller oder teilweiser Eiweißhydrolysate werden Kindernahrungsprodukte verstanden, die aus jeweils voll oder teilweise hydrolysiertem Eiweiß der Kuhmilch und (oder) Eiweiß der Milch sonstiger Haustiere hergestellt sind.
15. Unter glutenfreien Kindernahrungsprodukten verstehen sich spezialisierte Kindernahrungsprodukte, bei denen der Glutenanteil nicht mehr als 20 mg pro Kilogramm des jeweiligen verbrauchsfertigen Produkts ausmacht.
16. Unter Milchgetränken für Kleinst- und Kleinkinder werden verbrauchsfertige Kindernahrungsprodukte verstanden, die aus Rohmilch und (oder) Milchprodukten mit oder ohne Zusatz milchfremder Komponenten, mit anschließender Wärmebehandlung (mindestens Pasteurisierung) hergestellt sind und dem physiologischen Bedarf der Kleinst- und Kleinkinder entsprechen.
17. 17. Unter trockenen Milchgetränken für Kleinst- und Kleinkinder werden trockene Kindernahrungsprodukte für Kleinst- und Kleinkinder verstanden, die aus Kuhmilch und (oder) Milchprodukten mit oder ohne Zusatz milchfremder Komponenten hergestellt sind, mit einem Massenanteil der Milchtrockenstoffe in den Trockenstoffen des Fertigprodukts von mind. 15%, die dem physiologischen Bedarf der Kleinst- und Kleinkinder entsprechen.
18. Unter trockenen Sauermilchmischungen für Kleinst- und Kleinkinder werden trockene Kindernahrungsprodukte für Kleinst- und Kleinkinder verstanden, die im Verfahren der eine Senkung des Wertes aktiver Azidität (pH) und Eiweißkoagulation verursachenden Einsäuerung von Milch unter Einsatz von Säureweckermikroorganismen (ohne Verwendung organischer Säuren) mit anschließendem Zusatz in die trockene Milchmischung lebender Säureweckermikroorganismen in einer Menge gem. Anlage 6 zu diesem Föderalen Gesetz oder ohne ihren Zusatz hergestellt sind und den Vorgaben der Anlage 6 zu diesem Föderalen Gesetz entsprechen.

#### **Artikel 15.** Anforderungen an die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis



1. Der Nährwert der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis soll dem funktionalen Zustand des Kinderorganismus unter Berücksichtigung seines Alters entsprechen. Die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis sollen für das Kind gesundheitlich unbedenklich sein.
2. Die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis und ihre Komponenten sollen den Anforderungen an die Sicherheit und den Nährwert entsprechen, die in diesem Föderalen Gesetz und in der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte festgelegt sind.
3. Die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis sollen keine Komponenten enthalten, die unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen, künstlicher Farb- und Aromastoffe hergestellt sind.
4. Die Kennwerte des Gehalts potentiell gefährlicher Stoffe und die Kennwerte des oxidativen Verderbs der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder sollen das in Anlage 5 dieses Föderalen Gesetzes festgelegte Niveau nicht übersteigen.
5. Die Kennwerte der mikrobiologischen Sicherheit der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder sollen das in Anlage 6 dieses Föderalen Gesetzes festgelegte Niveau nicht übersteigen.
6. Bei der Herstellung adaptierter Milchmischungen (Muttermilch-Imitate) und der Folgemischungen ist zwecks maximaler Anpassung an die Zusammensetzung der Muttermilch nur die Einführung von L-Aminosäuren, Taurin, Nukleotiden, Präbiotika (Galacto- und Fructooligosaccharide, Lactulose), Bifidobakterien und sonstigen Probiotika sowie von Fischöl und sonstigen Konzentraten polyungesättigter Fettsäuren zulässig.
7. Die Verwendungsform der für die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder verwendeten Vitamine und Mineralstoffe ist in Anlage 15 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegt. Der Gehalt der Vitamine und Mineralstoffe in Kindernahrungsprodukten soll dem in Anlage 16 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegten Niveau entsprechen.
8. Bei der Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder ist die Verwendung der Lebensmittelzusatzstoffe zulässig, deren Liste in Anlage 17 zu diesem Föderalen Gesetz aufgeführt ist.
9. Die Anforderungen an den Nährwert der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis, einschließlich Milchprodukte, Milchmischprodukte und milchhaltige Produkte

werden unter Berücksichtigung des Alters der Kinder, der Bewertung von Risiken für die Gesundheit der Kinder verschiedener Altersgruppen (Kleinstkinder, Kinder des Vorschul- und Schulalters) festgelegt.

10. Die Kennwerte des oxidativen Verderbs, der chemischen und radiologischen Sicherheit der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kinder des Vorschul- und Schulalters sollen das in Anlage 7 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegte Niveau nicht übersteigen.
11. Die Kennwerte der mikrobiologischen Sicherheit der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kinder des Vorschul- und Schulalters sollen das in Anlage 8 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegte Niveau nicht übersteigen.
12. Die für Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis verwendeten milchfremden Komponenten sollen den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte entsprechen.
13. Dieser Artikel gilt auch für Milchmischungen (einschl. trockene Milchmischungen), Milchgetränke (einschl. trockene Milchgetränke), Milchbreie.

**Artikel 16.** Anforderungen an die Organisation der Produktion und Prozesse der Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis

1. Die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder erfolgt in Unternehmen oder in isolierten Produktionsräumen der Unternehmen, die von anderen Unternehmen räumlich getrennt sind.
2. Die Lage der Unternehmen und Produktionsräume, wo die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder erfolgt, soll die Möglichkeit ungünstiger Einwirkung darauf seitens anderer Unternehmen oder Produktionsräume ausschließen. In Standorten der Unternehmen und Produktionsräume, wo die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder durchgeführt wird, dürfen keine Gebäude, Anlagen untergebracht werden, die nicht zu dieser Produktion gehören. Solche Unternehmen und Produktionsräume sollen so ausgerüstet sein, dass die Durchführung von Maßnahmen zur Einhaltung von Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der

Sicherung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte gewährleistet wird. Im Bedarfsfall sollen für die Herstellung, Sterilisierung, Abfüllung, Kühlung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis separate, für diese Zwecke ausgerüstete Produktionsräume zur Verfügung gestellt werden. Solche Produktionsräume sollen mit wasserfesten, nichtabsorbierenden, waschbaren, rutschfesten und nichttoxischen Materialien verkleidet sein, die keine Risse aufweisen. Die Zahl solcher Produktionsräume soll für die Herstellung hochwertiger Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis ausreichend sein.

3. Die Unternehmen und Produktionsräume, wo die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis durchgeführt wird, sollen mit folgenden Systemen ausgerüstet sein:
  - 1) Wasserversorgung, einschl. Heißwasserversorgung mit einer Temperatur von mindestens 80 °C;
  - 2) Erzeugung und Bereitstellung von Dampf, der keine für menschliche Gesundheit schädlichen Stoffe und keine Stoffe enthält, durch die die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis bei der Nutzung des Dampfes in ihrer unmittelbaren Nähe oder in der Nähe der mit Kindernahrungsprodukten auf Milchbasis kontaktierten Oberflächen verunreinigt werden können;
  - 3) Ableitung technischer Abwässer in den Abfluss, der komplett isoliert und mit Sonderfarbe markiert ist;
  - 4) Beleuchtung, Lüftung und Kanalisation.
4. Die technologischen Ausrüstungen, (einschließlich Produkt-, Wasser-, Dampfleitungen) und das Inventar sollen markiert, für die Durchführung der Sanitärbehandlung entsprechend den Sanitärnormen zugänglich und aus den für Kontakt mit Nahrungsmitteln zugelassenen, gegen mehrmalige Reinigung und Desinfektion beständigen, korrosionsfesten nichttoxischen Werkstoffen hergestellt sein, die weder selbst Fremdgeruch oder -geschmack besitzen, noch den Kindernahrungsprodukten auf Milchbasis Fremdgeruch oder -geschmack verleihen können.
5. Die Herstellung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kinder des Vorschul- und Schulalters kann unter Verwendung von Produktionsanlagen (am Schichtbeginn oder in separater Schicht nach Wäsche und Desinfektion von

Ausrüstungen und Inventar) entsprechend den Anforderungen erfolgen, die denen bei der Herstellung der Milcherzeugnisse ähnlich sind.

6. Die Verpackung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis soll die in Artikel 36 dieses Föderalen Gesetzes festgelegten Angaben tragen.
7. Dieser Artikel gilt auch für Milchmischungen (einschl. trockene Milchmischungen), Milchgetränke (einschl. trockene Milchgetränke), Milchbreie.

## **Kapitel 6. Anforderungen an die Vermarktung und Entsorgung der Milch und Milcherzeugnisse**

### **Artikel 17.** Anforderungen an die Vermarktung der Milch und Milcherzeugnisse

1. Vermarktet werden die Milcherzeugnisse, die den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte und dieses Föderalen Gesetzes entsprechen.
2. Bei der Übergabe der Milcherzeugnisse durch den Hersteller oder eine Person, die die Funktion des ausländischen Herstellers ausübt, an den Verkäufer werden ihm gleichzeitig die Kopien der Dokumente übergeben, die die Übereinstimmung dieser Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes belegen.
3. Vor der Vermarktung der Milcherzeugnisse ist der Verkäufer verpflichtet, das Vorhandensein der in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Angaben über diese Produkte und die Übereinstimmung dieser Angaben mit den Dokumenten des Herstellers zu überprüfen.
4. Bei der Vermarktung der Milcherzeugnisse, bei denen ein Teil von Angaben in den in Produktgebände eingelegten Beilageblättern enthalten ist, ist der Verkäufer verpflichtet, solche Angaben dem Verbraucher zugänglich zu machen.
5. Die Aufbewahrung der Milcherzeugnisse beim Verkäufer und ihre Vermarktung sollen unter Einhaltung der vom Hersteller festgelegten Bedingungen erfolgen.
6. Die Vermarktung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder soll nur über die Handelsorganisationen, Apotheken, Verteilungspunkte mit Sicherstellung durch solche Handelsorganisationen, Apotheken, Verteilungspunkte der vom Hersteller festgelegten Bedingungen für die Aufbewahrung dieser Produkte erfolgen.

7. Die Vermarktung der Milcherzeugnisse durch die Verkäufer, die keine Möglichkeit haben, die vom Hersteller festgelegten Bedingungen für die Aufbewahrung dieser Produkte sicherzustellen, ist unzulässig.
8. Der Verkäufer der Milcherzeugnisse ist nicht berechtigt, die Haltbarkeit festzulegen, die über das vom Hersteller festgelegte Verfallsdatum hinausgeht. Die Vermarktung der Milcherzeugnisse, bei denen das Verfallsdatum überschritten wurde, ist unzulässig.
9. Bei der Vermarktung der nichtindustriell hergestellten Milcherzeugnisse in den Märkten, einschließlich in Agrarmärkten durch natürliche Personen, einschließlich selbständiger Unternehmer sind diese verpflichtet, die Übereinstimmung dieser Produkte mit den Anforderungen dieses Föderalen Gesetzes an die Sicherheitskennwerte und Identifikation dieser Produkte sicherzustellen und den Verbrauchern die Information über Ort der Herstellung dieser Produkte (Adresse), ihre Bezeichnung und Herstellungsdatum zugänglich zu machen.
10. Bei der Vermarktung von Rohmilch auf Einzelhandelsmärkten (einschl. Bauermärkten) durch Ausschank aus Transport- oder sonstigen Behältern sind die Verkäufer (juristische und natürliche Personen, einschl. selbständige Unternehmer) verpflichtet, den Verbrauchern Dokumente vorzulegen, die von einem zur Durchführung staatlicher Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigten Organ der Exekutivmacht des jeweiligen Subjekts der Russischen Föderation ausgestellt sind und die Sicherheit der Rohmilch belegen, und die Verbraucher über die Notwendigkeit obligatorischen Kochens der Rohmilch zu informieren. Bei der Vermarktung pasteurisierter Milch auf Einzelhandelsmärkten (einschl. Bauermärkten) durch Ausschank aus Transport- oder sonstigen Behältern sind die Verkäufer (juristische Personen und selbständige Unternehmer) verpflichtet, eine Konformitätserklärung vorzulegen und die Verbraucher über die Notwendigkeit obligatorischen Kochens pasteurisierter Rohmilch zu informieren.
11. Die Rücknahme der Milcherzeugnisse erfolgt durch den Hersteller dieser Produkte freiwillig oder auf Forderung eines für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organs der Exekutivmacht über Zwangsrücknahme der Produkte.
12. Bei Lieferungen von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm an Milchsammelstellen oder industrielle Milchverarbeiter werden von juristischen und natürlichen Personen, einschl. selbständigen Unternehmern, Dokumente vorgelegt, die von einem zur Durchführung staatlicher Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigten Organ der Exekutivmacht der Russischen Föderation ausgestellt sind und die Sicherheit der

Rohmilch im Ergebnis vorbeugender Veterinärmaßnahmen entsprechend der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Veterinärbereich belegen. Die Laufzeit solcher Dokumente wird je nach Ergebnis dieser Maßnahmen und ihres Durchführungsrhythmus festgelegt.

13. Die Vermarktung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm, die in industrielle Verarbeitung geleitet werden, soll durch Konformitätserklärung begleitet werden.

#### **Artikel 18.** Vorübergehende Einstellung der Produktion und Vermarktung der Milcherzeugnisse

1. Die vorübergehende Einstellung der Produktion und Vermarktung der Milcherzeugnisse, die den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung der Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte, Gesetzgebung der Russischen Föderation über Verbraucherschutz und den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht entsprechen und eine Gefahr für Leben und Gesundheit der Bürger, ihr Vermögen, die Umwelt, Leben und Gesundheit der Tiere darstellen, erfolgt durch den Hersteller dieser Produkte freiwillig oder auf Verfügung eines für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organs der Exekutivmacht oder auf Gerichtsentscheidung im Verfahren und für die Dauer, die von der Gesetzgebung der Russischen Föderation festgelegt sind.
2. Bei Erhalt der Information über Nichtübereinstimmung der Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes ist das für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständige föderale Organ der Exekutivmacht berechtigt, eine Verfügung über die vorübergehende Einstellung der Vermarktung dieser Produkte für den Zeitraum herauszugeben, der für die Einholung eines Prüfberichts über die Untersuchung dieser Produkte bei einem akkreditierten Prüflabor (-zentrum) erforderlich ist.

#### **Artikel 19.** Anforderungen an die Entsorgung der Milcherzeugnisse

1. Die Entsorgung der Milcherzeugnisse, die den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht entsprechen, erfolgt durch den Hersteller oder Verkäufer dieser Produkte im Verfahren, das von der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Gesetzgebung der Russischen Föderation über Veterinärwesen und Gesetzgebung der Russischen Föderation über Umweltsicherheit vorgesehen sind.
2. Das Verfahren der Entsorgung der Milcherzeugnisse wird mit einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht abgestimmt, das zur staatlichen Kontrolle (Aufsicht) im Bereich der Umweltsicherheit bevollmächtigt ist.
3. Das für die Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständige föderale Organ der Exekutivmacht, das für die Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Veterinärwesens zuständige föderale Organ der Exekutivmacht, und (oder) das zur Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) im Bereich der Umweltsicherheit bevollmächtigte föderale Organ der Exekutivmacht, von denen die Entscheidung über die Entsorgung der zwangsweise aus dem Verkehr genommenen Milcherzeugnisse getroffen wurde, sind verpflichtet, Kontrolle über ihre Entsorgung zwecks Verhinderung der Gefahr der Entstehung und Verbreitung von Krankheiten und eines Schadens für Leben und Gesundheit der Menschen und Tiere sowie zur Verhinderung der Umweltverschmutzung auszuüben.

## **Kapitel 7. Anforderungen an die Organisation der Produktionskontrolle**

### **Artikel 20.** Pflichten des Herstellers, Verkäufers bei der Organisation der Produktionskontrolle

1. Der Hersteller oder Verkäufer, die die Herstellung und (oder) Vermarktung der Milcherzeugnisse im Raum der Russischen Föderation durchführen, ist verpflichtet, ein Programm der Produktionskontrolle auszuarbeiten und die Produktionskontrolle der Einhaltung der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes selbständig und (oder) durch Hinzuziehung eines akkreditierten Prüflabors (-zentrums) zu organisieren.

2. Das erarbeitete Programm der Produktionskontrolle wird vom Leiter des Unternehmens, selbständigen Unternehmer oder von einer ordnungsgemäß bevollmächtigten Person bestätigt.
3. Juristische Personen und selbständige Unternehmer, die als Hersteller oder Verkäufer der Milcherzeugnisse fungieren, sind verpflichtet, dem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht sowie den zur Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz bevollmächtigten Organen der Exekutivmacht der Föderationssubjekte der Russischen Föderation Informationen über die Ergebnisse der Produktionskontrolle auf ihre Forderung vorzulegen.
4. Bei Entstehen oder Gefahr von Havariesituationen, Störung der Produktionsprozesse, die eine Bedrohung für Leben und Gesundheit der Bürger, Vermögen der natürlichen oder juristischen Personen, staatliches oder munizipales Vermögen, die Umwelt, Leben oder Gesundheit der Tiere und Pflanzen verursachen, ist der Hersteller oder Verkäufer verpflichtet, das für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständige föderale Organ der Exekutivmacht, das für Kontrolle und Aufsicht im Bereich des Veterinärwesens zuständige föderale Organ der Exekutivmacht und (oder) das zur Durchführung der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) im Bereich der Umweltsicherheit bevollmächtigte föderale Organ der Exekutivmacht und das Organ der lokalen Selbstverwaltung über diese Gefahr zu informieren.

#### **Artikel 21.** Inhalt des Programms der Produktionskontrolle

1. Die Produktionskontrolle wird entsprechend dem Programm durchgeführt, das von Teil 2 Artikel 20 dieses Föderalen Gesetzes bestätigt ist.
2. Im Programm der Produktionskontrolle sollen vorgesehen sein:
  - 1) die Kennwerte für die Prozesse der Herstellung, die mit den in diesem Föderalen Gesetz festgelegten verbindlichen Anforderungen zusammenhängen, der



- Rhythmus für die Durchführung der Kontrolle und der Umfang der Kontrollmaßnahmen;
- 2) die Kennwerte für die Qualität und Sicherheit der Rohstoffe, Komponenten, fertigen Milchprodukte entsprechend den Anforderungen an ihre Sicherheit, ihre Identifikationsmerkmale, Bedingungen für die Lagerung und Beförderung der Rohstoffe, ihre Haltbarkeit, Rhythmus der Durchführung ihrer Kontrolle und Umfang der Kontrollmaßnahmen;
  - 3) die Terminpläne und Abläufe der Sanitärbehandlung, Reinigungsmaßnahmen, Arbeiten bei der Desinfektion, Entwesung und Rattenbekämpfung der Produktionsräume, Ausrüstungen und des Inventars;
  - 4) die Wartungspläne und -abläufe für die Ausrüstungen und das Inventar;
  - 5) das Verfahren der Rücknahme, Nacharbeitung und Überarbeitung der Rohstoffe und fertigen Milchprodukte;
  - 6) die Maßnahmen zur Verhinderung und Aufdeckung der Missstände bei der Organisation und Durchführung der Produktionsprozesse;
  - 7) die Maßnahmen, die die Einhaltung von Hygienevorschriften sicherstellen;
  - 8) zu kontrollierende Stufen der Produktionsprozesse (kritische Kontrollpunkte);
  - 9) die Maßnahmen zur Verhinderung des Schadens für Leben und Gesundheit der Bürger, Vermögen natürlicher oder juristischer Personen, staatliches und municipales Vermögen, die Umwelt, Leben und Gesundheit der Tiere und Pflanzen;
  - 10) das Verfahren der Entsorgung der Milcherzeugnisse, die den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht entsprechen;
  - 11) sonstige Verfahren, Programme und Methoden, die das unzulässige Risiko verhindern, welches mit Schaden für Leben und Gesundheit der Bürger, Vermögen natürlicher oder juristischer Personen, staatliches und municipales Vermögen, Umwelt, Leben und Gesundheit der Tiere und Pflanzen verbunden ist;
  - 12) Liste der für die Durchführung des Programms der Produktionskontrolle persönlich verantwortlichen Bediensteten.
3. Die Änderungen des Programms der Produktionskontrolle werden bei organisatorischen, ingenieurtechnischen oder technischen Änderungen der Produktionsbedingungen, Herstellungsprozesse oder Bedingungen der Vermarktung der Milcherzeugnisse eingebracht.

## **Kapitel 8. Anforderungen an die Mitarbeiter des Herstellers oder Verkäufers der Milch und Milcherzeugnisse**

### **Artikel 22.** Hygienevorschriften für die Mitarbeiter des Herstellers oder Verkäufers der Milch und Milcherzeugnisse

Die bei den Prozessen der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung der Milch und Milcherzeugnisse beschäftigten Mitarbeiter sollen:

- 1) vorbeugende medizinische Untersuchungen (Überprüfungen) bei der Einstellung und regelmäßige medizinische Untersuchungen (Überprüfungen) durchlaufen;
- 2) eine Hygieneschulung vor der Einstellung und ordnungsgemäße Attestierungen durchlaufen;
- 3) einen Gesundheitsausweis nach vorgeschriebener Form besitzen.

### **Artikel 23.** Anforderungen an die Qualifikation der Mitarbeiter des Herstellers oder Verkäufers der Milch und Milcherzeugnisse

1. Die bei den Prozessen der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung der Milch und Milcherzeugnisse beschäftigten Mitarbeiter sollen:
  - 1) fachlich vorbereitet sein und den Vorgaben an die Qualifikation ihrer jeweiligen Amtsstellungen, Berufe, Fachgebiete entsprechen, die in einem von der Regierung der Russischen Föderation bestätigten Qualifikationsverzeichnis aufgeführt sind;
  - 2) die Funktionsbeschreibungen, Arbeitsvorschriften, Sanitär- und Veterinärvorschriften und -normen kennen und einhalten, die die Anforderungen an die Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte festlegen;
  - 3) die Betriebsvorschriften für die zur Herstellung der Milch und Milcherzeugnisse bestimmten Ausrüstungen einhalten;

- 4) die in der Gesetzgebung der Russischen Föderation vorgesehenen Maßnahmen zur Vermeidung von Schaden für Leben oder Gesundheit der Bürger, Vermögen natürlicher oder juristischer Personen, staatliches und munizipales Vermögen, die Umwelt, Leben und Gesundheit der Tiere und Pflanzen treffen.

## **Kapitel 9. Identifikation der Milch und Milcherzeugnisse**

### **Artikel 24.** Zweck der Identifikation der Milch und Milcherzeugnisse

1. Die Identifikation der Milch wird durchgeführt für die Zwecke der:
  - 1) Zuordnung der Milch und Milcherzeugnisse zum Anwendungsbereich dieses Föderalen Gesetzes;
  - 2) Feststellung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich ihrer Bezeichnungen und Identifikationsmerkmale mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes;
  - 3) Feststellung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Angaben, die in der vom Hersteller oder Verkäufer vorgelegten Verbraucherinformation, Konformitätserklärung oder Konformitätszeugnis aufgeführt sind.
2. Wenn die in Begleitdokumenten und auf Etiketten aufgeführten Angaben mit den in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Bezeichnungen und (oder) Identifikationsmerkmalen nicht übereinstimmen oder nicht glaubwürdig sind, werden die Milch und Milcherzeugnisse als gefälscht anerkannt und unterliegen einer Zwangsrücknahme.
3. Das für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständige föderale Organ der Exekutivmacht trifft in einem von der Gesetzgebung der Russischen Föderation vorgesehenen Verfahren Maßnahmen zur vorübergehenden Einstellung der Produktion und Vermarktung der gefälschten Milch und Milcherzeugnisse und informiert darüber die Verbraucher.

**Artikel 25.** Regeln und Verfahren bei der Identifikation der Milch und Milcherzeugnisse

1. Die Identifikation der Milch und Milcherzeugnisse erfolgt bei der Bewertung der Übereinstimmung des jeweiligen Produkts mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes sowie in Fall, wenn die Angaben über das jeweilige Produkt eine unvollständige Beschreibung enthalten.
2. Die Identifikation der Milch und Milcherzeugnisse wird durchgeführt:
  - 1) von Zertifizierungsorganen bei der Bestätigung der Übereinstimmung der Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes;
  - 2) föderales Organ der Exekutivmacht, das Funktionen der Kontrolle (Aufsicht) im Bereich des sanitär-epidemiologischen Wohlergehens der Bevölkerung, Verbraucherschutz ausübt, die zur Durchführung staatlicher Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigten Organe der Exekutivmacht der Subjekte der Russischen Föderation;
  - 3) von juristischen oder natürlichen Personen auf ihre Initiative, wenn es notwendig ist, die Übereinstimmung dieser Produkte mit der sie betreffenden verfügbaren Information festzustellen, sowie bei Infragestellung der Richtigkeit solcher Informationen oder zwecks einer präliminären Bewertung dieser Produkte;
3. Die Identifikation der Milch und Milcherzeugnisse erfolgt unter Berücksichtigung der in Anlagen 9 - 14 zu diesem Föderalen Gesetz aufgeführten Merkmale sowie anhand der vom Hersteller oder Verkäufer dieser Produkte vorgelegten Beschreibung dieser Produkte.
4. Als Beschreibung der Milch und Milcherzeugnisse können die Normativdokumente der föderalen Organe der Exekutivmacht, internationale Standards, nationale Standards oder Standards von Organisationen, Begleitdokumente dieser Produkte, Lieferverträge, Kontrakte, Spezifikationen über diese Produkte, Angaben auf Etiketten der Verbraucherpackungen und sonstige Dokumente angewandt werden, die die Beschreibung dieser Produkte enthalten.
5. In Abhängigkeit von den Aufgaben und der Spezifik der Identifikation der Milch und Milcherzeugnisse werden folgende Identifikationsverfahren angewandt:
  - 1) Expertise der Dokumente, nach denen das jeweilige Produkt hergestellt wurde;
  - 2) Untersuchungen des Produkts;

- 3) Expertise der in Pkt. 1 dieses Teils angegebenen Dokumente und der Ergebnisse der Untersuchung des Produkts;
6. Bei der Durchführung der Identifikation der Milch und Milcherzeugnisse durch die Expertise der in Pkt. 1 Teil 5 dieses Artikels angegebenen Dokumente zwecks Feststellung der Zuordnung des jeweiligen Produkts zur Art, konkreten Partie, Bestätigung des einheitlichen Bestands einer Partie werden die Begleitdokumente über die Milch und Milcherzeugnisse untersucht und ihre Übereinstimmung mit der Markierung der Verbraucherpackungen und Transportgebilde, dem Aussehen des zu identifizierenden Produkts und seiner Verpackung geprüft.
7. Bei Unvollständigkeit oder Unglaubwürdigkeit von Angaben, die bei der Expertise der in Pkt. 1 Teil 5 dieses Artikels aufgelisteten Dokumente und bei der Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes gewonnen werden, werden Untersuchungen (Tests) der Milchprodukte hinsichtlich der in Artikel 26 dieses Föderalen Gesetzes festgelegten Merkmale durchgeführt.
8. Falls notwendig ist, den gefälschten Charakter der Milch und Milcherzeugnisse nachzuweisen, werden ihre Untersuchungen (Tests) hinsichtlich folgender von diesem Föderalen Gesetz festgelegten Identifikationsmerkmale und sonstiger Merkmale durchgeführt:
  - 1) Gehalt der Milchtrockenstoffe (Milchtrockenmasse) im fertigen Milchprodukt, Milchmischprodukt oder milchhaltigen Produkt, ihr prozentueller Massenanteil in diesem Fertigprodukt (mit Ausnahme butterhaltiger Milcherzeugnisse);
  - 2) Präsenz und Anteil milchfremder Fette, ihr prozentueller Massenanteil in der Milch und Milcherzeugnissen;
  - 3) Zusammensetzung von Fettsäuren in der Fettphase der Milcherzeugnisse (mit Ausnahme der Milcherzeugnisse mit einem Massenanteil von Fett unter 1,5 % und von Speiseeis mit einem Massenanteil von Fett nicht mehr als 8 %);
  - 4) Gehalt von Eiweiß in fettfreier Milchtrockenmasse in Milchkonserven und milchhaltigen Konserven, sein prozentueller Massenanteil in solchen Produkten;
  - 5) Verhältnis von Molkeeiweiß und Kasein in Milchkonserven und milchhaltigen Konserven.

9. Bei der Bestimmung der Identifikationsmerkmale der Milch und Milcherzeugnisse sollen zugelassene Messverfahren eingesetzt werden, die objektive und wahrheitsgetreue Ergebnisse der Untersuchungen (Tests) dieser Produkte sicherstellen.
10. Die Ergebnisse der Identifikation des jeweiligen Milcherzeugnisses werden ausgewertet und in einem Protokoll über Identifikation festgehalten, dessen Inhalt folgende Angaben enthalten soll:
  - 1) Angaben über die Organisation, die die Identifikation der Milch oder Milcherzeugnisse durchführte;
  - 2) Angabe des Herstellers der Milch oder Milcherzeugnisse mit Sitz (Adresse) und Kontaktdaten der juristischen Person, Anschrift, Name, Vorname, Vatersname der natürlichen Person, einschließlich selbständiger Unternehmer;
  - 3) Bezeichnung der Produkts, Angabe der Klassifikationsmerkmale dieses Produkts;
  - 4) die für die Durchführung der Identifikation erforderlichen Angaben über Milch oder Milcherzeugnisse,
  - 5) Herstellungsdatum, Haltbarkeitszeit, Verfallsdatum (falls vorhanden); Umlaufzeit (falls vorhanden) der Milch oder Milcherzeugnisse, Lagerungsbedingungen, Bezugnahme auf konkrete Markierung, Sondermarkierung (falls vorhanden);
  - 6) Ergebnisse der Untersuchungen (Tests) dieses Produkts in einem zugelassenen Prüflabor (-zentrum) (falls Untersuchung erforderlich), einschließlich der Untersuchung (Tests) sensorischer Eigenschaften;
  - 7) Angaben über die Verpackung, einschließlich Art der Verpackung, Nettogewicht oder Volumen des Produkts in der Verbraucherpackung oder im Transportgebilde;
  - 8) Größe der Produktpartie;
  - 9) Angabe über die Übereinstimmung der Markierung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes;
  - 10) Angaben über Standards, Normativ- und (oder) technische Dokumente, nach denen das jeweilige Produkt hergestellt wurde (falls vorhanden), oder sonstiger Dokumente, die die Beschreibung dieses Produkts, einschließlich des importierten Produkts, enthalten (Liefervertrag, **Hygienezeugnis** (scheint

im Original Gesundheitszeugnis geheißen zu haben und fällt damit weg) , Ursprungszeugnis, Dokument, das die Sicherheitskennwerte des Produkts belegt, Qualitätszeugnis, Spezifikation über dieses Produkt);

- 11) Attest über die Durchführung zusätzlicher Untersuchungen (Tests) (falls erforderlich);
- 12) Befund über die Zuordnung des Produkts zur deklarierten Bezeichnung und (oder) zu konkreter Partie dieses Produkts und Einhaltung der deklarierten Kennwerte.

**Artikel 26.** Identifikationsmerkmale der Milch, Milcherzeugnisse, Säurewecker, probiotischen Mikroorganismen und Enzympräparate

1. Für die Identifikation der Milch, Milcherzeugnisse, Säurewecker, probiotischen Mikroorganismen und Enzympräparate werden folgende Gruppen ihrer Merkmale angewandt:
  - 1) sensorische: Aussehen, Konsistenz, Geschmack, Geruch, Farbe und sonstige sensorische Merkmale, die in Standards, Normativ- und (oder) technischen Dokumenten über die Herstellung des jeweiligen Produkts (falls vorhanden) und (oder) sonstigen Dokumenten aufgeführt sind, welche die Beschreibung dieses Produkts enthalten;
  - 2) physikalisch-chemische: Massenanteil der Milchbestandteile in Milch und Milcherzeugnissen, Azidität, Dichte, Temperatur, Löslichkeitsindex, Zähigkeit und sonstige physikalisch-chemische Merkmale, die in Standards, Normativ- und (oder) technischen Dokumenten über die Herstellung des jeweiligen Produkts (falls vorhanden) und (oder) sonstigen Dokumenten aufgeführt sind, welche die Beschreibung dieses Produkts enthalten;
  - 3) mikrobiologische: Art und Typen von Mikroorganismen, Menge der Mikroorganismen jeweiliger Arten und Typen pro Volumeneinheit des jeweiligen Fertigprodukts entsprechend den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes, der Standards, Normativ- und (oder) technischen Dokumente über die Herstellung des jeweiligen Produkts (falls vorhanden) und (oder) sonstiger Dokumente, die die Beschreibung dieses Produkts enthalten.

2. Bei der Identifikation der Rohmilch, roher Magermilch und Rohsahne (Rohrahm) werden folgende Merkmale angewandt:
  - 1) Identifikationsmerkmale der von verschiedenen landwirtschaftlichen Nutztieren gewonnenen Milch, die in Anlage 9 zu diesem Föderalen Gesetz aufgeführt sind und ihre Zuordnung ermöglichen (als Kuh-, Ziegen-, Schafs-, Stuten-, Wasserbüffelmilch);
  - 2) sensorische und physikalisch-chemische Merkmale, die in Anlagen 9 und 10 zu diesem Föderalen Gesetz aufgeführt sind und nach den die Identifikation von Kuhrohmilch, roher Magermilch und -rohsahne (-rahm) durchgeführt wird;
  - 3) Merkmale, die in Standards, Normativ- und (oder) technischen Dokumenten aufgeführt sind und auf deren Grundlage die Identifikation der von anderen Arten der landwirtschaftlichen Nutztiere gewonnenen Milch erfolgt.
  
3. Bei der Identifikation der Milcherzeugnisse werden folgende Merkmale angewandt:
  - 1) sensorische Merkmale, die in Pkt. 1 Teil 1 dieses Artikels aufgeführt sind, unter Berücksichtigung der in Anlage 11 zu diesem Föderalen Gesetz aufgeführten Merkmale;
  - 2) physikalisch-chemische und mikrobiologische Merkmale, die in Pkt. 2 Teil 1 dieses Artikels aufgeführt sind, unter Berücksichtigung der in Anlage 12 zu diesem Föderalen Gesetz aufgeführten Merkmale.
  
4. Bei der Identifikation der mit Glasur überzogenen und dekorierten Milcherzeugnisse werden die Merkmale von Vorhandensein der Glasur und der für die Dekoration verwendeten Nahrungsprodukte (wie Waffeln, Schokolade-, Milch- oder Fruchtglasur, Karamell, Nüsse, Gebäck, gezuckerte Früchte, Schokolade, sonstige nicht zu Milcherzeugnissen gehörenden Produkte) nicht berücksichtigt.
5. Bei der Identifikation der angereicherten Milcherzeugnisse werden die Präsenz und der Anteil der Stoffe, die solchen Erzeugnissen zugeführt wurden, und die Übereinstimmung des Gehalts solcher Stoffe mit den Angaben auf der Etikette oder Verpackung ermittelt.
6. Die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder werden unter Berücksichtigung der physikalisch-chemischen Merkmale identifiziert, die in Anlage 13 zu diesem Föderalen Gesetz aufgeführt sind. Die Milchprodukte, die



Kindernahrungsprodukte für Kinder des Vorschul- und Schulalters darstellen, werden unter Berücksichtigung der physikalisch-chemischen Merkmale identifiziert, die in Anlage 14 zu diesem Föderalen Gesetz aufgeführt sind. .

7. Die Identifikation der Enzympräparate erfolgt bei der Expertise der in Pkt.. 1 Teil 5 des Artikels 25 dieses Föderalen Gesetzes genannten Dokumente ihres Herstellers nach folgenden Merkmalen:

:

- 1) Substratspezifität;
- 2) Aktivität der Enzympräparate;
- 3) Herkunft der Enzyme.

8. Die Identifikation der Säurewecker und probiotischen Mikroorganismen (Probiotika) erfolgt bei der Expertise der in Pkt.. 1 Teil 5 des Artikels 25 dieses Föderalen Gesetzes genannten Dokumente ihres Herstellers anhand folgender Merkmale:

- 1) Herkunft der Mikroorganismen;
- 2) Arten und Typen der Mikroorganismen;
- 3) Zahl lebensfähiger Zellen pro Gramm oder pro Volumeneinheit des Säureweckers.

## **Kapitel 10. Bewertung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes**

**Artikel 27.** Regeln für die Bewertung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes

1. Die Bewertung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse und ihrer Herstellungsprozesse, die mit den in diesem Föderalen Gesetz festgelegten verbindlichen Anforderungen an diese Produkte zusammenhängen, erfolgt in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) der Einhaltung der festgelegten verbindlichen Anforderungen und in Form einer Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den festgelegten Anforderungen im Verfahren, das in Kapitel 11 dieses Föderalen Gesetzes vorgesehen ist.

2. Die Bewertung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse und ihrer Herstellungsprozesse, die mit den von diesem Föderalen Gesetz festgelegten verbindlichen Anforderungen an diese Produkte zusammenhängen, erfolgt in Form der staatlichen Kontrolle (Aufsicht) durch ein für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständiges föderales Organ der Exekutivmacht, ein für die Kontrolle und Aufsicht im Bereich des Veterinärwesens zuständiges föderales Organ der Exekutivmacht, die zur staatlichen Kontrolle (Aufsicht) im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz, im Bereich des Veterinärwesens bevollmächtigten Organe der Exekutivmacht der Föderationssubjekte der Russischen Föderation.
3. Bei der Feststellung von Verletzungen der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes sind die in Teil 2 dieses Artikels aufgeführten für Kontrolle und Aufsicht zuständigen Organe der Exekutivmacht berechtigt:
  - 1) Verfügungen über die Beseitigung der Missstände zu erteilen und die durch den Charakter der Missstände begründeten Fristen für die Durchführung der Verfügung festzusetzen;
  - 2) die in der Gesetzgebung der Russischen Föderation vorgesehenen Maßnahmen zwecks Verhinderung von Schaden für Leben und Gesundheit der Bürger, Vermögen der natürlichen oder juristischen Personen, staatliches oder munizipales Vermögen, die Umwelt, Leben oder Gesundheit der Tiere und Pflanzen zu ergreifen;
  - 3) die Organe, die das Konformitätszeugnis erteilten, oder die Organe, die die Konformitätserklärung registrierten, über die Notwendigkeit einer vorübergehenden Einstellung oder Außerkraftsetzung der Konformitätserklärung oder des Konformitätszeugnisses zu informieren;
  - 4) den Hersteller (Verkäufer bzw. Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers erfüllt) zur Verantwortung entsprechend der Gesetzgebung der Russischen Föderation zu ziehen;
  - 5) Entscheidung über die Geltendmachung einer Forderung über Zwangsrücknahme der Milch oder Milcherzeugnisse zu treffen, die mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht konform sind.

4. Die Einforderung vom Hersteller (Verkäufer) der Dokumente für die Bewertung oder Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes, die über die Liste der in Artikel 31 und 32 dieses Föderalen Gesetzes aufgeführten Dokumente hinausgehen, ist unzulässig.

**Artikel 28.** Objekte der staatlichen Kontrolle (Aufsicht)

Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) der Einhaltung der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfolgt für:

- 1) Prozesse von Herstellung, Lagerung, Transport, Vermarktung, Entsorgung der Rohmilch und Milchverarbeitungsprodukte aus nichtindustrieller Fertigung (Milchverarbeitungsprodukte, die von natürlichen Personen in ihren Haushalten und (oder) privaten Nebenwirtschaften hergestellt und für die Vermarktung auf den Märkten (einschl. Bauernmärkten) bestimmt sind), Prozesse von Transport, Vermarktung, Entsorgung von roher Magermilch, Rohrahm – durch die Organe der Exekutivmacht der Subjekte der Russischen Föderation, die zur Durchführung staatlicher Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigt sind;
- 2) Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung der für Ernährungszwecke bestimmten Milch und Milcherzeugnisse (in der Phase der Inbetriebnahme der Produktionsobjekte, wiederkehrenden Prüfung der Einhaltung (durch den Verkäufer bzw. die Person, die die Funktionen eines ausländischen Herstellers erfüllt) von Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes und des Maßnahmenprogramms zur Schadensvorbeugung – durch ein für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständiges föderales Organ der Exekutivmacht;
- 3) Milch und ihrer Verarbeitungsprodukte während ihres Verkehrs und im Falle, dass die Information über die Nichtübereinstimmung dieser Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes während ihrer Herstellung als wahrheitsgetreu anerkannt wird, einschließlich:
  - a) Rohmilch und Milchverarbeitungsprodukte aus nichtindustrieller Fertigung – durch die Organe der Exekutivmacht der Subjekte der Russischen Föderation,

die zur Durchführung staatlicher Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigt sind;

b) Produkte aus industrieller Milchverarbeitung, hergestellt von juristischen Personen, selbständigen Unternehmern – durch föderales Organ der Exekutivmacht, das Funktionen der Kontrolle (Aufsicht) im Bereich des sanitär-epidemiologischen Wohlergehens der Bevölkerung, Verbraucherschutz ausübt;

## **Kapitel 11. Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes**

### **Artikel 29.** Formen für die Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes

1. Für die Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse, die im Raum der Russischen Föderation vermarktet werden, mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes besteht Bestätigungspflicht in Form einer Erklärung über Konformität (nachfolgend Konformitätserklärung) oder durch Zertifizierung in einem in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Verfahren.
2. Keine Pflicht einer Konformitätsbestätigung in Form der Konformitätserklärung oder Zertifizierung besteht für sekundäre Milchrohstoffe und Milchnebenprodukte, die nicht für Nahrungszwecke genutzt werden.
3. Neben anderen Nachweisen über die Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes kann bei der Bestätigung der Konformität als einer solcher Nachweise auch die Einhaltung von Bestimmungen der internationalen Standards und (oder) nationalen Standards gelten, die ähnliche Anforderungen enthalten.
4. Die freiwillige Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse, der Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung mit den Bestimmungen der nationalen Standards, Standards von Organisationen, Regelwerken, Systemen der freiwilligen Zertifizierung und den Vertragsbestimmungen erfolgt auf Initiative des Antragstellers in Form freiwilliger Zertifizierung.

5. Die freiwillige Zertifizierung der Milch und Milcherzeugnisse, der Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung erfolgt auf der Basis eines Vertrages zwischen Antragsteller und Zertifizierungsorgan.
6. Die die freiwillige Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse, der Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung ersetzt nicht die Pflichtbestätigung ihrer Übereinstimmung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes.

**Artikel 30.** Rechte und Pflichten des Antragstellers bei der Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes

1. Bei der Konformitätserklärung der Milch und Milcherzeugnisse kann als Antragsteller eine juristische Person oder ein selbständiger Unternehmer, die entsprechend der Gesetzgebung der Russischen Föderation registriert sind, der Hersteller oder Verkäufer oder eine Person auftreten, die die Funktionen des ausländischen Herstellers aufgrund eines mit ihm abgeschlossenen Vertrages im Teil der Sicherstellung der Übereinstimmung der gelieferten Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes und im Teil der Verantwortlichkeit für die Nichtübereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfüllt.
2. Bei der Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes in Form der Zertifizierung können als Antragsteller die in Teil 1 dieses Artikels genannten Personen sowie ausländische juristische Personen und ausländische natürliche Personen auftreten, die Verpflichtungen im Teil der Sicherstellung der Übereinstimmung der gelieferten Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes und im Teil der Verantwortlichkeit für die Nichtübereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse übernommen haben, die unter den im Verfahren entsprechend der Gesetzgebung der Russischen Föderation abgeschlossenen Lieferverträgen geliefert werden.
3. Der Antragsteller ist berechtigt, die Form der Bestätigung der Konformität und das Modell der Konformitätsbestätigung zu wählen, die in diesem Föderalen Gesetz für Milch und Milcherzeugnisse vorgesehen sind.

4. Der Antragsteller ist verpflichtet, die Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes sicherzustellen.
5. Der Antragsteller kann sonstige Rechte und Pflichten haben, die von der Gesetzgebung der Russischen Föderation vorgesehen sind.

**Artikel 31.** Pflicht der Konformitätsbestätigung für Milch und Milcherzeugnisse in Form einer Konformitätserklärung

1. Die Konformitätserklärung über Milch und Milcherzeugnisse erfolgt durch Annahme einer Konformitätserklärung aufgrund eigener Nachweise und (oder) aufgrund der Nachweise, die unter Mitwirkung eines Zertifizierungsorgans und (oder) eines akkreditierten Prüflabors (-zentrums) (nachfolgend Drittpartei) gewonnen wurden.
2. Bei der Konformitätserklärung über eine Partie von Rohmilch, roher Magermilch oder Rohsahne (Rohrahm), die unter langfristigen Lieferverträgen oder Kontrakten vermarktet werden, beträgt die Laufzeit der Konformitätserklärung nicht mehr als ein Jahr.
3. Bei der Erklärung über Konformität von Trinkmilch oder Milchverarbeitungsprodukten soll die Laufzeit der Konformitätserklärung der Haltbarkeitsdauer dieser Produkte entsprechen.
4. Bei der Konformitätserklärung über die serienmäßig hergestellten Milcherzeugnisse beträgt die Laufzeit solcher Konformitätserklärung nicht mehr als fünf Jahre.
5. Die Konformitätserklärung kann bezüglich einer Partie Milch oder einer Partie gleichartiger Milchprodukte übernommen werden, für die einheitliche bestätigungspflichtige Anforderungen festgelegt sind.
6. Für die Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes werden folgende Modelle der Konformitätserklärung vorgesehen:
  - 1) 2d – Konformitätserklärung über Milch oder Milcherzeugnisse aufgrund eigener Nachweise und positiver Ergebnisse von Untersuchungen (Tests) der Typenmuster der Milch oder Milcherzeugnisse, die unter Mitwirkung einer Drittpartei gewonnen wurden;

- 2) 3d - Konformitätserklärung über Milch oder Milcherzeugnisse aufgrund positiver Ergebnisse von Untersuchungen (Tests) der Typenmuster dieser Produkte, die unter Mitwirkung einer Drittpartei gewonnen wurden, und eines Zeugnisses über Qualitätssicherungssystem in der Stufe der Herstellung dieser Produkte;
  - 3) 4d - Konformitätserklärung über Milch oder Milcherzeugnisse aufgrund positiver Ergebnisse von Untersuchungen (Tests) der Typenmuster dieser Produkte, die unter Mitwirkung einer Drittpartei gewonnen wurden, und eines Zeugnisses über Qualitätssicherungssystem in der Stufe der Kontrolle und Untersuchung dieser Produkte;
  - 4) 5d - Konformitätserklärung über Milch oder Milcherzeugnisse aufgrund positiver Ergebnisse von Untersuchungen (Tests) der aus der Partie dieser Produkte durch repräsentative Auswahl unter Mitwirkung einer Drittpartei gewonnenen Muster;
  - 5) 7d - Konformitätserklärung über Milch oder Milcherzeugnisse aufgrund positiver Ergebnisse von Untersuchungen (Tests) der Typenmuster dieser Produkte, die selbständig oder unter Hinzuziehung anderer Organisationen im Auftrag des Antragstellers durchgeführt wurden, und eines Zeugnisses über Qualitätssicherungssystem in der Stufe der Projektierung und Herstellung dieser Produkte.
7. Bei der Auswahl eines beliebigen Modells für die Konformitätserklärung über Milch oder Milcherzeugnisse wird vom Antragsteller ein Satz der Dokumente zusammengestellt, der enthalten soll:
- 1) Registrierungsdokumente und Kontaktdaten des Antragstellers;
  - 2) Bezeichnung, allgemeine Beschreibung, Zweckbestimmung (falls vorhanden) der Produkte;
  - 3) nationale Standards oder Standards der Organisationen über Milch oder Milcherzeugnisse (für russische Hersteller) oder internationale Standards oder ausführliche Beschreibung dieser Produkte mit Angabe ihrer wesentlichen Eigenschaften, Haltbarkeitszeiten, Lagerungsbedingungen, Verfallsdatum (für ausländische Hersteller), die auf freiwilliger Basis zwecks Einhaltung von Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes angewandt werden;

- 4) Prüfberichte der Untersuchungen (Tests) und Messungen der Typenmuster der Milch oder Milcherzeugnisse, die von einem akkreditierten Prüflabor (-zentrum) bei der Erklärung der Übereinstimmung dieser Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nach Modell 2d, 3d, 4d durchgeführt wurden, oder Prüfberichte der Untersuchungen (Tests) und Messungen der durch repräsentative Auswahl gewonnenen Muster der Milch oder Milcherzeugnisse in einem akkreditierten Prüflabor (-zentrum) bei der Erklärung der Übereinstimmung dieser Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nach Modell 5d, oder Prüfberichte der Untersuchungen (Tests) und Messungen der Typenmuster dieser Produkte, die selbständig oder unter Hinzuziehung im Auftrag des Antragstellers anderer Organisationen bei der Erklärung der Übereinstimmung dieser Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nach Modell 7d durchgeführt wurden;
- 5) Zeugnis über Qualitätssicherungssystem in der Stufe der Herstellung der Milch und Milcherzeugnisse bei der Konformitätserklärung nach Modell 3d;
- 6) Zeugnis über Qualitätssicherungssystem in der Stufe der Kontrolle und Untersuchungen (Tests) und Messungen der Milch und Milcherzeugnisse bei der Konformitätserklärung nach Modell 4d;
- 7) Zeugnis über Qualitätssicherungssystem in der Stufe der Projektierung (Entwicklung) und Herstellung der Milcherzeugnisse bei der Konformitätserklärung nach Modell 7d;
- 8) Dokumente, die die Organisation und Durchführung der betrieblichen Kontrolle durch den Hersteller, Durchführung staatlicher Kontrolle des Herstellers belegen und vorgelegt werden durch:
  - a) Organe der Exekutivmacht der Subjekte der Russischen Föderation, die zur Durchführung staatlicher Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigt sind, bezüglich Rohmilch;
  - b) föderales Organ der Exekutivmacht, das Funktionen bei der Kontrolle (Aufsicht) im Bereich des sanitär-epidemiologischen Wohlergehens der Bevölkerung, Verbraucherschutz ausübt, bezüglich der Milchverarbeitungsprodukte bei der Anwendung eines beliebigen Modells der Erklärung über die Konformität dieser Produkte, außer Modell 5e);



- 9) Milch oder Milcherzeugnisse, erstellt im Verfahren entsprechend der geltenden Gesetzgebung der Russischen Föderation, Ursprungszeugnis dieser Produkte, **Hygienezertifikat** (scheint im Original Gesundheitszeugnis geheißen zu haben und fällt damit weg), Bescheinigung über staatliche Registrierung für Milcherzeugnisse, die neu entwickelt sind oder erstmalig eingeführt (geliefert) werden, als Bestätigung der Übereinstimmung dieser Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes bei Modell 5d;
  - 10) Veterinärzeugnisse oder Zeugnisse nach vorgeschriebener Form als Bestätigung der Übereinstimmung von Rohmilch oder Rohsahne (Rohrahm) mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes.
8. Die Prüfberichte von Untersuchungen (Tests) und Messungen der Typenmuster oder der durch repräsentative Auswahl gewonnenen Muster der Milch oder Milcherzeugnisse sollen neben der Charakteristik der Produkte enthalten:
- 1) Beschreibung der Milch oder Milcherzeugnisse als eine direkte Beschreibung oder als Bezugnahme auf nationale Standards, Standards von Organisationen oder internationale Standards, nach denen sie hergestellt sind;
  - 2) Befund über die Übereinstimmung der Typenmuster oder der durch repräsentative Auswahl gewonnenen Muster der Milch oder Milcherzeugnisse mit den Anforderungen der in Pkt. 3 Teil 7 dieses Artikels vorgesehenen Dokumente, nach denen die Produkte hergestellt sind, und den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes;
  - 3) Ergebnisse von Untersuchungen (Tests) der Typenmuster oder der durch repräsentative Auswahl gewonnenen Muster der Milch oder Milcherzeugnisse, die selbständig gewonnen wurden, unter Hinzuziehung einer Drittpartei und (oder) bei der Bestätigung der Übereinstimmung dieser Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nach Modell 7d durch eine Fremdorganisation im Auftrag des Antragstellers;
9. Wenn ein Modell der Konformitätserklärung gewählt wird, bei dem das Vorliegen eines Zeugnisses über Qualitätssicherungssystem vorgesehen ist, wird beim Fehlen solchen Zeugnisses vom Antragsteller an das Organ für Zertifizierung der Qualitätssysteme ein Antrag über die Zertifizierung des

- Qualitätssicherungssystem gestell. Das Zertifizierungsorgan führt die Zertifizierung des Qualitätssicherungssystem durch und bei positiven Ergebnissen erteilt dem Antragsteller ein Zeugnis über Qualitätssicherungssystem.
10. Bei der Wahl eines beliebigen Modells der Konformitätserklärung werden vom Antragsteller erforderliche Maßnahmen zur Sicherstellung bei der Herstellung und Vermarktung der Milch und Milcherzeugnisse ihrer Übereinstimmung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes getroffen.
  11. Der Antragsteller nimmt die Konformitätserklärung an, registriert sie in einem von der Gesetzgebung der Russischen Föderation festgelegten Verfahren.
  12. Die Milch und Milcherzeugnisse, für die die Konformitätserklärung angenommen wurde, wird vom Antragsteller mit einem Zeichen für ihre Inverkehrbringung markiert.
  13. Das Organ für Zertifizierung der Qualitätssicherungssysteme führt die Kontrolle des zertifizierten Qualitätssicherungssystem in den in Modell 3d, 4d. 7d vorgesehen Stufen in einem Rhythmus durch, der zwischen dem Antragsteller und dem Organ für Zertifizierung der Qualitätssicherungssysteme festgelegt ist, jedoch nicht seltener als einmal im Jahr.
  14. Die Konformitätserklärung und die zum Satz der Nachweismaterialien gehörenden Dokumente werden beim Antragsteller im Laufe von drei Jahren nach Ablauf der jeweiligen Konformitätserklärung aufbewahrt, das zweite Exemplar der Konformitätserklärung wird beim föderalen Organ der Exekutivmacht aufbewahrt, das die Erstellung und Führung des einheitlichen Registers der Konformitätserklärungen übernimmt.

**Artikel 32.** Pflichtbestätigung der Konformität in Form einer Pflichtzertifizierung der Milcherzeugnisse

1. Die Pflichtzertifizierung der Milcherzeugnisse wird aufgrund eines Vertrages zwischen dem Antragsteller und dem Organ für Zertifizierung der Produkte entsprechend den in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Modellen von einem Organ für Zertifizierung der Produkte durchgeführt, in dessen Kompetenz die Nahrungsprodukte einschließlich Milcherzeugnisse fallen.
2. Das Konformitätszertifikat über serienmäßig hergestellte Milcherzeugnisse wird für die Laufzeit erteilt, die vom Zertifizierungsorgan in Abhängigkeit vom Zustand

der Produktion dieser Produkte und der Stabilität ihrer Qualität bestimmt wird, jedoch nicht mehr als für 3 Jahre.

3. Das Konformitätszeugnis über eine Partie der Milcherzeugnisse wird für den Haltbarkeitszeitraum dieser Produkte ausgestellt.
4. Das Konformitätszeugnis wird beim Antragsteller und eine Kopie des Konformitätszeugnisses samt den als Grundlage für seine Ausstellung dienenden Dokumenten beim Aussteller nicht weniger als zwei Jahre nach seinem Ablauf aufbewahrt.
5. Für die Bestätigung der Übereinstimmung des Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes werden folgende Modelle der Pflichtzertifizierung vorgesehen:
  - 1) 3c – Zertifizierung der serienmäßig hergestellten Milcherzeugnisse aufgrund positiver Ergebnisse von Untersuchungen der Typenmuster, die unter Mitwirkung eines akkreditierten Prüflabors (-zentrums) gewonnen wurden, mit nachfolgender Kontrolle der zertifizierten Milcherzeugnisse durch das Organ für Zertifizierung der Produkte;
  - 2) 4c - Zertifizierung der serienmäßig hergestellten Milcherzeugnisse aufgrund positiver Ergebnisse von Untersuchungen der Typenmuster, die unter Mitwirkung eines akkreditierten Prüflabors (-zentrums) gewonnen wurden, und Durchführung einer Zustandsanalyse der Produktion dieser Erzeugnisse mit nachfolgender Kontrolle der zertifizierten Milcherzeugnisse und bei Bedarf des Zustands ihrer Produktion durch das Organ für Zertifizierung der Produkte;
  - 3) 5c - Zertifizierung der serienmäßig hergestellten Milcherzeugnisse aufgrund positiver Ergebnisse von Untersuchungen der Typenmuster, die unter Mitwirkung eines akkreditierten Prüflabors (-zentrums) gewonnen wurden, und Zertifizierung des Qualitätssicherungssystems des Antragstellers mit nachfolgender Kontrolle der zertifizierten Milcherzeugnisse durch das die Organ für Zertifizierung der Produkte und Kontrolle des zertifizierten Qualitätssicherungssystems des Antragstellers durch das Organ für Zertifizierung der Qualitätssicherungssysteme;
  - 4) 6c – Zertifizierung einer Partie der Milcherzeugnisse aufgrund positiver Ergebnisse von Untersuchungen der durch repräsentative Auswahl

gewonnenen Muster dieser Produkte, die unter Mitwirkung eines akkreditierten Prüflabors (-zentrums) gewonnen wurden;

6. Bei der Wahl eines beliebigen Modells der Pflichtzertifizierung der Milcherzeugnisse wird vom Antragsteller ein Satz der Dokumente zusammengestellt, der enthalten soll:
- 1) Registrierungsdokumente und Kontaktdaten des Antragstellers;
  - 2) Bezeichnung, allgemeine Beschreibung, Zweckbestimmung (falls vorhanden) dieser Produkte;
  - 3) nationale Standard oder Standards der Organisationen für diese Produkte (für russische Hersteller) oder internationale Standards oder ausführliche Beschreibung dieser Produkte mit Angabe ihrer wesentlichen Eigenschaften, Lagerungsbedingungen, Verfallsdatum (für ausländische Hersteller), die auf freiwilliger Basis zwecks Sicherstellung der Einhaltung von Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes angewandt werden
  - 4) Konformitätszeugnisse und (oder) Konformitätserklärungen über Rohstoffe, Komponenten, Verpackungsmaterialien, die bei der Herstellung der Milcherzeugnisse angewandt wurden;
  - 5) Konformitätszeugnis über Qualitätssicherungssystem des Herstellers bei Inanspruchnahme des Modells 5c. Bei Fehlen des genannten Zeugnisses wird vom Antragsteller an das akkreditierte Organ für Zertifizierung der Qualitätssicherungssysteme ein Antrag über die Zertifizierung seines Qualitätssicherungssystems gestellt. Das Organ für Zertifizierung der Qualitätssicherungssysteme führt die Zertifizierung des Qualitätssicherungssystems des Herstellers durch und erteilt ihm ein Zeugnis über Qualitätssicherungssystem;
  - 6) Dokumente, die die Organisation und Durchführung der Produktionskontrolle durch den Hersteller sowie die Durchführung der staatlichen Kontrolle des Herstellers und der Milcherzeugnisse durch ein für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständige föderale Organ der Exekutivmacht belegen, bei einem beliebigen Modell der Pflichtzertifizierung außer Model 6c;

7) Warenbegleit- und Transportdokumente, Lieferverträge (Kontrakte), erstellt in einem Verfahren entsprechend der geltenden Gesetzgebung der Russischen Föderation, Vertrag (Kontrakt) über Lieferung der Milcherzeugnisse, Ursprungszeugnis der Produkte, **Hygienezertifikat** (scheint im Original Gesundheitszeugnis geheißen zu haben und fällt damit weg) Zeugnis über staatliche Registrierung neuer oder erstmals eingeführten (gelieferten) Milcherzeugnisse bei Inanspruchnahme des Modells 6c;

7. Bei der Wahl eines beliebigen Modells der Pflichtzertifizierung wird vom Antragsteller ein Antrag über die Zertifizierung der Milcherzeugnisse gestellt und dem akkreditierten Organ für Zertifizierung der Produkte gleichzeitig ein in Teil 6 dieses Artikels festgelegter Satz der Dokumente vorgelegt.
8. Das Organ für Zertifizierung der Produkte prüft die vom Antragsteller vorgelegten Dokumente und entscheidet über den Antrag. Bei positiver Entscheidung werden vom Zertifizierungsorgan Proben der Typenmuster der serienmäßig hergestellten Milcherzeugnisse genommen oder eine repräsentative Auswahl der Muster dieser Produkte aus der Partie dieser Produkte vorgenommen, ihre Identifikation durchgeführt, das Programm der Untersuchungen (Tests) festgelegt und die Typenmuster bzw. repräsentativ ausgewählten Muster dieser Produkte an ein akkreditiertes Prüflabor (-zentrum) für Untersuchungen (Tests) geleitet.
9. Vom akkreditierten Prüflabor (-zentrum) werden die Untersuchungen (Tests) der Typenmuster bzw. repräsentativ ausgewählten Muster der Milcherzeugnisse durchgeführt und ein Protokoll über Untersuchungen (Tests) und Messungen erstellt.
10. Das Protokoll über Untersuchungen (Tests) und Messungen der Typenmuster bzw. einer repräsentativen Auswahl der Muster dieser Milcherzeugnisse soll ihre direkte Beschreibung oder eine Bezugnahme auf nationale Standards, Standards der Organisationen oder internationale Standards oder Beschreibung (falls vorhanden), nach denen diese Produkte hergestellt sind sowie einen Befund über die Übereinstimmung der Typenmuster bzw. repräsentativ ausgewählten Muster der Produkte mit den Anforderungen der genannten Dokumentation und Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes enthalten.
11. Bei der Zertifizierung der Milcherzeugnisse unter Inanspruchnahme des Modells 3c wird dem Antragsteller vom Organ für Zertifizierung der Produkte aufgrund

positiver Ergebnisse der Analyse des vorgelegten Satzes der Dokumente, Identifikation der zu zertifizierenden Milcherzeugnisse und positiver Ergebnisse der von einem akkreditierten Prüflabor (-zentrum) durchgeführten Untersuchungen (Tests) der Typenmuster dieser Produkte ein Konformitätszeugnis mit einer Laufzeit von max. 3 Jahren je nach Stabilität der Arbeit des Antragstellers erteilt.

12. Bei der Zertifizierung der Milcherzeugnisse unter Inanspruchnahme des Modells 4c wird vom Organ für Zertifizierung der Produkte eine Zustandsanalyse der Produktion dieser Produkte zwecks Prüfung der Bedingungen durchgeführt, die entsprechend den geltenden Anforderungen für die Herstellung und Vermarktung dieser Produkte erforderlich sind, und dem Antragsteller aufgrund positiver Ergebnisse der Analyse des vorgelegten Satzes der Dokumente, Identifikation der zu zertifizierenden Milcherzeugnisse, positiver Ergebnisse der von einem akkreditierten Prüflabor (-zentrum) durchgeführten Untersuchungen (Tests) der Typenmuster dieser Produkte sowie positiver Ergebnisse der Zustandsanalyse der Produktion ein Konformitätszeugnis erteilt.
13. Bei der Zertifizierung der Milcherzeugnisse unter Inanspruchnahme des Modells 5c wird dem Antragsteller vom Organ für Zertifizierung der Produkte aufgrund positiver Ergebnisse der Analyse des vorgelegten Satzes der Dokumente, Identifikation der zu zertifizierenden Milcherzeugnisse, positiver Ergebnisse der von einem akkreditierten Prüflabor (-zentrum) durchgeführten Untersuchungen (Tests) der Typenmuster dieser Produkte sowie bei Vorhandensein eines Zeugnisses über Qualitätssicherungssystem ein Konformitätszeugnis erteilt.
14. Bei der Zertifizierung der Milcherzeugnisse unter Inanspruchnahme des Modells 6c wird dem Antragsteller vom Organ für Zertifizierung der Produkte aufgrund positiver Ergebnisse der Analyse des vorgelegten Satzes der Dokumente, Identifikation der zu zertifizierenden Milcherzeugnisse, positiver Ergebnisse der von einem akkreditierten Prüflabor (-zentrum) durchgeführten Untersuchungen (Tests) der repräsentativ ausgewählten Muster aus der Partie der Produkte ein Konformitätszeugnis erteilt.
15. Nach Erhalt des Konformitätszeugnisses für die Milcherzeugnisse werden diese vom Hersteller mit einem Zeichen für ihre Inverkehrbringung markiert.
16. Bei der Herstellung und Vermarktung der Milcherzeugnisse werden vom Antragsteller die für die Sicherstellung ihrer Übereinstimmung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erforderlichen Maßnahmen getroffen.

17. Vom Organ für Zertifizierung der Produkte wird im Laufe der gesamten Laufzeit des Konformitätszeugnisses die Kontrolle der zertifizierten Milcherzeugnisse durch Durchführung wiederkehrender Untersuchungen (Tests) der Typenmuster dieser Produkte ausgeübt, die im Fertigproduktlager des Herstellers (bei der Zertifizierung dieser Produkte nach Modell 4c und 5c) und in den Lagern des Herstellers und des Verkäufers (bei der Zertifizierung dieser Produkte nach Modell 3c) entsprechend dem festgelegten Terminplan der Kontrollen entnommen werden, und bei Bedarf eine nochmalige Zustandsanalyse der Produktion dieser Produkte durchgeführt (bei der Zertifizierung dieser Produkte nach Modell 4c).
18. Ausgehend vom Ergebnis der durchgeführten Kontrolle der zertifizierten Milcherzeugnisse wird vom Organ für Zertifizierung der Produkte bezüglich solcher Produkte eine der nachfolgend aufgeführten Entscheidungen getroffen:
  - 1) die Gültigkeit des Konformitätszeugnisses wird bestätigt;
  - 2) die Gültigkeit des Konformitätszeugnisses wird vorübergehend eingestellt;
  - 3) die Gültigkeit des Konformitätszeugnisses wird gestoppt.
19. Vom Organ für Zertifizierung der Qualitätssicherungssysteme, das die Zertifizierung des Qualitätssicherungssystems des Antragstellers durchführt, wird die Kontrolle des zertifizierten Qualitätssicherungssystems des Antragstellers durchgeführt.

**Artikel 33.** Besonderheiten der Bestätigung der Übereinstimmung der Milch und Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes

1. Die Bestätigung der Übereinstimmung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfolgt durch juristische Personen und selbständige Unternehmen in Form einer Konformitätserklärung unter Anwendung eines beliebigen der in diesem Föderalen Gesetz vorgesehenen Modelle.
2. Die Erklärung über Übereinstimmung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes wird von juristischer Person oder selbständigem Unternehmer übernommen, die das Sammeln von Milch in Milchsammelstellen, einschl. von natürlichen Personen, durchführen, unter Voraussetzung der Einhaltung ihrerseits von Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Veterinärbereich, Bestimmungen des Art. 5 dieses Föderalen Gesetzes

sowie unter Berücksichtigung der Ergebnisse von Untersuchungen (Prüfungen) des Gesundheitszustandes der Tiere, die von den zu staatlicher Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigten Organen der Exekutivmacht der Subjekte der Russischen Föderation durchgeführt werden. Die festgelegte Laufzeit dieser Erklärung beträgt nicht mehr als ein Jahr. Bei Feststellung der Nichtübereinstimmung von Rohmilch in der Phase von Produktion, Lagerung, Transport, Vermarktung, der von roher Magermilch, Rohrahm in der Phase von Transport oder Vermarktung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes bezüglich Sicherheitskenndaten dieser Produkte sowie bei Aufkommen in den Territorien, wo Milch gesammelt wird, von Erkrankungen der Haustiere, bei denen die Verwendung von Rohmilch, roher Magermilch, Rohrahm eingeschränkt oder verboten wird, wird von dem zur staatlichen Kontrolle (Aufsicht) im Veterinärbereich bevollmächtigten Organ der Exekutivmacht des jeweiligen Subjektes der Russischen Föderation eine Verfügung über die Einstellung der Vermarktung oder Lieferungen solcher Produkte in einem von der Gesetzgebung der Russischen Föderation festgelegten Verfahren herausgegeben. Dabei wird die Gültigkeit der genannten Erklärung eingestellt.

3. Die Bestätigung der Übereinstimmung der Trinkmilch und Milcherzeugnisse mit einer Haltbarkeitszeit nicht mehr als 30 Tage mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfolgt in Form einer Konformitätserklärung nach Modell 3d, 4d oder 7d oder in Form einer Pflichtzertifizierung nach Modell 4c oder 5c.
4. Die Bestätigung der Übereinstimmung der Trinkmilch und Milcherzeugnisse mit einer Haltbarkeitszeit von mehr als 30 Tagen mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfolgt in Form einer Konformitätserklärung nach Modell 3d, 4d, 5d oder 7d oder in Form einer Pflichtzertifizierung nach Modell 3c, 4c, 5c oder 6c.
5. Die Bestätigung der Übereinstimmung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfolgt in Form einer Konformitätserklärung nach Modell 3d oder 4d oder in Form einer Pflichtzertifizierung nach Modell 4c, 5c oder 6c.
6. Die Bestätigung der Übereinstimmung der für die Zwecke des Staates zu liefernden Milcherzeugnisse mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfolgt in Form einer Konformitätserklärung nach Modell 5d oder in Form einer Pflichtzertifizierung nach Modell 6c.
7. Die von natürlichen Personen in den Märkten (einschließlich Bauernmärkten) vermarkteten Rohmilch und Milchverarbeitungsprodukte aus nichtindustrieller Fertigung unterliegen keiner Pflichtbestätigung ihrer Übereinstimmung mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes.



### **Artikel 34. Anerkennung der Ergebnisse der Konformitätsbestätigung**

1. Die Konformitätserklärung und das Konformitätszeugnis haben gleiche Rechtskraft unabhängig vom Modell der Pflichtbestätigung der Konformität und haben Gültigkeit im gesamten Raum der Russischen Föderation.
2. Die Anerkennung der Ergebnisse der außerhalb des Raums der Russischen Föderation vorgenommenen Konformitätsbestätigung erfolgt entsprechend Art. 39 des Föderalen Gesetzes „Über technische Regulierung“.

## **Kapitel 12. Anforderungen an Verpackung, Markierung, Etikettierung der Milch und Milcherzeugnisse**

### **Artikel 35. Anforderungen an die Verpackung der Milch und Milcherzeugnisse**

1. Die Milch und Milcherzeugnisse, die für die Vermarktung bestimmt sind, sollen in Behältnisse und (oder) Packungen aus umweltfreundlichen Materialien abgefüllt bzw. verpackt werden, die von einem für Kontrolle und Aufsicht im Bereich der Sicherung von Sanitär- und Epidemiologie-Wohl der Bevölkerung, Verbraucherschutz zuständigen föderalen Organ der Exekutivmacht für die Kontaktierung mit Nahrungsprodukten zugelassen sind und die Sicherheit und Qualität der Milch und Milcherzeugnisse im Laufe ihrer Haltbarkeitszeit sicherstellen.
2. Die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kleinstkinder sollen bei ihrer Herstellung nur in luftdichte Kleinpackungen abgefüllt bzw. verpackt werden, die folgende Volumengrößen nicht übersteigen:
  - 1) 1 kg – Trockenprodukte (adaptierte Milchmischungen, Folgenahrung, Beikost, Fertigprodukte, Breie auf Milchbasis);
  - 2) 0,2 Liter – flüssige adaptierte, teiladaptierte Mischungen, Folgenahrung;
  - 3) 0,25 Liter – Trinkmilch, Trinkrahm, Sauermilchprodukte;
  - 4) 0,1 kg – pastöse Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis, einschließlich Quark und Produkte auf seiner Basis

3. Die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kinder des Vorschul- und Schulalters sollen nur in luftdichter Verpackung hergestellt werden. Flüssige Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis für Kinder des Vorschul- und Schulalters sollen in Packungen mit einem Volumen von max. 2 Liter, pastöse Kindernahrungsprodukte in denen von max. 200 Gramm (für unmittelbaren portionierten Verbrauch) hergestellt werden.
4. Die Verwendung der Behältnisse des Verbrauchers bei der Vermarktung nicht abgefüllter und nicht verpackter schnellverderblichen Milcherzeugnisse ist unzulässig.
5. Aufgeschnittene Milcherzeugnisse werden vom Hersteller oder Verkäufer unter den Bedingungen verpackt, die die Sicherheit solcher Produkte und die Aufrechterhaltung ihrer sensorischen Eigenschaften sicherstellen.
6. Jede Packung der Milcherzeugnisse soll mit Markierung, Etikette und bei Bedarf einem Beilageblatt oder Inhaltszettel mit Verbraucherangaben entsprechend Artikel 36 dieses Föderalen Gesetzes versehen werden.
7. Die in beschädigten Behältnissen und (oder) Packungen befindlichen Milcherzeugnisse sollen ausgemustert werden.

#### **Artikel 36.** Anforderungen an die Markierung der Milch und Milcherzeugnisse

1. Die Milch und Milcherzeugnisse sollen mit Verbraucherinformationen versehen sein, die den Bestimmungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im Bereich Verbraucherschutz und denen dieses Föderalen Gesetzes entsprechen.
2. Die Verbraucherinformation wird auf jede Packungseinheit der Milch, Milcherzeugnisse, Einheit der Mehrweg-Behältnisse oder Transportgebinde solcher Produkte sowie auf jede Einheit der Verbraucherpackungen solcher Produkte angebracht.
3. Auf jede Einheit der Sammelpackungen, Einheit der Mehrwegpackungen oder Transportgebinde solcher Produkte soll die Markierung aufgetragen werden, die folgende Verbraucherinformationen enthält:
  - 1) Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse entsprechend den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes;
  - 2) Firma und Sitz des Herstellers der Produkte. Es ist zulässig, die juristische Adresse des Herstellers der in den Raum der Russischen Föderation eingeführten Milch oder Milchprodukte in der Staatssprache des jeweiligen

- Landes, wo der Sitz des jeweiligen Herstellers ist, und das jeweilige Land in russischer Sprache anzugeben;
- 3) Warenzeichen des Herstellers der Produkte falls vorhanden;
  - 4) Netto- und Brutto-Gewicht der Sammelpackung, Mehrwegpackung oder des Transportgebindes der Produkte (im Bedarfsfall) ;
  - 5) Zahl der Verbraucherpackungen der Produkte in der Sammelpackung, Mehrwegpackung oder im Transportgebinde;
  - 6) Haltbarkeitszeit der Produkte;
  - 7) Herstellungsdatum der Produkte;
  - 8) Lagerungsbedingungen der Produkte;
  - 9) Netto-Gewicht der Verbraucherpackung der Produkte;
  - 10) Angabe über Standards, Normativ- oder technische Dokumente, nach denen die Produkte hergestellt sind;
  - 11) Partie-Nr. der Produkte;
  - 12) Angaben über Bestätigung der Übereinstimmung der Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes;
  - 13) Warnhinweise und Handhabungssymbole wie „Vor Sonne schützen“, „Temperatureinschränkung“, „Trocken aufbewahren“ (werden wahlweise im Bedarfsfall aufgetragen).
4. IBei der Umwicklung von Gruppenpackungen oder Transportgebinde der Milchprodukte mit einer Schutzschicht von Klarsicht-Polymermaterialien ist es zulässig, darauf keine extra Markierung aufzutragen. In diesem Fall dienen die auf Etiketten von Verbraucherpackungen befindlichen Angaben als Verbraucherinformation.
  5. Die Markierung der Sammelpackungen oder Transportgebinde oder Verbraucherpackungen der Milch, Milcherzeugnisse erfolgt durch Aufkleben gedruckter Etiketten oder auf einem anderen Wege, bei dem ihre Lesbarkeit sichergestellt wird.
  6. Die Bezeichnungen der Milch und Milcherzeugnisse sollen den Begriffen des Artikels 4 dieses Föderalen Gesetzes entsprechen. Die Bezeichnungen solcher Produkte können durch sortimentspezifische Zeichen oder Firmenbezeichnungen des Herstellers ergänzt werden. Die Wortfolge bei der Angabe der den Begriffen des Art. 4 dieses Föderalen Gesetzes entsprechenden Bezeichnungen der Milch und Milchverarbeitungsprodukte bei ihrer Markierung wird nicht geregelt (z.B. „zelnoje moloko“, „moloko zelnoje“, „maslo sliwotschnoje“, „sliwotschnoje maslo“ etc., d.h. Vor- oder Nachstellung des Adjektivs im russischen Substantiv-Adjektiv-Kompositum -

*Anm. des Übers.:*) In der Bezeichnung von Butter dürfen die Begriffe wie „Süßrahm-“, „nicht gesalzen“ entfallen, die die Besonderheiten ihrer Herstellungstechnologie näher beschreiben, falls bei der Herstellung dieser Butter keine Säurewecker oder kein Kochsalz verwendet werden.

7. Der Hinweis auf die Arten landwirtschaftlicher Nutztiere, von denen die Milch gewonnen wurde, mit Ausnahme der Kuh, soll auf der Etiketle vor dem Begriff „Milch“ oder nach diesem Begriff angegeben werden.
8. Die Begriffe, die sich auf das Verfahren der Wärmebehandlung der Milch oder Milcherzeugnisse beziehen, werden der Bezeichnungen des Produkts nachgestellt, z.B. „Milch pasteurisiert“, „Rahm sterilisiert“.
9. Den Bezeichnungen der Milch und Milcherzeugnisse können neben dem Hinweis auf das Verfahren der Wärmebehandlung der Produkte auch andere, sich auf das Produkt beziehende Begriffe nachgestellt werden, z.B. „Milch pasteurisiert, aromatisiert“ (mit Aroma).
10. Die Bezeichnungen der Milchmischprodukte sollen den für die Milcherzeugnisse festgelegten Begriffen entsprechen und in unmittelbarer Nähe dieser Begriffe genaue Angabe anderer, das jeweilige Produkt beschreibenden Komponenten enthalten wie z.B. „Quark mit Früchten“, „Kefir mit Frucht“, „Schmelzkäse mit Schinken“.
11. Der Begriff „Bioprodukt“ wird auf Etiketten, Packungen der Milchprodukte in beliebiger passender Stelle in einem Wort oder in Form zusammengesetzter Wörter mit dem ersten Teil der zusammengesetzten Bezeichnungen „Bio..“ und darauf folgender Bezeichnung solcher Produkte wie z.B. „Bio-Kefir“, „Bio-Rjashenka“ angegeben.
- 12.** Die Begriffe, die das Herstellungsverfahren der Produkte, die Besonderheiten der Zusammensetzung ihrer Rohstoffe oder des Säureweckers beschreiben, werden in seiner Bezeichnung angegeben, z.B. „Milchgetränk“, „Vollmilch“, „Rahm rekombiniert“, „Sauermilchgetränk“.
13. Die Angaben über teilweise Verwendung trockener Milchprodukte, unter Ausnahme der Fälle, wo die Trockenmilchprodukte für Einstellungszwecke genutzt werden, werden zusammen mit der Angaben über die Komponenten des Fertigprodukts in Form: wie „Hergestellt unter Verwendung der Trockenmilch (-sahne, -molke)“ aufgeführt.
14. Der Gebrauch der in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Begriffe für die Sauermilchprodukte bei der Markierung milchhaltiger und gesäuerter Produkte

15. Der Begriff „Produkt“ in den Bezeichnungen milchhaltiger Produkte oder Milchmischprodukte kann durch die Beschreibung seiner Konsistenz oder Form ersetzt oder ergänzt werden (z.B. Gelee, Kissel, Cocktail, Creme, Mus, Getränk, Paste, Rolle, Soße, Souffle, Torte), z.B. "Milch-Saft-Cocktail“, „Rahmsoße“, „Milch-Kissel“, „Quarksoufflee mit Nuss“, „Käserolle mit Kräutern“).
16. Die Arten und Typen von Käse (Hart-, Halbhart-, Weich-, Frischkäse (ohne Reifung), Schnittkäse, Streichkäse) werden in der Bezeichnung von Käse nach Ermessen der Hersteller angegeben.
17. Der Begriff „angereichert“ wird zusammen mit der Bezeichnung des jeweiligen Produkts angegeben und durch die Angabe über Präsenz und Gehalt der zugeführten Stoffe begleitet, einschließlich der Hinweise auf die Tagesnorm und über die Verwendung der Produkte.
18. Die in Artikel 4 dieses Föderalen Gesetzes festgelegten Begriffe dürfen in den Sortimentszeichen und sonstigen Zusatzbeschreibungen der Milch und Milcherzeugnisse in Fällen nicht verwendet werden, wenn solche Produkte den in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Identifikationsmerkmalen nicht entsprechen.
19. Eine Teilangabe der in Artikel 4 dieses Föderalen Gesetzes festgelegten Bezeichnungen der Milch oder Milcherzeugnisse auf der Vorderseite der Packungen solcher Produkte ist unter der Voraussetzung zulässig, dass auf der gleichen Einheit der Verbraucherpackung die Vollbezeichnung des Produkts mit angegeben ist.
20. Die Markierung milchhaltiger Produkte darf keine Bezeichnungen enthalten, die die in diesem Föderalen Gesetz für Milch und Milchprodukte festgelegten Begriffe enthalten (einschließlich zu diesen Begriffen gehörende Wörter oder ihre Teile, ihre verschiedenen Kombinationen in Sortimentszeichen und Markenbezeichnungen der Hersteller, auf Etiketten, zu Werbe- oder sonstigen Zwecken, die die Verbraucher irreführen können). Die

in diesem Föderalen Gesetz für milchhaltige Produkte festgelegten Begriffe dürfen in den Bezeichnungen der Nahrungsprodukte, die nicht zu milchhaltigen Produkten gehören, nicht verwendet werden. In den Bezeichnungen der Produkte, die keine Milchprodukte und keine zusammengesetzten Milchprodukte oder milchhaltigen Produkte sowie keine mit Zusatz von Milch und (oder) Milchverarbeitungsprodukten hergestellten Produkte sind, werden die in der Nahrungsindustrie üblichen Begriffe (wie z.B. „Gelee“, „Creme“, „Paste“, „Pudding“) verwendet, beginnend mit der Angabe der Grundkomponente der Rezeptur, gefolgt von Begriffen (nach Ermessen des Herstellers), die das jeweilige beigegebene Milchprodukt beschreiben (z.B. „Teigtaschen mit Quarkfüllung“, „Nusscreme mit Sauerrahm“, „Frucht-Pudding mit Rahm“, „Milkschokolade“).

21. Der Gebrauch des Begriffs „Butter“, einschl. in Firmenbezeichnungen der Hersteller, bei der Markierung der Butterpaste und Butter-Pflanzenfett-Spread, auf den Etiketten solcher Produkte für Werbe- oder sonstige Zwecke, die den Verbraucher irreführen können, ist unzulässig. Der Gebrauch des Begriffs „gesottene Butter“, auch. in Firmenbezeichnungen der Hersteller, bei der Markierung der gesottenen Butter-Pflanzenfett-Mischung, auf den Etiketten dieses Produkts für Werbe- oder sonstige Zwecke, die den Verbraucher irreführen können, ist unzulässig.
22. Der Gebrauch der Begriffe „Milch-..“, „Sahne-.. (Rahm-..)“, „Plombir-..“ bei der Markierung von pflanzenfetthaltigem Speiseeis ist unzulässig. Die Markierung von Milch-Eiscreme, Rahm-Eiscreme, Plombiere, Sauermilch-Eiscreme, Eiscreme mit Pflanzenfett soll die Bezeichnungen der jeweiligen Produkte enthalten, die den Begriffen gem. Pkt. 68 – 72 des Art. 4 dieses Föderalen Gesetzes entsprechen. Beim Auftragen der Markierung dieser Produkte wird auf der Vorderseite der Verbraucherpackung die volle Bezeichnung dieser Produkte mit gleicher Schrift angegeben.
23. Die von juristischen Personen, natürlichen Personen, einschließlich selbständigen Unternehmern für die Verarbeitung vermarktete Rohmilch, rohe Magermilch, Rohrahm (mit Ausnahme der Ablieferung an die Milchsammelstellen) sollen durch Frachtdokumente mit folgenden Angaben begleitet werden:
  - 1) Bezeichnung solcher Produkte;
  - 2) Identifikationskenndaten (außer Massenanteil der Milchtrockenstoffe) solcher Produkte (für juristische Personen und selbständige Unternehmer);
  - 3) Angabe des Herstellers solcher Produkte als natürlicher Person bzw. selbständiger Unternehmer in Form: Name, Vorname, Vatersname - oder Firma der juristischen Person (Agrarunternehmen, Bauernwirtschaft, Farmerwirtschaft);
  - 4) Adresse des Herstellers der Produkte;

- 5) Volumen (in Liter) oder Gewicht (in kg) der Produkte;
  - 6) Versanddatum und -uhrzeit (Std., Min.) der Produkte;
  - 7) Versandtemperatur der Produkte;
  - 8) Partie-Nr. solcher Produkte.
24. Die Rohmilch, rohe Magermilch, Rohsahne (Rohrahm), Milcherzeugnisse aus nichtindustrieller Fertigung, die von natürlichen Personen in den Märkten, einschließlich Agrarmärkten vermarktet werden, sollen mit Angaben über Ort ihrer Herstellung (Adresse), Bezeichnung der Produkte und Herstellungsdatum versehen werden.
25. Die Milch und Milcherzeugnisse, die in Verbraucherpackungen verpackt und im Groß- und Einzelhandel im Raum der Russischen Föderation vermarktet werden, sollen die Markierung mit folgenden Angaben haben:
- 1) Bezeichnungen solcher Produkte unter Verwendung der in Art. 4 und 14 dieses Föderalen Gesetzes vorgesehenen Begriffe und unter Einhaltung der in diesem Artikel enthaltenen Anforderungen an ihre Verwendung;
  - 2) Massenanteil von Fett in Prozent (außer entfetteten Milchverarbeitungsprodukten, Käse, Käseprodukten, Schmelzkäse, Schmelzkäseprodukte), Massenanteil von Fett in Umrechnung auf Trockenstoff in Prozent für Käse, Käseprodukte, Schmelzkäse, Schmelzkäseprodukte. Beim Auftragen auf die Verbraucherpackungen von Markierungen der aus Vollmilch hergestellten Produkte ist es zulässig, den Massenanteil von Fett mit Verwendung der Wörter „von“, „bis“ in Prozent mit zusätzlicher Angabe des Massenanteils von Fett in Prozent für die jeweilige Partie (Charge) solcher Produkte auf beliebige mögliche Weise in einer der Schriftgrößen gem. Teil 2 des Art. 37 dieses Föderalen Gesetzes aufzuführen, bei der Markierung trockener Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis, trockener Milchkisierungen, trockener Milchbreie ist es zulässig, den Massenanteil von Fett in Gramm nach dem Wort „Nährwert“ anzugeben;
  - 3) Massenanteil von Milchfett in der Fettphase in Prozent (für milchhaltige Produkte);
  - 4) Firma und Sitz des Herstellers (Adresse, einschl. Land und (oder) Ort der Herstellung der Produkte und Unternehmen in der Russischen Föderation, das vom Hersteller zur Annahme evtl. Mängelrügen über die Milch und Milcherzeugnisse von Verbrauchern im Raum der Russischen Föderation bevollmächtigt ist;
  - 5) Warenzeichen des Herstellers der Milch und Milcherzeugnisse (falls vorhanden);

- 6) Netto-Gewicht oder Volumen der Produkte. Das Netto-Gewicht wird für die Produkte angegeben, wenn sie körnige, feste, pastöse oder zäh-plastische Konsistenz haben oder wenn für die Messung ihrer Dichte keine Verfahren existieren. Das Volumen oder das Netto-Gewicht (nach Ermessen des Herstellers) wird für Produkte mit flüssiger Konsistenz angegeben, wenn für solche Produkte die Verfahren für die Messung ihrer Dichte und (oder) Dosieranlagen existieren.
- 7) Zusammensetzung der Produkte mit Angabe dazugehöriger Komponenten;  
 Die Liste der zu den Produkten gehörenden Komponenten wird in sinkender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile per Herstellungsdatum solcher Fertigprodukte aufgeführt. Die Komponenten, die Nahrungsprodukte sind und aus zwei oder mehreren Unterkomponenten bestehen, können in der Zusammensetzung der Milcherzeugnisse unter eigenen Namen aufgeführt werden.  
 Die zu einem Milchmischprodukt oder milchhaltigen Produkt gehörenden Milchprodukte werden in der Komponentenliste unter eigenen Bezeichnungen angegeben. Die für den Herstellungsprozess funktionell notwendigen und ins Fertigprodukt nicht eingehende Komponenten werden nach Angabe „Unter Verwendung von“ aufgeführt. In der Zusammensetzung der Produkte werden die Bezeichnungen der Nahrungsprodukte, Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe mit nichttraditioneller Zusammensetzung angegeben.  
 Die zur Glasur gehörenden Komponenten werden separat angegeben.
- 8) Nährwert der Produkte (Anteile im Fertigprodukt der Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, einschließlich Saccharose) in Prozent oder in Gramm umgerechnet pro 100 Gramm solcher Produkte, Nährwert in cal oder ccal);
- 9) Gehalt im fertigen Sauermilch- oder gesäuerten Produkt von Mikroorganismen (Milchsäure-, Bifidobakterien und sonstigen probiotischen Mikroorganismen) sowie der Hefe – in kolonienbildenden Einheiten pro Gramm des Produkts;
- 10) Gehalt im fertigen angereicherten Produkt der Mikro- und Makroelemente, Vitamine, sonstigen für die Anreicherung verwendeten Stoffe mit Angabe des Anteils der in dieses Produkt zugeführten Stoffe pro Tagesnorm dieser Stoffe und Besonderheiten des Produktverbrauchs;
- 11) Angaben über die Präsenz von Komponenten, die unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen gewonnen wurden (falls in Mengen mehr als 0,9 % enthalten);



- 12) Bedingungen der Aufbewahrung der Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Angabe der Aufbewahrungsdauer der Packung der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis vor dem Öffnen bei nachfolgender Aufbewahrung der geöffneten Packung und unbedingt die Dauer der Aufbewahrung nach dem Öffnen der Packung - für schnell verderbliche Produkte mit einer Haltbarkeitszeit unter 30 Tagen) – wenn sich die Bedingungen für die Aufbewahrung dieser Produkte in nicht geöffneten und geöffneten Packung unterscheiden;
- 13) Herstellungsdatum (Produktionsdatum) und Abfülldatum der Milcherzeugnisse (bei Unterscheidung dieser beiden Angaben) in Form zweistelliger Zahlen als Uhrzeit, Tag, Monat (für schnell verderbliche Milcherzeugnisse mit einer Haltbarkeitszeit, die im Stundenbereich liegt), Tag, Monat, Jahr (für schnell verderbliche Milcherzeugnisse mit einer Haltbarkeit unter 30 Tagen), Monat, Jahr (für nicht schnellverderbliche Milcherzeugnisse, einschließlich Konserven);
- 14) Verfallsdatum in zweistelligen Zahlen: Uhrzeit, Tag, Monat (für schnellverderbliche Milcherzeugnisse mit einer Haltbarkeitszeit, die im Stundenbereich liegt), Tag, Monat, Jahr (für schnellverderbliche Milcherzeugnisse mit einer Haltbarkeit unter 30 Tagen); Monat, Jahr (für nicht schnellverderbliche Milcherzeugnisse, einschließlich Konserven). Das Verfallsdatum wird nach der Angabe "Haltbar bis", "Verbrauchen bis" angegeben. Das Verfallsdatum kann auch in Stunden, Tagen, Monaten angegeben werden. ("Haltbar 36 Stunden", "Haltbar 14 Tage", "Haltbar 6 Monate");
- 15) Verfahren und Bedingungen für den Verbrauch der Milchprodukte (falls notwendig);
- 16) Dokument, nach dem die Produkte hergestellt und identifizierbar sind;
- 17) Angaben über die Bestätigung der Übereinstimmung der Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes;
- 18) Die Verwendung des Wortes „Milch“ auf Verbraucherpackungen für die Bezeichnung der Milch und ihrer Verarbeitungsprodukte ist nicht zulässig, wenn bei ihrer Herstellung trockene Vollmilch, trockene Magermilch verwendet wurde.
- 19) Die Angaben über die Verwendung milchfremder Fette bei der Herstellung milchhaltiger Produkte entsprechend einer Technologie, in der die Substitution von Milchfett durch milchfremde Fette (außer Butter-Pflanzenfett-Spreads) vorgesehen ist, werden zusammen mit der vollen Bezeichnung der jeweiligen Art der milchhaltigen Produkte auf der Vorderseite der Verbraucherpackung angebracht (z.B. „Sauerrahmprodukt mit Pflanzenfett“, „Quarkriegel mit Pflanzenfett“)

26. Die Markierung der Milcherzeugnisse, konzentrierten (kondensierten) und trockenen Milcherzeugnisse soll folgende Zusatzangaben enthalten:

- 1) Das Herstellungs- und Verfallsdatum der Produkte wird auf dem Deckel oder Boden von Dosen oder Packungen angegeben. Bei der Angabe des Verfallsdatums unter Verwendung der Ausdrücke „Haltbar bis“ oder „Verbrauchen bis“ wird daneben in Form: „siehe Deckel“ oder „siehe Boden erste bzw. zweite Reihe“ oder „siehe Deckel oder Boden“ die Stelle auf der Packung angegeben, wo diese Angabe zu finden ist. Bei der Angabe des Verfallsdatums in Form: „Haltbar binnen...“ oder „Verbrauchen binnen...“ wird daneben der Verfallsmonat und die Angabe in Form „Herstellungsdatum siehe Deckel bzw. Boden erste bzw. zweite Reihe“ oder „Herstellungsdatum siehe Deckel oder Boden“;
- 2) Zuckerart (Sacharose, Fructose, Glucose, Laktose) für konzentrierte (kondensierte) Milcherzeugnisse mit Zucker.

27. Die Angaben dürfen auf die Käserinde oder -beschichtung mit beständiger unschädlicher Farbe oder in Form der für Kontakt mit Milchprodukten ordnungsgemäß zugelassenen Selbstklebeetiketten, oder in einem anderen anwendbaren Verfahren aufgetragen werden. Käse, Schmelzkäse, Käseprodukte, Schmelzkäseprodukte sollen eine Markierung haben, die folgende Zusatzangaben enthält:

- 1) Sortimentszeichen oder Sortimentsbezeichnungen (wie „Rossijskij“, „Uglitschkij“, „Suluguni“ und ähnliche Bezeichnungen);
- 2) Art der hauptsächlichen Säureweckermikroflora (nach Ermessen des Herstellers) und Herkunft der Milchsäuerungs-Fermentpräparate (für Käse und Käseprodukte);

28. Die Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis, Milchmischungen (einschl. trockene Milchmischungen), Milchgetränke (einschl. trockene Milchgetränke), Milchbreie, die für die Ernährung der Kleinst- und Kleinkinder bestimmt sind, sollen entsprechend den in Art. 14 dieses Föderalen Gesetzes festgelegten Begriffen eine Markierung haben, die folgende Zusatzangaben enthält:

- 1) Empfehlungen über die Verwendung dieser Produkte;
- 2) Hinweise über die Zubereitung dieser Produkte (im Bedarfsfall), Bedingungen für die Aufbewahrung und Verwendung dieser Produkte nach dem Öffnen der Packung;
- 3) Hinweise auf das Alter der Kinder, für die die jeweiligen Produkte bestimmt sind (die Altersangabe darf mit Ziffern, ohne abgekürzte Wörter erfolgen):
  - a) nach Geburt – adaptierte Milchmischungen, adaptierte Sauermilchmischungen, Mischungen auf der Basis teilweiser Eiweißhydrolysate;
  - b) nach dem sechsten Lebensmonat (ab sechs Monaten, seit dem sechsten Lebensmonat) – adaptierte Nachfolge-Milchmischungen, adaptierte Nachfolge-Sauermilchmischungen, teilweise adaptierte Milchmischungen, teilweise adaptierte Nachfolge-Sauermilchmischungen;
  - c) nach dem sechsten Lebensmonat (ab sechs Monaten, seit dem sechsten Lebensmonat) – Milchgetränke, Quark und Produkte auf seiner Basis;
  - d) nach dem achten Lebensmonat (ab acht Monaten, seit dem achten Lebensmonat) – Trinkmilch (darf verwendet werden für die Zubereitung der Beikostprodukte für Kleinstkinder nach dem vierten Lebensmonat (ab vier Monaten, seit dem vierten Lebensmonat) mit der Aufführung in der Markierung dieser Produkte der Hinweise über Einschränkungen des Kindesalters bei gezielter Verordnung dieser Produkte);
  - e) nach dem achten Lebensmonat (ab acht Monaten, seit dem achten Lebensmonat) – Trinkrahm (darf verwendet werden für die Zubereitung der Beikostprodukte für Kleinstkinder nach dem sechsten Lebensmonat (ab sechs Monaten, seit dem sechsten Lebensmonat) mit der Aufführung in der Markierung dieser Produkte der Hinweise über die Einschränkungen des Kindesalters bei gezielter Verordnung dieser Produkte);
  - f) nach dem achten Lebensmonat (ab acht Monaten, seit dem achten Lebensmonat) – Yoghurt, Kefir und sonstige Sauermilchprodukte;
  - g) nach dem neunten Lebensmonat (ab neun Monaten, seit dem neunten Lebensmonat) – weicher Quarkkäse;

4) Zusammensetzung dieser Produkte mit Angabe der verwendeten Pflanzenöle und Kohlenhydrate;

5) Nährwert dieser Produkte (einschl. Anteil der Vitamine und Mineralstoffe) und ihr Brennwert (bei ihrer Anreicherung - mit Angabe des Prozentsatzes von der Tagesdosis der Stoffe, mit denen das jeweilige Produkt angereichert ist). Die Mengenangaben über den Anteil der Vitamine und Mineralstoffe werden gemacht, wenn ihr Anteil in 100 g, 100 ml oder 100 cm<sup>3</sup> des Nahrungsprodukts nicht weniger als 5% der empfohlenen Tagesdosis ausmacht, für glutenfreie Produkte wird eine Angabe über Glutenfreiheit der jeweiligen Produkte gemacht.

29. Auf den Etiketten der Kindernahrungsprodukte auf Milchbasis soll der Hinweis „Für Kindernahrung“ enthalten sein. Die Schriftgröße dieser Angabe soll kleiner als die auf der Etiketete sonst verwendete Schriftgröße sein. Auf den Packungen mit adaptierten Milchmischungen und Folgenahrung soll die Warnung „Für die Ernährung der Säuglinge wird das Stillen empfohlen“ enthalten sein. Auf den Etiketten von Verbraucherpackungen der Frauenmilchsubstitute dürfen keine Darstellungen von Kindern enthalten sein.
30. Die Angaben über sonstige Milchprodukte, zusammengesetzte Milchprodukte, milchhaltige Kindernahrungsprodukte, die für die Ernährung der Kinder des Vorschulalters oder Kinder des Schulalters bestimmt sind, haben den Vorgaben des Teils 29 dieses Artikels und den Vorgaben der Normativ- und (oder) technischen Dokumente zu entsprechen, nach denen solche Milchprodukte hergestellt sind und identifiziert werden können.
31. Zulässige Abweichungen der in der Markierung der Milcherzeugnisse angegebenen Daten über Nährwert vom Ist-Stand des Nährwertes sollen das in Anlage 18 zu diesem Föderalen Gesetz festgelegte Niveau nicht übersteigen. Die in der Markierung angegebenen Daten über den Nährwert des Produkts sollen auf der Basis der aus bekannten Kennwerten errechneten gewogenen Durchschnittswerte oder der gewogenen Durchschnittswerte ermittelt werden, die vom Hersteller durch Untersuchungen (Tests) des jeweiligen Milcherzeugnisses gewonnen oder aus den offiziellen Quellen entstammenden Tabellenwerten bzw. rechnerisch bei der Analyse von Daten über die Nährwerte der verwendeten Komponenten ermittelt wurden.

32. Die Menge der in angereicherte Milcherzeugnisse zugeführten Stoffe wird unter Berücksichtigung ihrer Anteile im Produkt per Ende seiner Haltbarkeitszeit angegeben. Im Zusammenhang mit natürlichem Schwund der Vitamine in Milcherzeugnissen im Laufe ihrer Haltbarkeitszeit ist bei der Herstellung solcher Produkte ihre erhöhte Zuführung gegenüber der Angabe zulässig, die jedoch 50% für fettlösliche Vitamine und 100% für wasserlösliche Vitamine nicht übersteigen soll.

### **Artikel 37.** Regeln über Etikettierung

1. Die Etiketle wird auf jede Verbraucherpackung und (oder) auf jedes Transportgebinde immer auf gleiche Stelle angebracht, wo bequemes Lesen gesichert ist. Die Angaben der Etiketle sollen in russischer Sprache sein. Zusätzliche Angaben können in Staatssprachen der Republiken, in Sprachen der Völker der Russischen Föderation, Fremdsprachen sein. Die in anderen Sprachen aufgeführten Angaben über Milcherzeugnisse sollen mit den Angaben in russischer Sprache identisch sein.
2. Die Angaben der Etiketle sollen den Bestimmungen von Artikel 36 dieses Föderalen Gesetzes entsprechen. Die Bezeichnung des Milcherzeugnisses soll auf der Etiketle auf der Vorderseite der Verbraucherpackung in einer Schrift nicht kleiner als Kegel 9,5 und bei Verbraucherpackungen mit einem Volumen oder Gewicht weniger als 100 ml (g) in einer Schriftgröße nicht kleiner als Kegel 8,5 angegeben sein. Wenn die Auftragung des gesamten Umfangs von Angaben auf Etiketle unmöglich ist, kann ein Teil der Angaben, unter Ausnahme der Bezeichnung des Milcherzeugnisses, Angabe des Netto-Gewichts oder Volumens, Zusammensetzung, Herstellungsdatum, Haltbarkeitszeit und Verfallsdatum, Aufbewahrungshinweise, Angabe des Dokuments, nach dem das jeweilige Produkt hergestellt ist, und des Konformitätszeichens auf Beilageblatt untergebracht werden. Dabei soll die Etiketle den Hinweis „Zusatzangaben siehe Beilageblatt“ enthalten.
3. Bei der Vermarktung der Milch und Milcherzeugnisse durch die Handelsorganisationen oder Gastronomieeinrichtungen können die Etiketten großer Sammel- und (oder) Verbraucherpackungen durch Beilageblätter ersetzt werden, die jeder Einheit abgefüllter Milch oder Milcherzeugnisse beigelegt

werden und die Verbraucherinformationen entsprechend den Bestimmungen von Artikel 36 dieses Föderalen Gesetzes enthalten.

### **Kapitel 13. Bestimmungen der internationalen und nationalen Standards**

#### **Artikel 38.** Bestimmungen der internationalen Standards

Die Bestimmungen der internationalen Standards über Milch und Milcherzeugnisse und Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung werden im Verfahren angewandt, das in der Gesetzgebung der Russischen Föderation über technische Regelung und auf der Grundlage eines internationalen Vertrages der Russischen Föderation festgelegt ist.

#### **Artikel 39.** Bestimmungen der nationalen Standards

Die Bestimmungen der nationalen Standards über Milch und Milcherzeugnisse und Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung und Entsorgung werden auf freiwilliger Basis und im Teil angewandt, soweit sie den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht widersprechen.

#### **Artikel 40.** Internationale Verträge

Wenn im internationalen Vertrag der Russischen Föderation, der in einem in der Gesetzgebung der Russischen Föderation festgelegten Verfahren ratifiziert wurde, die von den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes abweichenden Vorschriften vorgesehen sind, gelten die Bestimmungen des internationalen Vertrages der Russischen Föderation.

### **Kapitel 14. Haftung bei Verletzung der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes. Schadenausgleich**

#### **Artikel 41.** Haftung bei Verletzung der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes

1. Bei der Verletzung der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes übernimmt der Hersteller (Verkäufer, Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers

aufgrund eines mit ihm abgeschlossenen Vertrages im Teil der Sicherstellung der Übereinstimmung der gelieferten Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfüllt) die Verantwortung, die in der Gesetzgebung der Russischen Föderation vorgesehen ist.

2. Die Mitarbeiter des Herstellers (Verkäufer, Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers aufgrund eines mit ihm abgeschlossenen Vertrages im Teil der Sicherstellung der Übereinstimmung der gelieferten Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfüllt), die eine Verletzung der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes verschuldet haben, werden zur materiellen, disziplinarischen, administrativen Verantwortung im Verfahren herangezogen, das in der Gesetzgebung der Russischen Föderation festgelegt ist.

**Artikel 42.** Ausgleich des durch Nichteinhaltung der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes verursachten Schadens

1. Der Ausgleich des für Leben oder Gesundheit der Bürger, Vermögen der natürlichen oder juristischen Personen, staatliches oder munizipales Vermögen, die Umwelt, Leben oder Gesundheit der Tiere und Pflanzen im Zusammenhang mit der Nichteinhaltung der Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes entstandenen Schadens erfolgt durch den Hersteller (Verkäufer, Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers aufgrund eines mit ihm abgeschlossenen Vertrages im Teil der Sicherstellung der Übereinstimmung der gelieferten Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfüllt) entsprechend der Gesetzgebung der Russischen Föderation.
2. Die Beseitigung der Mängel der Milcherzeugnisse, ihre Anlieferung zum Ort der Ausbesserung und ihre Rücklieferung an die Verbraucher, Entsorgung mangelhafter und den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes nicht entsprechender Milcherzeugnisse erfolgt durch den Hersteller (Verkäufer, Person, die die Funktionen des ausländischen Herstellers aufgrund eines mit ihm abgeschlossenen Vertrages im Teil der Sicherstellung der Übereinstimmung der gelieferten Produkte mit den Bestimmungen dieses Föderalen Gesetzes erfüllt) auf seine (bzw. ihre) Kosten.

**Kapitel 15. Schlussbestimmungen**

**Artikel 43.** Schlussbestimmungen

1. Vor dem Inkrafttreten der Föderalen Gesetze über technische Richtlinien für die Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vermarktung, Entsorgung der Nahrungsprodukte wird die technische Regelung im Bereich des Nutzung der Produktionsräume, Ausrüstungen, Beförderungsmittel durch Normativ- und (oder) technische Dokumente und (oder) Regelwerke erfolgen.
2. Die Vorschriften und Verfahrensregel der Untersuchung (Tests) und Messungen der Milch und Milcherzeugnisse sowie die Vorschriften über die Entnahme der Muster für die Durchführung der für die Anwendung dieses Föderalen Gesetzes erforderlichen Untersuchungen (Tests) und Messungen werden von der Regierung der Russischen Föderation vor dem Inkrafttreten dieses Föderalen Gesetzes erarbeitet und bestätigt.
3. Nach Inkrafttreten dieses Föderalen Gesetzes unterliegen die Milch und Milcherzeugnisse, die im Raum der Russischen Föderation in Verkehr gebracht werden, einer Pflichtbestätigung der Konformität in einem in diesem Föderalen Gesetz festgelegten Verfahren. Die Konformitätserklärungen, die vor Inkrafttreten dieses Föderalen Gesetzes angenommen wurden, Konformitätszeugnisse, Zeugnisse über staatliche Registrierung der Milchverarbeitungsprodukte, sonstige Dokumente, die die Sicherheit der Milchverarbeitungsprodukte belegen und vor Inkrafttreten dieses Föderalen Gesetzes herausgegeben wurden, haben Gültigkeit für die Vermarktung der Milch und Milchverarbeitungsprodukte bis zum Ablauf ihrer Laufzeit. Die Milchverarbeitungsprodukte, die vor Inkrafttreten dieses Föderalen Gesetzes in der Russischen Föderation hergestellt oder in den Raum der Russischen Föderation eingeführt und entsprechend den Bestimmungen markiert sind, welche vor Inkrafttreten dieses Föderalen Gesetzes galten, sind für den Verkehr im Raum der Russischen Föderation bis zum Ablauf ihrer Laufzeit zugelassen.
4. Seit dem Datum des Inkrafttretens dieses Föderalen Gesetzes finden für Milch und Milchprodukte die Bestimmungen von Abs. 2 Pkt. 1, Pkt. 2 und 3 Art. 13, Pkt. 4-6 Art. 15, Satz 1 des Pkt. 2 und des Pkt. 3 Art. 16, Pkt. 2 Art. 32, Art. 41 des Föderalen Gesetzes vom 30.März 1999, Nr. 52-FZ „Über sanitär-epidemiologisches Wohlergehen der Bevölkerung“, Abs. 4 Pkt. 2 Art. 3, Art. 9 und 12, Pkt. 2 Art. 16, Pkt. 1, 2, 5 – 7 Art. 17, Pkt. 1 und 2, Abs. 6 Pkt. 3 Art. 18, Pkt. 2 – 4 Art. 19, Pkt. 3 Art. 21 bezüglich der Vorlage der Dokumente, die die Übereinstimmung der Qualität und Sicherheit der Milch und Milchprodukte mit den Bestimmungen der Normativedokumente, des Föderalen Gesetzes vom 2.Januar 2000, Nr. 29-FZ „Über Qualität und Sicherheit der Nahrungsprodukte“, Art. 21 des Gesetzes der Russischen Föderation vom 14.Mai 1993



Nr. 4979-I „Über Veterinärwesen“ bezüglich Milchprodukte aus industrieller Fertigung keine Verwendung.

**Artikel 44.** Inkrafttreten dieses Föderalen Gesetzes

Dieses Föderale Gesetz tritt nach Ablauf von sechs Monaten nach seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft.

Präsident der Russischen Föderation

D. Medwedew

**Achtung!**

**Diesem Dokument liegen folgende Dateien bei:**

[Anlage 1](#)

[Anlage 10](#)

[Anlage 11](#)

[Anlage 12](#)

[Anlage 13](#)

[Anlage 14](#)

[Anlage 15](#)

[Anlage 16](#)

[Anlage 17](#)

[Anlage 18](#)

[Anlage 2](#)

[Anlage 3](#)

[Anlage 4](#)

[Anlage 5](#)

[Anlage 6](#)

[Anlage 7](#)

[Anlage 8](#)

[Anlage 9](#)

"Rossijskaja Gazeta" – Föderale Ausgabe Nr. 4688 vom 20.Juni 2008.