



ЕВРАЗИЙСКОЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО  
КОМИССИЯ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

РЕШЕНИЕ

\_\_\_\_\_ 201\_ г.

№

г. Москва

**О принятии технического регламента Таможенного союза  
«Молоко и молочная продукция»**

В соответствии со статьей 13 Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года Комиссия Таможенного союза решила:

1. Принять технический регламент Таможенного союза «Молоко и молочная продукция» (ТР ТС \_\_\_\_/2011) (далее – Технический регламент) (прилагается).

2. Утвердить:

2.1. Перечень межгосударственных стандартов, национальных (государственных) стандартов государств – членов Таможенного союза (до принятия межгосударственных стандартов), в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Молоко и молочная продукция» (ТР ТС \_\_\_\_/2011) (прилагается);

2.2. Перечень межгосударственных стандартов, национальных (государственных) стандартов государств – членов Таможенного союза (до принятия межгосударственных стандартов), содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «Молоко и молочная продукция» (ТР ТС \_\_\_\_/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции (прилагается).

3. Установить:

3.1. Технический регламент вступает в силу с \_\_\_\_\_ года.

Обязательные требования, установленные законодательствами государств – членов Таможенного союза или ранее установленные нормативными правовыми актами Таможенного союза в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования

Технического регламента, (далее - продукция) не применяются с даты вступления его в силу;

3.2. по решению юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и (или) реализацию продукции, Технический регламент может применяться до даты вступления его в силу.

При этом продукция должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза в соответствии с Техническим регламентом;

### 3.3. переходные положения:

- документы, подтверждающие соответствие продукции обязательным требованиям, установленным законодательствами государств – членов Таможенного союза, выданные или принятые до вступления в силу Технического регламента, действительны до окончания срока их действия;

- при наличии вышеуказанных документов продукция допускается к выпуску в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза без маркировки единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза. Маркировка такой продукции национальным знаком соответствия (знаком обращения на рынке) должна быть осуществлена в соответствии с законодательством государств – членов Таможенного союза.

### 4. Российской Стороне:

4.1. не реже одного раза в год обеспечивать актуализацию Перечней стандартов, указанных в пункте 2 настоящего Решения на основании мониторинга и результатов применения стандартов, содержащихся в Перечнях, а также предложений органов Сторон;

4.2. с учетом предложений Сторон разработать и в установленном порядке в срок до \_\_\_\_\_ года внести на рассмотрение Комиссии проект программы по разработке (внесению изменений, пересмотру) межгосударственных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «Молоко и молочная продукция» (ТР ТС \_\_\_\_/2011), а также межгосударственных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения технического регламента Таможенного союза «Молоко и молочная продукция» (ТР ТС \_\_\_\_/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

### 5. Сторонам:

5.1. в срок \_\_\_\_\_ года обеспечить приведение нормативных правовых актов своих государств в соответствие с Техническим регламентом;

5.2. в срок \_\_\_\_\_ года определить органы государственного контроля (надзора), ответственные за осуществление государственного

контроля (надзора) за соблюдением требований Технического регламента, и информировать об этом Комиссию;

5.3. обеспечить проведение государственного контроля (надзора) за соблюдением требований Технического регламента с даты вступления его в силу.

**Члены Комиссии Таможенного союза:**

от Республики  
Беларусь

**С. Румас**

от Республики  
Казахстан

**У. Шукенов**

от Российской  
Федерации

**И. Шувалов**

ПРОЕКТ

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА  
ЕВРАЗИЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА**

*«Молоко и молочная продукция»*

**Содержание**

<b>Статья 1. Область применения</b>	<b>3</b>
<b>Статья 2. Определения</b>	<b>3</b>
<b>Статья 3. Правила обращения на рынке</b>	<b>15</b>
<b>Статья 4. Требования безопасности</b>	<b>17</b>
<b>Статья 5. Подтверждение соответствия</b>	<b>36</b>
<b>Статья 6. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке</b>	<b>43</b>
<b>Статья 7. Защитительная оговорка</b>	<b>43</b>
<b>Статья 8. Заключительные положения</b>	<b>44</b>
<b>Приложения</b>	

## Статья 1. Область применения

1. Настоящий технический регламент Таможенного союза «Молоко и молочная продукция» (далее – технический регламент) распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемую в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза и используемую в пищевых целях, включая:

- 1) сырое молоко – сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное) – сырье и сливки (сырые и термически обработанные) – сырье;
- 2) молочная продукция, в том числе:
  - а) молочные продукты;
  - б) молочные составные продукты;
  - в) молокосодержащие продукты;
  - г) продукты детского питания на молочной основе молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши;
  - д) побочные продукты переработки молока;
  - 3) функционально необходимые компоненты;
  - 4) связанные с требованиями к молоку и молочной продукции процессы производства, маркировки, хранения, реализации, перевозки, утилизации.

К продукции, на которую не распространяется действие настоящего технического регламента Таможенного союза, относятся:

продукты, изготовленные из молока и молочной продукции, предназначенные для использования в лечебном питании;

кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготавляемые с использованием или на основе молока и молочной продукции;

продукты, изготовленные для домашнего использования.

2. Настоящий технический регламент устанавливает требования к молоку и молочной продукции в целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей. При производстве и обращении молока и молочной продукции должны соблюдаться требования других Технических регламентов, действие которых распространяется на молоко и молочную продукцию.

## Статья 2. Определения

В настоящем техническом регламенте применяются следующие основные термины и определения:

- 1) молоко – продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доскни, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;
- 2) молочная продукция – продукты переработки молока, включающие в

себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока, продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши;

3) молочный продукт - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов), без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

4) молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть более чем 50 процентов, в мороженом - более чем 40 процентов;

5) молокосодержащий продукт – пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии, предусматривающей в том числе возможность замещения молочного жира в количестве не более чем 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов;

6) вторичное молочное сырье – побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

7) побочный продукт переработки молока - сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока;

8) сырое молоко - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 градусов Цельсия или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

9) сырое обезжиренное молоко - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия, полученное в результате отделения жира от молока;

10) обезжиренное молоко - молоко питьевое или сырье для производства.

продуктов переработки молока с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока;

11) питьевое молоко - молоко цельное, нормализованное, обогащенное – молочный продукт с массовой долей жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару;

12) цельное молоко - молоко питьевое или молоко - сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования;

13) нормализованное молоко - молоко питьевое или сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли жира и/или белка, и/или сухих обезжиренных веществ молока, или их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными стандартами, нормативными или техническими документами;

14) восстановленное молоко - сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенное из концентрированных или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов с целью нормализации по массовой доле жира и белка в соответствии с показателями, установленными стандартами, нормативными или техническими документами;

15) обогащенное молоко – молоко питьевое, в которое для повышения пищевой ценности продукта по сравнению с естественным (исходным) содержанием введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики;

16) пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное (UHT) молоко - молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности;

17) топленое молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем в течение трех часов до достижения специфических органолептических свойств;

18) молочный напиток – молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока, и/или составных частей молока, и/или молочных продуктов, в том числе концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов, с добавлением (или без добавления) немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 2,6 процента и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,4 процента (для молочного продукта);

19) концентрированное или сгущенное цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 25 процентов, массовая доля

белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 7 процентов;

20) концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля молочного жира - не более чем 1,5 процента;

21) сгущенное с сахаром молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока в котором составляет не менее чем 34 процента;

22) сухое цельное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля молочного жира - не менее чем 26 процентов;

23) сухое молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля молочная белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля молочного жира - более чем 1,5, но менее чем 41 процентов;

24) сухое обезжиренное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля молочного жира - не более чем 1,5 процента;

25) немолочные компоненты\* - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока; пищевые добавки; витамины; микро- и макроэлементы; белки, жиры, углеводы немолочного происхождения.

26) сливки - молочный продукт или сырье, который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля молочного жира в котором составляет не менее чем 10 процентов;

27) сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;

28) питьевые сливки - сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару;

29) кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, которые произведены путем приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагулации белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления таких компонентов, с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат

\* пёмоловые компоненты не являются объектом технического регулирования данного Технического регламента

живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях к настоящему техническому регламенту;

30) айран - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления;

31) ацидофилин - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактобактерий и приготовленной на кефирных грибках закваски или кефирной закваски;

32) варенец - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков - до достижения характерных органолептических свойств;

33) йогурт - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

34) кефир - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей;

35) кумыс - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов - болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей;

36) кумысный продукт - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса;

37) простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактобактерий и (или) термофильных молочнокислых стрептококков;

38) мечниковская простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

39) ряженка - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных

молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления;

40) сметана - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактобактерий или смеси лактобактерий и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 10 процентов;

41) творог - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактобактерий или смеси лактобактерий и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования, и (или) центрифугирования и (или) ультрафильтрации, с добавлением или без добавления в целях нормализации молочных продуктов, составных частей молока (до или после сквашивания);

42) зерненый творог - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не с целью замены составных частей молока. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции и консервантов не допускаются;

43) творожная масса - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления. Термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции и консервантов не допускаются;

44) творожный продукт - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков (для молокосодержащего продукта) или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее.

45) творожный сырок - молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 граммов;

46) сырок - творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов;

47) сквашенный продукт - молочный или молочный составной продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт или произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства;

48) сливочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей жира более 10 %;

49) масло из коровьего молока - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

50) сливочное масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно;

51) сладко-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

52) кисло-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

53) сливочное подсырное масло - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

54) топленое масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;

55) масляная паста - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 до 49 процентов включительно и которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

56) сладко-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

57) кисло-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

58) подсырная масляная паста - масляная паста, произведенная из сливок, получаемых сепарированием подсырной сыворотки;

59) молочный жир - молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы;

60) сливочно-растительный спред - молокосодержащий продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50 до 95 процентов;

61) сливочно-растительная топленая смесь - молокосодержащий продукт массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

62) сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, либо кислотным или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

63) плавленый сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

64) сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

65) плавленый сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;

66) сыр, сырный продукт рассольные - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

67) сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвёрдые - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные в приложениях к настоящему техническому регламенту;

68) сыр, сырный продукт с плесенью - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;

69) сыр, сырный продукт слизневые - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта;

70) сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые - сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения.

71) молочные, молочные составные, молокосодержащие консервы - сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты;

72) мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт;

73) молочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента;

74) сливочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 процентов до 11,5 процента;

75) пломбир - мороженое, молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет не менее 12 процентов;

76) кисломолочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента и которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

77) мороженое с растительным жиром - мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более чем 12 процентов;

78) мороженое мягкое - мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере;

79) мороженое закаленное - мороженое, подвергнутое после обработки во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации;

80) смесь для мороженого жидкая - жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;

81) смесь для мороженого сухая - сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенные путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;

82) продукт переработки молока нормализованный - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными стандартами, нормативными документами и (или) техническими документами;

83) продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный или ультрапастеризованный - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;

84) продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из него до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 20 процентов;

85) продукт переработки молока концентрированный с сахаром - продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и (или) других видов сахаров;

86) продукт переработки молока сухой - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 90 процентов;

87) сливки сухие – сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее чем 34 процента и массовая доля жира – не менее чем 42 процента;

88) продукт переработки молока сублимированный - продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 95 процентов;

89) продукт переработки молока восстановленный - продукт переработки молока, кроме питьевого молока, произведенный из концентрированного (сгущенного) или сухого продукта переработки молока и воды с добавлением или без добавления других молочных продуктов;

90) продукт переработки молока обогащенный - продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;

91) продукт переработки молока взбитый - продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;

92) продукт переработки молока рекомбинированный - продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды;

93) продукт переработки молока обезжиренный - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов;

94) продукт переработки молока низколактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена;

95) продукт переработки молока безлактозный - продукт переработки молока, содержание лактозы в котором составляет не более 0,1 грамма на один литр готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена;

96) продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка - молочная продукция, произведенная из белков коровьего молока, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

97) пахта - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

98) молочная сыворотка (подсырная, творожная или казеиновая сыворотка) - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка);

99) сыворотка молочная сухая - сухой молочный продукт, произведенный путем частичного удаления воды из сыворотки молочной, полученной при изготовлении сыра способом коагулации белков под воздействием

молоко свертывающих ферментных препаратов, а также при изготовлении сыра, казеина и творога способом коагуляции белков в результате образования молочной кислоты или термоокислотным способом, до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 95 %.

100) национальный молочный продукт - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства - члена Таможенного союза и определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта - места распространения этого молочного продукта;

101) биологический продукт (далее - биопродукт) - продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и (или) после него живых пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков. Термическая обработка готового продукта не допускается;

102) составные части молока - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода;

103) сухой молочный остаток - составные части молока, за исключением воды;

104) сухой обезжиренный молочный остаток - составные части молока, за исключением жира и воды;

105) молочная плазма - коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе;

106) сывороточные белки - белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

107) концентрат сывороточных белков - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

108) казеин - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока;

109) альбумин - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

110) сгущенное с сахаром цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5 процента, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 8,5 процента;

111) сгущенное с сахаром обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 26 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1 процент;

112) сгущенные с сахаром сливки – концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 37 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее 34 процента и массовая доля жира – не менее чем 19 процентов;

113) концентрированное или сгущенное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ в котором составляет не менее 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34 процента;

114) партия продуктов переработки молока – совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, одного наименования, в однородной таре, произведенной на одном предприятии-изготовителе, по одному техническому документу, на однотипном технологическом оборудовании, одной даты производства (за исключением партии одновременно представленной для оценки при подтверждении соответствия). Под партией продуктов переработки молока для целей подтверждения соответствия продуктов переработки молока требованиям настоящего технического регламента понимается совокупность единиц продукции одного наименования, произведенной на одном предприятии-изготовителе в одинаковых условиях, по одному техническому документу и одновременно предоставленная для оценки соответствия;

115) функционально необходимые компоненты - закваски, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотические вещества (пребиотики), ферментные препараты, соль поваренная, сахар, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство конкретного продукта переработки молока;

116) закваска - специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислых микроорганизмов;

117) пробиотические микроорганизмы (пробиотики) - непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, благотворно действующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (преимущественно микроорганизмы родов *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*);

118) пребиотические вещества (пребиотики) - вещество или комплекс веществ, оказывающие при их систематическом употреблении человеком в пищу в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта;

119) ферментные препараты - белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока.

### **Статья 3. Правила обращения на рынке**

1. Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке при их соответствии настоящему техническому регламенту.

2. Документом, подтверждающим право обращения на рынке молока и молочной продукции, является свидетельство о государственной регистрации или декларация о соответствии данной продукции требованиям настоящего технического регламента, зарегистрированная уполномоченным аккредитованным органом по сертификации в любом из государств – членов Таможенного союза. Для продуктов, прошедших государственную регистрацию, дополнительное оформление декларации о соответствии не требуется. Для продукции непромышленного (домашнего) изготовления и сырого молока подтверждающим документом является ветеринарный документ.

3. Государства – члены Таможенного союза обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, на территории своего государства без предъявления каких-либо дополнительных по отношению к содержащимся в настоящем техническом регламенте требований и без проведения дополнительных процедур оценки (подтверждения) соответствия, в том числе санитарно-гигиеническим и ветеринарным требованиям, а также иных процедур.

4. Полученные за пределами Таможенного союза документы по оценке (подтверждению) соответствия, в том числе о результатах испытаний продукции из третьих стран, ввозимой для обращения на территории Таможенного союза, признаются в случае, если все государства – члены Таможенного союза присоединились к соответствующим международным договорам.

5. При реализации на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непромышленного (домашнего) изготовления физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, они обязаны обеспечить соответствие этих продуктов требованиям настоящего технического регламента, а также довести до потребителей информацию о безопасности реализуемой продукции в области ветеринарии (ветеринарные сопроводительные документы выданные уполномоченным органом государства – члена Таможенного союза), месте производства этих продуктов (адрес), об их наименованиях и о дате их производства.

6. При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, соответствующей единым ветеринарно-санитарным требованиям государств – Таможенного союза, в тару потребителя продавцы (юридические лица, индивидуальные предприниматели и физические лица), обязаны предъявить потребителям ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом государства – члена Таможенного союза и

подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока.

7. Отзыв молока и молочной продукции осуществляется, изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по иску контролирующего органа или иного уполномоченного на это органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, о принудительном отзыве продукции.

8. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия юридические лица, индивидуальные предприниматели и физические лица предъявляют ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом государства – членом Таможенного союза, подтверждающие безопасность сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, порядок оформления которых определяется действующим законодательством государства – членом Таможенного союза,

9. В случаях выявления несоответствия сырого молока на стадии производства, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на стадии транспортирования для промышленной переработки требованиям настоящего технического регламента по показателям безопасности, а также в случае обнаружения заболевания сельскохозяйственных животных болезнями, при которых сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки используются с ограничениями или запрещены, орган исполнительной власти субъекта государства – член Таможенного союза, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, выдает предписание о приостановке реализации или поставки такой продукции.

10. Приостановление производства и реализации молока и молочной продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и представляющих угрозу здоровью или жизни граждан, их имуществу, окружающей среде, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно, либо уполномоченным национальным органом государства-членом Таможенного союза, осуществляющего государственный контроль (надзор) в отношении пищевой продукции и связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации.

11. Орган исполнительной власти государства – член Таможенного союза, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при получении документально подтвержденной информации о несоответствии молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента вправе выдать предписание о приостановлении реализации этих продуктов на срок, необходимый для получения протокола испытаний этих продуктов в аккредитованной испытательной лаборатории (центре).

12. Утилизация, в том числе уничтожение, молока и молочной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента,

осуществляется изготовителем или продавцем этих продуктов в порядке, установленном законодательством государств-членов Таможенного союза в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.

13. Способ утилизации, в том числе уничтожения молока, и молочной продукции согласовывается с органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) органом исполнительной власти, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности.

14. Орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) орган исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, принявшие постановление об утилизации принудительно отозванных молока и молочной продукции обязаны осуществлять контроль за утилизацией этой продукции в целях предотвращения опасности возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью граждан или животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.

#### **Статья 4. Требования безопасности**

##### **4.1 Требования к безопасности сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок**

1. Условия получения от сельскохозяйственных животных молока, перевозки, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, должны соответствовать единым ветеринарно-санитарным требованиям государств – членов Таможенного союза.

2. Сырое молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний. Использование сырого молока, полученного от больных животных, или от здоровых животных, находящихся на территории неблагополучной по инфекционным и другим болезням, общим для человека и животных, осуществляется в соответствии с едиными ветеринарно-санитарными требованиями государств – членов Таможенного союза.

3. Не допускается использование для производства продуктов переработки молока сырого молока, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и (или) от больных животных и находящихся на карантине животных.

4. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее чем 8,0 процентов.

5. Дополнительные требования к сырому молоку, используемому для производства пищевых продуктов с определенными потребительскими свойствами устанавливаются национальным законодательством государств – членов Таможенного союза.

6. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках не должны превышать установленный в приложении 1 к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

7. Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках не должны превышать установленные в приложении 2 к настоящему техническому регламенту нормативы.

8. Показатели идентификации сырого молока коровьего, сырого обезжиренного молока коровьего и сливок сырых из коровьего молока приведены в приложениях 3 и 4 настоящего технического регламента.

9. Решение об использовании на иппицевые цели сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, не соответствующих требованиям безопасности к допустимым уровням содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов и соматических клеток, принимает изготовитель в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, и законодательства в области экологической безопасности.

#### **4.2. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок**

1. Специальные технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны соответствовать требованиям единым ветеринарно-санитарным требованиям государств – членов Таможенного союза.

2. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в течение не более 2 часов.

3. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 градуса Цельсия

плюс-минус 2 градуса Цельсия; сырых сливок при температуре не выше 8 градусов Цельсия не более 36 часов с учетом времени перевозки. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более 24 часов с учетом времени перевозки.

4. Допускается предварительная термическая обработка, в том числе пастеризация, сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок изготовителем в случаях:

1) кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19 градусов до 21 градуса Тернера, кислотности сырых сливок от 17 градусов до 19 градусов Тернера;

2) хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более чем 6 часов;

3) перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продолжительность которой превышает допустимый период хранения, но не более чем на 25 процентов.

5. При применении предварительной термической обработки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в сопроводительной документации.

6. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, разрешенные для контакта с молочными продуктами в установленном порядке уполномоченным органом исполнительной власти государства - члена Таможенного союза, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

7. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сыре молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке.

8. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с молоком законодательством государств-членов Таможенного союза в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, и опломбированных. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим техническим регламентом.

9. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, молока, обезжиренного молока и сливок, подвергшихся предварительной

термической обработке, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия.

10. Утилизация, в том числе уничтожение, сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента, осуществляется согласно пункта 12 статьи 3 настоящего Технического регламента.

#### **4.3. Требования к молочной продукции**

1. Производство молочной продукции должно осуществляться из молока, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом, и подвергнутого термической обработке, обеспечивающей получение готовых продуктов, соответствующих требованиям настоящего технического регламента.

2. Содержание в продуктах переработки молока, предназначенных для реализации, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать норм, установленных настоящим техническим регламентом.

3. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах переработки молока должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 5.

Определение остаточных количеств потенциально опасных веществ, не указанных в Приложении 5, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем продовольственного сырья и пищевых продуктов при их ввозе на единую таможенную территорию Таможенного союза.

4. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение не должны превышать нормативы, установленные в Приложении 6.

5. Разработка и производство новых продуктов переработки молока осуществляются в соответствии с международными стандартами, или национальными стандартами государств, или стандартами организаций, или техническими документами. Требования указанных документов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

6. Немолочные компоненты, используемые при производстве молочной продукции, должны соответствовать требованиям законодательства государств-членов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

7.. Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов), произведенных по национальным стандартам государств – членов Таможенного союза, должно

осуществляться без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов.

8. Решение об использовании молочной продукции, не соответствующих требованиям настоящей статьи, принимает изготовитель или продавец в соответствии с требованиями законодательства Таможенного союза в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства государств – членов Таможенного союза о ветеринарии и в области экологической безопасности.

9. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока регламентированы в приложении 7 настоящего технического регламента.

10. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации продуктов переработки молока регламентированы в приложении 8 настоящего технического регламента.

#### **4.4. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве молока и молочной продукции.**

1. Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства молочной продукции, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока, соответствующих требованиям настоящего технического регламента.

2. Ферментные препараты, используемые для производства молочной продукции, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, а в случае их отсутствия – международными или региональными стандартами, или национальными стандартами.

3. Допустимые уровни микробиологической безопасности заквасок, ферментных препаратов, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать нормативы, установленные в Приложении 6 настоящего технического регламента.

4. Другие показатели безопасности заквасок, пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ, ферментных препаратов и питательных сред для приготовления заквасок должны соответствовать требованиям законодательства Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и требованиям настоящего технического регламента.

#### **4.5. Требования к производству и обращению молочной продукции.**

1. Технологические процессы производства молока и молочной продукции должны обеспечивать выпуск продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

2. Требования к технологическим процессам устанавливаются изготовителем в технологических инструкциях на производство молочной продукции.

3. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с молочной продукцией при ее производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям законодательства Таможенного союза в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Связанные с производством, использованием, хранением, перевозкой, реализацией молока и молочной продукции, переработкой, утилизацией потенциально опасных продуктов переработки молока и образующихся отходов, этапы производственного процесса должны соответствовать требованиям законодательства Таможенного союза в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

#### **4.6. Требования к продуктам детского питания на молочной основе; молочным смесям (в том числе сухим молочным смесям), молочным напиткам (в том числе сухие молочные напиткам) для детей раннего возраста, молочным кашам**

1. Термины и определения продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш, характеризующие конкретные продукты детского питания, устанавливаются национальными стандартами государств - членов Таможенного союза с использованием установленных настоящим техническим регламентом основных общих понятий продуктов переработки молока, в том числе продуктов детского питания.

2. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных продуктах детского питания для детей раннего возраста установлены в приложении 9. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих молочных смесях), молочных напитках (в том числе сухих молочных напитках), молочных кашах для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях, установлены в приложении 10 настоящего технического регламента.

3. Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста установлены в приложении 11 настоящего технического регламента.

4. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста установлены в приложении 12 настоящего технического регламента.

5. Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш для детей раннего возраста установлены в приложении 13 настоящего технического регламента.

6. Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста установлены в приложении 14 настоящего технического регламента

7. Под продуктами детского питания понимаются пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма.

8. Под продуктами детского питания на молочной основе понимаются продукты детского питания (за исключением сухих и жидких молочных смесей, напитков и молочных каш), произведенные из молока сельскохозяйственных животных с добавлением или без добавления продуктов переработки молока и (или) составных частей молока, а также с добавлением немолочных компонентов в количестве не более чем 50 процентов от общей массы готового продукта или без их добавления.

9. Под продуктами детского питания для детей раннего возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до трех лет. Под продуктами детского питания для детей школьного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от 6 до 14 лет.

10. Под адаптированными молочными смесями (заменителями женского молока) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;

11. Под начальными молочными смесями понимаются адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

12. Под последующими молочными смесями понимаются адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или

молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма;

13. Под молочными смесями для питания недоношенных и/или маловесных детей понимаются специализированные продукты для лечебного и профилактического питания детей раннего возраста, отвечающие физиологическим потребностям недоношенных и маловесных детей в стационаре или после выписки из стационара, обеспечивающие адекватную прибавку массы тела.

14. Под продуктами прикорма понимаются продукты детского питания, вводимые в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим смесям, произведенные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения с учётом возрастных физиологических особенностей детского организма;

15. Под молочными кашами готовыми к употреблению и молочными кашами сухими (восстанавливаемыми до готовности в домашних условиях питьевой водой) для детей раннего возраста понимаются продукты, произведенные из различных видов крупы и (или) муки, молока и (или) молочных продуктов, и (или) молокосодержащих продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее чем 15 процентов.

16. Под безлактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 0,1 грамма на один литр такого готового к употреблению продукта.

17. Под низколактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 10 граммов на один литр такого готового к употреблению продукта.

18. Под продуктами на основе полных или частичных гидролизатов белка понимаются специализированные продукты детского питания, произведенные из белков молока сельскохозяйственных животных, подвергнутых полному или частичному гидролизу (соответственно);

19. Под безглютеновыми продуктами понимаются специализированные продукты для детского питания, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта;

20. Под сухими молочными напитками для питания детей раннего возраста понимаются продукты сухие для питания детей раннего возраста, произведенные из коровьего молока и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 15 процентов и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста;

21. Под молочными напитками для питания детей раннего возраста понимаются продукты, готовые к употреблению для питания детей раннего возраста, произведенные из сырого молока и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов с последующей

термической обработкой, как минимум пастеризацией, и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста;

22. Под сухими кисломолочными смесями для питания детей раннего возраста понимаются сухие молочные смеси, произведенные в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов, приводящей к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении 6 к настоящему техническому регламенту, или без добавления в сухую смесь живых заквасочных микроорганизмов и соответствующей требованиям приложения 6 к настоящему техническому регламенту;

23. Пищевая ценность продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Продукты детского питания на молочной основе должны быть безопасными для здоровья ребенка.

24. Пищевая ценность продуктов детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши должны соответствовать уровню, установленному Приложением 13.

25. Продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши не должны содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.

26. Показатели содержания потенциально опасных веществ, а также показатели окислительной порчи в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш для детей раннего возраста не должны превышать установленный Приложением 5 к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

27. Показатели микробиологической безопасности в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих молочных смесях), молочных напитках (в том числе сухих молочных напитках) для детей раннего возраста, молочных кашах для детей раннего возраста не должны превышать установленный Приложением 10 к настоящему техническому регламенту допустимый уровень.

28. При производстве адаптированных молочных смесей (заменителей женского молока) и последующих смесей в целях максимального приближения к составу женского молока допускается включение в их состав только L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пребиотиков (галакто- и фруктоолигосахаридов, лактулозы), бифидобактерий и других пробиотиков, а также рыбного жира и других концентратов полиненасыщенных жирных кислот.

29. Форма применения витаминов и минеральных веществ, используемых для производства продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш установлена Приложением 15 к настоящему техническому регламенту. Содержание витаминов и минеральных веществ в продуктах детского питания должно соответствовать уровню, установленному Приложением 16 к настоящему техническому регламенту.

30. При производстве продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен Приложением 17 к настоящему техническому регламенту.

31. Требования к пищевой ценности продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш, устанавливаются с учетом возраста детей, оценки степени риска для здоровья детей различных возрастных групп (детей раннего возраста, детей дошкольного возраста и детей школьного возраста).

32. Немолочные компоненты, используемые для производства продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям законодательства государств-членов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

33. Производство продуктов детского питания на молочной основе молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш для детей раннего возраста осуществляется в организациях или в изолированных производственных помещениях организаций, территориально обособленных от других организаций.

#### **4.7. Требования к упаковке молочной продукции**

1. Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована, упакована в тару и (или) упаковки, соответствующие требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» и обеспечивающих безопасность и качество молока и молочной продукции в течение срока их годности.

2. Продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста,

молочные кани должны выпускаться только расфасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем:

1) 1 килограмм - сухие продукты (адаптированные молочные смеси, последующие смеси, продукты прикорма, продукты моментального приготовления, молочные кани);

2) 0,2 литра - жидкие адаптированные, частично адаптированные смеси, последующие смеси;

3) 0,25 литра (кг) - молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты;

4) 0,1 килограмма - пастообразные продукты детского питания на молочной основе.

3. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться только расфасованными в герметичную упаковку. Жидкие продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания - не более чем 200 граммов (для непосредственного порционного употребления в пищу).

4. Не допускается использование тары потребителя (покупателя) при реализации нерасфасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока «кроме случаев, изложенных в ст. 3 п. 6».

5. Нарезанная молочная продукция упаковывается изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих безопасность таких продуктов и сохранение их органолептических свойств.

6. Каждая упаковка продуктов переработки молока должна иметь маркировку, этикетку и при необходимости листок-вкладыш или ярлык, содержащие информацию для потребителей в соответствии со статьей 4.8 настоящего технического регламента.

7. Молочная продукция, находящаяся в поврежденной таре и (или) упаковке, подлежит отзыву.

#### **4.8. Требования к маркировке молока и молочной продукции.**

1. Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» и требованиям настоящего технического регламента.

2. Информация для потребителей наносится на каждую единицу групповой упаковки молока, молочной продукции, единицу многооборотной тары или транспортной тары продукции, а также на каждую единицу потребительской тары продукции и располагается на удобном для прочтения месте. Информация должна быть изложена на русском языке и при

необходимости на государственных языках государства - членов Таможенного союза, на иностранных языках. Информация о молоке и продукте переработки молока, изложенная на других языках, должна быть идентична информации, изложенной на русском языке.

3. На каждую единицу групповой упаковки, единицу многооборотной тары или транспортной тары продукции наносится маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

- 1) наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями настоящего технического регламента;
- 2) наименование и место нахождения изготовителя продукции;
- 3) товарный знак изготовителя продукции (при наличии);
- 4) масса нетто и масса брутто групповой упаковки, многооборотной тары или транспортной тары продукции (при необходимости);
- 5) количество единиц потребительской упаковки продукции в групповой упаковке, многооборотной таре или транспортной таре;
- 6) срок годности продукции;
- 7) дата изготовления (производства) продукции;
- 8) условия хранения продукции;
- 9) масса нетто или объем потребительской упаковки продукции (на усмотрение производителя);
- 10) обозначение стандарта, нормативного или технического документа, в соответствии с которыми произведена продукция (для продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать);
- 11) номер партии продукции;
- 12) знак обращения на рынке;
- 13) предупредительные надписи или манипуляционные знаки – «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Скоропортящийся груз» наносятся избирательно при необходимости.

4. При обертывании групповой упаковки или транспортной тары молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является расположенная на этикетках потребительской тары информация.

5. Маркировка на групповую упаковку либо транспортную тару или потребительскую тару наносится любым способом, обеспечивающим их четкое прочтение.

6. Наименования молока и продуктов его переработки должны соответствовать понятиям, установленным статьей 2 настоящего технического регламента. Наименования продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименовании продуктов, формируемых на основе понятий статьи 2, в маркировочном тексте не регламентируется, например: «цельное молоко», «молоко цельное», «масло сливочное», «сливочное масло» и другие.

Допускается не выносить в наименование масла сливочного классификационные признаки, характеризующие особенности его технологии.

(сладко-сливочное, несоленое), если при его производстве не используются бактериальные закваски и поваренная соль

7. Указание на вид сельскохозяйственных животных, за исключением коров, от которых получено молоко, должно размещаться на этикетках упаковок перед понятием «молоко» или после этого понятия.

8. Термины, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов его переработки, размещаются после наименований продукции, например, «молоко пастеризованное», «сливки стерилизованные».

9. После наименований молока и молочной продукции наряду с понятием, относящимся к способу термической обработки продукции, могут быть размещены другие относящиеся к такой продукции понятия, характеризующие способ производства, особенности состава сырья, использование бактериальных заквасок, например «творожный продукт термизированный ароматизированный (с ароматом)», «напиток кисломолочный», «творог зерненый», «сливки рекомбинированные». Термины «питьевое(ые)», «нормализованный(ые)» в наименовании молочных продуктов можно не указывать.

10. Наименования молочных составных продуктов должны состоять из понятий, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о добавленном немолочном компоненте, например «творог с кусочками фруктов», «кефир фруктовый», «сыр плавленый с ветчиной».

11. Понятие «биопродукт» на этикетках, упаковках такой молочной продукции размещается на любом удобном месте в виде одного слова или сложных слов с использованием первой части сложных слов «био...» и наименований такой продукции, например «биокефир», «биоряженка».

12. Понятие «продукт» в наименованиях молочной продукции может быть заменено или в наименованиях молочных составных продуктов дополнено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или форму продукта, например, желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, рулет, соус, суфле, торт и т.д.). Примеры наименований подобной продукции – «молочно-соковый коктейль», «сметанный соус», «молочный кисель», «творожное суфле с орехами», «сырный рулет с пряностями».

13. Не допускается применение понятий кисломолочных продуктов, установленных настоящим техническим регламентом, при маркировке наименований молокосодержащих и сквашенных продуктов, в наименованиях которых понятие «молокосодержащий» или понятие «сквашенный» должно быть заменено понятиями, характеризующими технологию производства таких продуктов, например «кефирный», «кефирный термизированный», «йогуртный», «йогуртный термизированный». Для кисломолочного продукта, произведенного по технологии кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, в построении наименования должно использоваться понятие «кефирный продукт» неразрывным словосочетанием одинаковым шрифтом.

14. Определения понятий видов и типов сыров (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный) допускается не использовать в наименованиях сыров.

15. Понятия «обогащенный», «обогащено» применяются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются информацией о наличии и количестве добавленных веществ, в том числе о рекомендуемой суточной норме их потребления (при установлении).

16. Понятия, установленные статьей 2 настоящего технического регламента, не должны применяться в ассортиментных знаках и других дополнительных наименованиях молока и продуктов его переработки в случаях, если такие продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим техническим регламентом.

17. При маркировке продукции допускается написание частей наименования для молочных и молочных составных продуктов на удобной для прочтения стороне упаковки при условии нанесения полных наименований такой продукции на тех же единицах потребительской тары. Не допускается написание частей наименований молокосодержащей продукции, установленных статьей 2 настоящего технического регламента, на удобной для прочтения стороне упаковки во избежание введения потребителя в заблуждение.

Информация об использовании немолочных жиров при производстве молокосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира жирами немолочного происхождения (за исключением сливочно-растительных спредов), размещается вместе с полным наименованием соответствующего вида молокосодержащих продуктов (например, «сметанный продукт с растительным жиром», «сырок с растительным жиром») на передней стороне потребительской тары.

18. Для молокосодержащих продуктов не допускается использование понятий, установленных настоящим техническим регламентом для молока и молочных продуктов, в том числе слов или части слов, входящих в состав этих понятий, их различных сочетаний в фирменных наименованиях изготовителей и зарегистрированных торговых марках (знаках) при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

В наименованиях пищевых продуктов, не относящихся по определению к молокосодержащим продуктам не допускается использование понятий, установленных настоящим техническим регламентом для молокосодержащих продуктов. Формирование наименований продуктов, не являющихся молочными или молочными составными, или молокосодержащими, произведенных с добавлением молока и (или) продуктов переработки молока осуществляется с использованием общетехнических понятий, применяемых в пищевой промышленности (паста, крем, желе, пудинг и другие), с указанием на первом месте основного компонента рецептуры с использованием (по усмотрению производителя) понятий добавленного молочного продукта, например: «крем ореховый со сметаной», «пудинг фруктовый со сливками», «шоколад молочный», «вареники с творогом» и другие.

19. Не допускается применение понятия «масло», в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке пасты масляной и спреда сливочно-растительного, на этикетках таких продуктов, в рекламных или

иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей. Не допускается применение понятия «масло топленое», в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке смеси топленой сливочно-растительной, на этикетках такого продукта, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

20. Маркировка молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с растительным жиром должна содержать наименования этой продукции; соответствующие понятиям, установленным статьей 2 настоящего технического регламента. При нанесении маркировки мороженого на передней стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции одинаковым шрифтом.

Не допускается применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» при маркировке мороженого, в состав которого входит растительный жир.

21. Сыре молоко, сырое обезжиренное молоко, сырье сливки, реализуемые юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, физическими лицами для переработки должны сопровождаться товарно-транспортными документами, содержащими следующую информацию:

1) наименование;

2) показатели идентификации (перечень показателей - в соответствии с договором между поставщиком и покупателем) (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей);

3) наименование изготовителя - физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество), наименование изготовителя таких продуктов - юридического лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства);

4) адрес изготовителя;

5) объем продуктов (в литрах) или масса (в килограммах);

6) дата и время (часы, минуты) отгрузки;

7) температура при отгрузке;

8) номер партии.

22. Молочная продукция, расфасованная в потребительскую тару и реализуемая на территории Таможенного союза в оптовой и розничной торговле, должна иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

1) наименование продукта с использованием понятий, установленных статьей 2 и 4.6 настоящей статьи, и соблюдением требований к их применению, установленных настоящей статьей;

2) массовая доля жира в процентах (кроме обезжиренных продуктов, сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов);

массовая доля жира в сухом веществе в процентах для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов;

для продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне «от...до...», в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом, для сухих продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных

смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш массовую долю жира допускается указывать в маркировочном тексте в разделе «пищевая ценность» в граммах;

3) массовая доля молочного жира в процентах в жировой фазе (для молокосодержащих продуктов);

4) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения продуктов) и организации в государстве – члене Таможенного союза, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и продуктов его переработки, от потребителей на территории Таможенного союза (при наличии данных претензий);

5) товарный знак изготовителя продукта (при наличии товарного знака);

6) масса нетто или объем продукта;

7) состав продукта с указанием входящих в них компонентов. Список входящих в состав таких продуктов компонентов формируется в порядке убывания их массовой доли на момент производства таких готовых продуктов (за исключением воды, используемой для восстановления). Если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт может быть включен в состав продуктов переработки молока под своим наименованием. Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта или молокосодержащего продукта, в списке компонентов указываются под своими наименованиями. В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевые добавки (групповое наименование и наименование или индекс Е;.. функциональные компоненты, использующиеся для производственного процесса, но не входящие в состав готового продукта, допускается не указывать), ароматизаторы (с указанием природы происхождения, например, натуральный, идентичный натуральному, искусственный и т.д.), компоненты, имеющие нетрадиционный состав. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно;

8) пищевая ценность продуктов (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов, в том числе сахарозы) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую ценность в калориях или килокалориях (по усмотрению изготовителя допускается дополнительно указывать в джоулях/килоджоулях);

Для молочных продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать пищевую ценность в диапазоне «от...до...»;

9) содержание в готовом кисломолочном или сквашенном (не подвернутом термической обработке после сквашивания) продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей (при наличии дрожжей в составе закваски)-колониеобразующих единиц в грамме продукта);

10) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе потребления этих веществ и особенностей употребления продукта;

11) информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента);

12) условия хранения молока и молочной продукции (в том числе до вскрытия упаковок продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков) для детей раннего возраста, молочных каш);

13) дата производства (или изготовления) и дата упаковки молочной продукции (при несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов);

14) срок годности, обозначенный двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов). Сроки годности указываются после слов «Годен до», «Употребить до» или «Использовать до». Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах («Срок годности 36 часов», «Срок годности 14 дней (суток)», «Срок годности 6 месяцев», «Годен 14 суток», «Годен 6 месяцев»);

15) способы и условия употребления молочной продукции (при необходимости);

16) документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция (для продукции, ввозимой на территорию Таможенного союза из третьих стран, допускается не указывать);

17) знак обращения на рынке;

23. Маркировка концентрированных (сгущенных) и сухих продуктов переработки молока должна содержать следующую дополнительную информацию:

1) дата производства (изготовления) и срок годности продуктов наносятся на крышки или на дно банок либо пачек. При указании срока годности с использованием слов «Годен до» или «Использовать до» рядом с ними указывается место нанесения такой информации с использованием слов «Смотри на крышке или дне банки в первом или во втором ряду» или «Смотри на крышке или на дне пачки». При указании срока годности с использованием слов «Годен в течение» или «Реализовать в течение» рядом с ними наносятся срок годности в месяцах и надпись с использованием слов «Дата производства указана на крышке или дне банки в первом или во втором ряду» или «Дата производства указана на крышке или дне пачки»;

2) вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока концентрированных (сгущенных) с сахаром (в составе продуктов).

24. Информацию на оболочку для сыра или покрытие для сыра допускается наносить с использованием несмыываемой безвредной краски или самоклеящихся и в установленном порядке разрешенных для контакта с молочными продуктами этикеток либо проставлять другим доступным способом. Сыр, сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

1) вид основной заквасочной микрофлоры (формулировка маркировочной надписи указывается по усмотрению производителя);

2) природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов.

25. Продукты детского питания в соответствии с требованиями 4.6 настоящей статьи, предназначенные для питания детей раннего возраста, должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

2) условия приготовления этих продуктов (при необходимости);

3) указание на возраст детей (в маркировке возраст допускается указывать цифрами без сокращения слов), для которых предназначены эти продукты:

а) с рождения – адаптированные молочная и кисломолочная смеси и смеси на основе частично или полностью гидролизованных белков;

б) старше (от, с) шести месяцев – последующие адаптированные и частично адаптированные молочные и кисломолочные смеси;

в) старше (от, с) шести месяцев – напитки молочные, творог и продукты на его основе;

г) старше (от, с) восьми месяцев – питьевое молоко (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста

старше (от, с) четырех месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта);

д) старше (от, с) восьми месяцев – питьевые сливки (допускается использовать для приготовления блюд прикорма для детей раннего возраста старше (от, с) шести месяцев с указанием в маркировке возрастных ограничений при целевом назначении продукта);

е) старше (от, с) восьми месяцев – кефир, йогурт и другие кисломолочные продукты.

4) состав продукта (с указанием наименований используемых растительных масел и углеводов);

5) пищевую ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ, и энергетическую ценность (при обогащении продукта - % от суточной потребности). Количественные сведения о содержании минеральных веществ и витаминов по усмотрению изготовителя приводятся в случае, если их значение в 100 г (мл, см<sup>3</sup>) продукта переработки молока составляет не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления, для безглютеновых продуктов указывается информация об отсутствии глютена.

26. На упаковках адаптированных молочных смесей и последующих смесей должна быть нанесена предупреждающая надпись: «Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание». Маркировка на заменителях женского молока не должна содержать изображения детей.

27. Информация о других молочных, молочных составных и молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного или детей школьного возраста должна соответствовать требованиям части 22 настоящей статьи и требованиям нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми производится и может быть идентифицирована такая продукция

28. Допустимые отклонения показателей пищевой ценности продукта переработки молока, указанных при маркировке на его упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такого продукта не должны превышать уровни, указанные в Приложении 18 к настоящему техническому регламенту. Маркируемые показатели пищевой ценности продукта переработки молока должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) продукта переработки молока изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов. Для продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать пищевую ценность в диапазоне «от...до».

29. Количество веществ, введенных в обогащенную молочную продукцию, указывается с учетом их содержания в таких продуктах в конце срока их годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в продуктах переработки молока в течение срока их годности при производстве таких продуктов допускается увеличивать содержание витаминов в них, но не более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям.

30. Информация в марковочном тексте должна соответствовать требованиям настоящей статьи. Наименование продукта указывается на передней стороне потребительской тары с использованием шрифта одного размера не менее чем 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее чем 100 миллилитров (граммов) с использованием шрифта одного размера не менее чем 8,5 кегля.

31. При невозможности размещения всего объема необходимой информации в марковочном тексте на потребительской таре часть информации, за исключением наименования продукта, значений массовой доли жира и массы нетто или объема продукта, даты его изготовления и срока годности, наименования изготовителя, может быть размещена на листке-вкладыше. При этом в марковочном тексте на потребительской таре такого продукта должна быть размещена надпись: «Дополнительная информация – см. листок-вкладыш».

## **Статья 5. Оценка соответствия молока и молочной продукции**

1. Оценка соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента (далее - оценка соответствия) осуществляется в формах:

1) обязательного подтверждения соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента;

2) государственного контроля (надзора).

2. Оценка соответствия молока и молочной продукции непромышленного изготовления осуществляется в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза.

3. Оценка соответствия производственных объектов осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» в форме государственной регистрации производственных объектов уполномоченным органом государства - члена Таможенного союза на основании заявления о государственной регистрации производственного объекта.

4. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме государственного контроля (надзора).

5. Обязательное подтверждение соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента (далее - подтверждение соответствия) осуществляется в форме ветеринарной экспертизы, государственной регистрации или принятия декларации о соответствии молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента (далее - декларирование соответствия).

6. Уполномоченные органы, принимающие участие в осуществлении процедур подтверждения соответствия, и испытательные лаборатории (центры) в рамках своих полномочий, должны быть включены в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) и должны иметь область аккредитации, распространяющуюся на пищевые продукты, в том числе молоко и молочную продукцию.

7. При подтверждении соответствия заявителем может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с требованиями законодательства государств - членов Таможенного союза, являющиеся изготовителем или продавцом, либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемых молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемых молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента.

8. Заявителями также могут быть иностранные юридические лица, принявшие на себя обязательства в части обеспечения соответствия поставляемых молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие молока и молочной продукции, поставляемых по договорам поставок, оформленных в порядке, установленном в законодательстве государств - членов Таможенного союза, требованиям настоящего технического регламента.

9. Подтверждение соответствия молока сырого, молока сырого обезжиренного и сливок сырых осуществляется в форме ветеринарной экспертизы в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

1) Результаты ветеринарной экспертизы молока сырого, молока сырого обезжиренного и сливок сырых, являющихся сырьем для производства молочной продукции промышленного изготовления, оформляются ветеринарным сертификатом в соответствии с национальным законодательством государств - членов Таможенного союза.

2) Копия ветеринарного сертификата является сопроводительным документом при поставках молока сырого, молока сырого обезжиренного и сливок сырых, являющихся сырьем для производства молочной продукции промышленного изготовления,

3) Результаты ветеринарной экспертизы молока и молочной продукции непромышленного изготовления, реализуемой на розничных рынках, оформляются ветеринарными документами в соответствии с национальным законодательством стран – участниц Таможенного союза.

4) Срок действия ветеринарного сертификата и других ветеринарных документов устанавливается национальным законодательством стран – участниц Таможенного союза.

5) Ветеринарной экспертизе не подлежат:

- молоко и молочная продукция промышленного изготовления;
- молоко сырое, молоко сырое обезжиренное и сливки сырье при их перевозке или перемещении в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта;
- объединенные партии, а также части партий молока сырого, молока сырого обезжиренного и сливок сырых, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарной экспертизе партий молока сырого, молока сырого обезжиренного и сливок сырых.

10. Перед выпуском в обращение на единую таможенную территорию Таможенного союза молочная продукция промышленного изготовления, а также термически обработанное обезжиренное молоко – сырье и термически обработанные сливки – сырье должны быть подвергнуты процедуре подтверждения соответствия требованиям настоящего технического регламента.

11. Подтверждение соответствия молока и молочной продукции промышленного изготовления осуществляется в форме государственной регистрации или принятия декларации о соответствии.

12. Государственной регистрации подлежит молочная продукция для детского питания, молочная продукция нового вида. Государственная регистрация молочной продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

13. Декларация о соответствии принимается на основании собственных доказательств или доказательств полученных с участием третьей стороны, и применением схем (модулей) подтверждения соответствия, установленных настоящим техническим регламентом.

14. В качестве доказательной базы для принятия декларации о соответствии молока и молочной продукции требованиям настоящего регламента являются результаты испытаний продукции, полученные заявителем самостоятельно при наличии у изготовителя сертификата системы менеджмента качества продукции (сертификата системы качества и безопасности) и испытательной лаборатории, аккредитованной в установленном документами Таможенного союза порядке.

15. Для подтверждения соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента устанавливаются следующие схемы декларирования:

- для продукции, выпускаемой серийно - 3д, 5д, 6д;
- для скоропортящейся продукции, выпускаемой серийно - 5д, 6д;
- для партий продукции - 4д;
- для будущей продукции - 5д

1) Схема декларирования 3д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля; - проведение испытаний образцов продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие изготавливаемой продукции требованиям настоящего технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента заявитель проводит испытания образцов продукции. Испытания образцов продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

Заявитель наносит единый знак обращения в соответствии с требованиями статьи 6 настоящего технического регламента, если иное не установлено техническим регламентом.

2) Схема декларирования 4д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- проведение испытаний репрезентативной выборки образцов из партии продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель проводит испытания образцов продукции для обеспечения заявленного соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента. Испытания образцов продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

Заявитель наносит единый знак обращения, если иное не установлено техническим регламентом.

### 3) Схема декларирования 5д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение исследований (испытаний) типа;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал заявленное соответствие изготавливаемой продукции требованиям настоящего технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

Орган по сертификации продукции (аккредитованная испытательная лаборатория), в соответствии со своей областью аккредитации и по поручению заявителя проводит исследование типа продукции одним из следующих способов:

- исследование образца для запланированного производства как типового представителя всей будущей продукции;
- анализ технической документации, испытания образца продукции или критических составных частей продукции.

Результаты исследования типа оформляются в заключении (сертификате соответствия) и (или) протоколе, в котором аккредитованная испытательная лаборатория дает оценку соответствия типа продукции установленным требованиям.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

Заявитель наносит единый знак обращения, в соответствии с требованиями статьи 6 настоящего технического регламента если иное не установлено техническим регламентом.

### 4) Схема декларирования бд включает следующие процедуры:

– формирование и анализ технической документации, в состав которой в обязательном порядке включается сертификат на систему менеджмента (копия сертификата), выданный органом по сертификации систем менеджмента, подтверждающий соответствие системы менеджмента требованиям, определенным в техническом регламенте;

- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения;
- контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента.

Заявитель предпринимает все необходимые меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента и условий производства для изготовления продукции, соответствующей требованиям технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ с учетом того, что в техническом регламенте могут быть установлены один или несколько документов, на соответствие которым проводится сертификация системы менеджмента.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента обо всех запланированных изменениях в системе менеджмента.

Заявитель проводит испытания образцов продукции. Испытания образцов продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует по уведомительному принципу.

Заявитель наносит единый знак обращения в соответствии с требованиями статьи 6 настоящего технического регламента.

Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за функционированием сертифицированной системы менеджмента.

При отрицательных результатах инспекционного контроля заявитель принимает одно из следующих решений:

- приостановить действие декларации о соответствии;
- отменить действие декларации о соответствии.

В Единый реестр выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме заявителем вносится соответствующая запись.

**16. Одновременно с документами, указанными в пункте 15 настоящей статьи, заявителем предоставляются:**

- перечень взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартов и/или технические условия, требованиям которых соответствует данная продукция (при их применении изготовителем);

- пояснительная записка, содержащая описание принятых технических решений и оценку рисков, подтверждающих выполнение требований безопасности настоящего технического регламента, если взаимосвязанные с

настоящим техническим регламентом стандарты отсутствуют или не применялись.

17. Уполномоченный орган, включенный в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) и уполномоченный на регистрацию деклараций о соответствии, при положительных результатах экспертизы представленных заявителем документов принимает решение о регистрации декларации и внесении ее в Единый реестр деклараций о соответствии.

18. Изготовитель или уполномоченное им лицо, или поставщик принимают декларацию о соответствии по единой форме и маркируют продукцию единым знаком обращения на рынке.

19. Изготовитель, принявший декларацию о соответствии, осуществляет производственный контроль и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства обеспечивал соответствие продукции требованиям настоящего технического регламента. Требования к процессам производства и контроля, а также результаты их контроля должны быть оформлены документально (по форме, установленной изготовителем);

20. Срок действия декларации о соответствии молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента на партию продукции, ввозимую на единую таможенную территорию территории государств-членов Таможенного союза, не может превышать срок годности продукции, входящей в эту партию.

21. Срок действия декларации о соответствии молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента на серийно выпускаемую продукцию не должен быть более 5 лет.

22. Документы о подтверждении соответствия молока и молочной продукции (свидетельства о государственной регистрации, декларации), выданные и (или) зарегистрированные уполномоченным органом одного из государств - членов Таможенного союза, в равной степени действуют на единой таможенной территории государств - членов Таможенного союза без проведения дополнительных процедур подтверждения соответствия.

23. Декларация о соответствии оформляется на русском языке и при необходимости на государственном языке государства - члена Таможенного союза.

24. Комплекты документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, должны храниться:

при подтверждении соответствия серийно выпускаемой продукции – у изготовителя, продавца (поставщика) или уполномоченного им лица в течение не менее 10 лет со дня прекращения производства этой продукции;

при подтверждении соответствия партии продукции – у изготовителя, уполномоченного им лица или поставщика в течение не менее 5 лет со дня реализации последнего изделия из партии.

25. При возникновении угрозы выпуска в обращение продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента, изготовитель или уполномоченное им лицо или поставщик обязаны

приостановить действие декларации о соответствии и уведомить об этом орган по сертификации, зарегистрировавший декларацию о соответствии.

26. В случае приостановления производства и (или) реализации молока и молочной продукции по решению органов исполнительной власти государств - членов Таможенного союза, уполномоченных на проведение государственного контроля (надзора) или по решению суда, действие декларации о соответствии, подтверждающей соответствие молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента, приостанавливается на срок, установленный этими решениями.

27. До вступления в силу настоящего технического регламента продукция, в отношении которой установлены обязательные одинаковые требования, а также одинаковые формы и схемы обязательной оценки (подтверждения) соответствия (декларирование соответствия и (или) сертификация), допускается к обращению на единую таможенную территорию Таможенного союза, если она прошла установленные процедуры оценки (подтверждения) соответствия на территории любого из государств - членов Таможенного союза.

28. Государственный контроль (надзор) за соответствием молока и молочной продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего технического регламента проводится в соответствии с национальным законодательством государств - членов Таможенного союза.

29. Государственный контроль (надзор) за соответствием молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента проводится на стадии ее обращения уполномоченным органом исполнительной власти этого государства - члена Таможенного союза..

30. Государственный контроль (надзор) проводится в формах:

- 1) визуального контроля;
- 2) аналитического контроля.

31. При проведении визуального контроля проверяются наличие маркировки молока и молочной продукции и ее соответствие требованиям настоящего технического регламента.

32. При проведении аналитического контроля с помощью средств измерений устанавливается соответствие молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента путем отбора образцов для проведения исследований молока и молочной продукции. Установление соответствия процессов производства, хранения и перевозки молока и молочной продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется путем обследования указанных процессов.

- Статья 6 Маркировка единственным знаком обращения продукции на рынке

1. Молоко и молочная продукция, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия согласно статье 5 настоящего технического регламента, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском молока и молочной продукции в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза.

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на потребительскую и транспортную тару продукции, а также приводится в прилагаемых к нему сопроводительных документах. Для молока в транспортной таре, в том числе в цистернах, допускается нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза только в сопроводительных документах.

Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности молока и молочной продукции.

4. Маркировка молока и молочной продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза свидетельствует о ее соответствии требованиям настоящего технического регламента.

#### **Статья 7. Защитительная оговорка**

1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять меры для ограничения, запрета выпуска в обращение молока и молочной продукции на территории государства-члена Таможенного союза, а также изъятия с рынка молока и молочной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

2. Уполномоченный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить Комиссию Таможенного союза и уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Если уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза выражают протест против упомянутого в пункте 1 настоящей статьи решения, то Комиссия Таможенного союза безотлагательно проводит консультации с уполномоченными органами всех государств-членов Таможенного союза для принятия взаимоприемлемого решения.

4. Отдельные страны – члены Таможенного союза не вправе устанавливать дополнительные требования к качеству и безопасности продукции, кроме приведенных в настоящем техническом регламенте, по отношению к другим странам – членам.

## Статья 8 Заключительные положения

1. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении двадцати четырех месяцев со дня ратификации международного договора о его принятии, в порядке, установленном национальным законодательством государств-членов Таможенного союза.

2. С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные правовые акты, действующие на территории государств-членов Таможенного союза, до приведения их в соответствие с настоящим техническим регламентом применяются в части, не противоречащей требованиям настоящего технического регламента.

3. До введения в действие настоящего технического регламента молоко и молочная продукция, в отношении которых государствами-членами Таможенного союза установлены обязательные одинаковые требования, а также одинаковые формы и схемы обязательного подтверждения соответствия (декларирование соответствия или сертификация, государственная регистрация), допускается к обращению на единой таможенной территории Таможенного союза, если она прошла установленные процедуры подтверждения соответствия на территории любого из государств-членов Таможенного союза.

4. Документы о подтверждении соответствия молока и молочной продукции, выданные уполномоченным органом одного из государств - членов Таможенного союза до введения в действие настоящего технического регламента в равной степени действуют на единой таможенной территории Таможенного союза без проведения дополнительных процедур подтверждения соответствия в течение всего срока их действия.

5. Продукция, произведенная и выпущенная в оборот до вступления в силу настоящего технического регламента, допускается к обращению на единой таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности продукции.

Приложение 1  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ  
в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках**

Продукты	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
Сыре молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец 0,1 Мышьяк 0,05 Кадмий 0,03 Ртуть 0,005 <b>Микотоксины:</b> Афлатоксин М1 0,0005 <b>Антибиотики :</b> Левомицетин менее 0,01 Тетрациклическая группа менее 0,01 Стрептомицин менее 0,5 Пенициллин менее 0,004 <b>Ингибиторы вещества</b> <b>Цестициды</b> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма - изомеры) 0,05 (1,25 для сливок в пересчете на жир) ДДТ* и его метаболиты 0,05 (1,0 для сливок в пересчете на жир) <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 100 Бк/л(кг) Стронций-90 25 Бк/л(кг) <b>Диоксины &lt;**&gt;</b> 0,000003 (в пересчете на жир) <b>Меламин &lt;***&gt;</b> не допускается	

\* ДДТ дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

\*\* контролируются в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и

техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду

\*\*\* вступает в силу с 01.01.2015 г.

Приложение 2  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках**

Продукты	КМАФАнМ*, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются		Содержание соматиче- ских клеток, в 1 см <sup>3</sup> (г), не более
		БГКП*** (coliформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
<b>Молоко сырое:</b>				
высший сорт	$1 \cdot 10^5$	-	25	$4 \cdot 10^3$
первый сорт	$5 \cdot 10^5$	-	25	$1 \cdot 10^6$
второй сорт	$4 \cdot 10^6$	-	25	$1 \cdot 10^6$
<b>Молоко сырое обезжиренное:</b>				
высший сорт	$1 \cdot 10^5$	-	25	-
первый сорт	$5 \cdot 10^5$	-	25	-
второй сорт	$4 \cdot 10^6$	-	25	-
<b>Сливки сырые:</b>				
высший сорт	$5 \cdot 10^5$	-	25	-
первый сорт	$4 \cdot 10^6$	-	25	-

\*КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

\*\*КОЕ – колониеобразующие единицы.

\*\*\*БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 3  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**1. Показатели идентификации  
сырого молока коровьего и сырого обезжиренного молока коровьего**

Наименование показателя	Параметры	
	Сырое молоко	Сыре обезжиренное молоко
Массовая доля жира, %	2,8 - 6,0	менее 0,5
Массовая доля белка, %		не менее 2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %		не менее 8,0
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается	
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку. Допускаются слабо выраженный кормовой привкус и запах	
Цвет	От белого до светло-кремового	Белый со слегка синеватым оттенком
Кислотность, градусов Тернера		16,0 - 21,0
Плотность, $\text{kg/m}^3$ , не менее**	1027,0 (при температуре 20 $^{\circ}\text{C}$ и массовой доле жира 3,5%)	1030,0 - для высшего сорта, 1029,0 - для первого и второго сортов (при температуре 20 $^{\circ}\text{C}$ )
Температура замерзания, градусов Цельсия (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	минус 0,520	-

**2. Показатели идентификации молока  
сырого других видов сельскохозяйственных животных в партии**

Вид животных	Содержание составных частей молока, % *					Плотность при температуре 20 градусов Цельсия, не менее	Кислотность, градусов Тернера, не более
	жир	белок	лактоза	сухие вещества в среднем	минеральные вещества, не менее		
Коза	2,8-5,5	2,8 - 3,8	4,4 - 4,6	13,4	0,8	1027 - 1030	14 - 20
Овца	6,2-7,2	5,1-5,7	4,2-6,6	18,5	0,9	1034	25,0
Кобыла	1,8-1,9	2,1-2,2	5,8-6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Верблюдица	3,0-5,4	3,8-4,0	5,0-5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Буйволица	7,5-7,7	4,2-4,6	4,2-4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Ослица	1,2-1,4	1,7-1,9	6,0-6,2	9,9	0,5	1011	6,0

\*Значения показателей идентификации молока, полученного от животных различных пород при индивидуальных досениях, могут варьироваться в более широких пределах.

\*\*Расчет основных физических показателей молока производится по следующей формуле:

$$\text{СОМО} = 0,25 * A + 0,225 * Ж + 0,5, \text{ где } A - \text{плотность лактоденситометра}; \\ Ж - \text{массовая доля жира сырого молока, \%}$$

**Приложение 4**  
 к техническому регламенту  
 Таможенного союза ЕврАзЭС  
 «Молоко и молочная продукция»

**Показатели идентификации сливок сырых**

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %, не менее	10,0
Кислотность, градусов Тернера	14,0 - 19,0
Консистенция	Однородная гомогенная. Допускаются единичные комочки жира
Вкус и запах	Вкус и запах выраженные сливочные, чистые, сладковатые. Допускаются слабо выраженный кормовой привкус и запах
Цвет	Белый с кремовым оттенком, однородный»;

**Приложение 5**  
 к техническому регламенту  
 Таможенного союза ЕврАзЭС  
 «Молоко и молочная продукция»

**Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах переработки молока**

Группа продуктов 1	Потенциально опасные вещества 2	Допустимые уровни, мг/кг (л, дм <sup>3</sup> ), ис более 3
Все продукты переработки молока (для группы продуктов концентраты молочных белков, лактоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, альбумин молочный и продукты на его основе, гидролизаты молочных белков - кроме показателя антибиотики) (для группы продуктов молочных, молочных составных сухих и сублимированных - в пересчете на восстановленные продукты)	Микотоксины: Афлатоксин M <sub>1</sub>  Антибиотики : Левомицетин (хлорамфеникол) Тетрациклиновая группа Стрептомицин Пенициллин	0,0005  менее 0,01  менее 0,01 менее 0,5 менее 0,004

<p>Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания</p>	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <table> <tbody> <tr> <td>Свинец</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Кадмий</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Ртуть</td> <td>- 0,005</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Пестициды:</b></p> <table> <tbody> <tr> <td>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)</td> <td>0,05 (для сливок, для сметаны - 1,25 в пересчете на жир)</td> </tr> <tr> <td>ДДТ* и его метаболиты</td> <td>0,05 (для сливок, для сметаны - 1,0 в пересчете на жир)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <table> <tbody> <tr> <td>Цезий-137</td> <td>100 Бк/л (кг)</td> </tr> <tr> <td>Стронций-90</td> <td>25 Бк/л (кг)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Диоксины &lt;**&gt;</b></p> <table> <tbody> <tr> <td>Меламин &lt;***&gt;</td> <td>0,000003 (в пересчете на жир) не допускается (менее 1,0 мг/кг)</td> </tr> </tbody> </table>	Свинец	0,1	Мышьяк	0,05	Кадмий	0,03	Ртуть	- 0,005	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (для сливок, для сметаны - 1,25 в пересчете на жир)	ДДТ* и его метаболиты	0,05 (для сливок, для сметаны - 1,0 в пересчете на жир)	Цезий-137	100 Бк/л (кг)	Стронций-90	25 Бк/л (кг)	Меламин <***>	0,000003 (в пересчете на жир) не допускается (менее 1,0 мг/кг)	
Свинец	0,1																			
Мышьяк	0,05																			
Кадмий	0,03																			
Ртуть	- 0,005																			
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (для сливок, для сметаны - 1,25 в пересчете на жир)																			
ДДТ* и его метаболиты	0,05 (для сливок, для сметаны - 1,0 в пересчете на жир)																			
Цезий-137	100 Бк/л (кг)																			
Стронций-90	25 Бк/л (кг)																			
Меламин <***>	0,000003 (в пересчете на жир) не допускается (менее 1,0 мг/кг)																			
<p>Творог, творожная масса, зерненый творог, сырок, творожные продукты, творожный сыр, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания</p>	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <table> <tbody> <tr> <td>Свинец</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Кадмий</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Ртуть</td> <td>0,02</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Пестициды</b> (в пересчете на жир):</p> <table> <tbody> <tr> <td>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)</td> <td>1,25</td> </tr> <tr> <td>ДДТ* и его метаболиты</td> <td>1,0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <table> <tbody> <tr> <td>Цезий-137</td> <td>100 Бк/л (кг)</td> </tr> <tr> <td>Стронций-90</td> <td>25 Бк/л (кг)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Диоксины &lt;**&gt;</b></p> <table> <tbody> <tr> <td>Меламин &lt;***&gt;</td> <td>0,000003 (в пересчете на жир) не допускается (менее 1,0 мг/кг)</td> </tr> </tbody> </table>	Свинец	0,3	Мышьяк	0,2	Кадмий	0,1	Ртуть	0,02	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25	ДДТ* и его метаболиты	1,0	Цезий-137	100 Бк/л (кг)	Стронций-90	25 Бк/л (кг)	Меламин <***>	0,000003 (в пересчете на жир) не допускается (менее 1,0 мг/кг)	
Свинец	0,3																			
Мышьяк	0,2																			
Кадмий	0,1																			
Ртуть	0,02																			
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25																			
ДДТ* и его метаболиты	1,0																			
Цезий-137	100 Бк/л (кг)																			
Стронций-90	25 Бк/л (кг)																			
Меламин <***>	0,000003 (в пересчете на жир) не допускается (менее 1,0 мг/кг)																			
<p>Молоко, сливки, пахта,</p>	<p><b>Токсичные элементы:</b></p>																			

сыворотка, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,15
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,015
	Олово	для консервов в сборной жестяной таре - 200
	Хром	для консервов в хромированной таре - 0,5
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 Диоксины <**>	300 Бк/л (кг) 100 Бк/л (кг) 0,000003 (в пересчете на жир)
	Меламин <***>	не допускается (менее 1,0 мг/кг)
Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)	Токсичные элементы: (в пересчете на восстановленные продукты): Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	500 Бк/ кг 200 Бк/кг
	Диоксины <**>	0,000003 (в пересчете на жир)
	Меламин <***>	не допускается

		(менее 1,0 мг/кг)
Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец 0,3</p> <p>Мышьяк 1,0</p> <p>Кадмий 0,2</p> <p>Ртуть 0,03</p> <p><b>Пестициды (в пересчете на жир):</b></p> <p>Гексахлорциклогексан 1,25</p> <p>(альфа-, бета-, гамма-изомеры)</p> <p>ДДТ* и его метаболиты 1,0</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137 300 Бк/кг</p> <p>Стронций-90 80 Бк/кг</p> <p><b>Диоксины &lt;**&gt;</b> 0,000003 (в пересчете на жир)</p> <p><b>Меламин &lt;***&gt;</b> не допускается (менее 1,0 мг/кг)</p>	
Сыры, сырные продукты: сверхтвёрдые, твёрдые, полутвёрдые, мягкие, сывороточно-альбуминные, плавленые, сухие, сырные пасты, соусы	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец 0,5</p> <p>Мышьяк 0,3</p> <p>Кадмий 0,2</p> <p>Ртуть 0,03</p> <p>Бенз(а)пирен для копченых продуктов и с копчеными компонентами-0,001</p> <p><b>Пестициды (в пересчете на жир):</b></p> <p>Гексахлорциклогексан 1,25</p> <p>(альфа-, бета-, гамма-изомеры)</p> <p>ДДТ* и его метаболиты 1,0</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137 50 Бк/кг</p> <p>Стронций-90 100 Бк/кг</p> <p><b>Диоксины &lt;**&gt;</b> 0,000003 (в пересчете на жир)</p> <p><b>Меламин &lt;***&gt;</b> не допускается (менее 1,0 мг/кг)</p>	

Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	<p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p>Медь</p> <p>Железо</p> <p>Олово</p> <p><b>Пестициды</b> (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)</p> <p>ДДТ* и его метаболиты</p> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p> <p>Диоксины &lt;**&gt;</p>	<p>0,1 (для продуктов с какао - 0,3) 0,1</p> <p>0,03 (для продуктов с какао - 0,2) 0,03</p> <p>для резервируемых продуктов - 0,4 для резервируемых продуктов - 1,5 для стерилизованного масла в сборной жестяной таре - 200</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>200 Бк/кг (для молочного жира - 100) 60 Бк/кг (для молочного жира - 80)</p> <p>0,000003.</p> <p>(в пересчете на жир)</p>
Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	<p><b>Показатели окислительной порчи:</b></p> <p>Перекисное число в жире, выделенном из продукта</p> <p><b>Токсичные элементы:</b></p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p>	<p>10 ммоль активного кислорода/кг жира</p> <p>0,1 (для продуктов с какао - 0,3) 0,1</p> <p>0,03 (для продуктов с какао - 0,2) 0,03</p>

	Медь	для резервируемых продуктов - 0,4
	Железо	для резервируемых продуктов - 1,5
	Никель	для продуктов с гидрогенезированным жиром - 0,7
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ* и его метаболиты	1,0
	<b>Радионуклиды:</b> Цезий-137	100 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
	<b>Диоксины &lt;**&gt;</b>	0,000003 (в пересчете на жир)
<b>Мороженое всех видов из молока и на молочной основе</b>	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец	
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,03
	<b>Пестициды (в пересчете на жир):</b> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,005
	ДДТ* и его метаболиты	1,25
	<b>Радионуклиды:</b> Цезий-137	1,0
	Стронций-90	100 Бк/кг
	<b>Диоксины &lt;**&gt;</b>	25 Бк/кг
	<b>Меламин &lt;***&gt;</b>	0,000003 (в пересчете на жир)  не допускается (менее 1,0 мг/кг)

Закваски: заквасочные и пробио- тические микрооргани-зы для изготавления кисломолочных продуктов, масла кисло-сливочного, сыров	<b>Токсичные элементы:</b>  Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	для жидких (в том числе замороженных), для сухих 0,1 / 1,0 0,05 / 0,2 0,03 / 0,2 0,005 / 0,03
Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлор	<b>Токсичные элементы:</b>  Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть  <b>Пестициды:</b> (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты  <b>Радионуклиды:</b> Цезий-137 Стронций-90	0,3 1,0 0,2 0,03  1,25  1,0  160 Бк/кг 80 Бк/кг
Ферментные препараты	<b>Токсичные элементы:</b>  Свинец Мышьяк	10,0 3,0
Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ.	

\* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан – инсектицид

\*\* контролируются в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанный с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду

\*\*\* вступает в силу с 01.01.2015 г.

**Примечания.** 1. Допустимые уровни содержания не предусмотренных настоящим техническим регламентом пестицидов, антибиотиков, сульфаниламидов и пищевых добавок с антибиотическими свойствами контролируются в порядке, установленном законодательством Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

2. При использовании химических методов определения пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы, антибиотиков тетрациклической группы пересчет их фактического содержания в единицах в грамме производится по активности стандарта.»;

Приложение 6  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов  
в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение**

Продукт, группа продуктов	КМАФАнМ *, КОЕ**/ см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), шлесени (Ш), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
		БГКП *** (коли- формы)	патоген- ные, в том чис- ле саль- монелл ы	стафи- лококки <i>S.aureus</i>	листерии <i>L.monocytoge- nes</i>	
1	2	3	4	5	6	7
1. Питьевое мо- локо, питьевые сливки, молоч- ный напиток, молочная сы- воротка, пахта, продукты на их основе, терми- чески обрабо- танные, в том числе: молоко питье- вое, молочный напиток, в по- требительской таре, в том числе пастери- зованные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1	25	-

стерилизован- ные, ультрапа- стеризован- ные (УВТ) (с асептическим роливом)	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;</p> <p>б) КМАФАиМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup> (г)</p>					
ультрапасте- ризованные (без асепти- ческого розлива)	100	10,0	100	10,0	25	-
теплые	$2,5 \cdot 10^3$	0,1	25	1	25	-
обогащенные витаминами, макро-, микро- элементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки					
во флягах и цистернах	$2 \cdot 10^3$	0,01	25	0,1	25	-
Молочная сыворотка и шахта в потре- бительской таре пастери- зованные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
Сливки и про- дукты на их основе, в том числе: в потребитель- ской таре, в том числе:						
пастеризо- ванные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-

стерилизованные	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (воздух упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;</p> <p>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup> (г)</p>					
обогащенные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	25	-
во флягах, цистернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	-
Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	25	-
2. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, в том числе со сроком годности не более 72 часов:						
без компонентов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее	0,01	25	1,0	-	-
с компонентами	$1 \cdot 10^7$	0,01	25	1,0	-	-

со сроком годности более 72 часов:						
без компонентов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	0,1	25	1,0	-	Д-50**** П-50
с компонентами		0,01	25	1,0	-	Д-50**** П-50
обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	Бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$ в сумме	0,1	25	1,0	-	Д-50**** П-50
Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	Для сметаны молочно-кислых микроорганизмов не менее $10^7$	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1)	25	1,0	-	Для продуктов со сроком годности более 72 часов - Д-50 П-50

Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в том числе: без компонентов	-	1,0	25	1,0	25	Д-50 П-50
с компонентами	-	1,0	25	1,0	25	Д-50 П-50
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:						
творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, зерненного творога), в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^6$	0,001	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженный	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50

Творог, произ- веденный с использова- нием ультра- фильтрации, сепарирова- ния, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-50 П-50
Творог зерненый	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творог с ком- понентами, творожная масса, сырки творожные в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,001	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
заморожен- ные	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творожные продукты, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
заморожен- ные	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50

Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1,0	-	50 в сумме
4. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	$2 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	-	Д-100 П-50
5. Молоко, сливки, пахта, сырьворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, концентрированные и сгущенные стериллизованные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:						

молоко сгущенное, концентриро- ванное стери- лизованное, сливки сгущен- ные стерилизо- ванные, молочные продукты и молочные сос- тавные продук- ты сгущенные стерилизован- ные	<p><b>Требования промышленной стерильности:</b></p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (воздух упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки:</p> <p>а) не допускаются изменения титруемой кислотности;</p> <p>б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов;</p> <p>3) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов</p>					
молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребитель- ской таре, в том числе: без компонентов	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
с компонентами	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
молоко, сливки сгущенные с сахаром в тран- спортной таре	$4 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
пахта, сыворо- тка сгущенные без сахара и с сахаром	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
Продукты молочные составные сгущенные с сахаром	$3,5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-

6. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное), в том числе:						
молоко коровье сухое цельное	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
молоко сухое обезжиренное: для непосредственного употребления	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
для промышленной переработки	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	-
напитки сухие молочные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	-	П-50
сливки сухие и сливки сухие с сахаром	$7 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
смеси сухие для мороженого	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	25 (для мягкого мороженого)	-
продукты кисломолочные сухие	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
пахта, заменитель цельного молока (сухие)	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100

7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:						
казинаты пищевые	$5 \cdot 10^4$ сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются	0,1	25	-	-	-
концентрат сывороточный белковый	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	-
концентрат казеина	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	-	-
белок молочный, казеины	$1 \cdot 10^4$ сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50
сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100
сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100
концентрат лактулозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-100

8. Сыры, сырные продукты: сверхтвёрдые, твёрдые, полутвёрдые, мягкие, плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе: сыры, сырные продукты (сверхтвёрдые, твёрдые, полутвёрдые, мягкие, сывороточно-альбуминные)						
без компонентов	-	0,001	25	0,001	25	-
с компонентами	-	0,001	25	0,001	25	-
копченые	-	0,001	25	0,001	25	-
сыры и сырные продукты плавленые:						
без компонентов	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
с компонентами	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
копченые	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
сырные соусы, пасты	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	-
сыры, сырные продукты сухие	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-

9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе: масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:	В кисло-сливочном масле не нормируется					
без компонентов	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
стерилизованное	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 градуса Кеттстофера;</p> <p>б) титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 градуса Тёрнера;</p> <p>в) КМАФАиМ не более 100 КОЕ/г</p>					
масло топленое	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-200
масло сухое	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-200
паста масляная, в том числе: без компонентов						
	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
с компонентами	$2 \cdot 10^5$	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100

10. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, в том числе:						
сливочно-растительный спред	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
сливочно-растительная топленая смесь	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-200
11. Мороженое молочное, кисломолочное сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:						
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром - закаленное, в том числе с компонентами торты, пирожные, десерты из мороженого	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-

мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром - мяг- кое, в том числе с компонентами	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	25	-
жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \cdot 10^4$	0,01	25	1,0	25	-
мороженое кисломолоч- ное	Молоч- нокислых микро- организмов не менее $1 \cdot 10^6$	0,1	25	1,0	25	-
12. Закваски (заквасочные и пробиотиче- ские микроор- ганизмы для изготовления кисломолоч- ных продуктов, закваски, кисло-сливоч- ного масла и сыров); в том числе:	Коли- чество молочно- кислых и (или) др. микроорга- низмов закваски, КОЕ/см <sup>2</sup> (г), не менее					
закваски для кефира симби- отические (жидкие)	$1 \cdot 10^5$	3,0	100	10	-	П-5
закваски из чистых культур в том числе:						
жидкие, в том числе замороженные	$1 \cdot 10^8$ Для заквасок концентри- рованных не менее $1 \cdot 10^{10}$	10,0	100	10	-	5 в сумме

сухие	$1 \cdot 10^9$ Для заквасок концен-трирова-нных не менее $1 \cdot 10^{10}$	1,0	10	1,0	-	5 в сумме
13. Ферментные препараты молокосвертывающие, в том числе:						
животного происхождения	$1 \cdot 10^4$	1,0 E.coli в 25	25 сульфит-редуцирующие клостродии в 0,01 г	-	-	-
растительного происхождения	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
микробного и грибного происхождения	$5 \cdot 10^4$ Не должны содержать жизнеспособные формы производителей ферментов	1,0	25	-	-	
	Не должны иметь антибиотической активности ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксинов.					

14. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	$5 \cdot 10^4$	0,01	25 сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	-	-	-
15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов в нормативных и технических документах					

\* КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

\*\* КОЕ – колониеобразующие единицы.

\*\*\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

\*\*\*\* -- наличие дрожжей на конец срока годности, не менее  $1 \cdot 10^4$  для айрана и кефира, не менее  $1 \cdot 10^5$  для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавляемых с их использованием в закваске.

Примечания. 1. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают в себя следующие группы микроорганизмов:

1) санитарно-показательные, к которым относятся количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

2) условно-патогенные микроборганизмы, к которым относятся *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;

3) патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;

4) микроорганизмы порчи – дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

5) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) – в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

2. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов

по альтернативному принципу — нормируется масса продукта, в котором не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл);

**Приложение 7**  
 к техническому регламенту  
 Таможенного союза ЕврАзЭС  
 «Молоко и молочная продукция»

**Органолептические показатели  
идентификации продуктов переработки молока**

Молочная продукция	Показатели			
	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Цвет
Молоко питьевое	Непрозрачная жидкость	Жидкая однородная нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжи- ренного мо- лока, со светло- кремовым оттенком для стерилизо- ванного молока, для обогащенного молока в зависимости от цвета испо- льзуемых компонентов для обогащения
Сливки питьевые	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато- солоноватый привкус	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло- кремовый для стерилизо- ванных сливок

Ряженка, варенец	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость	Чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый равномерный, для варенца - от белого до светло-кремового
Ацидофилин	Однородная тягучая жидкость	Чистый кисломолочный слегка острый вкус	Молочно-белый равномерный
Кефир, кисломолочные продукты жидкие	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус или вкус и запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Йогурт	Однородная в меру вязкая жидкость. При добавлении стабилизатора желеобразная или кремообразная. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием	Кисломолочные. При добавлении сахара или подсластителей в меру сладкий вкус. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами.	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами

Творог, творожная масса, творожные продукты.	Мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них. При добавлении пищевых компонентов с их наличием	Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей в меру сладкий. При добавлении пищевых компонентов - обусловленный добавленными компонентами.	Белый или с кремовым оттенком равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	Однородная масса с глянцевой поверхностью	Чистый кисломолочный. Допускается привкус тепленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Мороженое	Порции однослоиного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	Плотная. Однородная, без ощутимых комочек жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевых компонентов с их наличием. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продук-	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослоиного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия, характерный для данного вида глазури

		тов, сухих молочных продуктов, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании		
Топленое масло	Зернистая или плотная, гомогенная, в расплавленном виде прозрачная без осадка	Вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, равномерный	
Молочный жир	Гомогенная, плотная, в расплавленном виде прозрачный, без осадка	Чистый, нейтральный, характерный для молочного жира	От бледного до желтого, однородный по всей массе	
Масло сливочное, паста масляная	Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная; слабо крошащаяся. При добавлении пищевых компонентов с их наличием	Для сладко-сливочного масла и сладко-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Для кисло-сливочного масла и кисло-сливочной пасты масляной выраженный сливочный вкус с кисло-молочным привкусом, без посторонних привкусов и	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. При добавлении пищевых компонентов – обусловленный цветом добавленных компонентов	

		<p>запахов.</p> <p>Для подсырного масла и пасты масляной допускается сывороточный привкус.</p> <p>Для всех видов масла и пасты допускается слабо - кормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	
Сыр, сырный продукт сухие, в том числе плавленые	Форма упаковки. Консистенция порошкообразная или твердая, ломкая или другая. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	<p>Сырный, с запахом и привкусами, характерными для конкретного наименования сыра.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами</p>	От белого до желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный	Форма различная. Консистенция ломкая,	Сырный, сладковатопряный с	От светло-желтого до

продукт сверх-твердые	зернистая или другая. Без рисунка или с глазками различных формы и расположения. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	желтого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт твердые	Форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От светло-желтого до желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, элипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных форм и расположения или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный,	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностью плесенью - ее наличие При добавлении пи-

		<p>кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.</p> <p>При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры видом плесневой или слизневой микрофлоры.</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами.</p>	<p>пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами</p>
Сыр, сырный продукт мягкие	<p>Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При добавлении пищевкусовых компонентов – с их наличием</p>	<p>Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра.</p> <p>При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры</p> <p>При добавлении пищевкусовых компонентов –</p>	<p>От белого до желтого. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностью плесенью – сс наличие. При добавлении пищевкусовых компонентов – обуслов-</p>

		обусловленный добавленными компонентами.	ленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт плавленые ломтевые	Форма упаковки. Консистенция от плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого с привкусом копчения При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого от светло-желтого до желтого. У сладких сыров от белого до коричневого При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами
Сыр, сырный продукт плавленые пастообразные	Форма упаковки. Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов - с их наличием	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов - обусловленный добавленными компонентами

				показателями
Молоко сухое	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	Белый со светло-кремовым оттенком
Сливки сухие	Однородный порошок	Мелкий сухой порошок	Чистый, свойственный свежим пастеризованным сливкам	Белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	Однородная жидкость	Однородная, в меру вязкая жидкость	Сладковато-солоноватый вкус, свойственный топленому молоку	Светло-кремовый
Молоко, сливки, стущенные с сахаром	Вязкая однородная масса	Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока стущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса.	Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао коричневый
Сыворотка	Прозрачная или полу-прозрачная жидкость	Жидкая, однородная	Характерный для сыворотки, для творожной сыворотки кисловатый вкус, для подсырной - сладковатый или солоноватый вкус	От бледно-зеленого до светло-желтого

Сыворотка молочная сухая	Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухой сыворотки. Допускается незначительное количество комочеков, рассыпающихся при легком механическом воздействии	Свойственный молочной сыворотке; сладковатый, солоноватый, кисловатый.	От белого до желтого, однородный по всей массе	
Пахта	Непрозрачная жидкость без осадка и хлопьев	Жидкая, однородная	Характерный для пахты, для пахты сладко-сливочного масла - молочный, для пахты кисло-сливочного масла - кисломолочный вкус. Допускается привкус пастеризации или слабокормовой привкус	От белого до светло-желтого
Казеин	Однородный порошок или кристаллическое вещество	Порошок либо сухое плотное или пористое зерно любой формы	Без запаха, вкус нейтральный	От белого до светло-кремового
Лактулоза	Кристаллическое вещество	Мелкие кристаллы неоднородной формы	Без запаха, сладкого вкуса	Белый
Концентрат лактулозы	Однородная вязкая жидкость	Однородная, вязкая	Вкус от сладковатого до кисло-сладкого. Допускается привкус и запах карамелизации	От светло-желтого до темно-желтого
Сироп сливочно-растительный	Пластичная однородная, плотная или мягкая консистенция; поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид	Вкус сливочный, сладко-сливочный или кисло-сливочный	От белого до светло-желтого, однородный	

Смесь топленая сливочно- растительная	Зернистая или однородная (плотная или мягкая)	Вкус и запах топленого молочного жира	От светло- желтого до желтого, однородный
Молочные составные продукты, молокосо- держащие продукты	В соответствии с описанием, представленным изготовителем, со вкусом, цветом и (или) запахом, обусловленными добавленными пищевкусовыми компонентами, использованием глазури или других пищевых продуктов		

Приложение 8  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Физико-химические и микробиологические  
показатели идентификации продуктов переработки молока**

**1. Питьевое молоко, сливки, молочные составные продукты жидкие и  
структурированные, кисломолочные продукты, сгущенная молочная  
продукция, сухая молочная продукция**

Наименование продукта переработки молока	Показатели				Молочно- кислые микроор- ганизмы, пробиоти- ческие микроорга- низмы, дрожжи	
	Диапазоны массовой доли, %			СОМО*, не менее (для мо- лочных составных продуктов в молочной основе)		
	Жир	Белок, не менее (для молочных составных продуктов - в молочной основе)				
Питьевое молоко	0,1 - 8,9	2,8 (для молока с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6)		8,0	-	
Молочный напиток	0,1 - 6,0	2,6		7,4	-	
Молочные кок- тейли, напитки, желе, пудинги, муссы, пасты, суфле	0,1 - 9,5	-		-	-	
Сливки, сливки высокожирные	10,0 - 34,0  35,0 - 58,0	1,8 - 2,6  1,2	5,2 - 8,0  3,6	-	-	
Кисломолочные продукты, кроме айрана и других, производимых с добавлением воды, йогурта, сметаны,	0,1 - 8,9	2,8 (для продукта с массовой долей жира более 4 процентов - 2,6)	Не менее 7,8	Молочно- кислые микроор- ганизмы - не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ. Для		

творога, в том числе продукты с бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами				продуктов, обогащенных бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами, в том числе йогурта, - бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов - не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ
Йогурт	0,1 - 10,0	3,2, с добавлением компонентов - 2,8	Не менее 7,0	Дрожжи на конец срока годности, не менее: для айрана, кефира - $1 \cdot 10^4$ ; для кумыса - $1 \cdot 10^5$ КОЕ
Сметана, продукты на ее основе	10,0 - 58,0	1,2	3,6	Молочно-кислые микроорганизмы для сметаны - не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ
Творог (кроме творога, производимого с использованием ультрафильтрации,	0,1 - 35,0	12,0 (для творога с массовой долей жира более 18 процентов - 8,0)	13,5 (для творога с массовой долей жира более 18 процентов -	-

сепарирования и зерненого творога)			10,0)	-
Творог, производимый с использованием ультрафильтрации, сепарирования	0,1-25,0	7,0	10,0	-
Творог зерненый	Не более 25,0	8,0	-	-
Творожная масса	Не менее 0,1	6,0	-	-
Творожные продукты**	0,1 - 35,0	-	-	-
Молоко стерилизованное сгущенное	0,2 – 16,0	6,0	11,5	-
Молоко сгущенное с сахаром	0,2 – 16,0	5,0	12,0	-
Молоко стерилизованное концентрированное	7,0 - 9,5	6,0	16,0	-
Сливки стерилизованные	25,0	2,6	5,3	-
Сливки сгущенные с сахаром	19,0 - 20,0	6,0	18,0	-
Молоко сухое	0,1 - 41,0	18,0	54,0	-
Сливки сухие, в том числе высокожирные	42,0 - 74,0 75,0 - 80,0	7,0 – 18,0 5,0	21,0 - 55,0 15,0	-
Сыворотка молочная сухая	Не более 2,0	Не менее 10,0	Не менее 95,0	-

\* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток»;

\*\* Показатели идентификации регламентируются в нормативных или технических документах, или стандартах организации.

## 2. Масло и масляная паста из коровьего молока

Наимено- вание масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность молочной плазмы продукта, градусов Тернера	
	жира	влаги	соли	сладко- сливоч- ного	кисло-сливоч-ного
Масло топленое	не менее 99,0	не более 1,0	-		
Масло сливочное, в том числе:					
сладкосливово- чное и кисло- сливочное: несоленое				не более 30,0	40,0 - 65,0
соленое	50,0 - 85,0 вкл.	14,0 - 46,0	-		
с компо- нентами	50,0-69,0	16,0-45,0	-	-	-
Паста масляная сладкокис- лосливочная и кисло- сливочная: несоленая				не более 33,0	40,0 - 65,0
соленая	39,0-49,0	56,0 - 47,0	-		
с компо- нентами	39,0-49,0	55,0 - 46,0	1,0		-
Жир молочный	не менее 99,8	не более 0,2	-	-	-

**3. Спред сливочно-растительный,  
смесь топленая сливочно-растительная**

Наименование продуктов	Массовая доля общего жира, %	Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %	Массовая доля линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта, %	Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, %	Температура плавления жира, °С, не более
Спред сливочно-растительный	39 - 95	Не менее 50	10,0 - 35,0	8,0	36
Смесь топленая сливочно-растительная	Не менее 99	Не менее 50	10,0 - 35,0	8,0	36

**4. Сыр, сырный продукт**

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	влаги	влаги в обезжиренном веществе	жира в сухом веществе	соли
Сыр, сырный продукт сухие	2,0 - 10,0	менее 15,0	1,0 - 40,0 вкл.	2,0 - 6,0
Сыр, сырный продукт сверхтвердые	30,0 - 35,0	менее 51,0	1,0 - 60,0 и более	1,0 - 3,0 вкл.
Сыр, сырный продукт твердые	40,0 - 42,0	49,0 - 56,0 вкл.	1,0 - 60,0 и более	0,5 - 2,5 вкл.
Сыр, сырный продукт полутвердые	36,0 - 55,0	54,0 - 69,0 вкл.	1,0 - 60,0 и более	0,5 - 4,0 вкл.
Сыр, сырный продукт мягкие,	30,0 - 80,0	более 67,0	1,0 - 60,0 и более	0,4 - 5,0 вкл., для рассольного сыра 2,0 - 7,0 вкл.,

### 5. Плавленый сыр, плавленый сырный продукт

Наименование продуктов	Массовая доля, %			
	жира в сухом веществе	влаги	поваренной соли (кроме сладких сыров)	сахарозы (для сладких сыров)
Сыр (сырный продукт) плавленый ломтевой	до 65,0 вкл.	35,0 - 70,0 вкл.	0,2 - 4,0 вкл.	до 30,0 вкл.
Сыр (сырный продукт) плавленый пастообразный	20,0 - 70,0 вкл.	35,0 - 70,0 вкл.	0,2 - 4,0 вкл.	
Сыр (сырный продукт) плавленый сухой	до 51,0 вкл.	3,0 - 7,0 вкл.	2,0 - 5,0 вкл.	

### 6. Мороженое

Виды	Массовая доля, %		Массовая доля, %, не менее		Кислот- ность***, градусов Тернера, не более	Взби- тость, %
	жира молоч- ного	СОМО*	сахаро- зы или общего сахара (за вычетом лактозы)	сухих веществ		
Пломбир	Не менее 12,0	7,0-10,0	14,0	36	21	40 - 130
Сливочное	8,0-11,5	7,0-11,0	14,0	32	22	40 - 110
Молочное	Не более 7,5	7,0-11,5	14,5	28	23	40 - 90
Кисло- молочное	Не более 7,5	7,0-11,5	17,0	28	90	40 - 90
С раститель- ным жиром	Не более 12,0**	7,0-11,0	14,0	29	22	40 - 110

\* СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток

\*\* Смеси молочного и растительного жира.

\*\*\* Кислотность мороженого с пищевкусовыми компонентами устанавливается национальными стандартами, техническими документами, либо стандартами организаций.

**Примечания:**

1 Показатели идентификации молочных составных и молокосодержащих продуктов переработки молока устанавливаются национальными стандартами, техническими документами либо стандартами организаций.»;

2. Показатель «Массовая доля СОМО, %» не является обязательно нормируемым и контролируемым показателем и устанавливается по усмотрению изготовителя.

Приложение 9  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Допустимые уровни окислительной порчи и содержания  
потенциально опасных веществ в молочных продуктах  
детского питания для детей раннего возраста**

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восста- новленный продукт)
Все молочные продукты	Антибиотики: Левомицетин Тетрациклическая группа Пенициллии Стрептомицин Микотоксины: Афлатоксин M <sub>1</sub> Радионуклиды (в пере- счете на готовый к упо- треблению продукт): Цезий-137 Стронций-90  Диоксины <**>  Меламин <***>	менее 0,01 менее 0,01  менее 0,004 менее 0,5  не более 0,00002  40 Бк/л 25 Бк/л  не допускаются  не допускается (менее 1,0 мг/кг)
Адаптированные моло- чные смеси и последу- ющие молочные смеси (сухие, жидкие, прес- ные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизо- ванных белков, молоко пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное, в том числе обогащен-	Показатель окислительной порчи  Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть  Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира (для сухих продуктов)  0,02 0,05 0,02 0,005  0,02

ное, сливки стерилизованные, жидкие кисло-молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами, молоко сухое для детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты	изомеры) ДДТ* и его метаболиты	0,01
Адаптированные молочные смеси	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисломолочных продуктов
Последующие адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	320 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисломолочных продуктов
Последующие частично адаптированные смеси (формулы)	Осмоляльность	330 мОсм/кг
	Кислотность	60 градусов Тернера для жидких кисломолочных продуктов
Каши сухие молочные, требующие варки и каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)	Токсичные элементы (в сухом продукте):  Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть  Микотоксины (в сухом продукте):  Охратоксин А Афлатоксин В <sub>1</sub> Дезоксизиваленол  Зеараленон  Фумонизины В1 и В2	0,3 0,2 0,06 0,03  0,0005 0,00015 0,05 (для каши, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу) 0,005 (для каши, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу) 0,2 мг/кг (для каши)

	T-2 токсин	(содержащих кукурузную муку или крупу) 0,05
	Пестициды (в пересчете на жир в сухом продукте): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты Бенз(а)пирен Зарраженность и загрязненность вредителями хлебных злаков Металлические примеси (в сухом продукте)	0,001 0,001 менее 0,2 мкг/г Не допускаются $3 \cdot 10^{-4}$ , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Каша молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях	Токсичные элементы (в готовом продукте): Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Микотоксины: Охратоксин A Афлатоксин B <sub>1</sub> Дезоксизиниваленол  Зеараленон  Фумонизины B1 и B2  T-2 токсин	0,02 0,05 0,02 0,005 0,0005 0,00015 0,05 (для каши, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу) 0,005 (для каши, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу) 0,2 мг/кг (для каши, содержащих кукурузную муку или крупу) 0,05
	Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,01

	ДДТ и его метаболиты Бенз(а)пирен Зарраженность и загрязненность вредителями хлебных злаков Металлические примеси	0,001 менее 0,2 мкг/г Не допускаются $3 \cdot 10^{-4}$ , %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами	Показатель окислительной порчи  Кислотность Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5г/100г и продуктов, обогащенных растительными маслами 150 градусов Тернера  0,06 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33

\* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.»;

\*\* контролируются в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду

\*\*\* вступает в силу с 01.01.2015 г.

**Приложение 10**  
**к техническому регламенту**  
**Таможенного союза ЕврАзЭС**  
**«Молоко и молочная продукция»**

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах детского питания на молочной основе, молочных смесях (в том числе сухих молочных смесях), молочных напитках (в том числе сухих молочных напитках), молочных кашах для детей раннего возраста, в том числе продуктах, произведенных на молочных кухнях\***

Продукт, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются:				Бактерии В. сетеus, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более
		БГКП (коли-формы)	ишерихии E. coli*	патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии L. monocytogenes*	стафилококки S.aureus		
1	2	3	4	5	6	7	8
Адаптированные молочные смеси, в том числе: сухие молочные смеси, моментального приготовления пресные, кисломолочные	2·10 <sup>3</sup> -для смесей, восстанавливающихся при температуре 37-50 градусов Цельсия, 3·10 <sup>3</sup> - для смесей, восстанавливаемых при температуре 70-85 градусов Цельсия. В кисло-	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

	молочных смесях: ацидофи- льные ми- кроорга- низмы, не менее $1\cdot10^7$ (при производ- стве с их испольzo- ванием), бифидо- бактерий, не менее $1\cdot10^6$ (при производ- стве с их испольzo- ванием), молочно- кислые микроор- ганизмы, не менее $1\cdot10^7$ (при добавле- нии после сушки) молечно- кислые микроор- ганизмы, не менее $1\cdot10^2$ (без добавле- ния после сушки)					
жидкие молочные смеси, вы- работыва- емые с ультрапа- стериза-цией	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции, в микроскопическом препарате отсутствие клеток бактерий;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p>					

с асептическим розливом	а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;						
	б) КМАФАиМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г).						
жидкие кисломолочные смеси, с асептическим розливом, в том числе с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий	Молочно-кислые микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$ , ацидофильные микроорганизмы не менее $1 \cdot 10^7$ (при производстве с их использованием), бифидобактерии не менее $1 \cdot 10^6$ (при производстве с их использованием)	3,0	10	50	10	-	Д-10, П-10,
Частично адаптированные молочные смеси, в том числе:							
смесей моментального приготовления	$2 \cdot 10^3$ - для смесей, восстанавливаемых при температуре	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50



Малоко, сливки стерилизова- нны е изгото- влены на молочных кухнях, неасептичес- кого ролива	$1 \cdot 10^2$	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Жидкие кисломолоч- ные продукты, в том числе с использован- ием ацидофильн- ых микроор- ганизмов или бифидо- бактерий	молочно-кислые микроорганиз- мы не менее $1 \cdot 10^7$ , ацидофильные микро- организмы не менее $1 \cdot 10^7$ (при изготовлении с их использо- ванием), Бифидо- бактерии не менее $1 \cdot 10^6$ (при изготовлении с их использо- ванием)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	Д-10 П-10 для кефи- ра дрож- жи $1 \cdot 10^4$
Кисломо- лочные продукты, изгото- влены на молочных кухнях, неасепти- ческого ролива	ацидофильные микроорганиз- мы, при изго- твления с их использо- ванием - не менее $1 \cdot 10^7$ , Бифидо- бактерии при изготовлении с их использо- ванием - не менее	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-

	$1 \cdot 10^6$						
Творог, творожные продукты	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-10
Творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, изготовленные на молочных кухнях	микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	50	1,0	-	
Творог кальцинированный, изготовленный на молочных кухнях	100	1,0	-	50	1,0	-	
Молоко сухое для детского питания, в том числе:							
молоко моментального приготовления	$2 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 градусах Цельсия, $3 \cdot 10^3$ – для смесей,	1,0	10	100	10	100	Д-10 П-50

	восстанов- ливае- мых при 70 - 85 градусах Цельсия.							
молоко, требующее термическо- й обработки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	Д-50 П-100	
Молоко пастеризова- нное, в том числе со сроком годности более 72 часов	$1,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	25	-	
Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет, в том числе:								
жидкие напитки	$1,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	-	Д-50, П-50	
последующ- ие смеси, в том числе: быстрораст- оримые (моменталь- ного приготовлен- ия)	$2 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанов- ливаемых при 37 - 50 градусах Цельсия, $3 \cdot 10^3$ – для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 градусах Цельсия	1,0	10	100	10	100	Д-10, П-50	
последующ- ие смеси,	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	-	Д-50 П-100	

требующие термической обработки после восстановления							
Каша сухие молочные, в том числе:							
Быстро растворимые (моментального приготовления)	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	50	1,0	$2 \cdot 10^{-2}$	Д-50 П-100
требующие варки	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	50	-	-	Д-100 П-200
Каша молочные готовые к употреблению, стерилизованные	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусах Цельсия в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (воздутия упаковки, изменения внешнего вида и других), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;</p> <p>б) КМАФАиМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup>(г)</p>						
Каша молочные, готовые, изготовленные на молочных кухнях	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	50	1,0	-	-
Низколактозные и безлактозные продукты	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	100	1,0	200	Д-50 П-100
Сухие молочные высокобелковые продукты	$2,5 \cdot 10^4$	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100

Сухие продукты на молочной основе	-	0,3	-	50	1,0	-	Д-50 П-100
Молоко сухое для детского питания	$2,5 \cdot 10^4$	1,0		25	1,0	-	Д-50 П-100

\* При контроле на *E.coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, при обнаружении в нормируемых массах продукта, вводимого в рацион питания детей от 0 до 4 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E.coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

Примечание. При производстве детских сухих продуктов на молочной основе (смеси, напитки, молоко сухое) при обнаружении стафилококков в нормируемой массе продукта контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов (не допускаются в пяти образцах массой 25 г каждый);

Приложение 11  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Допустимые уровни окислительной порчи и содержания потенциально опасных веществ в молочных, молочных составных продуктах детского питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста**

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более (для сухих продуктов - в пересчете на восста- новленный продукт)
1	2	3
Все молочные продукты	<b>Антибиотики:</b> Левомицетин Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин <b>Микотоксины:</b> Афлатоксин M <sub>1</sub>  <b>Радионуклиды</b> Цезий-137 Стронций-90  <b>Диоксины &lt;**&gt;</b>  <b>Меламин &lt;***&gt;</b>	менее 0,01 менее 0,01 менее 0,004 менее 0,5 0,00002, для сыров - 0,00005 40 Бк/л (кг) 25 Бк/л (кг) не допускаются не допускается (менее 1,0 мг/кг)
Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, в том числе вытаминизированное, молоко пастеризованное, сливки стерилизованные, жидкие кисломолочные продукты, в том числе обогащенные, сметана, молоко сухое для	<b>Показатель окислительной порчи</b>  <b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами 0,02 0,05

<p>детского питания, сухие и жидкие молочные напитки, низколактозные и безлактозные продукты, молоко и сливки сгущенные с сахаром, молоко и сливки концентрированные</p>	<p>Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты</p>	<p>0,02 0,005 0,02 0,01</p>
<p>Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами и (или) термически обработанные после сквашивания</p>	<p><b>Показатель окислительной порчи</b> <b>Кислотность.</b> <b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты <b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть</p>	<p>4,0 ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов обогащенных растительными маслами 150 градусов Тернера 0,06 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33 0,06 0,15 0,06 0,015</p>
<p>Масло сливочное, паста масляная высшего сорта</p>	<p><b>Кислотность жировой фазы</b> <b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк</p>	<p>2,5 градуса Кеттстофера (для масла и пасты с компонентами 3,5 градуса Кеттстофера) 0,1 0,1</p>

	Кадмий Ртуть	0,03 0,03
	<b>Пестициды</b> (в пересчете на жир):	0,2
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2
	ДДТ* и его метаболиты	
Сыры, сырные продукты (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сырные пасты	<b>Токсичные элементы:</b> Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть <b>Пестициды</b> (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ* и его метаболиты	0,2 0,15 0,1 0,03 0,6 0,2
Компоненты немолочного происхождения	Должны соответствовать требованиям законодательства Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	

\* ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.»;

\*\* контролируются в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду

\*\*\* вступает в силу с 01.01.2015 г.

**Приложение 12**  
 к техническому регламенту  
 Таможенного союза ЕврАзЭС  
 «Молоко и молочная продукция»

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов  
 в молочных, молочных составных продуктах детского  
 питания для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста**

Индекс, группа продуктов	КМАФЛ нМ *, КОЕ**/см <sup>3</sup> (г), (или КОЕ**/г, не более	Масса продукта (г/см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> или КОЕ/(г), не более
		БГКП *** (коли-формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Стафилококки S. aureus	Листерии L. monocytogenes	
Молоко пастеризованное в потребительской таре	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Сливки пастеризованные в потребительской таре	1·10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	-
Сливки ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре	100	10,0	100	10,0	25	-
Молоко топленое	2,5·10 <sup>3</sup>	1,0	25	-	-	-

Молоко и сливки стериллизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для молока и сливок стериллизованных, ультрапастеризованных в потребительской таре					
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроками годности не более 72 часов	-	0,01	25	1,0	-	-
Кисломолочные продукты, в том числе йогурт, со сроками годности более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$ , для продуктов, подвергнутых термической обработке, не нормируется	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50, кроме про- дук- тов, произ- веденных с исполь- зованием заквасок, со- держа- щих дрожжи
Кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 часов	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$ ; бифидо-бактерий не менее $1 \cdot 10^6$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-50, кроме про- дук- тов, произ- веденных с исполь- зованием заквасок, со- держа- щих дрожжи

Ряженка	Молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50 (нормируется для продукции со сроком годности более 72 часов)
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	Для сметаны - молочно-кислых микроорганизмов не менее $1 \cdot 10^7$	0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1)	25	1,0	-	Д-50 П-50 - для продуктов со сроком годности более 72 часов
Масло сливочное, паста масляная, творог и продукты на его основе сыры, молочные консервы	В соответствии с уровнями, установленными приложением 4 к настоящему техническим регламентом.					
Продукты, используемые при производстве продуктов детского питания:						
молоко сухое с массовой долей жира 25 процентов, молоко сухое обезжиренное	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100

концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, (ультрафильтрации и электродиализа)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
углеводно-белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50
молочно-белковый концентрат	$1 \cdot 10^4$	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50
сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
казеозит сухой	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный нежирный (для продуктов детского питания сухих)	$1,5 \cdot 10^4$	0,3	25	1,0	-	Д-10 П-50
компонент сухой молочный с соло-	$1,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50

довым экст- рактом (для продуктов детского питания жидких)						
компонент сухой моло- чный с угле- воднобелко- вым концен- тратом (для продуктов детского питания жидких)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
компонент сухой моло- чный нежир- ный без хи- мической об- работки (для продуктов детского пи- тания сухих)	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-50
сахар молочный рафини- рованный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	П-10
лактоза пищевая	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	П-100
концентрат лактозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	-	-	П-100
концентрат лактулозы	$1 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-100
сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-10 П-50

\*КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

\*\*КОЕ – колониеобразующие единицы

\*\*\*БГКП – бактерии группы кишечных палочек.»;

Приложение 13  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Физико-химические показатели идентификации  
продуктов детского питания на молочной основе, молочных смесей (в том  
числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих  
молочных напитков), молочных каш для детей раннего возраста**

**1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные,  
кисломолочные) и продукты на основе частично или полностью  
гидролизованных белков для питания детей в возрасте от рождения до  
шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	
		нормируемые	маркируем ые
Белок	г	1,2 - 1,7	+
Белки молочной сыворотки	Процент от общего количества белка, не менее	50*	+
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14 - 20	+
	мг	400 - 800	
Отношение альфа- токоферол/полинен асыщенные жирные кислоты	-	1-2	
Углеводы	г	6,5 - 8,0	+
Лактоза	Процент от общего количества угле- водов**, не менее	65	+
Таурин	мг, не более	8,0	+

\* За исключением адаптированных казеиноминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

\*\* За исключением продуктов на основе частично или полностью гидролизованных белков

**2. Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте старше шести месяцев (на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,2 - 2,1	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	35*	
Жир	г	2,5-4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14-20	+
	мг	400-800	
Углеводы	г	7,0-9,0	+
Лактоза	Процент от общего количества углеводов**, не менее	50	+

\* За исключением адаптированных казеиноминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка).

\*\* За исключением продуктов на основе частично или полностью гидролизованных белков

3. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) и продукты на основе частично или полностью гидролизованных белков для питания детей от рождения до 12 месяцев

**Показатели пищевой ценности  
(на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,2 - 2,1	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	50*	
Таурин	мг, не более	8,0	
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14-20	
	мг	400-800	
Отношение альфатокоферол/полиненасыщенные жирные кислоты	-	1,0 - 2,0	
Углеводы	г	6,5 - 8,0	+
Лактоза	процент от общего количества углеводов**, не менее	65	+

\* За исключением адаптированных казеиноминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

\*\* За исключением продуктов на основе частично или полностью гидролизованных белков

**4. Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные, кисломолочные) для питания детей в возрасте старше шести месяцев**

**Показатели пищевой ценности  
(на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерий и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г	1,5 - 2,4	+
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	20	
Жир	г	2,5 - 4,0	+
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг, не менее	400	
Углеводы	г	6,0 - 9,0	+
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	50	+

**Примечания.** 1. Состав белков адаптированной молочной смеси должен быть максимально приближен к составу белков женского молока.

2. В составе жира адаптированной молочной смеси не должны использоваться кунжутное масло и хлопковое масло.

3. Содержание трансизомеров не должно превышать 3 процента от содержания общих жиров.

4. Содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно быть выше 20 процентов от содержания общего жира.

5. Отношение линолевой к альфа-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15.

6. При обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами их содержание не должно быть более 1 процента от общего жира для w-3 длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты и 2 процента для w-6 длинноцепочечной полиненасыщенной жирной кислоты.

7. Содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

8. Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрины и частично гидролизованный безглютеновый крахмал; сахароза и фруктоза - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков

и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп — только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л; углеводный компонент может включать пребиотики — галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу.

### 5. Специализированные продукты для лечебного питания детей раннего возраста (на 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
<b>Низколактозные и безлактозные продукты</b>			
Белок	г	1,2 - 2,1	+
Таурин	мг, не более	8,0	
L-карнитин	мг, не более	2,0 (при внесении)	
Жир	г	3,0 - 4,0	+
Линолевая кислота	Процент от суммы жирных кислот	14 - 20	
	мг	400 - 800	
Углеводы	г	6,5 - 8,0	+
Лактоза	г, не более	1,0	в низколактозных продуктах
	г, не более	0,01	в безлактозных продуктах

**6. Продукты прикорма и продукты для питания детей раннего возраста (на 100 мл или 100 г готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
<b>Молоко пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые</b>			
Белок:			+
молоко	г	2,8 - 3,2	
сливки	г, не менее	2,6	
Жир:			+
молоко	г	2,0 - 4,0	
сливки	г	10,0	
зола	г	0,6 - 0,8	
<b>Минеральные вещества</b>			
Кальций в молоке	мг, не менее	100	
<b>Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами</b>			
Белок:	г	2,0 - 3,2, не более 4,0 - для профилактического питания	+
Жир	г	2,0 - 4,0	+
Углеводы, в том числе сахароза*	г, не более г, не более	12 10	+
Зола	г	0,5 - 0,8	
Кальций	мг, не менее	60	
Кислотность	Градусов Тернера, не более	110	
<b>Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами</b>			
Белок	г	7 - 17	+
Жир	г	3 - 10	+

Углеводы, в том числе сахароза*	г, не более	12	
	г, не более	10	
<b>Минеральные вещества</b>			
Кальций	мг, не менее	85	
Кислотность	Градусов Тернера, не более	150	
<b>Молоко сухое (на 100 мл восстановленного продукта)</b>			
Белок молочный	г	2,8 - 3,2	+
Жир	г	2,0 - 4,0	+
<b>Минеральные вещества</b>			
Кальций	мг, не менее	100	
<b>Сухие (на 100 мл восстановленного продукта) и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки (для детей старше 6 месяцев)</b>			
Белок	г, не менее	1,8	+
Жир	г	1,0 - 4,0	+
Углеводы, в том числе сахароза**	г, не более г, не более	12,0, 6,0	
<b>Минеральные вещества</b>			
Кальций	мг	90 - 240	
<b>Каша сухая на молочной основе, требующие варки и быстрорастворимые (моментального приготовления (на 100 г сухого продукта)</b>			
Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12 - 20	+
	г, не менее - в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком	7,0	
Жир	г	10 - 18	+

	г, не менее - в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25 процентов, при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	5,0	
	г, не менее - в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла	0,5	
Углеводы, в том числе сахароза**	г г, не более	60 - 70 20	+

\* Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 грамм.

\*\* Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 грамм.

\*\*\* Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 грамм.;

Приложение 14  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Физико-химические показатели идентификации продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста:**

**1. Молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты\*, напитки на молочной основе (сухие и жидкие), в том числе обогащенные (на 100 мл готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок:			+
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	2,0 - 5,0	+
сметана	г, не менее	2,5	
сливки	г, не менее	2,5	+
Жир:			+
молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе	г	1,5 - 4,0	
сливки	г	10 - 20	+
сметана	г	10 - 20	+
Углеводы:			
кисломолочные продукты, напитки на молочной основе, в том числе добавленная сахароза**	г, не более	16,0	+
	г, не более	10,0	
Углеводы:			
молоко	г, не менее	4,7	+

сметана	г, не менее	3,4	+
сливки	г, не менее	3,7	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг	105 - 240	+ для обогащенных продуктов

\* Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать физико-химические показатели идентификации в нормативных или технических документах, по которым производятся эти продукты.

\*\* Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 грамм.

**2. Сыры твердые, полутвердые, мягкие и плавленые  
для питания детей дошкольного возраста и детей школьного  
возраста (на 100 г готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Массовая доля влаги	процент, не более	70	
Массовая доля жира в сухом веществе	процент, не более	55	+
Поваренная соль	г, не более	2	

**3. Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и плодово-овощными компонентами (на 100 г готового к употреблению продукта)**

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Обязательность маркировки
Белок	г, не менее	6,0 - 17,0	+
Жир	г	3,5 - 10,0	+
Углеводы, в том числе сахароза *	г, не более	16,0 10,0	+
Кислотность	градусов Тернера, не более	150	

---

\*Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 грамм.»;

**Приложение 15**  
 к техническому регламенту  
 Таможенного союза ЕврАзЭС  
 «Молоко и молочная продукция»

**Формы вносимых микронутриентов, разрешенных для использования  
при производстве продуктов детского питания для детей раннего,  
дошкольного и школьного возраста**

Наименование	Форма
<b>Витамины:</b>	
Витамин А	Ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин Д	D <sub>2</sub> эргокальциферол; D <sub>3</sub> холекальциферол
Витамин Е	Д-альфа токоферол; DL-альфа токоферол; D-альфа-токоферол ацетат; DL-альфа-токоферол ацетат
Витамин В <sub>1</sub>	Тиамина гидрохлорид; тиамина бромид; тиамина мононитрат; тиамина хлорид
Витамин В <sub>2</sub>	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат, натрий
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин В <sub>6</sub>	Пиридоксии гидрохлорид; пиридоксии-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантеол
Витамин В <sub>12</sub>	Цианкобаламин; гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбипальмитат); аскорбат калия
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Биотин	D-биотин
Холин	Холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат
Инозит	Препарат инозита
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина хлоргидрат; L-карнитина L-тартрат

**Минеральные соли (элемент):**

Кальций	Карбонат кальция; цитраты кальция (Е 333); глюконат кальция (Е 578); глицерофосфат кальция (Е 383); лактат кальция (Е 327); кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341); хлорид кальция
Натрий	Цитрат натрия, хлорид натрия (Е 331), глюконат натрия, бикарбонат натрия, карбонат натрия, лактат натрия, натриевые соли ортофосфорной кислоты, гидроксид натрия
Магний	Карбонат магния (Е 504); хлорид магния (Е 511); глюконат магния (Е 580); магниевые соли ортофосфорной кислоты (Е 343); сульфат магния (Е 518); лактат магния (Е 329); цитрат магния (Е 345), оксид магния, гидроксид магния;
Калий	Цитраты калия (Е 332); лактат калия (Е 326); калий фосфорнокислый двузамещенный ГОСТ 2493, карбонат калия, бикарбонат калия, хлорид калия, глюконат калия, гидроксид калия
Железо	Глюконат железа (II) (Е 579); железо (II) сернокислое 7-водное; лактат железа (II) (Е 585); фумарат железа (II); дифосфат (пироfosфат) железа (II); цитрат железа; сульфат железа
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди (Е 519)
Цинк	Ацетат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка; лактат цинка; цитрат цинка; глюконат цинка; оксид цинка
Марганец	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия; йодказеин*
Селен	Селенит натрия, селенат натрия
Фосфор	Фосфаты

\* Для обогащения молока, предназначенного для питания детей старше 2 лет.»;

**Приложение 16**  
 к техническому регламенту  
 Таможенного союза ЕврАзЭС  
 «Молоко и молочная продукция»

**Допустимые уровни содержания микронутриентов  
в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях для питания  
детей раннего возраста**

Наименование	Единицы измерения	Показатель	Обязательность маркировки
<b>Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до шести месяцев жизни (начальные смеси)</b>			
<b>Минеральные вещества:</b>			
кальций	мг/л	330 - 700	+
фосфор	мг/л	150 - 400	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0	
калий	мг/л	400 - 850	+
натрий	мг/л	150 - 300	+
магний	мг/л	30 - 90	+
медь	мкг/л	300 - 600	+
марганец	мкг/л	10 - 300	+
железо	мг/л	3 - 9	+
цинк	мг/л	3 - 10	+
хлориды	мг/л	300 - 800	+
йод	мкг/л	50 - 150	+
селен	мкг/л	10 - 40	+
зола	г/л	2,5 - 4	
<b>Витамины:</b>			
ретинол (A)	мкг-экв/л	400 - 1000	+
токоферол (E)	мг/л	4 - 12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+
витамин K	мкг/л	25 - 100	+
тиамин (B1)	мкг/л	400 - 2100	+
рибофлавин (B2)	мкг/л	500 - 2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	2700 - 14000	+
пиридоксин (B6)	мкг/л	300 - 1000	+
ниацин (PP)	мкг/л	2000 - 10000	+
фолиевая кислота (Bc)	мкг/л	60 - 350	+

цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,0 - 3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
инозит	мг/л	20 - 280	+
холин	мг/л	50 - 350	+
биотин	мкг/л	10 - 40	+
L-карнитин	мг/л, не более	20,0 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденоzin-, гуанозин- и инозин-5'-монофосфатов)	мг/л, не более	35 (при внесении)	+
Последующие адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей в возрасте старше шести месяцев			
<b>Минеральные вещества:</b>			
кальций	мг/л	400 - 900	+
фосфор	мг/л	200 - 600	+
кальций/фосфор	соотношение	1,2 - 2,0	
калий	мг/л	500 - 1000	+
натрий	мг/л	150 - 300	+
магний	мг/л	50 - 100	+
медь	мкг/л	400 - 1000	+
марганец	мкг/л	10 - 300	+
железо	мг/л	7 - 14	+
цинк	мг/л	4 - 10	+
хлориды	мг/л	300 - 800	+
йод	мкг/л	50 - 350	+
селен	мкг/л	10 - 40	+
зола	г/л	2,5 - 6	-
<b>Витамины:</b>			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4 - 20	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+
витамин К	мкг/л	25 - 170	+

тиамин (В1)	мкг/л	400 - 2100	+
рибофлавин (В2)	мкг/л	500 - 2800	+
пантотеновая кислота	мкг/л	3000 - 14000	+
пиридоксин (В6)	мкг/л	400 - 1200	+
ниацин (РР)	мкг/л	3000 - 10000	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+
холин	мг/л	50 - 350	+
биотин	мкг/л	10 - 40	+
инозит	мг/л	20 - 280	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденоzin-, гуанозин- и инозин-5'-монофосфатов)	мг/л,	не более 35 (при внесении)	+

Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично гидролизованных белков для питания детей от рождения до двенадцати месяцев

#### Минеральные вещества:

кальций	мг/л	400-900	+
фосфор	мг/л	200-600	+
отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	400-800	+
натрий	мг/л	150-300	+
магний	мг/л	40-100	+
медь	мкг/л	300-1000	+
марганец	мкг/л	10-300	+
железо	мг/л	6-10	+
цинк	мг/л	3-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+
йод	мкг/л	50-350	+
селен	мкг/л	10-40	+
зола	г/л	2,5 - 6,0	+
Витамины:			

ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-21	+
витамин К	мкг/л	25-170	+
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг/л	0,4-2,1	+
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг/л	0,5-2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,7-14,0	+
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	мг/л	0,3-1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5-3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+
инозит	мг/л	20-280	+
холин	мг/л	50-350	+
биотин	мкг/л	10-40	+
L-карнитин	мг/л, не более	20 (при внесении)	+
лютеин	мкг/л, не более	250 (при внесении)	+
нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденоzin-, гуанозин- и инозин-5'-монофосфатов)	мг/л, не более	35,0 (при внесении)	+

Последующие частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные), продукты на основе частично белков для питания детей старше шести месяцев

#### Минеральные вещества:

кальций	мг/л	600-900	+
фосфор	мг/л	200-600	+
отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	400-1000	+
натрий	мг/л	150-350	+
магний	мг/л	50-100	+
медь	мкг/л	400-1000	+
марганец	мкг/л	10-650	+
железо	мг/л	5-14	+
цинк	мг/л	4-10	+
хлориды	мг/л	300-800	+
йод	мкг/л	50-350	+
зола	г/л	2,5 - 6,0	+

<u>Витамины:</u>			
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	7-21	+
тиамин (В <sub>1</sub> )	мг/л	0,4-2,1	+
рибофлавин (В <sub>2</sub> )	мг/л	0,5-2,8	+
пантотеновая кислота	мг/л	2,5-14,0	+
пиридоксин (В <sub>6</sub> )	мг/л	0,4-1,2	+
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60-350	+
цианкобаламин (В <sub>12</sub> )	мкг/л	1,5-3,0	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+»;

Приложение 17  
к техническому регламенту  
Таможенного союза ЕврАзЭС  
«Молоко и молочная продукция»

**Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, допускаемых  
при производстве продуктов детского питания на молочной основе,  
молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных  
напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш для  
детей первого года жизни и детей в возрасте  
от года до трех лет**

Пищевая добавка (индекс Е)	Пищевые продукты	Максимальный уровень в готовых продуктах детского питания
Азот (Е 941), Аргон (Е 938), Гелий (Е 939), Дисксид углерода (Е 290)	Продукты для питания детей раннего возраста	В соответствии с техническими документами изготовителя
Альгиновая кислота (Е 400), альгинат калия (Е 402), альгинат кальция (Е 404) альгинат натрия (Е 401) (по отдельности или в комбинации)	Десерты, пудинги	500 мг/кг
L-Аскорбильпальмитат (Е 304), токоферол концентрат (Е 306), альфа-токоферол (Е 307), гамма-токоферол (Е 308), дельта-токоферол (Е 309) (по отдельности или в комбинации)	Продукты, содержащие жир	100 мг/кг
L-Аскорбиновая кислота (Е 300), L-аскорбат кальция (Е 302), L-аскорбат натрия (Е 301) (по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту)	Продукты с применением зерновых, содержащие жир, в том числе бисквиты и сухарики	200 мг/кг
Гидроксид калия (Е 525), гидроксид кальция (Е 526), гидроксид натрия (Е 524)- (только для регулирования)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя

активной кислотности)		
Гуаровая камедь (Е 412), гуммиарабик (Е 414), камедь рожкового дерева (Е 410), ксантановая камедь (Е 415) пектин (Е 440)- (по отдельности или в комбинации)	Продукты прикорма Антирефлюксные смеси для детского питания гипоаллергенные продукты	10 г/кг
Карбонаты аммония (Е 503), карбонаты калия (Е 501), карбонаты натрия (Е 500) (только в качестве разрыхлителя теста)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами Изготовителя
Карбонаты кальция (Е 170) (только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Лимонная кислота (Е 330), цитраты калия (Е 332), цитраты кальция (Е 333), цитраты натрия (Е 331) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Модифицированные крахмалы: дикрахмаладипат ацетилированный (Е 1422), дикрахмалфосфат ацети- лированный (Е 1414), крахмал ацетилированный (Е 1420), крахмал ацетилированный окисленный (Е 1451), дикрахмалфосфат (Е 1412), монаикрахмалфосфат (Е 1410), крахмал окисленный (Е 1404), дикрахмалфосфат фосфатированный (Е 1413), эфир крахмала и натриевой соли октенилиянтарной кислоты	Продукты прикорма	50 г/кг

(Е 1450) (по отдельности или в комбинации)		
Молочная кислота (Е270), лактат калия (Е326), лактат кальция (Е387), лактат натрия (Е325)- (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)**	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Соляная кислота (Е 507)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами Изготовителя
Уксусная кислота (Е 260), ацетат калия (Е 261), ацетат кальция (Е 387), ацетат натрия (Е 262) (по отдельности или в комбинации, только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
о-фосфорная кислота (Е 339) (добавленный фосфат в пересчете на Р <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , только для регулирования активной кислотности)	Продукты прикорма	1 г/кг
Яблочная кислота (Е 296) (только для регулирования активной кислотности)***	Продукты прикорма	В соответствии с техническими документами изготовителя
Ароматизаторы натуральные	Продукты прикорма.	В соответствии с техническими документами изготовителя

\*\* Для изготовления продуктов прикорма могут использоваться только L(+) - формы молочной, винной, яблочной кислот и их соли

\*\*\*Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+) - молочная кислота, получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов

#### Примечание

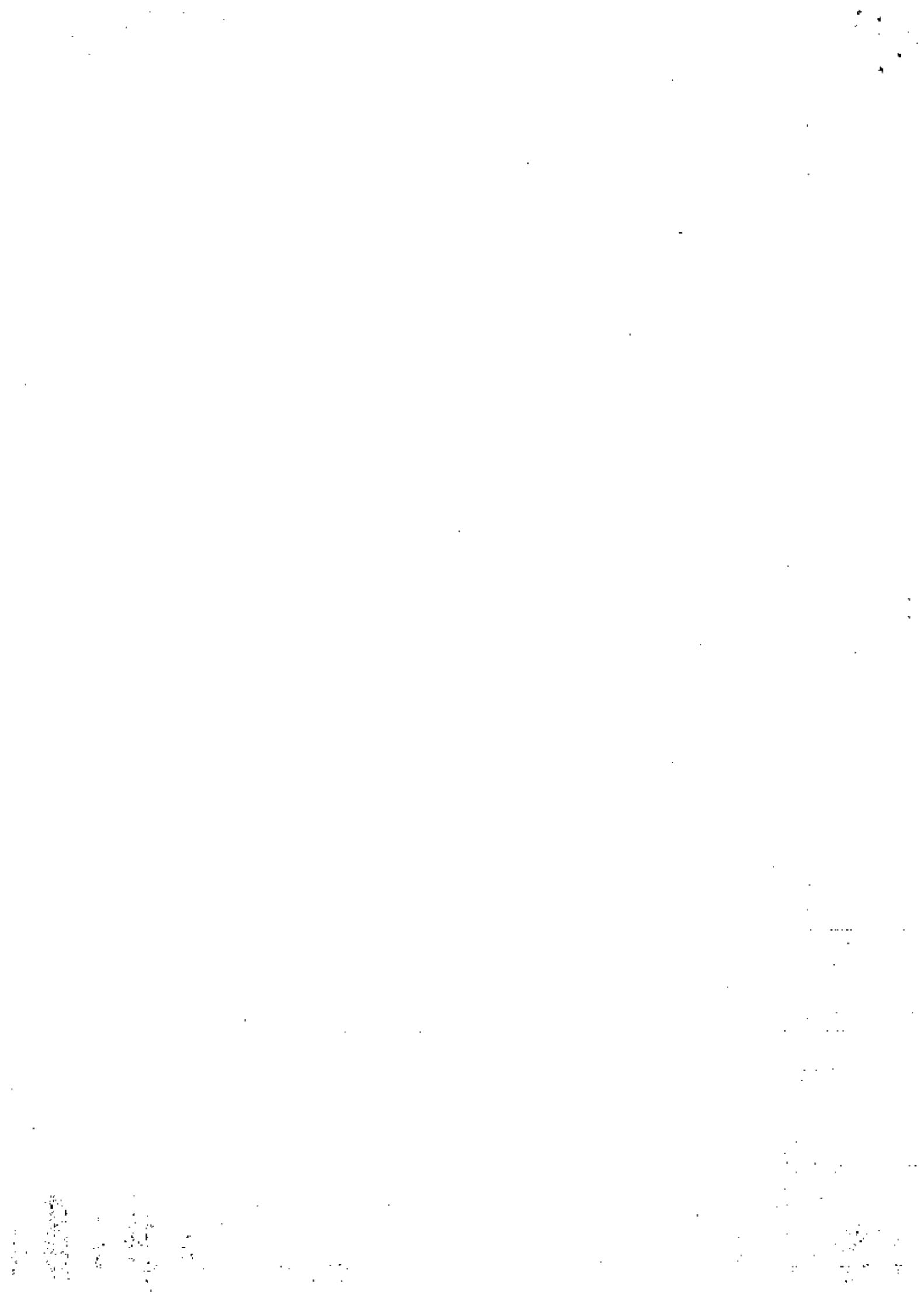
Допускается применение пищевых добавок при изготовлении продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е 414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (Е 551) - 10 г/кг. В составе витамина В<sub>12</sub> допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е 421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина В<sub>12</sub> не должно превышать 1 мг/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (Е 301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика 10 мг/кг, для аскорбата натрия 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

**Приложение 18**  
**к техническому регламенту**  
**Таможенного союза ЕврАзЭС**  
**«Молоко и молочная продукция»**

**Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового продукта, нанесенных на этикетку при маркировке, от действительных значений показателей пищевой ценности**

Белки, жиры, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты	Предел допустимых отклонений показателей пищевой ценности готового продукта, нанесенных на этикетку при маркировке, от действительных значений показателей пищевой ценности, +/-
менее 10 г на 100 г продукта	+/- 10%
10 - 40 г на 100 г продукта	+/- 15 %
более 40 г на 100 г продукта	+/- 6 г
Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , В <sub>6</sub> , пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	+/- 20 %
Витамины А, Д, Е, фолиевая кислота, В <sub>12</sub> , биотин, йод	+/- 30 % (без учета увеличенного содержания витаминов при изготовлении готового продукта)

Примечание. Действительные показатели по массовым долям жира, белка, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям, регламентированным в нормативных или технических документах, или стандартах организаций, по которым производится молочная продукция и может быть идентифицирована.



Пояснительная записка  
к проекту технического регламента Таможенного союза  
«Молоко и молочная продукция»

**1. Основание для разработки технического регламента**

График разработки первоочередных технических регламентов Таможенного союза, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 8 декабря 2010 г. № 492, и Положение о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденное Решением Комиссии Таможенного союза от 28 января 2011 г. № 527.

Проект технического регламента Таможенного союза «Молоко и молочная продукция» (далее – проект технического регламента Таможенного союза) разработан на основе проекта технического регламента ЕврАзЭС «Молоко и молочная продукция» (ТР 201\_00\_ЕврАзЭС) в соответствии с Рекомендациями по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества, утвержденными Решением Межгосударственного Совета Евразийского экономического сообщества от 27 октября 2006 года № 321 с учетом нормативно правовых актов Таможенного союза.

Проект технического регламента ЕврАзЭС «Молоко и молочная продукция» разработан рабочей группой в составе представителей казахстанской, белорусской и российской Сторон.

**2. Цели и задачи разработки технического регламента**

Проект технического регламента Таможенного Союза разрабатывается в целях:

- защиты жизни и здоровья человека и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) молока и молочной продукции;

- реализации положений Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года;

- объединения требований, предъявляемых к молоку и молочной продукции, в том числе требований безопасности, специальным требованиям по маркировке молока и молочной продукции, установлении схем подтверждения соответствия продукции;

- устранение противоречий между нормативными документами государств-членов Таможенного союза (далее – Стороны) в части установления обязательных требований к молоку и молочной продукции.

Задачей разработки технического регламента Таможенного Союза является установление обязательных для соблюдения требований к молоку и молочной продукции, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного Союза.

**3. Характеристика объектов технического регулирования**

Проект технического регламента Таможенного союза распространяется на выпускаемую в обращение на единой территории Таможенного союза молоку и молочной продукции, а также на связанные с требованиями к ней процессы производства и обращения; и не распространяется на молоко и молочную продукцию, произведенную в домашних условиях и не предназначенную для реализации, а также для лечебного питания, кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготавляемые с использованием или на основе молока и молочной продукции.

Технический регламент Таможенного союза содержит требования к молоку и молочной продукции и процессам ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, схемы подтверждения соответствия молочной продукции установленным требованиям, а также специальные требования к упаковке и маркировке молока и молочной продукции.

#### **4. Взаимосвязь проекта технического регламента с документами в области стандартизации**

К проекту технического регламента Таможенного союза разработаны Перечни стандартов, взаимосвязанных с техническим регламентом Таможенного союза (международные и региональные стандарты, а в случае их отсутствия – национальные государственные стандарты (далее – стандарты), в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента, а также стандарты, содержащие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента).

Комиссия Таможенного союза принимает технический регламент Таможенного союза и утверждает Перечни стандартов, взаимосвязанных с техническим регламентом Таможенного союза.

#### **5. Информация о требованиях технического регламента, отличающихся от соответствующих международных (региональных) и технических регламентов других государств**

Проект технического регламента Таможенного союза в основных своих положениях соответствует международным требованиям CODEX STAN 206-1999 и Директивы Европейского Союза 2597/97 от 19 декабря 1997 г.

В Проекте технического регламента не содержатся требования, отличающиеся от положений стандартов Сторон или обязательных требований, действующих на территории Сторон.

Принятие Проекта технического регламента и проектов перечней будет способствовать обеспечению свободного продвижения товаров на рынке государств-членов Таможенного союза, дальнейшему углублению интеграционных процессов между государствами-членами Таможенного союза в соответствии с Межгосударственным соглашением от 18 ноября 2010 г. о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации.

**6. Источники информации**

Проект технического регламента ЕврАзЭС на молоко и молочную продукцию,

Международный стандарт CODEX STAN 206-1999.

Директивы Европейского Союза и гармонизированные европейские стандарты.

**7. Введение технического регламента в действие**

Срок вступления в силу технического регламента Таможенного союза по истечении 24 месяцев со дня принятия Комиссией Таможенного союза.

Проект перечня международных, региональных, национальных (государственных) стандартов Республики Белоруссия, Республики Казахстан и Российской Федерации, которые могут применяться при подтверждении соответствия продукции требованиям технического регламента молоку и молочной продукции.

№ п/п	Требования технического регламента	Межгосударствен- ные стандарты	Международные стандарты	Национальные (государственные) стандарты сторон	
				Россия	Беларусь, Казахстан
1	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Показатели безопасности Приложения 3,4			ГОСТ Р 53379-2009 «Сыры мягкие. Технические условия»	
2	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Показатели безопасности Приложения 3,4			ГОСТ Р 53421-2009 «Сыры рассольные. Технические условия» (с 01.07.2010)	
3	Показатели идентификации сыворотки и термически обработанных,			ГОСТ Р 53435-2009 «Сырки сырье. Технические условия» (с 01.01.2011)	

требованиям, которым соответствованы в Приложениях 1,2, 10	4 Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12, Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4 5 Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия» (с 01.01.2011)	ГОСТ Р 53437-2009 «Сыры Сулугуни и Слоистый. Технические условия» (с 01.01.2011)	ГОСТ Р 53438-2009 «Сыроротка молочная. Технические условия» (с 01.01.2011)

79/16

ны в Приложениях 3,4			
7	Показатели безопасности молочной продукции Приложения 3,4,8	ГОСТ Р 53456-2009 «Концентраты сырьородных белков сухие. Технические условия» (с01.01.2011)	
8	Показатели безопасности молочной продукции Приложения 3,4,8	ГОСТ Р 53492-2009 «Сыдоротка молочная сухая. Технические условия» (с 01.01.2011)	
9	Показатели безопасности молочной продукции Приложения 3,4	ГОСТ Р 53493-2009 «Альбумин молочный. Технические условия» (с 01.01.2011)	
10	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	Продукты сырье и напитки. Общие технические условия (с 01.01.2011)	
11	Показатели идентификации обезжиренного молока, требования к	ГОСТ Р 53503-2009 «Молоко обезжиренное — сыре. Технические условия» (с	

			01.01.2011)
которому регламентирован по в Приложениях 1,2, 9			
12	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12, Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53504-2009 «Наворог зерненый. Технические условия» (с 01.01.2011)	
13	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53505-2009 «Простокваша мечниковская. Технические условия» (с 01.01.2011)	
14	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53506-2009 «Ацидофилин. Технические условия» (с 01.01.2011)	
15	Показатели идентификации молочной	ГОСТ Р 53507-2009 «Консервы молокоодержащие	

		стуженые с сахаром. Технические условия» (с 01.01.2011)
16	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53508-2009 «Варенец. Технические условия» 01.01.2011)
17	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53512-2009 «Продукты сырья. Общие технические условия» (с 01.01.2011)
18	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53513-2009 «Пахта и наливки на ее основе. Технические условия» 01.01.2011)
19	Показатели идентификации	ГОСТ Р 53666-2009 «Масла творожные

		«Особая» Технические условия 01.01.2011)	С
20	Показатели идентификации молочной продукции Приложение 11 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53667-2009 «Капеи. Технические условия» (с 01.01.2011)	
21	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 53668-2009 «Айран. Технические условия» (с 01.01.2011)	
22	Статья 4 часть 4.8	ГОСТ Р 53598-2009 «Продукты пищевые. Руководство по этикетированию пищевых продуктов (с 01.01.2011)»	
23	Технический регламент в полном объеме	ГОСТ 51705.1-2001 «Системы качества. Управления	

		качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»	
24	Технический регламент в полном объеме	ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»	
25	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ 27568-87 «Сыры сытучные твердые для экспорта. Технические условия»	
26	Показатели идентификации молочной продукции для детского питания Приложения 13,14 Статья 4 часть 4.6	ГОСТ 30625-98 «Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания. Общие технические условия»	
27	Показатели идентификации молочной	ГОСТ 30626-98 «Продукты молочные сухие для детского	

			питания, общие технические условия»
28	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия»	
29	Требования к качеству и показателям безопасности сырого молока. Приложения 1,2, 9	ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье-сырец. Технические условия»	ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия»
30	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4		
31	Показатели идентификации молочной продукции		ГОСТ Р 52091-2003 «Сливки питьевые. Технические условия»



			условия»
36	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия»	
37	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52100 – 2003 «Сыры и смеси топленые. Общие технические условия»	
38	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52175-2003 «Мороженое, сливочное молочное, сливочный и пломбир. Технические условия»	
39	Показатели идентификации	ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста	



4.4 Показатели безопасности Приложения 3,4		«Препараты ферментные молокоспергатионные животного происхождения сухие. Технические условия»	ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»	
44 Показатели идентификации молочной продукции для детского питания Приложение 14 Показатели безопасности Приложения 7,8				
45 Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4		ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия»	ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия»	
46 Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4			ГОСТ Р 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»	

47	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 1349-85 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия»
48	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия»
49	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52970-2008 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия»
50	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52971-2008 «Масло топленое и молочный жир. Технические условия»

51	Приложения 3,4 Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия»	
52	Показатели качества и безопасности Приложения 1, 2, 9	ГОСТ Р 52973-2008 «Молоко кобылье- сырьё. Технические условия»	
53	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52975-2008 «Консервы молочные. Молоко сухое кобылье. Технические условия»	
54	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4	ГОСТ Р 52974-2008 «Кумык. Технические условия»	
55	Показатели идентификации	ГОСТ Р 1923-78 «Молоко сгущенное»	

56	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2 Показатели безопасности Приложения 3,4		ГОСТ 718-84 «Консервы молочные. Какао со стущенным молоком и сахаром. Технические условия»	в стерилизованное в банках. Технические условия»
57	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 11,12 Статья 2		ГОСТ 719-85 «Консервы молочные. Кофе натуральный со стущенным молоком и сахаром. Технические условия»	в «Консервы молочные. Кофе натуральный со стущенным молоком и сахаром. Технические условия»
58	Статья 5 Подтверждение соответствия		ГОСТ Р 51000.4-96 «Система аккредитации в Российской Федерации. Общие требования к аккредитации испытательных лабораторий»	в «Система аккредитации Российской Федерации. Общие требования к
59	Статья 5 Подтверждение соответствия		ГОСТ Р 51000.6-96 «Система аккредитации в Российской Федерации. Общие требования к	в «Система аккредитации Российской Федерации. Общие требования к

		аккредитации органов по сертификации
60	Статья 5 Подтверждение соответствия	ГОСТ Р ИСО/МЭК 65-2000 «Общие требования к органам по сертификации продукции»
61	Статья 5 Подтверждение соответствия	ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»
62	Статья 5 Подтверждение соответствия	ГОСТ Р ИСО/МЭК 62-2000 «Общие требования к органам осуществляющим оценку и сертификацию систем качества»

Проект перечня региональных, национальных (государственных) стандартов Республики Белоруссия, Республики Казахстан и Российской Федерации, содержащих правила и методы испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и использования требований технического регламента по молоку и молочной продукции и осуществления оценки (подтверждения) соответствия.

№ п/п	Требования технического регламента	Межгосударственные стандарты	Национальные (государственные) стандарты сторон	
			Россия	Беларусь Казахстан
1	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложения 1,3,5,7		ГОСТ 26932-86. Сырые и продукты пищевые. Методы определения свинца	
2	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложения 1,3,5,7		ГОСТ Р 51301-99. Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инерционно-волгтамометрические методы определения содержания токсичных элементов (карбия, свинца, меди и	

			цинка)
3	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложение 1,3,5,7	ГОСТ 30178-96. Сыре и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов	
4	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложени 1,3,5,7	ГОСТ 26930-86. Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.	
5	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложение 1,3,5,7	ГОСТ Р 51962-2002. Продукты пищевые и продовольственные сырьи. Инерционно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка	
6	Допустимые уровни содержания потенциально опасных	ГОСТ 5512-50. Продукты и напитки пищевые и вкусыные. Методы определения мышьяка	

вещества Приложения 1,3,5,7	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложения 1,3,5,7	ГОСТ Р 51766-2001. Сырье и продукты пищевые. Атомно- абсорбционный метод определения мышьяка	ГОСТ 26933-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
8	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложения 1,3,5,7		ГОСТ 26927-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
9	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложения 1,3,5,7		ГОСТ 26928-86. Продукты пищевые. Метод определения
10	Допустимые уровни содержания		

погенциальны опасных веществ	железа		
Приложение 3			
11 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ	ГОСТ 26935-86. Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова		
Приложение 3			
12 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ	ГОСТ 26931-86. Сыре и продукты пищевые. Методы определения меди		
Приложение 3			
13 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ	ГОСТ 30711-2001. Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и M1		
Приложение 3			
14 Допустимые уровни содержания	ГОСТ 23452-79. Молоко и молочные продукты. Методы определения		
погенциально			

	опасных веществ Приложения 1,3,5,7	остаточных количеств хлорорганических пестицидов		
15	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложения 1,3,5,7	ГОСТ Р 51600-2010. Молоко. Методы определения антибиотиков		
16	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложение 1	ГОСТ 23454-79. Молоко. Методы определения антибиотиков		
17	Сливочно-растительный спред перекисное число в жире, выделенном из продукта. Приложение 3	ГОСТ Р 51453-99. Жир молочный. Метод определения перекисного числа в безводном жире		
18		ГОСТ Р 51487-99. Масла растительные и жиры животные.		

		Метод определения перекисного числа
19	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложение 5	ГОСТ Р 51650-2000. Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена.
20	Локагатели идентификации продукции! Приложения 12, 18	ГОСТ Р 51483-99. Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров индивидуальных жирых кислот и их суммы
21	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложения 1,3,5,7	ГОСТ 26929-94. Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
22	Идентификация молока, требования к которому	ГОСТ Р 51473-99. Молоко. Спектрометрический метод определения

		массовой доли общего фосфора
регистрированных в Приложениях 1, 2, 3, 4, 9, 11, 12		ГОСТ Р 51458-99. Сыр и сыр, плавленый. Метод определения массовой доли общего фосфора
23 Идентификация молочной продукции, требование к которой регламентированы в Приложениях 3, 4, 11, 12		ГОСТ 30627.1-98. Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)
24 Показатели идентификации продукции Приложения 15, 16		ГОСТ 30627.2-98. Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)
25 Показатели идентификации продукции Приложения 15, 16		ГОСТ 30627.3-98. Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина Е
26 Показатели идентификации продукции Приложения 15, 16		

27	Показатели идентификации продукции Приложения 15, 16.		(стокоферола) ГОСТ 30527.4-98. Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (пищания)
28	Показатели идентификации продукции Приложения 15, 16.		ГОСТ 30527.5-98. Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В1 (стигмина)
29	Показатели идентификации продукции Приложения 15, 16.		ГОСТ 7047-55. Витамины А, С, Д <sub>3</sub> , В1, В2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов
30	Показатели идентификации продукции Приложения 15, 16.		ГОСТ Р 52690-2006. Продукты пищевые. Вольтамперометрический метод определения массовой концентрации витамина С
31	Показатели идентификации		ГОСТ 30627.6-98. Продукты молочные

продукции Приложения 15, 16		для детского питания. Методы измерения массовой доли янтарного В2 (рибофлавина)	
32	Показатели идентификации продукции Приложения 11, 12	ГОСТ Р 52969-2008. Масло сливочное. Технические условия	
33	Показатели идентификации продукции Приложения 11, 12	ГОСТ Р 52970-2008. Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия	
34	Показатели идентификации продукции Приложения 11, 12	ГОСТ Р 52971-2008. Масло топленое и молочный жир. Технические условия	
35	Показатели идентификации продукции Приложения 11, 12	ГОСТ Р 52972-2008. Сыры полутвердые. Технические условия	
36	Показатели идентификации продукции Приложение 9	ГОСТ 28283-89. Молоко коровье. Метод органиолентической оценки запаха и	

				Буква	
37	Показатели идентификации продукции Приложения 11, 12			ГОСТ Р 52253-2004. Масло и паста масляная из хорошего молока. Общие технические условия	
38	Показатели идентификации продукции Приложения 11, 12.			ГОСТ Р 52179-2003. Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля	
39.	Показатели идентификации продукции Приложения 11, 12			ГОСТ Р 52685-2006. Сыры пламеные. Общие технические условия	
40	Показатели идентификации продукции Приложения 11, 12			ГОСТ 29245-91. Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей	
41	Требования к функционально необходимым компонентам для производства			ГОСТ Р 52688-2006. Препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения	

		сухие, Технические условия	
42	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ Приложение 3, показатели идентификации продублиц Примложения 11,12	ГОСТ 8764-73. Консервы молочные. Методы контроля	
43	Показатели идентификации продукции Примложения 11,12	ГОСТ 3622-68. Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию	
44	Допустимые уровни содержания микроорганизмов и молочной продукции Примложения 2, 4,6,8	ГОСТ 26669-85. Продукты пищевые и вкусыевые. Подготовка проб для микробиологических анализов	
45	Правила	ГОСТ 13928-84.	

	Приемки для молочного сыра, требований к которому регламентированы в Приложении 1,2,9,10	Молоко и сливки заготовляемые, Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу	ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
46	Правила приемки молока и молочной продукции сырья, требований к которым регламентированы в Приложении 1,2,3,4,9, 10,11,12		ГОСТ 25101-82. Молоко. Метод определения точки замерзания.
47	Идентификация молока сырого Приложение 9		ГОСТ 30562-97 (ISO 5764-87). Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод
48	Идентификация молока сырого Приложение 9		

49	Контроль температуры молока Статья 2 п.8, п.109, статья 4, часть 4.2		ГОСТ 26754-85. Молоко. Методы измерения температуры
50	Показатели идентификации молока и молочной продукции Приложение 9, 12		ГОСТ 3626-73. Молоко и молочные продукты. Метод определения влаги и сухого вещества
51	Показатели идентификации молочной продукции Приложение 12		ГОСТ 29246-91. Консервы молочные сухие. Методы определения влаги
52	Показатели идентификации молочной продукции Приложение 12		ГОСТ Р 51331-99. Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия
53	Показатели идентификации молочной продукции Приложение 9, 10, 12, 18, статья 2		ГОСТ 5867-90. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
54	Показатели идентификации молочной продукции		ГОСТ 29247-91. Консервы молочные. Методы определения жира

55	Приложения 12, 18, статья 2 Показатели идентификации молочной продукции Приложения 9, 10, 12, 18, Статья 4 часть 4.1	ГОСТ 22760-77. Молочные продукты. Гравиметрический метод определения жира	
56	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 12, 18 статья 2	ГОСТ Р 51452-99. Консервы молочные струйные. Гравиметрический метод определения массовой доли жира	
57	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 12, 18	ГОСТ Р 51457-99. Сыр и сыр плавленный. Гравиметрический метод определения массовой доли жира	
58	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 13, 14, 18	ГОСТ 30648.1-99. Продукты молочные для детского питания. Методы определения жира	
59	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 9, 12, 18	ГОСТ 23327-98. Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кельдюло и	

		определение массовой доли белка	
60	Показатели идентификации молока Приложение 9	ГОСТ 25179-90. Молоко. Методы определения белка	
61	Показатели идентификации молочной продукции, требования к показателям безопасности и органолептическим показателям которой регламентированы в Приложениях 3,4,11	ГОСТ Р 51470-99. Казеин и казеинаты. Метод определения массовой доли белка	
62	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 13,14,18	ГОСТ 30648.2-99. Продукты молочного для детского питания. Методы определения общего белка	
63	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 12,13,14,18	ГОСТ 3628-78. Молочные продукты. Методы определения сахара	

64	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 12,18	ГОСТ Р 51258-99. Молоко и молочные продукты. Метод определения сахараозы и глюкозы
65	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 12	ГОСТ Р 52685-2006. Сыры плавленые. Общие технические условия
66	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 12,18	ГОСТ 30305.2-95. Консервы молочные, сгущенное и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахараозы (полириметрический метод)
67	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 13,14	ГОСТ 30648.7-99. Продукты молочные для детского питания. Методы определения сахараозы
68	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 12	ГОСТ Р 51259-99. Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы
69	Показатели идентификации	ГОСТ Р 51469-99. Кефены и

183-96

		казинаты. Фотометрический метод определения массовой доли лактозы
70	Показатели идентификации молочной продукции Приложение 12,18	ГОСТ 29248-91. Консервы молочные. Фотометрический метод определения сахаров
71	Показатели идентификации молочной продукции Приложение 12	ГОСТ 3627-81. Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия
72	Показатели идентификации молока Приложение 9	ГОСТ 3625-84. Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности
73	Показатели идентификации молочной продукции,	ГОСТ Р 51462-99. Продукты молочного сухие. Метод определения

		Избыточной плотности
74	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям безопасности и органолептическим показателям которой регламентированы в Приложениях 3,4,11	ГОСТ 26781-85. Молоко. Метод измерения pH
75	Требования промышленной стерильности, Приложение 4	ГОСТ Р 51456-99. Масло сливочное. Потенциометрический метод определения активной кислотности плазмы.

76	Допустимые уровни окислительной торчи и содержания потенциально опасных веществ, показатели идентификации продуктов для детского питания Приложения 2, 13,15	ГОСТ 30648.5-99. Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности
77	Показатели идентификации молочной продукции, требование, показатели безопасности и органолептические, показатели которой регламентированы в Приложениях 3,4,11	ГОСТ Р 51468-99. Казеины. Метод определения свободной кислотности
78	Показатели идентификации молочной продукции,	ГОСТ Р 51467-99. Казеины и казеинаты. Метод измерения активной

Номер	Наименование показателя	Описание показателя	Методика определения
78	Показатели безопасности и органолептические показатели, которых регламентированы в Приложениях 3, 4, 11	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям безопасности и органолептическим показателям, которых регламентированы в Приложениях 3, 4, 11, 12	ГОСТ Р 51455-99. Йогурты. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности
79	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям безопасности и органолептическим показателям, которых регламентированы в Приложениях 3, 4, 11, 12	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям безопасности и органолептическим показателям, которых регламентированы в Приложениях 3, 4, 11, 12	ГОСТ 3624-92. Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
80	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям		

безопасности и органолептическим показателям, которой регламентированы в Приложениях 3,4,11	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям безопасности и органолептическим показателям, которой регламентированы в Приложениях 3,4,11	ГОСТ 30305.3-95. Консервы молочные сгущенные и продукты молочных сухих, Титриметрические методики выполнения измерений жесткости
81		
82	Допустимые уровни окиси- тельной порчи и содержания потенциально опасных веществ, показатели	ГОСТ 30648.4-99. Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения жесткости

идентификации продуктов для детского питания Приложения 5,13,14	Показатель качества молока сырого и штучного, требования к которым регламентирова- ны в Приложениях 1,2,3,4,9,11,12	ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты	
83			ГОСТ 25228-82. Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе
84	Показатель качества молока сырого и термически обработанного, сливок сырных и термически обработанных, требования к которым регламентирова- ны в Приложениях 1,2,3,4,9, 10,11,12		ГОСТ 24065-80.

		Молоко. Методы определения содиевого щавелевого аниона	
		ГОСТ 24066-80.	
		Молоко. Метод определения гаммаизака	
86	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ	Приложение 1	
87	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ	Приложение 1	
88	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ	Приложение 1	
89	Показатели качества фиксации функционально необходимых компонентов, требований безопасности		

которым регламентирова- ны в Приложениях 3, 4 Статья 4 части 4.4			
90	Показатели идентификации молочной продукции, требования к показателям, которой регламентирова- ны в Приложениях 3, 4.11	ГОСТ Р 51464-99. Казеинки. Казеинаты. Метод определения массовой доли влаги	
91	Показатели идентификации продуктов для детского питания	ГОСТ 30648.3-99. Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ	ГОСТ 30648.3-99. Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ
92	Статья 2 п.10, п.15, п.16, п.31	ГОСТ 3623-73. Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации	ГОСТ 3623-73. Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
93	Показатели идентификации молочной продукции, требования к показателям	ГОСТ 30305.4-95. Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса расторимости	ГОСТ 30305.4-95. Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса расторимости

которой регламентирова- ны в Приложениях 3, 4,11,12		
94	Показатели идентификации молочной продукции, требования к показателям которой регламентирова- ны в Приложениях 5, 6,7,13,14	ГОСТ 30648.6-99. Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости
95	Показатели идентификации молочной продукции, требования к показателям которой регламентирова- ны в Приложениях 3, 4,11,12	ГОСТ Р 51472-99. Продукты молочные сухие. Метод определения "каличества белых пятен"
96	Показатели идентификации молочной продукции, требования к показателям которой	ГОСТ 27709-88. Консервы молочные сгущенные. Метод измерения вязкости

рекомендаций в Приложениях 3, 4,11,12	Показатели идентификации молочной продукции, требование к показателям которой регламентированы в Приложениях 3, 4,11,12	ГОСТ Р 51471-99. Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов
	Показатели идентификации молочной продукции, требования к показателям которой регламентированы в Приложениях 3, 4,11,12	ГОСТ 52100-2003. Спреды и смеси топливные. Общие технические условия
	Показатели идентификации молочной продукции, требования к показателям которой регламентированы в Приложениях 3, 4,11,12	ГОСТ Р 51463-99. Каолин сычужный и каолинаты. Метод определения массовой доли золы

100	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям которой регламентированы в Приложениях 3, 4,11,12	ГОСТ Р 51466-99. Казеин. Метод определения массовой доли "связанной зоны"
101	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям которой регламентированы в Приложениях 3, 4,11,12	ГОСТ Р 51465-99. Казеинаты. Метод определения содержания пригорельых частиц
102	Показатели идентификации молочной продукции, требований к показателям которой регламентированы в Приложениях 3, 4,11,12	ГОСТ 3629-47. Молочные продукты. Метод определения спирта (алкоголя)

Приложениях 3, 4,11,12			
103 Показатели идентификации молочной продукции в Приложениях 3, 4,11,12			ГОСТ 30418-96. Масла растительные. Метод определения жирокислотного состава
104 Показатели идентификации молочной продукции в Приложениях 3, 4,11,12			ГОСТ Р 51486-99. Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот
105 Показатели идентификации молочной продукции в Приложениях 4, 6,8,12			ГОСТ 26670-91. Продукты пищевые. Методы культтивирования микроорганизмов
106 Показатели идентификации молочной продукции Приложения 4, 6,8,12			ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96). Микробиология. Продукты питания. Общие правила микробиологических исследований
107 Показатели идентификации молочной продукции			ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологическог о анализа
108 Допустимые уровни			ГОСТ 30705-2000. Продукты молочные

	содержания микроорганизмов в продуктах детского питания Приложение к 6,8	для детского питания. Метод определения общего количества мезофильных аэробных и анаэробных фекулигативно-анэробных микроорганизмов
109	Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах Приложения 2,4,6,8	ГОСТ 30726-2001. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>
110	Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах Приложения 2,4,6,8	ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93). Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
111	Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах Приложенио 4,6,8	ГОСТ Р 51921-2002. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий <i>Listeria monocytogenes</i>
112	Допустимые	ГОСТ 30519-97

		(ГОСТ Р 50480-93), Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
113	Допустимые уровни содержания микроорганизм ов в продуктах Приложение 4 Показатели идентификации Приложение 12	ГОСТ 10444.12-88. Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов
114	Допустимые уровни содержания микроорганизм ов в продуктах Приложение 4 Показатели идентификации Приложение 12	ГОСТ 28805-90. Продукты пищевые. Методы выявления и определения качества освобожденных дрожжей и плесневых грибов
115	Допустимые уровни содержания микроорганизм ов в продуктах детского питания Приложение 6.8	ГОСТ 30706-2000. Продукты молочные для детского питания. Метод определения качества дрожжей и плесневых грибов

116	Показатели идентификации молочной продукции Приложения 4, 6, 8, 12	ГОСТ 10444.11-88. Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
117	Показатели безопасности белка, молочного, казеинового, казеинатов молочных, ферментных препаратов и пигментных сред Приложение 4	ГОСТ 29185-91. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих кластрий
118	Допустимые уровни содержания соматических клеток в сыром молоке Приложение 2	ГОСТ 23453-90. Молоко. Методы определения количества соматических клеток
119	Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молоке и молочных	ГОСТ 27930-88. Молоко и молочные продукты. Биокалибриметрический метод определения общего

		количества бактерий
Продуктах Приложения 2,4, 6, 8		
120	Показатели идентификации молочной продукции, обогащенной бифидобактериями, требование к которой регламентированы в Приложениях 3,4, 11,12	ГОСТ Р 52687-2006. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия
121	Обеспечение выполнения микробиологических исследований для молочной продукции, требование к которой регламентированы в Приложениях 3,4, 11, 12	ГОСТ 10444.1-84. Консервы. Приготовление, растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе
122	Допустимые уровни содержания микросорганизм	ГОСТ 30425-97. Консервы. Метод определения промежуточной

стерильности			
ов в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение Приложение 4	123 Идентификация молочной продукции и герметичной таре, требований к которой регламентированы в Примложениях 3,4,11,12	ГОСТ 8756.18-70. Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары	ГОСТ 30347-97. Молоко и молочные продукты. Методы определения <i>staphylococcus aureus</i>
	124 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение Приложение 4,6,8		ГОСТ Р 52832-2007 (ИСО 8870:2006). Молоко и продукты на основе молока.

		Обнаружение термоустойчивых образуемых коагулазоположительными стафилококками	
ов в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение Приложения 4,6,8	126 Идентификация молочной продукции, требование к которой регламентировано в Приложениях 3,4,11,12	ГОСТ 23651-79. Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка	
	127 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах Приложения 2,4,6,8	ГОСТ 10444.15-94. Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 25102-90. Молоко и молочные продукты. Методы определения спор мезофильных анаэробных бактерий
	128 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах Приложения 2,4,6,8		ГОСТ Р 51196-98
	129 Идентификация		

молочной продукции, требования к которой регламентиро вны в Приложениях 3, 4, 11, 12	Идентификация молочной продукции, требования к которой регламентиро вны в Приложениях 3, 4, 11, 12	ГОСТ Р 51257-99. Сыры плавленые. Метод определения лимонной кислоты
130		
131	Идентификация молочной продукции, требования к которой регламентиро вны в Приложениях 3, 4, 11, 12	ГОСТ Р 51459-99. Сыр и сыр плавленый. Метод определения массовой доли лимонной кислоты
132	Идентификация молочной продукции, требования к которой регламентиро вны в Приложениях 3, 4, 11, 12	ГОСТ Р 51461-99. Сыры плавленые. Метод определения массовой доли добавленных центрических эмulsionаторов и регуляторов

		Кислотности	
133	4, 11, 12 Идентификация молочной продукции, которой требования к которой регламентированы в Приложениях 3, 4, 11, 12	ГОСТ Р 51460-99. Сыр. Метод определения массовых долей нитратов и нитритов	
134	Идентификация молочной продукции, которой требования к которой регламентированы в Приложениях 3, 4, 11, 12	ГОСТ Р 51454-99. Кизенины и казеинаты. Метод определения массовых долей нитратов и нитритов	
135	Идентификация молочной продукции, которой требования к которой регламентированы в Приложениях 3, 4, 11, 12	ГОСТ Р 52842-2007 (ГОСТ 18330-2003) «Молоко и молочные продукты. Методы иммунологического или бактериально-индикаторного анализа для определения остатков антибактериальных веществ»	
136	Идентификация	ГОСТ Р 53598-2009	

		«Продукты пищевые. Рекомендации по этикетированию»
молочной продукции, требование к которой регламентированы в Приложениях 1,2,3,4,5,6,7, 8,11,12,13,14	137	Идентификация молочной продукции, требований к которой регламентированы в Приложениях 3,4,11
	138	Идентификация молочной продукции, требований к которой регламентированы в Приложениях 3,4,11,12
	139	Идентификация молочной продукции, требований к которой регламентированы в
		ГОСТ Р 52993-2008 (ИСО 5550-2006) «Казеинаты, казеинаты, Определение содержания жира (контрольный метод)»
		ГОСТ Р 52994-2008 (ИСО 3976-2006) «Джир молочный. Определение перекисного числа»
		ГОСТ Р 52995-2008 (ИСО 17129-2006) «Молоко сухое. Определение содержания соевого и горохового белков с использованием

		Капиллярного электрофореза в присутствии додецина сульфата (SDS-CSE). Метод разделения»	ГОСТ Р 52996-2008 ИСО 18161-2006) «Молоко и молочные продукты. Определение активности щелочной фосфатазы. Часть 1. Флуориметрический метод для молока и молочных продуктов»	
Приложениях 3, 4, 11,12		140 Идентификация молочной продукции, которой регламентирова ны в Приложениях 3, 4, 11,12		
141	Идентификация молочной продукции, которой регламентирова ны в Приложениях 3, 4, 11,12		ГОСТ Р 53359-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Метод определения рН»	
142	Дегустации. Установи содержания миcroорганизм ов в продуктах		ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического	

			о анализах»
143	Идентификация молока, требования к которому регламентированы в Приложениях 1,2,3,4,11,12	ГОСТ Р 53592-2009 СИСО 9874:2006) «Молоко. Спектрофотометрический метод определения доли массовой доли общего фосфора»	
144	Идентификация молочной продукции, требований к которой регламентированы в Приложениях 1,2,3,4,11,12	ГОСТ Р 52749-2009 «Молоко и молочные продукты. Определение доли масловатого жира молочного методом фотоколориметрирования»	
145	Идентификация молочной продукции, требования к которой регламентированы в Приложениях 1-14	ГОСТ Р 52750-2009 «Молоко и молочные продукты. Определение жирности (жирового пронохождения);	
146	Идентификация молочной	ГОСТ Р 52751-2009 «Молоко, молочные	

		и продукты детского питания на молочной основе. Методы определения содержания йода»	
147	Идентификация молочной продукции, требования к которой регламентирована на в Приложениях 5,6,7,8,13,14	ГОСТ Р 52752-2009 «Молоко и молочные продукты. Определение содержания консервантов и красителей методом высокозадорийской жидкостной хроматографии»	
148	Идентификация молочной продукции, требования к которой регламентирована на в Приложениях 1- 14	ГОСТ Р 52753-2009 «Молоко и молочные продукты. Определение содержания стабилизаторов методом газовой хроматографии»	
149	Идентификация молока,	ГОСТ Р 52761-2009 «Молоко».	

		Идентификация белкового состава методом в поликариламидном гелеу,
150	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и молочной продукции. Приложения 1,3,5,7	ГОСТ Р 53774-2010 «Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения налипчика антибиотиков»;

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проектам Перечней стандартов, взаимосвязанных с техническим регламентом Таможенного союза «Молоко и молочная продукция»

**1. Цели и задачи разработки проектов Перечней стандартов – установление технически обоснованных и добровольных для применения и исполнения требований к молоку и молочной продукции:**

- в целях защиты жизни и здоровья человека, а также предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) молока и молочной продукции;
- установление правил и методов испытаний и измерений, необходимых для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия молока и молочной продукции;
- предоставление изготовителям молока и молочной продукции технически обоснованных стандартизованных методов и инструментов обеспечения соответствия конкретного вида молока и молочной продукции требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза «Молоко и молочная продукция», а также оценки (подтверждения) соответствия установленным требованиям;
- упрощение и детализация работ по обеспечению соответствия требованиям безопасности, установленных в техническом регламенте Таможенного союза и оценке (подтверждению) соответствия установленным требованиям, исключение или минимизация процедур, требующих расчета уровня допустимого риска и экспертных оценок;
- снижение технических барьеров в торговле и обеспечение свободного перемещения молока и молочной продукции, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза;
- гармонизация требований, устанавливаемых в техническом регламенте Таможенного союза, с международными требованиями CODEX STAN 206-1999 и Директивы Европейского Союза 2597/97 от 19 декабря 1997 г.

### 2. Характеристика проектов Перечней стандартов

Стандарты, включенные в проекты Перечней взаимосвязанных с техническим регламентом Таможенного союза стандартов (далее - проекты Перечней) распространяются на молоко и молочную продукцию выпускаемую в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

В проекты Перечней включены стандарты, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза, а также стандарты, содержащие правила методы испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований

технического регламента Таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

В проекты Перечней включены стандарты, распространяющиеся на молоко и молочную продукцию:

- реализующие требования технического регламента Таможенного союза, в том числе стандарты, устанавливающие требования для проведения идентификации молока и молочной продукции;
- стандарты, устанавливающие методы испытаний и измерений.

Стандарты были выбраны из каталогов стандартов в соответствии с кодами Межгосударственного классификатора стандартов (МК (ИСО/ИНФКО МКС) 001-96).

При выборе стандартов, включенных в проекты Перечней, был проведен анализ всех видов стандартов, в которых устанавливаются требования безопасности молока и молочной продукции, в том числе:

- стандарты на продукцию, в том числе на правила отбора образцов;
- стандарты, устанавливающие методы испытаний и измерений;
- основополагающие стандарты по безопасности пищевой продукции и продуктам переработки молока.

В проекты Перечней включены межгосударственные стандарты, которые являются едиными стандартами для государств-членов Таможенного союза.

Кроме того в проекты Перечней включены национальные (государственные) стандарты государств-членов Таможенного союза, применение которых целесообразно в переходный период при отсутствии соответствующих межгосударственных стандартов. В дальнейшем такие стандарты должны быть заменены вновь разработанными межгосударственными стандартами.

### **3. Информация о необходимости подготовки предложений по разработке взаимосвязанных с техническим регламентом Таможенного союза межгосударственных стандартов**

Для разработки недостающих межгосударственных стандартов, реализующих требования технического регламента Таможенного союза, целесообразно подготовить и в установленном порядке утвердить целевую программу по разработке взаимосвязанных с техническим регламентом Таможенного союза межгосударственных стандартов и гармонизированных с действующими международными и европейскими стандартами.

В целевой программе должны быть также предусмотрены работы по разработке актуальных межгосударственных стандартов на основе национальных (государственных) стандартов. Сторонам необходимо обеспечить разработку межгосударственных стандартов, периодически проводить работы по актуализации Перечней взаимосвязанных стандартов, что позволит обеспечить реализацию требований данного технического регламента Таможенного союза.