

VERABSCHIEDET
durch Beschluss des Ausschusses
der Zollunion
vom 9. Dezember 2011 Nr. 880



TECHNISCHES REGLEMENT
DER ZOLLUNION

TR TS 021/2011

Über Lebensmittelsicherheit

Inhalt

§ 1	Anwendungsbereich	4
§ 2	Ziele der Verabschiedung	5
§ 3	Gegenstand (Objekte) der technischen Regulierung	5
§ 4	Begriffsbestimmungen	5
§ 5	Regeln für den Verkehr auf dem Markt	13
§ 6	Identifizierung von Lebensmitteln (Prozessen) für ihre Zuordnung zu den Objekten der technischen Regulierung entsprechend dem Technischen Reglement	13
§ 7	Allgemeine Vorschriften hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit	14
§ 8	Sicherheitsvorschriften für spezielle Lebensmittel	16
§ 9	Sicherheitsvorschriften für anregende Getränke	19
§ 10	Gewährung der Lebensmittelsicherheit während der Herstellung (Zubereitung), Lagerung, der Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Lebensmitteln	20
§ 11	Vorschriften hinsichtlich der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit für den gesamten Prozess der Lebensmittelproduktion	21
§ 12	Vorschriften für die Wasserversorgung bei den einzelnen Prozessen der Lebensmittelproduktion	23
§ 13	Sicherheitsvorschriften für Nahrungsmittelrohstoffe, die in der Lebensmittelproduktion verwendet werden	24
§ 14	Vorschriften für die Einrichtung von Räumlichkeiten, die für die Lebensmittelproduktion vorgesehen sind	24
§ 15	Vorschriften hinsichtlich der Verwendung technischer Anlagen und Geräte für Die Lebensmittelproduktion	26
§ 16	Vorschriften hinsichtlich der Lagerungsbedingungen und Entsorgung von Abfällen, die bei der Lebensmittelherstellung anfallen	27
§ 17	Vorschriften für die einzelnen Prozesse der Lagerung, Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Lebensmitteln	27
§ 18	Vorschriften für die Entsorgung von Lebensmitteln	29
§ 19	Vorschriften für die Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs	30
§ 20	Gewährleistung der Rechtskonformität von Lebensmitteln	32
§ 21	Formen der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln sowie ihrer Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung	32
§ 22	Der Antragsteller bei der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln	33
§ 23	Die Deklaration der Rechtskonformität.....	33
§ 24	Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel	37
§ 25	Verfahren für die der staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel	38
§ 26	Das Gesamtregister spezieller Lebensmittel	40
§ 27	Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel	40
§ 28	Verfahren für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel	41
§ 29	Das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel	43

§ 30	Tierärztliche und gesundheitsdienstliche Begutachtung.....	43
§ 31	Die staatliche Registrierung von Produktionsstätten	44
§ 32	Anzeigepflichtige Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion	46
§ 33	Der Antrag auf die staatliche Registrierung von Produktionsstätten	46
§ 34	Nachweis über die staatliche Registrierung von Produktionsstätten	47
§ 35	Verfahren für die Benachrichtigung über Änderungen der Angaben zum Antragsteller und zu einer anzeigepflichtigen Produktionsstätte der Lebensmittelproduktion	48
§ 36	Das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion	49
§ 37	Die Erfassung von Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion	50
§ 38	Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Beachtung der Vorschriften dieses Technischen Reglements	50
§ 39	Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung	51
§ 40	Salvatorische Klausel	51
Anlage 1	Mikrobiologische Richtwerte (Pathogene)	53
Anlage 2	Mikrobiologische Richtwerte	59
Anlage 3	Vorschriften der Lebensmittelhygiene	125
Anlage 4	Grenzwerte für die Radionuklide Cäsium-137 und Strontium- 90	192
Anlage 5	Vorschriften für unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe) tierischen Ursprungs	194
Anlage 6	Parasitologische Grenzwerte für Fische, Krebstiere, Muscheln, Amphibien, Reptilien und Erzeugnisse aus ihnen	205
Anlage 7	Pflanzen, und Pflanzenerzeugnisse, Erzeugnisse tierischen Ursprungs, Mikroorganismen, Pilze und bioaktive Substanzen, die als Zutaten von Nahrungsergänzungsmitteln nicht zulässig sind	214
Anlage 8	Pflanzliche Rohstoffe für die Verwendung als Zutaten von Nahrungsergänzungsmitteln für Kinder im Alter von 3 bis 14 Jahren und von Kinderkräutertees (Teegetränken) für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter	237
Anlage 9	Vitamine und Mineralstoffe für die Herstellung von Kindernahrung	240
Anlage 10	Nicht zulässige Pestizide für die Herstellung von Kindernahrung	242

ABSCHNITT 1 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

§ 1 Anwendungsbereich

1. Das Technische Reglement der Zollunion „Über Lebensmittelsicherheit“ (nachfolgend: das Technische Reglement) legt fest:

- 1) den Gegenstand [*nachfolgend: die Objekte*] der technischen Regulierung
- 2) die Sicherheitsvorschriften (einschließlich der Gesundheits-, Hygiene- und der veterinärdienstlichen Vorschriften) hinsichtlich der Objekte der technischen Regulierung
- 3) die Regeln für die Identifizierung (Zuordnung) der Objekte der technischen Regulierung
- 4) die Formen und Abläufe der Einstufung (Bestätigung) der Rechtskonformität der Objekte der technischen Regulierung gemäß diesem Technischen Reglement.

2. Bei der Anwendung dieses Technischen Reglements müssen folgende Lebensmittelvorschriften berücksichtigt werden, die in dem entsprechenden Technischen Reglement der Zollunion festgelegt sind: die Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung sowie für das Material von Verpackungen, Geräten und Anlagen für die Lebensmittelproduktion, die direkten Kontakt mit den Lebensmitteln haben.

3. Bei der Anwendung dieses Technischen Reglements müssen die Vorschriften des Technischen Reglements der Zollunion berücksichtigt werden, die die verbindlichen Vorschriften hinsichtlich bestimmter Lebensmittelarten sowie hinsichtlich der im Zusammenhang mit ihnen stehenden Vorschriften für die einzelnen Prozesse ihrer Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung festlegen (nachfolgend: Technisches Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten) und die dieses Technische Reglement ergänzen und (oder) genauer erläutern.

Von Vorschriften anderer Technischer Reglements der Zollunion hinsichtlich bestimmter Lebensmittelarten sowie hinsichtlich der im Zusammenhang mit ihnen stehenden einzelnen Prozesse ihrer Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung, bleiben die Vorschriften dieses Technischen Reglements unberührt.

4. Das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten legt fest:

- 1) die Objekte der technischen Regulierung

2) die Sicherheitsvorschriften hinsichtlich der Objekte der technischen Regulierung

3) die Regeln für die Identifizierung (Zuordnung) der Objekte der technischen Regulierung. Das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten kann Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung und Abläufe bei der Bestätigung der Rechtskonformität enthalten, die nicht in Widerspruch mit den Vorschriften dieses Technischen Reglements treten.

§ 2 Ziele der Verabschiedung

Ziele der Verabschiedung dieses Technischen Reglements sind:

- 1) der Schutz des Menschen an Leib und (oder) Leben
- 2) der Schutz der Abnehmer (Verbraucher) vor Täuschung
- 3) der Schutz der Umwelt.

§ 3 Gegenstand (Objekte) der technischen Regulierung

1. Objekte der technischen Regulierung durch dieses Technische Reglement sind:

- 1) Lebensmittel
- 2) Prozesse der Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (des Transports), des Vertriebs und der Entsorgung, die im Zusammenhang mit den Lebensmittelvorschriften stehen.

2. Dieses Technische Reglement bezieht sich nicht auf die Lebensmittelherstellung durch Privatpersonen daheim oder in privater Landwirtschaft für den Eigenbedarf oder durch Privatpersonen, die einen Garten oder Nutzgarten bewirtschaften oder private Viehwirtschaft betreiben. Es bezieht sich auch nicht auf die Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (den Transport) und die Entsorgung von Lebensmitteln, die ausschließlich für den privaten Verzehr bestimmt sind und nicht innerhalb des Gebietes der Zollunion in Verkehr gebracht werden sollen. Ebenso wenig ist es maßgeblich für den Anbau landwirtschaftlicher Kulturen oder die Haltung von Nutztieren unter natürlichen Bedingungen.

§ 4 Begriffsbestimmungen

Zum Zweck der Anwendung dieses Technischen Reglements werden folgende Begriffe verwendet:

Adaptierte Milchnahrung (Muttermilchersatz): Lebensmittel für Kinder im Säuglingsalter, das in Flüssig- oder Pulverform aus Kuhmilch oder der Milch

anderer Nutztiere hergestellt wird und in seiner chemischen Zusammensetzung weitestgehend der Muttermilch angeglichen ist, um den physiologischen Bedürfnissen hinsichtlich der notwendigen Substanzen und des Energiegehalts von Kindern im ersten Lebensjahr gerecht zu werden.

Lebensmittelaroma (Aromen): nicht für den direkten Verzehr durch den Menschen bestimmtes Geschmacksaroma oder ein Geschmacksaromapräparat oder ein thermisch gewonnenes Reaktionsaroma oder Raucharoma oder Aromavorstufen oder eine Mischung aus ihnen (Geschmacksaromatische Zutaten), die Lebensmitteln als Lebensmittelzusätze mit oder ohne Beigabe weiterer Zutaten Aroma und (oder) Geschmack (außer süßem, saurem und salzigem) geben sollen.

Lebensmittelsicherheit: Befund, der bezeugt dass ein Lebensmittel keinerlei unzulässige Risiken in Form einer schädlichen Wirkung auf den Menschen und künftige Generationen hat.

Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel: natürliche und (oder) naturidentische biologisch aktive Substanzen sowie probiotische Mikroorganismen für den Verzehr zusammen mit der Nahrung oder zur Anreicherung von Lebensmitteln.

Trinkwasser für Kinder: Trinkwasser, das für den Verzehr durch Kinder bestimmt ist sowie für die Zubereitung von Kindernahrung oder für das Auflösen von Trockennahrung für Kinder in Privathaushalten.

Bioressourcen aus dem Wasser: Fische, wirbellose Wassertiere, im Wasser lebende Säugetiere, Algen sowie andere Wassertiere und Wasserpflanzen, die sich in ihrem natürlichen Lebensraum befinden (im Zustand natürlicher Freiheit).

Schädliche Wirkung von Lebensmitteln auf den Menschen: Wirkung ungünstiger Faktoren im Zusammenhang mit einer Kontaminierung oder Verunreinigung von Lebensmitteln, die eine Bedrohung für Leib und Leben des Menschen darstellen, oder eine Bedrohung für Leib und Leben künftiger Generationen.

In Verkehr Bringen von Lebensmitteln: Verkauf und Weiterverkauf oder andere Formen der Weitergabe von Lebensmitteln innerhalb des Zollgebiets der Zollunion, angefangen mit dem Hersteller oder Importeur.

Genmodifizierte Organismen (gentechnische, transgenetische) Organismen (nachfolgend GMO): Organismus oder mehrere Organismen, jegliche Art zellenloser, ein- oder mehrzelliger Kulturen, die in der Lage sind, sich zu vermehren oder genetisches Material auf dem Wege der Vererbung weiterzugeben, die sich von natürlichen Organismen unterscheiden, die durch gentechnische Methoden entstanden sind und (oder) gentechnisches Material enthalten, darunter auch Gene, Genfragmente oder Genkombinationen.

Staatliche Registrierung von Produktionsstätten, die eine Tätigkeit im

Bereich der Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs ausüben (nachfolgend: staatliche Registrierung von Produktionsstätten): Zulassung der Tätigkeit einer juristischen Person oder eines Einzelunternehmers im Bereich der Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs.

Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee): Lebensmittel für Kinder, das aus Kräutern und Kräuterextrakten zubereitet ist.

Lebensmittelidentifizierung: Zuordnung von Lebensmitteln zu den Objekten der technischen Regulierung entsprechend dem Technischen Reglement.

Lebensmittelhersteller: Organisation einer beliebigen Rechtsform oder Einzelunternehmer, darunter auch ausländische, die in ihrem Namen Lebensmittel für den Verkauf an Abnehmer (Verbraucher) herstellen (zubereiten) und die Verantwortung dafür tragen, dass diese Produkte den Vorschriften des Technischen Reglements entsprechen.

Importeur: Person, die in einem der Mitgliedsstaaten der Zollunion ansässig ist, Lebensmittel von einem Lieferanten, der außerhalb der Mitgliedsstaaten der Zollunion ansässig ist, in der Zollunion in Verkehr bringt und dafür verantwortlich ist, dass diese Produkte den Vorschriften des Technischen Reglements entsprechen.

Lebensmittelkomponente (Lebensmittelzutat) (nachfolgend: Zutat): Erzeugnis oder Substanz (darunter auch Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen, die gemäß einer Rezeptur für die Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln verwendet werden und einen Inhaltsstoff von ihnen darstellen.

Kontaminierung (Verunreinigung) von Lebensmitteln: Befall von Lebensmitteln durch Gegenstände, Teilchen, Substanzen und Organismen (Erreger, Verunreinigungen), die in den Lebensmitteln in Mengen nachgewiesen werden, die für diese Lebensmittel untypisch sind oder die festgelegten Normen überschreiten, wodurch diese Lebensmittel für den Menschen schädlich werden.

Säuglingsnahrung: adaptierte (der chemischen Zusammensetzung der Muttermilch weitestgehend angepasste) oder teiladaptierte (der chemischen Zusammensetzung der Muttermilch teilweise angepasste) Trockenmischungen, die aus Kuhmilch oder der Milch anderer Nutztiere hergestellt und für die Ernährung von Kindern vom ersten Tag an bis zum Alter von 6 Monaten bestimmt sind.

Unverarbeitetes Lebensmittel tierischen Ursprungs: unverarbeitetes (nicht behandeltes) Fleisch von Nutztieren aller Art, von Teilen von ihnen (einschließlich Blut und Innereien), Rohmilch, rohe entfettete Milch, roher

Rahm, Imkereiprodukte, Eier und Eiprodukte, Fang von Bioressourcen aus dem Wasser, Produkte aus Aquakulturen.

Normen des physiologischen Energie- und Nährstoffbedarfs: Menge des täglichen Nährstoffverbrauchs, der den physiologischen Bedarf der Bevölkerung unter Berücksichtigung des Alters, Geschlechts, der körperlichen Verfassung und körperlichen Aktivität zu mindestens 97,5 % deckt.

Nährstoffe (Nutrients): Substanzen, die als Inhaltsstoffe in Lebensmitteln dem menschlichen Organismus als Energiequelle dienen sowie als Quelle oder Vorstufen von Substraten für den Aufbau, das Wachstum und die Erneuerung von Organen und Geweben sowie für die Bildung physiologisch aktiver Stoffe, die an der Regulierung der biologischen Prozesse beteiligt sind, und die den Energiewert von Lebensmitteln bestimmen.

Angereichertes Lebensmittel: Lebensmittel, dem ein oder mehrere Nährstoffe und (oder) bioaktive Stoffe und (oder) probiotische Mikroorganismen zugesetzt sind, die es nicht oder nicht in ausreichender Menge von sich aus enthält oder die während der Herstellung (Zubereitung) verloren gegangen sind. Dabei wird die vom Hersteller garantierte Menge jedes Nährstoffs oder bioaktiven Stoffs, der für die Anreicherung genutzt wird, auf ein Niveau eingestellt, das den Kriterien für Lebensmittel als Nährstoffquelle oder Quelle anderer besonderer Lebensmitteleigenschaften entspricht. Der Höchstwert für den Inhalt von Nähr- und (oder) bioaktiven Stoffen darf den Sicherheitsgrenzwert für den Verzehr solcher Stoffe bei der Aufnahme aus allen möglichen Quellen nicht überschreiten (falls es solche Grenzwerte gibt).

Aquakulturprodukte: Fisch, wirbellose Wassertiere, im Wasser lebende Säugetiere, Algen, andere Wassertiere und Wasserpflanzen, die in halbfreien oder künstlich geschaffenen Lebensräumen gehalten, vermehrt und auch gezüchtet werden.

Lebensmittelcharge: bestimmte Menge eines Lebensmittels mit derselben Bezeichnung, gleichen Verpackung, hergestellt (zubereitet) von demselben Hersteller entsprechend denselben regionalen (internationalen) oder nationalen Standards und (oder) entsprechend dem Standard der Organisation und (oder) anderen Dokumenten des Erzeugers in einem bestimmten Zeitraum, zu der es Warenbegleitpapiere gibt, anhand derer eine Rückverfolgung der Lebensmittelkette möglich ist.

Nahrungsmittelzusatzstoffe: alle Stoffe (oder Mischungen aus Stoffen), die einen eigenen Nährwert haben können oder nicht und die vom Menschen normalerweise nicht direkt verzehrt werden, sondern gezielt einem Lebensmittel beigemischt werden, um eine bestimmte technologische Funktion bei seiner Herstellung (Zubereitung), Beförderung (seinem Transport) und seiner Lagerung zu erzielen, was dazu führt oder führen kann, dass diese Stoffe

oder Produkte, die aus ihrer chemischen Umwandlung entstehen, zu Zutaten dieses Lebensmittels werden.

Ein Nahrungsmittelzusatz kann eine oder mehrere technologische Funktionen haben.

Lebensmittel: Erzeugnisse tierischen, pflanzlichen, mikrobiologischen, mineralischen, künstlichen oder biotechnologischen Ursprungs in naturbelassener, behandelter oder weiterverarbeiteter Form, die für den Verzehr durch den Menschen bestimmt sind, darunter auch spezielle Lebensmittel, abgefülltes Trinkwasser, Mineralwasser, alkoholhaltige Erzeugnisse (einschließlich Bier und bierhaltige Getränke), alkoholfreie Getränke, bioaktive Nahrungsergänzungsmittel, Kaugummi, Gärungsmittel und Startkulturen aus Mikroorganismen, Hefe, Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen sowie Nahrungsmittelrohstoffe.

Lebensmittel aus Aquakulturen: Aquakulturprodukte, die einem halbfreien oder künstlich geschaffenen Lebensraum entnommen (in ihm gefangen) werden, in dem sie gehalten oder herangezüchtet wurden.

Lebensmittel diätetischer Heilnahrung: spezielles Lebensmittel mit vorgegebenen Energie- und Nährwerten sowie physischen und organoleptischen Eigenschaften, das für den Gebrauch im Rahmen von Heildiäten genutzt wird.

Lebensmittel für die prophylaktisch-diätetische Ernährung: spezielle Lebensmittel für den Ausgleich des Kohlenhydrat-, Fett-, Eiweiß- und Vitaminstoffwechsels sowie anderer Stoffwechselarten, in denen die Menge und (oder) das Mengenverhältnis einzelner Stoffe im Verhältnis zu ihren natürlichen Mengen verändert ist und (oder) denen Substanzen oder Zutaten zugesetzt wurden, die sie nicht von vornherein enthalten hatten. Außerdem Lebensmittel, die für die Verminderung von Krankheitsrisiken bestimmt sind.

Kindernahrung: spezielle Lebensmittel für die Ernährung von Kindern (für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter von 0 bis 3 Jahren, Kinder im Vorschulalter von 3 bis 6 Jahren, Kinder im Schulkindalter ab 6 Jahren), die auf die physiologischen Bedürfnisse des kindlichen Organismus abgestimmt sind und einem Kind entsprechenden Alters keinen gesundheitlichen Schaden zufügen.

Lebensmittel für Sportler: spezielle Lebensmittel mit einer bestimmten chemischen Zusammensetzung, erhöhtem Nährwert und (oder) zielgerichteter Wirkung, die aus einem Komplex bestimmter Stoffe bestehen oder diese Stoffe in Einzelform enthalten und die die Adaptionsfähigkeit des Menschen an besondere physische und psychische Belastungszustände verbessern.

Lebensmittel nicht industrieller Herstellung: Lebensmittel, die von Privatpersonen daheim und (oder) in privater Landwirtschaft zur Eigenproduktion erzeugt werden oder von Privatpersonen, die einen Garten

oder Nutzgarten bewirtschaften, eine Viehwirtschaft oder andere Wirtschaftsformen betreiben.

Neuartige Lebensmittel: Lebensmittel (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen), die früher im Zollgebiet der Zollunion nicht verzehrt wurden, und zwar mit einer neuen oder gezielt modifizierten primären Molekularstruktur, Lebensmittel, die aus Mikroorganismen, mikroskopischen Pilzen, Algen und Pflanzen bestehen oder gewonnen werden, aus Tieren oder aus genmodifizierten Organismen beziehungsweise unter Zuhilfenahme solcher GMO, außerdem Nanomaterialien und nanotechnologische Erzeugnisse außer Lebensmitteln, die auf traditionellem Weg gewonnen werden und die bereits im Verkehr sind und aufgrund von Erfahrungswerten als ungefährlich gelten.

Trockenprodukte: Lebensmittel, denen vollständig oder teilweise das Wasser entzogen wurde, das ursprünglich in ihnen enthalten war.

Lebensmittel zur Zufütterung: Kindernahrung, die Kindern im Laufe des ersten Lebensjahres allmählich als Ergänzung zur Muttermilch, zum Muttermilchersatz oder zur Folgenahrung zugefüttert wird und die aus Nahrungsmitteln tierischen und (oder) pflanzlichen Ursprungs hergestellt (zubereitet) wird.

Lebensmittel gemischter Zusammensetzung: Lebensmittel, die zwei oder mehrere Zutaten außer Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen enthalten.

Verarbeitung (Behandlung): Temperaturbehandlung (außer Tiefrieren und Kühlen), Räuchern, Konservieren, Reifen, Säuern, Einlegen in Salz, Trocknen, Marinieren, Konzentrieren, Extraktion, Extrusion oder eine Mischung dieser Prozesse.

Folgemilch: adaptierte (der chemischen Zusammensetzung der Muttermilch weitestgehend angepasste) oder teiladaptierte (der chemischen Zusammensetzung der Muttermilch teilweise angepasste) Trockenmischungen, die aus Kuhmilch oder der Milch anderer Nutztiere hergestellt und für die Ernährung von Kindern im Alter ab 6 Monaten bestimmt sind, bei gleichzeitiger Gabe von Lebensmitteln zur Zufütterung.

Präbiotika: Nährstoffe, die gezielt das Wachstum und (oder) die schützende Bioaktivität der menschlichen Darmflora stimulieren und bei regelmäßiger Einnahme als Lebensmittelzutat deren normale Zusammensetzung und Bioaktivität unterstützen.

Probiotische Mikroorganismen: lebende, nicht krankheitserregende und ungiftige Mikroorganismen, die zu der Gruppe der normalen Biozönose im Darm eines gesunden Menschen gehören und zu den natürlichen symbiotischen Verbindungen, die mit Lebensmitteln aufgenommen werden und die schützende Darmflora des Menschen verbessern (optimieren).

Nahrungsrohstoffe: Erzeugnisse tierischen, pflanzlichen,

mikrobiologischen, mineralischen, künstlichen oder biotechnologischen Ursprungs sowie Trinkwasser, das für die Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln verwendet wird.

Nutztiere: Tiere außer Fischen, wirbellosen Wassertieren, im Wasser lebenden Säugetieren und anderen Wassertieren, die gezielt für die Lebensmittelgewinnung genutzt werden.

Produktionsstätte, an der eine Tätigkeit im Bereich der Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Lebensmittelrohstoffe

(Nahrungsmittelrohstoffe) tierischen Ursprungs ausgeübt wird: Objekt (Gebäude, Räumlichkeit, Konstruktion und anderes Objekt), das für eine Tätigkeit im Bereich der Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung), unverarbeiteter Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe) tierischen Ursprungs bestimmt ist und für die Ausübung dieser Tätigkeit genutzt wird, einer juristischen oder einer natürlichen Person als Einzelunternehmer gehört und die die oben beschriebene Tätigkeit auf der Grundlage des Eigentumsrechts oder auf anderer gesetzlicher Grundlage ausübt.

Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelkette: Möglichkeit, anhand einer Begleitdokumentation (in Papier- oder elektronischer Form) den Hersteller und die nachfolgenden Besitzer eines im Verkehr befindlichen Lebensmittels zu ermitteln, außer den Endverbraucher sowie den Herkunftsort (Herstellungsort, Ort, an dem das Lebensmittel zubereitet wurde) und (oder) den Herkunftsort der Nahrungsmittelrohstoffe.

Prozess der Lebensmittelherstellung (-zubereitung): Gesamtheit der gleichzeitig oder aufeinanderfolgend durchgeführten einzelnen technologischen Operationen zur Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln.

Aquakulturfisch: Fisch, der in einer speziellen Vorrichtung in einem Gewässer gezüchtet und (oder) zwischenzeitlich gehalten wird, um ihn frisch zu halten.

Schnell verderbliche Lebensmittel: Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdauer höchstens 5 Tage beträgt, wenn nicht im Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten anderes festgelegt ist und die für die Lagerung und Beförderung (den Transport) die Aufrechterhaltung bestimmter Temperaturen erfordern, um die Lebensmittelsicherheit zu gewähren und zu verhindern, dass sich in ihnen krankheitserregende Mikroorganismen bilden, Fäulniskeime und (oder) Toxine, die der menschlichen Gesundheit schaden könnten.

Spezielles Lebensmittel: Lebensmittel, für das bestimmte Anforderungen bezüglich seines Inhalts und (oder) des Mengenverhältnisses sämtlicher Inhaltsstoffe und Zutaten vorgeschrieben sind und für das der Inhalt und (oder) das Mengenverhältnis einzelner Inhaltsstoffe gegenüber den von Natur aus enthaltenen modifiziert wurde oder dem Substanzen oder Zutaten (außer

Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen) beigemischt wurden, die es von Natur aus nicht enthält, und (oder) für das sein Hersteller heilende und (oder) prophylaktische Eigenschaften proklamiert, und das für den sicheren Verzehr durch bestimmte Personengruppen bestimmt ist.

Haltbarkeitsdauer eines Lebensmittels: Dauer, während der ein Lebensmittel vollständig den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen muss, wie sie von diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten vorgeschrieben sind und während der es seine Eigenschaften für den Verbraucher wie in der Lebensmittelkennzeichnung angegeben aufrecht erhalten muss und nach deren Ablauf das Lebensmittel für seinen Zweck nicht mehr geeignet ist.

Technologische Hilfsmittel: Substanz oder Materialien oder beides zusammen (außer Anlagen, Verpackungsmaterialien, Geräten und Geschirr), die, ohne Inhaltsstoff eines Lebensmittels zu sein, gezielt bei der Verarbeitung eines Lebensmittelrohstoffs (Nahrungsmittelrohstoffs) und (oder) der Herstellung eines Lebensmittels genutzt werden, um bestimmte technologische Zwecke zu erfüllen und die, sobald sie die gewünschten Zwecke erfüllt haben, wieder aus dem Rohstoff oder dem Lebensmittel entfernt werden oder deren Rückstände keinerlei weitere technologische Wirkung auf das fertige Lebensmittel haben.

Anregende Getränke: alkoholfreie und leicht alkoholische Getränke, die in einer ausreichenden Menge anregende Substanzen (Zutaten) u. a. auch pflanzlichen Ursprungs enthalten, um eine anregende Wirkung auf den menschlichen Organismus zu haben. Ausgenommen sind Kaffee und Getränke auf Kaffeebasis.

Fang von Bioressourcen aus dem Wasser: Bioressourcen aus dem Wasser, die ihrem natürlichen Lebensraum entnommen (in ihm gefangen) wurden.

Entsorgung von Lebensmitteln: Nutzung von Lebensmitteln, die nicht den Vorschriften des Technischen Reglements entsprechen, für andere Zwecke als die, für die sie normalerweise bestimmt und genutzt werden. D. h. die Unbrauchbarmachung von nicht rechtskonformen Lebensmitteln für jegliche Nutzung und Anwendung mit dem Ziel, eine ungünstige Auswirkung auf Mensch, Tier und Umwelt zu verhindern.

§ 5 Regeln für den Verkehr auf dem Markt

1. Lebensmittel werden für den Verkehr auf dem Markt zugelassen, wenn sie diesem Technischen Reglement sowie anderen für sie maßgeblichen Technischem Reglement der Zollunion entsprechen.

2. Lebensmittel, die diesen Technischen sowie anderen für sie maßgeblichen Technischen Reglement der Zollunion entsprechen und die als rechtskonform eingestuft wurden (deren Rechtskonformität bestätigt wurde), werden mit dem einheitlichen Siegel für den Verkehr von Lebensmitteln auf dem Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion gekennzeichnet.

3. Lebensmittel, die sich im Verkehr befinden, darunter auch Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe), müssen über Begleitpapiere verfügen, die eine Rückverfolgung der entsprechenden Lebensmittelkette gewährleisten.

4. Lebensmittel, die diesem Technischen Reglement und (oder) anderen für sie maßgeblichen Technischen Reglement der Zollunion nicht entsprechen, darunter auch Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, müssen vom Marktteilnehmer (Besitzer des Lebensmittels) selbständig oder auf Weisung der zuständigen Aufsichtsbehörden (Kontrollbehörden) des entsprechenden Mitgliedsstaates der Zollunion aus dem Verkehr gezogen werden.

§ 6 Identifizierung von Lebensmitteln (Prozessen) für ihre Zuordnung zu den Objekten der technischen Regulierung entsprechend dem Technischen Reglement

1. Für die Zuordnung von Lebensmitteln zu den Objekten der technischen Regulierung, auf die dieses Technische Reglement anzuwenden ist, wird von den zuständigen Personen eine Identifizierung des Lebensmittels vorgenommen.

2. Die Identifizierung von Lebensmitteln erfolgt entsprechend ihrer Bezeichnung und (oder) ihrer Merkmale, wie sie in der Definition solcher Lebensmittel in diesem Technischen Reglement oder im Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten beschrieben sind und (oder) anhand visueller und (oder) organoleptischer und (oder) analytischer Methoden.

3. Die Identifizierung von Lebensmitteln erfolgt anhand folgender Methoden:

1) nach der Bezeichnung: anhand eines Vergleichs der Bezeichnung

und der Bestimmung [*des Zwecks*] des Lebensmittels, die in der Lebensmittelkennzeichnung auf der Fertigpackung und (oder) in den Warenbegleitpapieren angegeben sind, mit der Bezeichnung, die in der Definition für die Lebensmittelart in diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten angegeben sind.

2) mit visuellen Methoden: anhand eines Vergleichs der äußeren Erscheinung des Lebensmittels mit den Merkmalen, die in der Definition für dieses Lebensmittel in diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten angegeben sind.

3) mit organoleptischen Methoden: anhand eines Vergleichs organoleptischer Merkmale des Lebensmittels mit den Merkmalen, die in der Definition für dieses Lebensmittel in diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten angegeben sind. Die organoleptische Methode wird angewendet, wenn es nicht möglich ist, das Lebensmittel anhand seiner Bezeichnung oder anhand der visuellen Methode zu identifizieren.

4) mit analytischen Methoden: anhand einer Überprüfung, ob die physischen und chemischen und (oder) mikrobiologischen Merkmale des Lebensmittels den Merkmalen entsprechen, die in der Definition für dieses Lebensmittel in diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten angegeben sind. Die analytische Methode wird angewendet, wenn es nicht möglich ist, das Lebensmittel anhand seiner Bezeichnung oder anhand der visuellen oder der organoleptischen Methode zu identifizieren.

ABSCHNITT 2 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTEL

§ 7 Allgemeine Vorschriften hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit

1. Lebensmittel, die sich innerhalb des Zollgebiets der Zollunion im Verkehr befinden, müssen während ihrer festgelegten Haltbarkeitsdauer bei sachgemäßer Anwendung sicher sein.

2. Die Kriterien für die Lebensmittelsicherheit sind in den Anlagen 1, 2, 3, 4, 5 und 6 zu diesem Technischen Reglement festgelegt.

3. Die Sicherheitskriterien (mit Ausnahme der mikrobiologischen) für Lebensmittel gemischter Zusammensetzung werden nach der Zugabe bestimmter Zutaten unter Berücksichtigung ihres Gewichtsanteils und nach den Sicherheitskriterien dieser Zutaten bestimmt, die in diesem Technischen

Reglement festgelegt sind, wenn nicht etwas anderes durch die Anhänge 1, 2, 3, 4, 6 dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel festgelegt ist.

4. Die Sicherheitskriterien (mit Ausnahme der mikrobiologischen) für Trockenprodukte werden entsprechend den Ausgangs-Nahrungsmittelrohstoffen berechnet, unter Berücksichtigung der in ihnen und in dem Trockenprodukt enthaltenen trockenen Substanzen, wenn nicht etwas anderes durch die Anhänge 1, 2, 3, 4, 5 und 6 dieses Technischen Reglements und (oder) des Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittel festgelegt ist.

5. In sich im Verkehr befindlichen Lebensmitteln dürfen keine Erreger ansteckender Krankheiten oder Parasiten oder ihre Toxine enthalten sein, die eine gesundheitliche Bedrohung für Mensch und Tier darstellen.

6. Die Haltbarkeitsdauer und Lagerbedingungen von Lebensmitteln werden vom Hersteller festgelegt.

7. Materialien, die für die Herstellung von Verpackungen und Erzeugnissen verwendet werden, die direkten Kontakt mit den Lebensmitteln haben, müssen den Vorschriften des entsprechenden Technischen Reglements der Zollunion entsprechen.

8. Die Vorschriften für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und technologische Hilfsmittel, die für die Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden, sind im entsprechenden Technischen Reglement der Zollunion festgelegt.

9. Bei der Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln aus Nahrungsmittelrohstoffen, die aus GMO pflanzlichen, tierischen und mikrobiologischen Ursprungs gewonnen werden, dürfen nur staatlich registrierte GMO-Linien verwendet werden.

Wenn ein Hersteller für die Lebensmittelproduktion keine GMO verwendet hat, und sie höchstens 0,9 Prozent GMO enthalten, gilt dieser Wert als zufällig oder technisch unvermeidbare Beimischung, und solche Lebensmittel werden nicht als GMO-haltige Lebensmittel eingestuft.

10. Die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder im ersten Lebensjahr erfolgt in speziellen Produktionsstätten, speziellen Fertigungshallen oder an speziellen Fertigungslinien.

11. Frische und frischgefrorene Kräuter, Gemüse, Früchte und Beeren dürfen keine Eier von Würmern und Darmzysten krankheitserregender Einzeller enthalten.

12. Der Gehalt jedes Nährstoffs oder jeder bioaktiven Substanz in angereicherten Lebensmitteln, der für die Anreicherung verwendet wurde, muss für 100 ml oder 100 g oder eine Portion von höchstens 5% des täglichen Verzehrs berechnet werden. Der Gehalt probiotischer Mikroorganismen in

angereicherten Lebensmitteln muss mindestens 10^9 koloniebildende Einheiten (Bakterienzellen) pro 1 g oder 1 ml dieser Lebensmittel enthalten.

§ 8 Sicherheitsvorschriften für spezielle Lebensmittel

1. Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung und Lebensmitteln für Schwangere und stillende Mütter ist die Verwendung von GMO-haltigen Rohstoffen nicht zulässig.

Für die Herstellung von Kindernahrung ist gemäß Anhang 10 die Verwendung von Nahrungsmittelrohstoffen, die unter Anwendung von Pestiziden erzeugt wurden, nicht zulässig.

2. Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter müssen die Vorschriften erfüllen, die in den Anhängen 1, 2, 3 zu diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel festgelegt sind.

3. Kindernahrung für Kinder im ersten Lebensjahr muss in ihrer Konsistenz den physiologischen Besonderheiten des Verdauungssystems von Kindern in diesem Alter entsprechen:

4. Kindernahrung muss folgende Vorschriften erfüllen:

Gebäck für Kinder darf höchstens 25 Prozent Zuckerzusatz enthalten, Getreideerzeugnisse dürfen höchstens 0,5 Prozent Salz enthalten.

5. Kindernahrung darf nicht enthalten:

mehr als 0,2 Prozent Ethanol

natürlichen Kaffee

Aprikosenkerne

Essig

Süßstoffe, außer speziellen heildiätetischen Lebensmitteln und diätetischen Lebensmitteln für prophylaktische Zwecke.

6. Kindernahrung für Kinder im Säuglingsalter darf als Muttermilchersatz höchstens 4 Prozent trans-Fettsäuren des gesamten Fettsäuregehalts enthalten.

7. Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung ist die Verwendung von Benzoe- und Sorbinsäure sowie ihrer Salze nicht zulässig.

8. Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder im Säuglingsalter ist die Verwendung folgender Arten von Nahrungsmittelrohstoffen nicht zulässig:

1) Quark mit einem höheren Säuregehalt als 150 Grad Thörner

2) Sojamehl (außer dem Isolat und Konzentrat von Sojaweiß)

3) Getreide und Getreideprodukte, die von Schädlingen befallen sind und die durch Fremdkörper und Schädlinge verunreinigt sind

4) Schlachterzeugnisse von Nutztieren und Geflügel, die einer wiederholten Tiefkühlung ausgesetzt wurden

- 5) Rohstoffe aus Fisch und andere Fischereiprodukte als Fisch, die einer wiederholten Tiefkühlung ausgesetzt wurden
 - 6) mechanisch entbeintes Fleisch von Nutztieren und Geflügel
 - 7) kollagenhaltige Fleisch- und Geflügelrohstoffe
 - 8) Innereien von Nutztieren und Geflügel, außer Leber, Zunge, Herz und Blut
 - 9) ausgesehntes Rindfleisch mit **mehr als** 12 Prozent Gewichtsanteil Binde- und Fettgewebe
 - 10) ausgesehntes Schweinefleisch mit **mehr als** 32 Prozent Gewichtsanteil Fettgewebe
 - 11) ausgesehntes Hammelfleisch mit **mehr als** 9 Prozent Gewichtsanteil Fettgewebe
 - 12) Hühnerfleisch und Brathähnchen der Güteklasse 2
 - 13) Tiefkühlscheiben aus verschiedenen Arten ausgesehnten Tierfleischs sowie Innereien (Leber, Zunge, Herz) mit einer Haltbarkeitsdauer von über 6 Monaten
 - 14) Fleisch von Bullen, Ebern und anderen mageren Tieren
 - 15) Rohstoffe aus Fisch, die aus Aquakulturfischen und wild lebenden Fischarten gewonnen werden
 - 16) Eier und Fleisch von Wasservögeln
 - 17) Brotaufstriche aus einer Mischung pflanzlicher und tierischer Fette
 - 18) Gesalzene Butter
 - 19) Baumwollkernöl, Sesamöl
 - 20) pflanzliche Öle mit einer Peroxidzahl von über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett (außer Olivenöl); Olivenöl mit einer Peroxidzahl von über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett
 - 21) Säfte aus rückverdünntem Fruchtsaftkonzentrat
 - 22) Gewürze (außer Dill, Petersilie, Sellerie, Kümmel, Basilikum, süßem und weißem Pfeffer, Piment, Oregano, Zimt, Vanille, Koriander, Nelken, Lorbeerblättern sowie Zwiebeln und Knoblauch, deren Inhaltsmengen vom Hersteller festgelegt werden
 - 23) Eipulver (für schnellverderbliche Lebensmittel)
 - 24) gehärtete Öle und Fette, Fette mit einem hohen Anteil gesättigter Fettsäuren
 - 25) Scharfe Gewürze (Pfeffer, Meerrettich, Senf)
 - 26) Mayonnaise, Mayonnaisesaucen, Saucen auf der Basis von Pflanzenölen, Cremes auf der Basis von Pflanzenölen, Fette für bestimmte Zwecke, Frittieröle.
9. Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder im Vorschul- und Schulkindalter sind folgende Arten von Nahrungsmittelrohstoffen nicht erlaubt:

- 1) Schlachterzeugnisse von Nutztieren und Geflügel, die einer wiederholten Tiefkühlung ausgesetzt wurden
- 2) Rohstoffe aus Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch, die einer wiederholten Tiefkühlung ausgesetzt wurden
- 3) mechanisch entbeintes Fleisch von Nutztieren und Geflügel
- 4) kollagenhaltige Fleisch- und Geflügelrohstoffe
- 5) Tiefkühlscheiben aus verschiedenen Arten ausgehnten Tierfleischs sowie Innereien (Leber, Zunge, Herz) mit einer Haltbarkeitsdauer über 6 Monaten
- 6) ausgehntes Rindfleisch mit **mehr als** 20 Prozent Gewichtsanteil Binde- und Fettgewebe
- 7) ausgehntes Schweinefleisch mit **mehr als** 70 Prozent Gewichtsanteil Binde- und Fettgewebe
- 8) ausgehntes Hammelfleisch mit **mehr als** 9 Prozent Gewichtsanteil Binde- und Fettgewebe
- 9) Fleisch von Bullen, Ebern und anderen mageren Tieren
- 10) Innereien von Nutztieren und Geflügel, außer Leber, Zunge, Herz, Blut
- 11) Eier und Fleisch von Wasservögeln
- 12) Säfte aus rückverdünntem Fruchtsaftkonzentrat
- 13) pflanzliche Öle mit einer Peroxidzahl von über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett (außer Olivenöl); Olivenöl mit einer Peroxidzahl von über 2 mmol aktiven Sauerstoffs/kg Fett
- 14) Baumwollkernöl
- 15) gehärtete Öle und Fette
- 16) scharfe Gewürze (Pfeffer, Meerrettich, Senf)
10. Für die Herstellung (Zubereitung) bioaktiver Nahrungsergänzungsmittel für Kinder im Alter von 3 bis 14 Jahren und von Kräutergetränken (Kräutertees) für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter ist nur die Verwendung der pflanzlichen Rohstoffe erlaubt, die in Anlage 8 zu diesem Technischen Reglement aufgeführt sind.
- 11) Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter ist nur die Verwendung der Vitamine und Mineralstoffe erlaubt, die in Anlage 9 zu diesem Technischen Reglement aufgeführt sind.
- 12) Für die Herstellung (Zubereitung) von Kindernahrung für Kinder aller Altersgruppen dürfen für die Geschmacksverstärkung nur natürliche Lebensmittelaromen (Geschmacksaromen) verwendet werden, für Kinder im Alter von über 4 Monaten auch Vanillin.
- 13) Für die Herstellung (Zubereitung) bioaktiver Nahrungsergänzungsmittel ist die Verwendung von Pflanzen und pflanzlichen

Erzeugnissen sowie Erzeugnissen tierischen Ursprungs, Mikroorganismen, Pilzen und bioaktiven Substanzen, die Leib und Leben des Menschen gefährden und die in Anhang 7 zu diesem Technischen Reglement aufgeführt sind, nicht zulässig.

14) Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel müssen den Hygienevorschriften für die Lebensmittelsicherheit entsprechen, die in den Anhängen 1, 2, 3 zu diesem Technischen Reglement festgelegt sind. Die Tageszufuhr bioaktiver Nahrungsergänzungsmittel aus bioaktiven Substanzen, die aus Pflanzen und (oder) deren Extrakten gewonnen werden, muss innerhalb der Grenzwerte von 10 bis 50 Prozent einer therapeutischen Einzeldosis für die Einnahme dieser Substanzen liegen, wenn sie als Medikament eingenommen werden.

§ 9 Sicherheitsvorschriften für anregende Getränke

Anregende Getränke (darunter auch Energiedrinks) werden in Form von alkoholfreien und leicht alkoholischen Getränken hergestellt (zubereitet).

Als Quellen anregender Substanzen (Zutaten) dürfen Koffein und koffeinhaltige Pflanzen (Pflanzenextrakt) verwendet werden, Tee, Kaffee, Guarana, Mate und andere Heilpflanzen und Extrakte aus ihnen, die eine anregende Wirkung haben (Gingseng, Rhapontikum, Rosenwurz (*Rhodiola rosea*), Spaltkörnchen (*Schisandra*), *Eleutherococcus*). Alkoholfreie anregende Getränke dürfen nicht mehr als zwei anregende Substanzen (Zutaten) enthalten, leicht alkoholische anregende Getränke nur eine.

Für die Herstellung (Zubereitung) anregender Getränke dürfen mineralische Substanzen verwendet werden, leicht assimilierbare Kohlenhydrate, Vitamine und vitaminartige Substanzen und Substrate sowie Stimulanzien des Energiestoffwechsels.

Der Koffeingehalt in anregenden Getränken darf höchstens 400 mg/dm³ betragen.

ABSCHNITT 3 VORSCHRIFTEN FÜR DIE EINZELPROZESSE DER HERSTELLUNG (ZUBEREITUNG), LAGERUNG, BEFÖRDERUNG (DEN TRANSPORT), DEN VERTRIEB UND DIE ENTSORGUNG VON LEBENSMITTELN

§ 10 Gewährung der Lebensmittelsicherheit während der Herstellung (Zubereitung), Lagerung, der Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Lebensmitteln

1. Hersteller, Verkäufer und Personen, die als ausländische Hersteller von Lebensmitteln tätig sind, müssen die Prozesse der Lebensmittelproduktion, Lagerung, Beförderung (des Transports) und des Vertriebs der Lebensmittel so ausführen, dass diese Lebensmittel den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen.

2. Bei der Ausführung der Einzelprozesse der Lebensmittelproduktion, für die es Sicherheitsvorschriften gibt, muss der Hersteller Prozeduren entwickeln, einführen und aufrecht erhalten, die auf den Prinzipien HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) beruhen, die in Teil 3 dieses Paragraphen dargelegt sind.

3. Für die Gewährung der Lebensmittelsicherheit während der Lebensmittelproduktion müssen folgende Prozeduren entwickelt, eingeführt und aufrecht erhalten werden:

1) Wahl der für die Gewährung der Lebensmittelsicherheit erforderlichen technologischen Prozesse für die Lebensmittelproduktion

2) Wahl der Reihenfolge und Kontinuität der technologischen Operationen der Lebensmittelproduktion zur Verhinderung von Verunreinigungen der Nahrungsmittelrohstoffe und der Lebensmittel

3) Festlegung der Kontrollphasen der technologischen Operationen und der Lebensmittel in den verschiedenen Phasen der Lebensmittelproduktion in den Betriebskontrollprogrammen

4) Kontrolle der Nahrungsmittelrohstoffe, technologischen Hilfsmittel, Verpackungsmaterialien und Erzeugnisse, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden sowie der Lebensmittel, um eine absolut verlässliche und vollständige Kontrolle zu gewährleisten

5) Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der technischen Anlagen für die Lebensmittelproduktion gemäß den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten

6) Gewährleistung einer Dokumentation mit Angaben zu den Kontrollphasen der technologischen Operationen und den Kontrollergebnissen für die Lebensmittel

7) Beachtung der Lagerungs- und Transportbedingen für die Lebensmittel

8) Instandhaltung der Räumlichkeiten, technischen Anlagen und der Ausstattung, die für den Gesamtprozess der Lebensmittelproduktion genutzt werden, so dass Verunreinigungen der Lebensmittel ausgeschlossen werden können

9) Wahl von Methoden, die sicherstellen dass die Mitarbeiter die Regeln der persönlichen Hygiene beachten, damit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden kann

10) Wahl von Methoden für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, Festlegung regelmäßiger Termine für Reinigung, Wäsche, Desinfektion, Insekten- und Nagetierbekämpfung der Räumlichkeiten, technischen Anlagen und der Ausstattung, die für den Gesamtprozess der Lebensmittelproduktion genutzt werden

11) Führen und Speichern einer Dokumentation in Papier- und (oder) elektronischer Form für den Nachweis, dass die hergestellten Lebensmittel den Vorschriften des Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen

12) Rückverfolgbarkeit der Lebensmittelkette.

§ 11 Vorschriften hinsichtlich der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit für den gesamten Prozess der Lebensmittelproduktion

1. Für die Gewährleistung der Rechtskonformität in Verkehr gebrachter Lebensmittel gemäß den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten ist der Lebensmittelhersteller verpflichtet, für den gesamten Prozess der Lebensmittelproduktion Prozeduren einzuführen, die die Sicherheit dieser Lebensmittel gewährleisten können.

2. Für die Durchführung von Maßnahmen für die Gewährleistung der Sicherheit des Produktionsprozesses für die Lebensmittelproduktion ist der Hersteller allein und (oder) unter Beteiligung Dritter zuständig.

3. Für die Gewährleistung der Sicherheit des Produktionsprozesses für die Lebensmittelproduktion muss der Hersteller festlegen:

1) eine Liste von Risikofaktoren in den Produktionsprozessen, die dazu führen können, dass Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, die nicht den

Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen

2) eine Liste kritischer Momente für die Kontrolle des Produktionsprozesses: Richtwerte für die technologischen Operationen des Produktionsprozesses der Lebensmittelproduktion (für Teilprozesse), Richtwerte (Kennzahlen) für die Sicherheit der Nahrungsmittelrohstoffe und der Verpackungsmaterialien, für die eine Kontrolle erforderlich ist, zur Vorbeugung oder Behebung der in Punkt 1 dieses Teils angegebenen Risikofaktoren

3) Grenzwerte für die Kennzahlen, die in den kritischen Momenten *[des Produktionsprozesses]* gemessen werden

4) Verfahren für die Überwachung der kritischen Momente des Produktionsprozesses

5) Festlegung eines Aktionsplans im Falle von Abweichungen der in Punkt 3 dieses Teils angegebenen Kennzahlen von den festgelegten Grenzwerten

6) Regelmäßige Termine für Kontrollen der Rechtskonformität der Lebensmittel, die in Verkehr gebracht werden sollen, gemäß den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten

7) Regelmäßige Termine für die Reinigung, Wäsche, Desinfektion, Nagetier- und Insektenbekämpfung der Produktionsräume, für die Reinigung, Wäsche und Desinfektion der technischen Anlagen und der Ausstattung, die für die Lebensmittelproduktion genutzt werden

8) Maßnahmen für die Vorbeugung eines Eindringens von Nagetieren, Insekten sowie synanthropischen Vögeln und Tieren in die Produktionsräume.

4. Der Hersteller ist verpflichtet, die Maßnahmen für die Gewährleistung der Sicherheit des Produktionsprozesses für die Lebensmittelproduktion zu dokumentieren und die Dokumentation in Papier- oder elektronischer Form zu speichern, einschließlich der Dokumente, die die Sicherheit der unverarbeiteten Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs belegen.

Dokumente, die die Sicherheit der unverarbeiteten Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs belegen, müssen ab dem Datum ihrer Erstellung drei Jahre lang aufbewahrt werden

5. der Verzehr von Nahrung innerhalb der Produktionsräume ist nicht gestattet

6. Mitarbeiter, die an Arbeitsplätzen der Lebensmittelproduktion beschäftigt sind, an denen sie in unmittelbarem Kontakt mit Nahrungsmittelrohstoffen und (oder) Lebensmitteln kommen, müssen sich vor der Aufnahme ihres Beschäftigungsverhältnisses und in regelmäßigen

Abständen einer obligatorischen medizinischen Untersuchung gemäß der Gesetzgebung des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion unterziehen.

7. Personen, die an Infektionskrankheiten erkrankt sind, die Verdacht auf solche Infektionskrankheiten haben oder Kontakt zu Infektionskranken haben oder die mit Krankheitserregern infiziert sind, werden nicht für Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Lebensmittelproduktion zugelassen.

§ 12 Vorschriften für die Wasserversorgung bei den einzelnen Prozessen der Lebensmittelproduktion

1. Für die Gewährleistung einer sicheren Lebensmittelproduktion muss in ausreichenden Mengen kaltes und heißes Wasser, Dampf und Eis vorhanden sein.

2. Wasser, das in unterschiedlichen Aggregatzuständen für den Prozess der Lebensmittelproduktion genutzt wird, muss folgenden Anforderungen gerecht werden:

1) Wasser, das für den Prozess der Lebensmittelproduktion genutzt wird und in unmittelbaren Kontakt mit Nahrungsmittelrohstoffen und Verpackungsmaterialien kommt, muss den in dem entsprechenden Mitgliedsstaat der Zollunion geltenden Vorschriften für Trinkwasser entsprechen.

2) Von Dampf, der für den Prozess der Lebensmittelproduktion verwendet wird und in unmittelbaren Kontakt mit Nahrungsmittelrohstoffen und Verpackungsmaterialien kommt, darf keine Verschmutzungsgefahr für Lebensmittel ausgehen.

3) Eis, das für die Lebensmittelproduktion verwendet wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein, das der geltenden Gesetzgebung des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion entspricht.

3. Vorschriften für die Wasserversorgung:

1) für Produktionsprozesse, die nicht unmittelbar in Zusammenhang mit der Lebensmittelproduktion stehen (Löschwasser, Kühlwasser für die Kühlsysteme, Dampfherstellung u. a.) sowie für die Verarbeitung (Behandlung) von Nahrungsmittelrohstoffen pflanzlichen Ursprungs für technische Zwecke (Schwemmen, Putzen) ist die Verwendung von Wasser zulässig, das nicht den Vorschriften für Trinkwasser entspricht. Die für diese Zwecke vorgesehenen Wasserleitungen dürfen nicht für die Trinkwasserversorgung genutzt werden und müssen kenntlich gemacht sein, damit sie von Trinkwasserleitungen zu unterscheiden sind.

2) für die Wärmebehandlung von Nahrungsmittelrohstoffen und Lebensmitteln in hermetisch verschlossenen Behältern und (oder) bei der Verwendung entsprechender Anlagen müssen die Voraussetzungen dafür

gegeben sein, dass eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch Wasser, das für die Kühlung dieser Behälter und Anlagen genutzt wird, verhindert werden kann.

§ 13 Sicherheitsvorschriften für Nahrungsmittelrohstoffe, die in der Lebensmittelproduktion verwendet werden

1. Nahrungsmittelrohstoffe, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden, müssen den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen. Ihre Rückverfolgbarkeit muss gegeben sein.

2. Nahrungsmittelrohstoffe pflanzlichen Ursprungs werden für die Lebensmittelproduktion verwendet, wenn Angaben über die Anwendung von Pestiziden bei dem Anbau der entsprechenden Pflanzen vorliegen sowie Angaben über die Begasung der Produktionsräume und Behälter für die Lagerung dieser Rohstoffe zum Schutz vor Schädlingsbefall und Befall durch Krankheiten landwirtschaftlicher Pflanzen.

3. Unverarbeitete Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs müssen von Nutztieren stammen, die nicht der Wirkung natürlicher und synthetischer Östrogene, Hormone, Wachstumshormone, Antibiotika und anderer Medikamente der Tiermedizin ausgesetzt waren, die ihnen vor ihrer Schlachtung verabreicht wurden, wenn die Frist für die vollständige Ausscheidung dieser Stoffe aus dem Organismus dieser Tiere noch nicht verstrichen ist.

4. Die Lagerung von Nahrungsmittelrohstoffen und Zutaten, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden, muss unter Bedingungen erfolgen, die eine Verhinderung von Fäulnisbildung und den Schutz dieser Rohstoffe und Zutaten vor Verunreinigungen gewährleisten.

§ 14 Vorschriften für die Einrichtung von Räumlichkeiten, die für die Lebensmittelproduktion vorgesehen sind

1. Der Grundriss von Produktionsräumen, ihre Konstruktion, Anordnung und Größe müssen folgendes gewährleisten:

1) die Möglichkeit, technologische Operationen mit Fließbandcharakter so ablaufen zu lassen, dass ein Zusammentreffen oder Überkreuzen der Rohstoffflüsse und Lebensmittelflüsse sowie schmutziger und sauberer Ausstattung vermieden wird

2) die Verhinderung oder Minimierung einer Verschmutzung der Luft, die für die Lebensmittelproduktion verwendet wird

3) den Schutz der Produktionsräume vor einem Eindringen von Tieren, darunter Nagetieren und Insekten

4) die Möglichkeit für die Durchführung der erforderlichen Wartung der technischen Anlagen, für die Reinigung, Wäsche, Desinfektion, Insekten- und Nagetierbekämpfung der Produktionsräume

5) den erforderlichen Platz für die Durchführung technologischer Operationen

6) den Schutz vor Schmutzansammlungen und dem Einstreuen von Fremdkörpern in die hergestellten Lebensmittel, vor der Bildung von Kondensat und Schimmel auf den Oberflächen in den Produktionsräumen

7) die Einhaltung der Bedingungen für die Lagerung von Nahrungsmittelrohstoffen, Verpackungsmaterial und Lebensmitteln.

2. Produktionsräume für die Lebensmittelproduktion müssen ausgestattet sein mit:

1) Möglichkeiten für eine natürliche und mechanische Belüftung, deren Anzahl und (oder) Kapazität, Konstruktion und Funktion eine Verschmutzung der Lebensmittel verhindert und den Zugriff auf Filter und andere Teile dieser Systeme, die gereinigt oder ausgewechselt werden müssen, gewährleisten

2) natürlicher und künstlicher Beleuchtung, die den in den entsprechenden Mitgliedsstaaten der Zollunion geltenden gesetzlichen Vorschriften entspricht

3) Toiletten, die nicht unmittelbar über Türen mit den Produktionsräumen verbunden sind. Vor ihrem Eingang muss sich ein Vorraum befinden, der mit Haken für die Arbeitskleidung und Waschbecken zum Händewaschen ausgestattet ist.

4) Waschbecken zum Händewaschen mit Heiß- und Kaltwasseranschluss, mit Reinigungsmitteln zum Händewaschen und Vorrichtungen zum Trocknen der Hände.

3. In den Produktionsräumen dürfen weder persönliche Kleidung noch Arbeitskleidung oder Schuhe des Personals aufbewahrt werden.

4. In den Produktionsräumen dürfen keinerlei Stoffe und Materialien aufbewahrt werden, die nicht für die Lebensmittelproduktion verwendet werden. Dazu gehören auch Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die für die tägliche Reinigung und Desinfektion der Produktionsräume und Anlagen benötigt werden.

5. Die Bereiche der Produktionsräume, in denen die Lebensmittelproduktion erfolgt, müssen folgende Vorschriften erfüllen:

1) Die Fußbodenoberflächen müssen aus wasserundurchdringlichem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen, erreichbar für die Reinigung und bei Bedarf für eine Desinfektion und eine sachgemäße Trocknung.

2) Die Wandoberflächen müssen aus wasserundurchdringlichem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen, damit sie abgewaschen und bei Bedarf desinfiziert werden können

3) die Deckenoberflächen oder, falls es keine Decken gibt, die Innenflächen der Dächer und Konstruktionen über den Produktionsräumen müssen eine Verhinderung von Schmutzansammlungen, Schimmelbildung und Abbröckeln von Deckenteilen oder von den Deckenoberflächen oder Konstruktionen verhindern und zu einer Verminderung von Feuchtigkeitskondensat beitragen

4) zu öffnende äußere Fenster (oder Oberlichter) müssen mit für die Reinigung leicht zu entfernenden Gitternetzen zum Schutz vor Insekten versehen sein

5) Die Türen der Produktionsräume müssen glatte Oberflächen aus absorptionsbeständigem Material haben.

6. Die Türen müssen von den Produktionsräumen aus nach außen öffnen, wenn dem keine Brandschutzvorschriften entgegenstehen.

7. Die Kanalisation in den Produktionsräumen muss so geplant und verlegt sein, dass keine Gefahr einer Lebensmittelverschmutzung besteht.

8. Die gleichzeitige Durchführung von Reparaturarbeiten mit der Lebensmittelproduktion in solchen Produktionsräumen ist nicht gestattet.

§ 15 Vorschriften hinsichtlich der Verwendung technischer Anlagen und Geräte für die Lebensmittelproduktion

1. Die technischen Anlagen und Geräte, die bei der Lebensmittelproduktion verwendet werden und direkten Kontakt mit den Lebensmitteln haben, müssen:

1) Konstruktions- und Nutzungseigenschaften aufweisen, die eine Lebensmittelproduktion gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel gewährleisten

2) die Möglichkeit geben, sie abzuwaschen, (oder) zu reinigen und zu desinfizieren

3) aus Materialien angefertigt sein, die den Vorschriften für Materialien entsprechen, die unmittelbaren Kontakt mit Lebensmitteln haben.

2. Technische Anlagen müssen entsprechend den Zielen dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel mit Kontrollvorrichtungen ausgestattet sein.

3. Die Arbeitsflächen der technischen Anlagen und Geräte müssen aus absorptionsbeständigen Materialien bestehen.

§ 16 Vorschriften hinsichtlich der Lagerungsbedingungen und Entsorgung von Abfällen, die bei der Lebensmittelherstellung anfallen

1. Abfälle, die bei der Lebensmittelproduktion anfallen, müssen regelmäßig aus den Produktionsräumen entfernt werden.
2. Abfälle, die bei der Lebensmittelproduktion anfallen, werden in folgende Kategorien unterteilt:
 - a) Abfälle aus tierischen Geweben
 - b) Abfallprodukte der Bioaktivität von Nutztieren
 - c) andere Abfälle (Festabfälle, Müll)
3. Abfälle müssen entsprechend ihrer Kategorie in getrennten und entsprechend gekennzeichneten verschließbaren Behältern gesammelt werden, die sich in einem unversehrten Zustand befinden und ausschließlich für die Sammlung und Lagerung dieser Abfälle genutzt werden.
4. Die Konstruktionsmerkmale der in Punkt 3 dieses Teils beschriebenen Behälter müssen die Möglichkeit geben, sie zu reinigen und (oder) zu waschen und den Schutz vor dem Eindringen von Tieren gewähren.
5. Das Entfernen der Abfälle aus den Produktionsräumen und Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion und ihre Vernichtung dürfen nicht zu einer Verschmutzung von Lebensmitteln und der Umwelt oder einer Bedrohung von Leib und Leben des Menschen führen.

§ 17 Vorschriften für die einzelnen Prozesse der Lagerung, Beförderung (des Transports) und des Vertriebs von Lebensmitteln

1. Die Beförderung (der Transport) von Lebensmitteln erfolgt mit Fahrzeugen gemäß den vom Lebensmittelhersteller festgelegten Transportbedingungen, und wenn es solche nicht gibt, gemäß den vom Lebensmittelhersteller festgelegten Lagerungsbedingungen für diese Lebensmittel.
2. Bei einem gleichzeitigen Transport verschiedener Lebensmittel oder von Lebensmitteln und anderem Frachtgut in denselben Fahrzeugen oder Containern muss gewährleistet sein, dass diese nicht miteinander in Berührung kommen, verschmutzen oder ihre organoleptischen Eigenschaften verändern.
3. Die Stauräume in den Fahrzeugen und die Container müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel vor Verschmutzungen geschützt sind, keine Tiere, u. a. Nagetiere und Insekten, eindringen können und dass Reinigungen und Desinfektionen durchgeführt werden können.

4. Die Stauräume in den Fahrzeugen, die Container und Behälter, die für den Transport von Lebensmitteln genutzt werden, müssen eine Aufrechterhaltung der Transport- und (oder) Lagerungsbedingungen der Lebensmittel gewährleisten.

5. Die inneren Oberflächen der Stauräume in den Fahrzeugen und der Container müssen aus abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen.

6. Die Stauräume in den Fahrzeugen und die Container müssen regelmäßigen Reinigungen und Desinfektionen unterzogen werden, so dass für die Lebensmittel keine Verschmutzungsgefahren von ihnen ausgehen können. Das Wasser, das für die Reinigung der inneren Oberflächen der Stauräume in den Fahrzeugen und der Container verwendet wird, muss den Vorschriften für Trinkwasser gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaates der Zollunion entsprechen.

7. Bei der Lagerung von Lebensmitteln müssen die vom Lebensmittelhersteller festgelegten Lagerungsbedingungen und ihre Haltbarkeitsdauer beachtet werden. Die vom Hersteller festgelegten Lagerungsbedingungen müssen den Vorschriften dieses Technischen Reglements und dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen.

8. Die Lagerung einer Lebensmittelart zusammen mit einer anderen ist nicht zulässig, falls dies zu einer Verschmutzung der Lebensmittel führen kann.

9. Zu Lebensmitteln, die gelagert werden, muss es Begleitpapiere geben, die Angaben zu den Lagerungsbedingungen und der Haltbarkeitsdauer dieser Lebensmittel enthalten.

10. Mitarbeiter, die an Arbeitsplätzen im Zusammenhang mit der Lagerung und dem Transport und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, an denen sie in unmittelbarem Kontakt mit Nahrungsmittelrohstoffen und (oder) Lebensmitteln kommen, haben vor der Aufnahme ihrer Beschäftigung und in regelmäßigen Abständen eine obligatorische medizinische Untersuchung gemäß der Gesetzgebung des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion zu absolvieren.

11. Personen, die an Infektionskrankheiten erkrankt sind, die Verdacht auf solche Infektionskrankheiten haben oder Kontakt zu Infektionskranken haben oder die mit Krankheitserregern infiziert sind, werden nicht für Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Lagerung, dem Transport und dem Vertrieb von Lebensmittelproduktion zugelassen.

12. Beim Vertrieb von Lebensmitteln müssen die vom Lebensmittelhersteller festgelegten Lagerungsbedingungen und die Haltbarkeitsdauer für diese Lebensmittel beachtet werden.

13. Beim Verkauf von Lebensmitteln, die nicht in Handelsverpackungen abgepackt sind oder wenn Informationen zu diesen Lebensmitteln teilweise

auf einzelnen Beipackzetteln zu den Verpackungen zu finden sind, ist der Verkäufer verpflichtet, dem Verbraucher diese Informationen zugänglich zu machen.

§ 18 Vorschriften für die Entsorgung von Lebensmitteln

1. Lebensmittel, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, sind zu entsorgen.

2. Die Entscheidung, ob Lebensmittel, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, für die Tierfütterung verwendet werden können, obliegt den zuständigen Behörden der staatlichen Veterinäraufsicht oder anderen zuständigen Personen gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion.

3. Lebensmittel, die in § 5 Teil 4 aufgeführt sind, müssen bis zu ihrer Entsorgung so gelagert werden, dass kein unerlaubter Zugriff auf sie möglich ist und müssen registriert werden.

4. Für die Entsorgung von Lebensmitteln, die in § 5 Teil 4 aufgeführt sind, entscheidet der Besitzer der Lebensmittel, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, entsprechend den Vorschriften der zuständigen staatlichen Aufsichtsbehörde über die Methoden und Bedingungen der Entsorgung.

Das Versetzen von Lebensmitteln, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, in einen Zustand, der jegliche Art der Nutzung und Anwendung dieser Lebensmittel unmöglich macht und einen ungünstigen Einfluss auf Mensch, Tier und Umwelt ausschließt (nachfolgend: Vernichtung) erfolgt durch beliebige zur Verfügung stehende Mittel unter Berücksichtigung der gültigen gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaates der Zollunion für den Umweltschutz.

In Fällen, in denen Lebensmittel vernichtet werden müssen, weil sie für eine Verwendung entsprechend ihrem Bestimmungszweck ungeeignet sind und ein Risiko der Entstehung und Verbreitung von Krankheiten, einer Vergiftung von Mensch und Tier oder einer Verschmutzung der Umwelt darstellen, benachrichtigt der Besitzer der Lebensmittel, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, in schriftlicher Form die zuständige staatliche Aufsichtsbehörde des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion, die die Vorschriften für die Entsorgung von Lebensmitteln, die nicht diesem

Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, erlassen hat, darüber, wo, wann, mit welchen Mitteln und unter welchen Bedingungen die Entsorgung erfolgen soll.

[PP 5 und 6 fehlen im Original – Anm. d. Ü.]

7. Infizierte Lebensmittel, die gefährlich für Mensch und Tier sind, sind vor ihrer Vernichtung oder während ihrer Entsorgung einer Desinfektion zu unterziehen.

8. Bei der Entsorgung von Lebensmitteln, die nicht diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten entsprechen, u. a. auch von Lebensmitteln mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum, ist der Hersteller und (oder) Importeur und (oder) Verkäufer entsprechend den Vorschriften der zuständigen staatlichen Aufsichtsbehörde des betreffenden Mitgliedsstaats der Zollunion dazu verpflichtet, dieser Aufsichtsbehörde, die die Vorschriften für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen erlassen hat, ein Dokument vorzulegen, das die Entsorgung dieser Lebensmittel gemäß den gesetzlichen Vorschriften der Zollunion nachweist.

§ 19 Vorschriften für die Gewinnung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs

1. Die Schlachtung von Nutztieren erfolgt an speziell für Schlachtungen vorgesehenen Orten.

An Produktionsstätten, an denen Schlachtungen vorgenommen werden, müssen die Hygiene-, gesundheits- und veterinärdienstlichen Vorschriften für den Betrieb und die Nutzung von Produktionsstätten für die Fleischproduktion eingehalten werden, mit der eine sichere Produktion von Lebensmitteln und anderen Erzeugnissen sowie eine Risikovorbeugung gewährleistet werden soll.

2. Die Schlachtung von Nutztieren erfolgt mit Mitteln, die für einen humanen Umgang mit den Nutztieren sorgen.

3. Zur Schlachtung für Zwecke der Lebensmittelproduktion werden gesunde Nutztiere aus Betrieben und (oder) Gebieten zugelassen, die aus veterinärdienstlicher Sicht unbedenklich sind.

Es ist nicht erlaubt, Nutztiere für Zwecke der Lebensmittelproduktion zu schlachten, die mit Präparaten für den Insektenschutz und (oder) mit anderen tiermedizinischen Medikamenten für die Mästung oder Heilung bzw. Prophylaxe von Krankheiten behandelt wurden, wenn die Frist noch nicht abgelaufen ist, in der davon ausgegangen werden kann, dass diese Präparate vollständig aus dem Organismus der Nutztiere ausgeschieden wurden.

Vor der Schlachtung zu Zwecken der Lebensmittelproduktion sind die Nutztiere in Vorbereitung der Schlachtung unter speziellen Bedingungen zu halten.

Produktionsstätten, an denen Nutztiere vor ihrer Schlachtung gehalten werden, müssen über eine Quarantäne-Abteilung, Isolierställe und eine spezielle Anlage für die Schlachtung kranker Nutztiere verfügen. Falls es keine spezielle Anlage für die Schlachtung kranker Nutztiere gibt, ist die Schlachtung von Nutztieren aus gesundheitlichen Gründen nur an bestimmten hierfür vorgesehenen Tagen erlaubt oder in der Abteilung für die primäre Verarbeitung der Nutztiere am Ende einer Schicht, wenn aus ihr zuvor sämtliche Fleisch- und andere Schlachterzeugnisse von gesunden Nutztieren entfernt wurden.

4. Unmittelbar vor der Schlachtung müssen die Nutztiere einer veterinärdienstlichen Fleischschau unterzogen werden.

5. Nach der Schlachtung müssen das Fleisch der Nutztiere und andere unverarbeitete Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs, die aus der Schlachtung gewonnen wurden, einer Untersuchung nach der Schlachtung und einer veterinärdienstlichen Begutachtung unterzogen werden.

Unverarbeitete Nahrungsmittel tierischen Ursprungs, die aus der Schlachtung von Nutztieren gewonnen wurden, dürfen keinerlei Veränderungen aufweisen, die charakteristisch für ansteckende Tierkrankheiten sind.

6. Andere unverarbeitete Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs, die für die Lebensmittelproduktion bestimmt sind, außer dem Fang von Bioressourcen aus dem Wasser, müssen von gesunden Nutztieren aus Betrieben (Produktionsstätten) gewonnen werden, die in epizoischer Hinsicht unbedenklich sind.

7. Bioressourcen aus dem Wasser müssen aus sicheren Fanggebieten stammen.

8. Weitere Vorschriften für die einzelnen Prozesse der Gewinnung von Nahrungsmittelrohstoffen tierischen Ursprungs sind in dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten festgelegt, die die Vorschriften für diese Lebensmittel und die Prozesse ihrer Herstellung, Lagerung, ihres Transports, Vertriebs und ihrer Entsorgung enthalten.

§ 20 Gewährleistung der Rechtskonformität von Lebensmitteln

1. Die Konformität von Lebensmitteln mit diesem Technischen Reglement wird durch die Befolgung der in ihnen enthaltenen Sicherheitsvorschriften und der Sicherheitsvorschriften des Technischen Reglements für bestimmte Lebensmittelarten gewährleistet.

2. Die Methoden für die Prüfung (Untersuchung) und die Bemessungsmethoden für Lebensmittel sind in der Liste der Normen festgelegt, die die Regeln und Methoden für die Prüfung (Untersuchung) sowie die Bemessungsmethoden enthalten, u. a. auch die Regeln für die Entnahme von Stichproben, wie sie von den Vorschriften dieses Technischen Reglements und für die Einstufung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln vorgeschrieben sind.

ABSCHNITT 4 FESTSTELLUNG (BESTÄTIGUNG) DER RECHTSKONFORMITÄT

§ 21 Formen der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln sowie ihrer Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung

1. Die Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln mit Ausnahme der Lebensmittel, die in Teil 3 dieses Paragraphen aufgeführt sind, gemäß den Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel erfolgt auf folgende Weisen:

1) durch Bestätigung (Deklaration) der Rechtskonformität der Lebensmittel

2) durch die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel

3) durch die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel

4) durch veterinär- und gesundheitsdienstliche Begutachtung.

2. Die Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Prozessen der Herstellung (Zubereitung) von Lebensmitteln, ihrer Lagerung, Beförderung (ihres Transports), ihres Vertriebs und ihrer Entsorgung gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel erfolgt durch die staatliche Aufsicht (Kontrolle) über die Befolgung der Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten mit Ausnahme der Prozesse für die Herstellung (Zubereitung) der in § 32 aufgeführten Lebensmittel. Die Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität solcher Herstellungsprozesse erfolgt durch die staatliche Registrierung der Produktionsstätten.

3. Die Einstufung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln nicht industrieller Herstellung und von Lebensmitteln, die in Gastronomiebetrieben (Gemeinschaftsverpflegung) hergestellt werden und die für den Verkauf im Zusammenhang mit der Erbringung von Dienstleistungen bestimmt sind sowie der Prozesse des Vertriebs dieser Lebensmittel erfolgt

durch die staatliche Aufsicht (Kontrolle) über die Beachtung der Lebensmittelvorschriften gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten.

§ 22 Der Antragsteller bei der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln

1. Antragsteller bei der Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln, außer bei der staatlichen Kontrolle (Aufsicht), kann eine in einem Mitgliedsstaat der Zollunion gemäß dessen Gesetzgebung registrierte juristische Person oder natürliche Person in Form eines Einzelunternehmers sein oder ein Hersteller oder Verkäufer, oder ein Vertreter eines ausländischen Herstellers, der für diesen durch Abschluss eines Vertrages mit der Gewährleistung der Rechtskonformität gelieferter Lebensmittel entsprechend diesem Technischen Reglement und (oder) anderen für diese Lebensmittel relevanten Technischen Reglements der Zollunion, sowie mit der Übernahme der Verantwortung beauftragt ist, falls diese Lebensmittel nicht rechtskonform sind.

2. Der Antragsteller ist verpflichtet, die Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und anderen maßgeblichen Technischen Reglements der Zollunion zu gewährleisten.

§ 23 Deklaration der Rechtskonformität

1. Die Rechtskonformität muss für alle Lebensmittel deklariert werden, die innerhalb der Zollunion in Verkehr gebracht werden, mit folgenden Ausnahmen:

- 1) unverarbeitete Nahrungsmittel tierischen Ursprungs
- 2) spezielle Lebensmittel
- 3) Essig.

2. Die Deklaration der Rechtskonformität von Lebensmitteln gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten erfolgt nach Wahl des Antragstellers durch die Deklaration der Rechtskonformität auf der Basis eigener Nachweise und (oder) auf der Basis von Nachweisen, die unter Beteiligung Dritter erhoben wurden.

3. Die Deklaration der Rechtskonformität von Lebensmitteln erfolgt nach Wahl des Antragstellers nach einem der in diesem Technischen Reglement vorgegebenen Muster, wenn das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

4. Musterabläufe für die Deklaration:

1) Deklarationsschema 1 d

1.1) Das Schema 1 d beinhaltet folgende Prozeduren:

- Erstellung und Analyse der Technischen Dokumentation
- Durchführung der Betriebskontrolle
- Untersuchung von Lebensmittelstichproben
- Genehmigung und Registrierung der Deklaration der Rechtskonformität
- Anbringen des einheitlichen Siegels für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion

1.2) Der Antragsteller ergreift alle notwendigen Maßnahmen für die Prozessstabilität bei der Herstellung (Zubereitung) und für die Gewährleistung der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten durch diesen Prozess, er erstellt eine technische Dokumentation und analysiert die dokumentierten Werte.

1.3) Der Antragsteller sorgt für die Durchführung von Betriebskontrollen.

1.4) Zur Kontrolle der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten führt der Antragsteller Untersuchungen von Stichproben der Lebensmittel durch. Die Untersuchungen der Stichproben der Lebensmittel erfolgen nach Wahl des Antragstellers im [*eigenen, s. P 6 – Anm. d. Ü.*] Versuchslabor oder in einem akkreditierten Versuchslabor.

1.5) Der Antragsteller erstellt die Deklaration der Rechtskonformität und lässt sie nach dem Benachrichtigungsprinzip registrieren.

1.6) Der Antragsteller bringt das einheitliche Siegel für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion an, wenn dieses Technische Reglement und (oder) das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

2) Deklarationsschema 2 d

2.1) Das Schema 2 d beinhaltet folgende Prozeduren:

- Erstellung und Analyse der Technischen Dokumentation
- Untersuchung von Lebensmittelchargen
- Genehmigung und Registrierung der Deklaration der Rechtskonformität
- Anbringen des einheitlichen Siegels für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion.

2.2) Der Antragsteller erstellt eine technische Dokumentation und analysierte die dokumentierten Werte.

2.3) Der Antragsteller untersucht Stichproben der Lebensmittel, um die deklarierte Rechtskonformität gemäß den Vorschriften dieses Technischen

Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel gewährleisten zu können. Die Untersuchungen der Lebensmittelstichproben (der Einzelerzeugnisse) erfolgen nach Wahl des Antragstellers im [*eigenen, s. P 6 – Anm. d. Ü.*] Versuchslabor oder in einem akkreditierten Versuchslabor.

2.4) Der Antragsteller erstellt die Deklaration der Rechtskonformität und lässt sie nach dem Benachrichtigungsprinzip registrieren.

2.5) Der Antragsteller bringt das einheitliche Siegel für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion an, wenn dieses Technische Reglement und (oder) das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

3) Deklarationsschema 3 d

2.1) Das Schema 3 d beinhaltet folgende Prozeduren:

- Erstellung und Analyse der technischen Dokumentation
- Durchführung von Betriebskontrollen
- Untersuchung von Lebensmittelstichproben
- Genehmigung und Registrierung der Deklaration der Rechtskonformität
- Anbringen des einheitlichen Siegels für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion.

3.2) Der Antragsteller ergreift alle notwendigen Maßnahmen für die Prozessstabilität bei der Herstellung (Zubereitung) und für die Gewährleistung der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten durch diesen Prozess, er erstellt eine technische Dokumentation und analysiert die dokumentierten Werte.

3.3) Der Antragsteller sorgt für die Durchführung von Betriebskontrollen

3.4) Zur Kontrolle der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten führt der Antragsteller Untersuchungen von Stichproben der Lebensmittel durch. Die Untersuchungen der Stichproben der Lebensmittel erfolgen nach Wahl des Antragstellers im [*eigenen, s. P 6 – Anm. d. Ü.*] Versuchslabor oder in einem akkreditierten Versuchslabor.

3.5) Der Antragsteller erstellt die Deklaration der Rechtskonformität und lässt sie nach dem Benachrichtigungsprinzip registrieren.

3.6) Der Antragsteller bringt das einheitliche Siegel für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Zollunion an, wenn dieses Technische Reglement und (oder) das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

5. Das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten kann andere Abläufe für die Deklaration der Rechtskonformität vorschreiben.

6. Bei der Deklaration der Rechtskonformität auf der Basis eigener Nachweise stellt der Antragsteller das Nachweismaterial für die Bestätigung der Rechtskonformität der Lebensmittel entsprechend diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten eigenständig zusammen. Solche Untersuchungen (Versuche) können im eigenen Versuchslabor des Antragstellers oder auf Vertragsbasis zwischen dem Antragsteller in einem anderen Versuchslabor durchgeführt werden.

7. Das Nachweismaterial muss die Versuchsergebnisse beinhalten, die bestätigen, dass die Vorschriften dieses Technischen Reglements und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten eingehalten werden. Diese Versuche können im eigenen Versuchslabor des Antragstellers oder auf Vertragsbasis mit dem Antragsteller in einem anderen Versuchslabor durchgeführt worden sein.

8. Das Nachweismaterial, außer den in Teil 7 dieses Paragraphen aufgeführten Belegen, kann nach Wahl des Antragstellers auch andere Unterlagen enthalten, wenn das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt, falls diese als Grundlage für die Bestätigung der Rechtskonformität der deklarierten Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten gedient haben.

9. Die Deklaration der Rechtskonformität muss folgende Informationen enthalten:

- Namen und Sitz des Antragstellers
- Namen und Sitz des Herstellers
- Informationen über das Objekt, für das die Rechtskonformität bestätigt wird, die eine Zuordnung dieses Objekts erlauben
- die Verkehrsbezeichnung gemäß diesem Technischen Reglement oder dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten, für die die Rechtskonformität bestätigt wird
- die vom Antragsteller angefertigte Deklaration über die Sicherheit des Lebensmittels bei seiner sachgemäßen Verwendung und die vom Antragsteller ergriffenen Maßnahmen für die Gewährleistung der Rechtskonformität der Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement oder dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten
- Informationen über die durchgeführten Untersuchungen (Versuche) und Messungen sowie Dokumente, auf deren Grundlage die Rechtskonformität der

Lebensmittel gemäß diesem Technischen Reglement oder dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten bestätigt wurde

- die Gültigkeitsdauer der Deklaration
- weitere von dem Technischen Reglement der Zollunion

vorgeschriebene Informationen.

10. Die Gültigkeitsdauer der Deklaration der Rechtskonformität wird vom Antragsteller festgelegt, wenn das Technische Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten nicht etwas anderes vorschreibt.

11. Bei Änderungen von Lebensmittelvorschriften muss das Nachweismaterial für die Bestätigung der Rechtskonformität angeglichen werden. Eine neue Deklaration ist dabei nicht erforderlich.

12. Die Mitgliedsstaaten der Zollunion führen ein Register der eingegangenen Deklarationen.

§ 24 Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel

1. Spezielle Lebensmittel müssen staatlich registriert werden.

Zu speziellen Lebensmitteln gehören:

1) Kindernahrung, darunter auch Wasser für die Zubereitung von Kindernahrung

2) Diätetische Lebensmittel für Heil- und prophylaktische Diäten

3) Natürliches Mineralwasser, Heil- und Tafelwasser, medizinisches Mineralwasser mit einem Mineralgehalt von über 1 mg / dm³ oder, bei einer niedrigeren Mineralisierung mit enthaltenen bioaktiven Substanzen in Mengen nicht unter den balneologischen Normen

4) Lebensmittel für Sportler, Schwangere und stillende Mütter

5) Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel

2. die in Teil 1 dieses Paragraphen aufgeführten Lebensmittel werden für die Herstellung (Zubereitung), Lagerung, Beförderung (den Transport) und den Verkauf zugelassen, nachdem sie gemäß diesem Technischen Reglement registriert worden sind.

3. Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel erfolgt in der Vorbereitungsphase der Produktion innerhalb der Zollunion bzw. im Falle importierter spezieller Lebensmittel vor deren Einfuhr in das Zollgebiet der Zollunion.

4. Die staatliche Regierung spezieller Lebensmittel wird von einer zuständigen Behörde des entsprechenden Mitgliedsstaates der Zollunion vorgenommen (nachfolgend: Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel)

5. Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel ist zeitlich unbefristet.

6. In Fällen einer Nichtübereinstimmung mit den Vorschriften dieses Technischen Reglements kann die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel im Rahmen der staatlichen Kontrollausübung (Aufsicht) und (oder) durch Beschluss einer Rechtsbehörde eines Mitgliedsstaates der Zollunion durch die zuständige Behörde für die Registrierung spezieller Nahrungsmittel aufgehoben oder ausgesetzt werden.

7. Gegen den Beschluss der Behörde kann der Antragsteller auf gerichtlichem Wege Widerspruch einlegen.

§ 25 Verfahren für die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel

1. Die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel beinhaltet:

1) die Prüfung der vom Antragsteller eingereichten Unterlagen zur Bestätigung der Sicherheit dieser Lebensmittel und ihrer Konformität mit den Vorschriften dieses Technischen Reglements und anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion.

2) den Eintrag von Angaben über die Verkehrsbezeichnung des speziellen Lebensmittels und den Antragsteller in das Gesamtregister für spezielle Lebensmittel oder die Übermittlung einer Ablehnung des Eintrags in das Gesamtregister an den Antragsteller.

2. Für die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel muss der Antragsteller bei der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel folgende Unterlagen einreichen:

1) einen Antrag auf die Registrierung des speziellen Lebensmittels unter Angabe seiner Verkehrsbezeichnung, des Namens, der Anschrift und des Firmensitzes des Antragstellers (falls der Antragsteller eine juristische Person ist), des Namens, Vor- und Vatersnamens des Antragstellers, seiner Anschrift und Personalien (falls der Antragsteller ein Einzelunternehmer ist)

2) Laborergebnisse für Lebensmittelstichproben aus einem akkreditierten Versuchslabor sowie weitere Unterlagen, die die Konformität dieser Lebensmittel mit den Vorschriften dieser und anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion belegen

3) Angaben zum Anwendungsgebiet der Lebensmittel

3. Die bei der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel eingereichten Unterlagen werden mit einer entsprechenden Auflistung der Unterlagen eingereicht, von der dem Antragsteller eine Kopie zugestellt (ausgehändigt) wird, auf der das Datum der Dokumentenabgabe vermerkt ist.

4. Der Antrag auf die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel und die dazugehörigen Unterlagen können zusammen mit der Auflistung der Unterlagen und einem Zustellungsvermerk auf postalischem Weg bei der

Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel eingereicht werden oder in Form von elektronischen Dokumenten, die gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaats mit einer elektronischen Unterschrift authentifiziert sind.

5. Die Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel überprüft die eingereichten Unterlagen für deren Registrierung innerhalb von maximal 5 Arbeitstagen ab dem Eingangsdatum des Antrags mit dem kompletten Satz der erforderlichen Unterlagen.

6. Die tatsächliche staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel erfolgt mit dem Eintrag der Angaben zum entsprechenden Lebensmittel in das Gesamtregister spezieller Lebensmittel innerhalb von 3 Tagen nach Abschluss der Durchsicht der eingereichten Dokumente.

7. Die Registrierung spezieller Lebensmittel kann in folgenden Fällen abgelehnt werden:

1) Unvollständigkeit oder Unglaubwürdigkeit der vom Antragsteller eingereichten Unterlagen, die in Teil 2 dieses Paragraphen festgelegt sind

2) Nichtübereinstimmung des speziellen Lebensmittels mit den Vorschriften dieser und anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion, u. a. auch hinsichtlich der Frage, ob der Verbraucher nicht getäuscht wird.

Ein negativer Bescheid wird dem Antragsteller in schriftlicher oder elektronischer Form unter Angabe der Gründe für die Ablehnung innerhalb von 3 Arbeitstagen zugestellt.

8. Gegen einen ablehnenden Bescheid der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel kann der Antragsteller gerichtlichen Widerspruch einlegen.

§ 26 Das Gesamtregister spezieller Lebensmittel

1. Angaben über die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel werden in ein Gesamtregister spezieller Lebensmittel eingetragen.

Das Gesamtregister spezieller Lebensmittel ist Bestandteil des Gesamtregisters anzeigepflichtiger Lebensmittel und entsprechend den Mitgliedstaaten der Zollunion unterteilt. Für die Einrichtung und das Führen des Registerteils der einzelnen Mitgliedsstaaten sind die Behörden für die Registrierung spezieller Lebensmittel der jeweiligen Mitgliedsstaaten der Zollunion zuständig.

2. in das Gesamtregister spezieller Lebensmittel werden folgende Angaben eingetragen:

1) Firmenname und Sitz der juristischen Person bzw. Name, Vorname und Vatersname, Meldeadresse und Personalien der Einzelunternehmer, die die speziellen Lebensmittel herstellen (zubereiten)

2) Verkehrsbezeichnung des speziellen Lebensmittels

3) Angaben über die Zuordnung des Lebensmittels zur Kategorie der speziellen Lebensmittel

4) Datum und Nummer des Beschlusses über die staatliche Registrierung

5) Name und Sitz der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel, die die staatliche Registrierung vorgenommen hat.

3. Der für die staatliche Registrierung spezieller Lebensmittel eingereichte Antrag und die dazugehörigen Unterlagen sind Bestand des Archivs des Gesamtregisters spezieller Lebensmittel und müssen von der Behörde für die Registrierung spezieller Lebensmittel dauerhaft aufbewahrt werden.

4. Das Gesamtregister für spezielle Lebensmittel, die die staatliche Registrierung durchlaufen haben, wird in Form einer elektronischen Datenbank geführt, die vor Beschädigungen und unerlaubtem Zugriff zu schützen sind.

Die Informationen des Gesamtregisters spezieller Lebensmittel sind öffentlich zugänglich und werden auf dem Internetserver täglich aktualisiert.

§ 27 Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel

1. Neuartige Lebensmittel müssen staatlich registriert werden.

Zur Kategorie der neuartigen Lebensmittel werden nicht Lebensmittel gezählt, die mithilfe bereits bekannter und angewendeter Technologien hergestellt werden und deren Zutaten u. a. auch Lebensmittelzusatzstoffe sind, die bereits für den Verzehr durch den Menschen angewendet wurden, auch

dann, wenn solche Lebensmittel und Zutaten nach einer neuen Rezeptur hergestellt wurden.

2. Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel erfolgt in der Vorbereitungsphase einer erstmaligen Produktion dieser Lebensmittel innerhalb der Zollunion bzw. für Importware vor einem erstmaligen Import in das Gebiet der Zollunion.

3. Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel wird von der für die Registrierung neuartiger Lebensmittel zuständigen Behörde (nachfolgend Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel) des jeweiligen Mitgliedsstaats der Zollunion vorgenommen.

4. Die Tatsache, dass ein neuartiges Lebensmittel staatlich registriert ist, bedeutet, dass ein derartiges Lebensmittel weiterhin nicht mehr als neuartig angesehen wird und von anderen Antragstellern und unter einer anderen Verkehrsbezeichnung nicht mehr staatlich registriert werden muss.

5. Die staatliche Registrierung eines neuartigen Lebensmittels ist von unbeschränkter Dauer.

6. Für neuartige Lebensmittel muss unter jeder einzelnen Verkehrsbezeichnung die Rechtskonformität gemäß diesem Technischen Reglement belegt werden.

7. Die staatliche Registrierung eines neuartigen Lebensmittels kann in Schadensfällen durch die staatliche Kontrollausübung (Aufsicht) und durch Beschluss eines Gerichts der Mitgliedsstaaten der Zollunion aufgehoben oder für eine bestimmte Zeit ausgesetzt werden.

§ 28 Verfahren für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel

1. Die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel beinhaltet:

1) Die Prüfung der Unterlagen, die vom Antragsteller eingereicht wurden und die die Unbedenklichkeit für Leib und Leben des Menschen belegen.

2) Den Eintrag von Angaben zu dem neuartigen Lebensmittel in das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel oder die Zustellung einer Ablehnung des Antrags auf staatliche Registrierung an den Antragsteller.

2. Für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel reicht der Antragsteller bei der Behörde für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel folgende Unterlagen ein:

1) einen Antrag auf die Registrierung des neuartigen Lebensmittels unter Angabe seiner Verkehrsbezeichnung, des Namens, der Anschrift und des Firmensitzes des Antragstellers (falls der Antragsteller eine juristische Person ist), des Namens, Vor- und Vatersnamens des Antragstellers, seiner Anschrift und Personalien (falls der Antragsteller ein Einzelunternehmer ist)

2) folgende Anlagen:

2.1) die Laborergebnisse von Lebensmittelstichproben aus einem akkreditierten Versuchslabor sowie weitere Unterlagen, die die Unbedenklichkeit des Lebensmittels für Leib und Leben des Menschen belegen

2.2) Angaben zu seiner Wirkung auf den menschlichen Organismus, die belegen, dass diese Lebensmittel keine schädlichen Wirkungen auf den Menschen haben. Diese Angaben können aus beliebigen glaubwürdigen Quellen stammen.

3. Die bei der Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel eingereichten Unterlagen werden mit einer entsprechenden Auflistung der Unterlagen eingereicht, von der dem Deklaranten eine Kopie zugestellt (ausgehändigt) wird, auf der das Datum der Dokumentenabgabe vermerkt ist.

4. Der Antrag auf die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel und die dazugehörigen Unterlagen können zusammen mit der Auflistung der Unterlagen und einem Zustellungsvermerk auf postalischem Weg bei der Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel eingereicht werden oder in Form von elektronischen Dokumenten, die gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaats mit einer elektronischen Unterschrift authentifiziert sind.

5. Die Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel überprüft die eingereichten Unterlagen für deren Registrierung innerhalb von maximal 5 Arbeitstagen ab dem Eingangsdatum des Antrags mit dem kompletten Satz der erforderlichen Unterlagen.

6. Die Registrierung neuartiger Lebensmittel kann in folgenden Fällen abgelehnt werden:

1) Unvollständigkeit oder Unglaubwürdigkeit der vom Antragsteller eingereichten Unterlagen, die in Teil 2 dieses Paragraphen festgelegt sind

2) Nichtübereinstimmung des neuartigen Lebensmittels mit den Vorschriften dieser und anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion

3) Feststellung und Nachweis einer ungünstigen Wirkung auf den menschlichen Organismus.

Ein negativer Bescheid wird dem Antragsteller in schriftlicher oder elektronischer Form unter Angabe der Gründe für die Ablehnung innerhalb von 3 Arbeitstagen zugestellt.

8. Gegen einen ablehnenden Bescheid der Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel kann der Antragsteller auf gerichtlichem Wege Widerspruch einlegen.

§ 29 Das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel

1. Angaben über die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel werden in das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel eingetragen.

Das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel ist Bestandteil des Gesamtregisters anzeigepflichtiger Lebensmittel und entsprechend den Mitgliedstaaten der Zollunion unterteilt. Für die Einrichtung und das Führen des Registerteils der einzelnen Mitgliedsstaaten sind die Behörden für die Registrierung neuartige Lebensmittel der jeweiligen Mitgliedsstaaten der Zollunion zuständig.

2. in das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel werden folgende Angaben eingetragen:

- 1) Beschreibung des neuartigen Lebensmittels
- 2) Verkehrsbezeichnung des neuartigen Lebensmittels
- 3) Datum und Nummer des Beschlusses über die staatliche Registrierung

3. Der für die staatliche Registrierung neuartiger Lebensmittel eingereichte Antrag und die dazugehörigen Unterlagen sind Bestand des Archivs des Gesamtregister neuartiger Lebensmittel und müssen von der Behörde für die Registrierung neuartiger Lebensmittel dauerhaft aufbewahrt werden.

4. Das Gesamtregister neuartiger Lebensmittel, die die staatliche Registrierung durchlaufen haben, wird in Form einer elektronischen Datenbank geführt, die vor Beschädigungen und unerlaubtem Zugriff zu schützen sind.

Die Informationen des Gesamtregisters für neuartige Lebensmittel sind öffentlich zugänglich und werden auf dem Internetserver täglich aktualisiert.

§ 30 Tierärztliche und gesundheitsdienstliche Begutachtung

Unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen tierärztlich und gesundheitsdienstlich begutachtet werden, bevor sie auf dem Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden, wenn das Technische Reglement der Zollunion für Fischereiprodukte nicht etwas anderes vorgibt. Außerdem muss es zu ihnen Warenbegleitpapiere mit Angaben zu ihrer Unbedenklichkeit geben.

Verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs bedürfen keiner tierärztlichen und gesundheitsdienstlichen Begutachtung.

In Form einer tierärztlichen und gesundheitsdienstlichen Begutachtung kann eine Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus nicht industrieller Produktion gemäß diesem

Technischen Reglement und anderen Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten erfolgen.

2. Eine tierärztliche und gesundheitsdienstliche Begutachtung unverarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs wird mit folgenden Zielen durchgeführt:

1) Feststellung der Rechtskonformität der Lebensmittel und der mit ihnen in Zusammenhang stehenden Produktionsprozesse, ihrer Lagerung, ihres Transports, Vertriebs und ihrer Entsorgung gemäß diesem Technischen Reglement und dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten

2) Feststellung der Unbedenklichkeit der Betriebe (Produktionsstätten), aus denen die Tiere stammen

3. Die tierärztliche und gesundheitsdienstliche Begutachtung und die Erstellung des Gutachtens erfolgen gemäß den gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Mitgliedsstaats der Zollunion und dem Abkommen der Zollunion über tierärztliche und gesundheitsdienstliche Maßnahmen.

§ 31 Die staatliche Registrierung von Produktionsstätten

1. Gewerbetreibende dürfen innerhalb der Zollunion nur dann die in § 32 dieses Technischen Reglements aufgezählten einzelnen Produktionsprozesse der Lebensmittelproduktion ausführen, wenn ihre Produktionsstätten, in denen diese Prozesse ausgeführt werden, zuvor staatlich registriert worden sind.

2. Diese staatliche Registrierung von Produktionsstätten wird von der Behörde des jeweiligen Mitgliedstaats der Zollunion (nachfolgend: Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten) aufgrund eines Antrags auf die staatliche Registrierung von Produktionsstätten vorgenommen, der von einem Gewerbetreibenden (nachfolgend: Antragsteller) gestellt wird.

3. Der Antragsteller reicht den Antrag auf die staatliche Registrierung der Produktionsstätte bei der zuständigen Behörde für die staatliche Registrierung von Produktionsstätten des Ortes ein, an dem geplant ist, mit der Ausführung der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgezählten Prozesse der Lebensmittelproduktion zu beginnen.

4. Der Antrag in Papierform muss von einem bevollmächtigten Vertreter des Gewerbetreibenden unterschrieben sein und den Vorschriften gemäß § 33 dieses Technischen Reglements entsprechen.

5. Der Antrag auf die staatliche Registrierung von Produktionsstätten und die dazugehörigen Unterlagen können auf dem Postweg mit einer Auflistung der Anlagen und einer Zustellungsbenachrichtigung oder in elektronischer Form eingereicht werden.

6. Die Kopien der Dokumente in den Anlagen müssen vom Antragsteller beglaubigt sein. Die Verantwortung für die Richtigkeit der in den Anlagen enthaltenen Angaben trägt der Antragsteller.

7. Innerhalb von maximal 30 Tagen ab dem Eingang des Antrags auf staatliche Registrierung einer Produktionsstätte ist die Behörde für die staatliche Registrierung von Produktionsstätten verpflichtet, die zu registrierende Produktionsstätte zu überprüfen und festzustellen, ob sie den Vorschriften für den Gesamtprozess der Lebensmittelproduktion gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel entsprechen. Die Überprüfung erfolgt nach einem vom jeweiligen Mitgliedsstaat der Zollunion vorgegebenen Verfahren.

8. Je nach den Ergebnissen der Prüfung der zu registrierenden Produktionsstätten entscheidet die zuständige Behörde über die staatliche Registrierung dieser Produktionsstätten, vergibt an sie eine Identifikationsnummer (Registernummer) und trägt die Produktionsstätte in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion ein oder erlässt Weisungen hinsichtlich der Behebung festgestellter Verstöße.

9. Nach einer weisungsgemäßen Behebung von Verstößen benachrichtigt der Antragsteller in schriftlicher Form die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten über die Umsetzung Weisungen und Behebung der Verstöße. Die Benachrichtigung erfolgt nach dem Verfahren, wie in den Teilen 3 und 5 dieses Paragraphen beschrieben.

10. Die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten ist berechtigt, innerhalb von 15 Tagen ab dem Eingang der Benachrichtigung die Umsetzung der Weisungen und die Behebung sämtlicher festgestellter Verstöße gemäß dem in Teil 7 dieses Paragraphen festgelegten Verfahren zu überprüfen und erneut über eine staatliche Registrierung der Produktionsstätte oder eine Ablehnung des Antrags auf Registrierung zu entscheiden.

11. Die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte ist unbefristet.

12. Die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte kann abgelehnt werden, wenn die Weisungen zur Behebung von Verstößen gegen die Vorschriften gemäß diesem Technischen Reglement und die Vorschriften anderer maßgeblicher Technischer Reglements der Zollunion nicht befolgt werden. Die Ablehnung eines Antrags auf die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte muss in schriftlicher Form erfolgen und einen Hinweis auf die Vorschriften enthalten, gegen die verstoßen wird. Die Ablehnung eines Antrags auf die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte muss dem Vertreter des Antragstellers persönlich ausgehändigt oder dem Antragsteller gegen eine Zustellungsbenachrichtigung auf dem Postweg zugestellt werden.

13. Die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte kann durch gerichtlichen Beschluss eines Mitgliedstaates der Zollunion von der Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten aufgehoben werden, falls im Rahmen der staatlichen Kontrollausübung (Aufsicht) festgestellt wird, dass die Produktionsprozesse nicht den Vorschriften dieses Technischen Reglements entsprechen.

14. Der Antragsteller ist berechtigt, gegen den Beschluss der Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten auf gerichtlichem Wege Widerspruch einzulegen.

§ 32 Anzeigepflichtige Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion

Einer staatlichen Registrierung von Produktionsstätten unterliegen Produktionsstätten, an denen eine Tätigkeit für die Gewinnung, Verarbeitung (Behandlung) unverarbeiteter Nahrungsmittelrohstoffe tierischen Ursprungs ausgeübt wird, und zwar folgende einzelne Produktionsprozesse der Lebensmittelproduktion:

- a) die Schlachtung von Nutztieren und Geflügel, die Verarbeitung (Behandlung) von Schlachterzeugnissen aus Nutztieren und Geflügel für die Lebensmittelproduktion
- b) die Annahme von Rohmilch, rohem Rahm und roher fettarmer Milch und (oder) ihre Verarbeitung (Behandlung) bei der Produktion von Milcherzeugnissen
- c) die Produktion und Verarbeitung (Behandlung) von Eiern aus landwirtschaftlichen Geflügelhaltungen und von Erzeugnissen aus ihnen
- d) die Produktion und Verarbeitung (Behandlung) von Aquakulturerzeugnissen und von dem Fang von Bioressourcen aus dem Wasser (andere Fischereiprodukte als Fisch), außer Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs.

§ 33 Der Antrag auf die staatliche Registrierung von Produktionsstätten

1. Der Antrag auf die staatliche Registrierung einer Produktionsstätte muss folgende Angaben enthalten:

- 1) den Firmennamen und Sitz (für juristische Personen) bzw. den Namen, Vor- und Vatersnamen, Meldeadresse, Personalien (für Einzelunternehmer)
- 2) die tatsächliche Anschrift der Produktionsstätte

3) eine Liste der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Produktionsprozesse der Lebensmittelproduktion, die in der Produktionsstätte ausgeführt werden sollen

4) einen Nachweis über die Registrierung der juristischen Person (für juristische Personen)

5) einen Nachweis über die Registrierung als Einzelunternehmer (für Einzelunternehmer).

2. Im Antrag auf Registrierung einer Produktionsstätte wird *[auf die ? Fehler im Original – Anm. d. Ü.]* Rechtskonformität der betreffenden Produktionsstätte gemäß diesem Technischen Reglement und (oder) dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten hingewiesen.

3. Die Verantwortung für die Richtigkeit der Angaben im Antrag auf staatliche Registrierung der Produktionsstätte trägt der Antragsteller.

4. Die Form des Antrags auf staatliche Registrierung einer Produktionsstätte wird von der jeweiligen zuständigen Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten vorgegeben. Die festgelegte Form für den Antrag auf staatliche Registrierung einer Produktionsstätte muss in elektronischer Form für die Öffentlichkeit zugänglich sein.

§ 34 Nachweis über die staatliche Registrierung von Produktionsstätten

1. Als Nachweis der staatlichen Registrierung einer Produktionsstätte gilt die Identifikationsnummer, die ihr zugeteilt wird und der Eintrag der Angaben zu dieser Produktionsstätte in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten. Auf Wunsch des Antragstellers kann ihm ein Auszug aus dem Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten in vorgegebener Form ausgehändigt werden (nachfolgend: Registerauszug).

2. Der Registerauszug muss folgende Angaben enthalten:

1) die Identifikationsnummer, die in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten eingetragen wird

2) den Firmennamen und den Sitz (für juristische Personen) bzw. Namen, Vor- und Vatersnamen sowie Personalien (für Einzelunternehmer)

3) die tatsächliche Anschrift der Produktionsstätte

4) die Liste der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Produktionsprozesse der Lebensmittelproduktion, die in der Produktionsstätte ausgeführt werden sollen.

3. Die Form des Registerauszugs wird von der jeweiligen zuständigen Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten vorgegeben. Die

festgelegte Form für den Registerauszug muss in elektronischer Form für die Öffentlichkeit zugänglich sein.

§ 35 Verfahren für die Benachrichtigung über Änderungen der Angaben zum Antragsteller und zu einer anzeigepflichtigen Produktionsstätte

1. Der Antragsteller ist verpflichtet, innerhalb von 14 Tagen gemäß dem in § 31 Teil 5 beschriebenen Verfahren die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten über folgende Änderungen zu informieren:

- 1) Änderungen des Firmensitzes (bei juristischen Personen)
- 2) Änderung des Namen, Vor- und Vatersnamen, der Meldeadresse und der Personalien (bei Einzelunternehmern)
- 3) die Umwandlung einer juristischen Person in eine andere Rechtsform.

2. Bei der Änderung von Angaben, die in § 33 Teil 3 Punkt 1 dieses Technischen Reglements aufgeführt sind, die eine Erweiterung der Liste der ausgeführten Produktionsprozesse für die Lebensmittelproduktion gemäß § 32 dieses Technischen Reglements bedeuten, ist der Antragsteller verpflichtet, spätestens 30 Tage vor der geplanten Aufnahme der neuen Produktionsprozesse für die Lebensmittelproduktion, die in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführt, aber nicht in das Register der Produktionsstätten für die Lebensmittelproduktion eingetragen sind und die anzeigepflichtig sind und ggfls. einen Nachweis über die staatliche Registrierung erfordern, die zuständige Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten über diese Änderung zu informieren.

Die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten ist berechtigt, innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt der Benachrichtigung vom Antragsteller *[über eine Änderung]* eine Prüfung der entsprechenden anzeigepflichtigen Produktionsstätte gemäß den Vorschriften für die Lebensmittelproduktion dieses Technischen Reglements und des Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten durchzuführen.

3. Aufgrund der Mitteilung eines Antragstellers wie in PP 1 und 2 dieses Paragraphen beschrieben, ist die Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten verpflichtet, innerhalb von 30 Tagen die Änderungen in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der einzutragen. Der Eintrag der Änderungen in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten kann dem Antragsteller verwehrt werden, wenn bei einer Prüfung gemäß Teil 2 dieses Paragraphen Verstöße gegen die Vorschriften dieses Technischen Reglements und des Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittelarten festgestellt wurden.

4. Im Falle von Änderungen der in § 33 Teil 2 Punkt 1 dieses Technischen Reglements aufgeführten Angaben oder im Falle einer Liquidation des Antragstellers wird die staatliche Registrierung aufgehoben.

§ 36 Das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion

1. Angaben zur staatlichen Registrierung von Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion werden in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion eingetragen, das von der Behörde für die staatliche Registrierung von Produktionsstätten geführt wird.

2. In das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion werden folgende Angaben eingetragen:

1) Angaben wie in § 33 Teil 1 dieses Technischen Reglements beschrieben

2) Identifikationsnummer der registrierten Produktionsstätte

3) Name und Sitz der Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten, die den Beschluss zur staatlichen Registrierung einer Produktionsstätte gefasst hat

3. Die Anträge gehören zum Archiv des Registers der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion und müssen in der Behörde für die Registrierung von Produktionsstätten dauerhaft gespeichert werden. Im Falle von Änderungen der Angaben gemäß § 35 Teile 1, 2, 4 dieses Technischen Reglements müssen diese Änderungen in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion eingetragen werden.

4. Die Einträge in das Register der anzeigepflichtigen Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion müssen der Öffentlichkeit in elektronischer Form im öffentlichen Informationssystem und im Internet zugänglich gemacht werden.

ABSCHNITT 5 STAATLICHE KONTROLLE (AUFSICHT)

§ 37 Die Erfassung von Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion

1. Ein Gewerbetreibender ist berechtigt, eine Tätigkeit im Bereich der Lebensmittelproduktion aufzunehmen, mit Ausnahme der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Einzelprozesse der Lebensmittelproduktion, nachdem er bei der Behörde für die staatliche Kontrolle (Aufsichtsbehörde) gemäß den gesetzlichen Vorschriften des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion einen Antrag auf Aufnahme einer Tätigkeit im Bereich der Lebensmittelproduktion eingereicht hat.

2. Die Mitgliedsstaaten der Zollunion erfassen die Produktionsstätten, an denen Tätigkeiten im Bereich der Lebensmittelproduktion ausgeübt werden, mit Ausnahme der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Einzelprozesse der Lebensmittelproduktion.

3. Die Angaben zu den Produktionsstätten, an denen Tätigkeiten im Bereich der Lebensmittelproduktion mit Ausnahme der in § 32 dieses Technischen Reglements aufgeführten Einzelprozesse der Lebensmittelproduktion ausgeführt werden, werden in das Register der Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion, die nicht der staatlichen Registrierung unterliegen, eingetragen. Dieses Register wird von der zuständigen Behörde des entsprechenden Mitgliedsstaats der Zollunion geführt.

Das Register der Produktionsstätten der Lebensmittelproduktion, die nicht der staatlichen Registrierung unterliegen, ist als elektronische Datenbank zu führen und vor Beschädigungen und unerlaubtem Zugriff zu schützen.

Die in diesem Register enthaltenen Informationen sind öffentlich zugänglich und werden auf dem entsprechenden Internetserver wöchentlich aktualisiert.

§ 38 Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Beachtung der Vorschriften dieses Technischen Reglements

Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Beachtung der Vorschriften dieses Technischen Reglements für Lebensmittel und die im Zusammenhang mit ihrer Herstellung stehenden Einzelprozesse der Produktion, Lagerung, der Beförderung (des Transports), des Vertriebs und der Entsorgung wird gemäß den gesetzlichen Vorschriften in den einzelnen Mitgliedsstaaten der Zollunion ausgeübt.

ABSCHNITT 6 LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

§ 39 Vorschriften für die Lebensmittelkennzeichnung

Die Lebensmittelkennzeichnung muss den Vorschriften des Technischen Reglements der Zollunion entsprechen, die die Lebensmittelvorschriften bezüglich der Lebensmittelkennzeichnung vorgeben und ~~(oder)~~ den entsprechenden Vorschriften des Technischen Reglements der Zollunion für bestimmte Lebensmittel.

Lebensmittel, die eine Feststellung (Bestätigung) der Rechtskonformität durchlaufen haben, müssen mit dem Einheitssiegel für den Verkehr von Erzeugnissen in den Mitgliedsstaaten der Zollunion gekennzeichnet werden, wenn nicht etwas anderes in dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel festgelegt ist. Ausgenommen sind Lebensmittel aus nicht industrieller Produktion, die von Privatpersonen daheim, in privaten landwirtschaftlichen Betrieben für den Eigenbedarf hergestellt werden oder von Privatpersonen, die einen Garten oder Nutzgarten bewirtschaften oder Viehzucht betreiben und die innerhalb des Zollgebiets der Zollunion in Verkehr gebracht werden sollen sowie Lebensmittel, die für den Verkauf in Gastronomiebetrieben (Gemeinschaftsverpflegung) vorgesehen sind.

Die Kennzeichnung mit dem Einheitssiegel für den Verkehr von Erzeugnissen auf dem Markt der Mitgliedsstaaten der Zollunion für unverpackte Lebensmittel wird auf den Warenbegleitpapieren angebracht, wenn nicht etwas anderes von dem Technischen Reglement der Zollunion für bestimmte Lebensmittel vorgegeben wird.

ABSCHNITT 7 SALVATORISCHE KLAUSEL

§ 40 Salvatorische Klausel

1. Die Mitgliedsstaaten der Zollunion sind verpflichtet sämtliche Maßnahmen zu ergreifen, die verhindern, dass im Zollgebiet der Zollunion Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, die nicht den Vorschriften dieses Technischen Reglements entsprechen oder die dafür sorgen, dass solche aus dem Verkehr gezogen werden.

2. Eine zuständige Behörde eines Mitgliedsstaats der Zollunion ist verpflichtet, die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedsstaaten der Zollunion über Beschlüsse zu informieren, die Gründe zu nennen, die der Beschlussfassung zugrunde liegen sowie Nachweise für die Notwendigkeit dieser Maßnahmen zu erbringen.

3. Grundlage für die Anwendung dieses Paragraphen können folgende Fälle sein:

Eine Missachtung der Vorschriften dieses Technischen Reglements
Eine falsche Anwendung der mit diesem Technischen Reglement in Zusammenhang stehenden Normen, falls solche Normen angewendet wurden.