

COMUNIDAD ECONÓMICA EUROASIÁTICA

COMISIÓN DE LA UNIÓN ADUANERA

DECISIÓN

de fecha 9 de diciembre de 2011 No. 880

**RELATIVA A LA ADOPCIÓN DE LOS REGLAMENTOS TÉCNICOS DE LA UNIÓN ADUANERA
"SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS"**

Lista de documentos modificados

(enmendada por las decisiones del Consejo de la Comisión Económica de Eurasia de fecha 11.06.2013 n.º 129 ([modificada el 25.06.2013](#)), de fecha [10.06.2014 n.º 91](#), [Decisión del Consejo de](#) la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115, [Decisión del Consejo de](#) Administración de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 24.12.2019 n.º 236, Decisiones del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61, de fecha 25.11.2022 [N 173](#))

De conformidad con el [artículo 13 del](#) Acuerdo sobre Principios y Normas Comunes de Reglamentación Técnica en la República de Belarús, la República de Kazajstán y la Federación de Rusia, de fecha 18 de noviembre de 2010, la Comisión CU (en lo sucesivo, la Comisión) decidió:

1. Adoptar el [Reglamento Técnico](#) de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos" (TR CU 021/2011) (adjunto).

2. Derogado el 1 de julio de 2020. - [Decisión del Consejo de](#) Administración de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 24.12.2019 n.º 236.

3. Instalar:

3.1. El [Reglamento Técnico de la](#) Unión Aduanera "Inocuidad de los Alimentos" (en adelante, el Reglamento Técnico) entrará en vigor el 1 de julio de 2013, con excepción de los requisitos aplicables al pescado y los productos pesqueros y a los procesos conexos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación. Hasta la fecha de entrada en vigor del [reglamento técnico](#) de la Unión Aduanera, que establecía requisitos para el pescado y los productos pesqueros y los procesos conexos de su producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación, con respecto a dichos productos y a los procesos de su producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación, estaban en vigor las disposiciones de los actos jurídicos reglamentarios de la Unión Aduanera o la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera;

(modificado por las decisiones del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 11.06.2013 n.º 129 ([modificada el 25.06.2013](#)), de fecha [10.06.2014 n.º 91](#))

3.2. Documentos relativos a la evaluación (confirmación) del cumplimiento de los requisitos obligatorios establecidos por los actos jurídicos reglamentarios de la Unión Aduanera o la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera, expedidos o adoptados con respecto a los productos que son objeto de la reglamentación técnica [del Reglamento Técnico \(en lo sucesivo, los productos\) antes de la fecha de entrada en vigor](#) del Reglamento Técnico son válidos hasta su fecha de vencimiento, pero a más tardar el 15 de febrero de 2015. Estos documentos expedidos o adoptados antes de la fecha de publicación oficial de la presente Decisión serán válidos hasta el final de su período de validez.

A partir de la fecha de entrada en vigor [del Reglamento Técnico](#), no se permitió la expedición o aceptación de documentos de evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos con los requisitos obligatorios previamente establecidos por los actos jurídicos reglamentarios de [la Unión Aduanera o la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera](#);

3.3. Hasta el 15 de febrero de 2015, se permite fabricar y poner en circulación productos de conformidad con los requisitos obligatorios previamente establecidos por los actos jurídicos reglamentarios de la Unión Aduanera o la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera, siempre que existan documentos de evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos con los requisitos obligatorios especificados emitidos o adoptados antes de la fecha de entrada en vigor del [Reglamento Técnico](#).

Estos productos están marcados con una marca nacional de conformidad (marca de circulación en el mercado) de conformidad [con la legislación](#) del Estado miembro de la Unión Aduanera o con [la Decisión](#) de la Comisión N° 386 de 20 de septiembre de 2010.

No se permitió el marcado de esos productos con una sola marca de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera;

3.3.1. Hasta el 1 de julio de 2014, se permite fabricar y poner en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera productos que no hayan sido objeto de evaluación obligatoria (confirmación) del cumplimiento de los requisitos obligatorios establecidos por los actos jurídicos reglamentarios de la Unión Aduanera o por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera antes de la fecha de entrada en vigor del Reglamento Técnico, sin documentos de evaluación obligatoria (confirmación) de conformidad y sin marcado con el signo nacional conformidad (con una marca de circulación en el mercado); (Cláusula 3.3.1 introducida [por la decisión del](#) Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 11.06.2013 n.º 129)

3.4. Se permite la circulación de los productos puestos en circulación durante el período de validez de los documentos de evaluación (confirmación) [de conformidad especificados en la subcláusula 3.2 de la presente Decisión](#), así como [de los productos especificados en la subcláusula 3.3.1](#) de la presente Decisión, durante la vida útil de los productos establecida de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera; (ed. [decisión de la](#) Junta de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 11.06.2013 n.º 129)

3.5. Los siguientes productos están sujetos a registro estatal de acuerdo con el procedimiento previsto en [el artículo 24 del](#) Reglamento Técnico hasta el 15 de febrero de 2015:

- 1) agua mineral natural de mesa;
- 2) agua potable embotellada envasada en contenedores;
- 3) bebidas tónicas;

4) aditivos alimentarios, aditivos alimentarios complejos, aromatizantes, extractos de plantas como sustancias aromatizantes y materias primas, cultivos iniciadores de microorganismos y cultivos iniciadores bacterianos, auxiliares tecnológicos, incluidas las preparaciones enzimáticas;

5) productos alimenticios obtenidos con el uso de organismos modificados genéticamente (transgénicos), incluidos los microorganismos modificados genéticamente;

3.6. La información sobre las instalaciones de producción que anteriormente realizaban actividades de producción (fabricación) de productos alimenticios de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera se inscribirá en el registro estatal sin llevar a cabo los procedimientos para el registro estatal de las instalaciones de producción de conformidad con los [Reglamentos](#) Técnicos;

3.7. Las disposiciones [del artículo 29 del Reglamento Técnico](#) entrarán en vigor a partir del momento de la promulgación del Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior y Mutuo de la Unión Aduanera;

3.8. A partir de la fecha de entrada en vigor de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios mediante la modificación de los [Reglamentos Técnicos](#), los nombres de los tipos de productos alimenticios se aclararán de conformidad con las definiciones establecidas por dichos reglamentos técnicos, y se excluirán los requisitos de inocuidad de los productos que sean objeto de reglamento técnico de dichos reglamentos técnicos (excepto los requisitos relativos al contenido de microorganismos patógenos y sus (es decir, toxinas, micotoxinas, elementos tóxicos, nitratos, plaguicidas globales, así como niveles permisibles de radionucleidos) y normas de seguridad microbiológica (patógenos oportunistas).

4. La Secretaría de la Comisión, junto con las Partes:

4.1. Antes de la fecha de entrada en vigor de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, garantizar la introducción de modificaciones a los reglamentos técnicos de conformidad con el apartado 3.8 de la presente Decisión;

4.2. Elaborará el proyecto de plan de acción necesario para la aplicación de los [reglamentos técnicos y, en un](#) plazo de tres meses a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente Decisión, velará por que se someta a la aprobación de la Comisión de conformidad con el procedimiento establecido, previendo:

4.2.1. Preparación y sometimiento a la aprobación de la Comisión, de conformidad con el procedimiento establecido, a más tardar el 15 de marzo de 2013, del proyecto de decisión sobre modificaciones a los Requisitos Uniformes Sanitarios, Epidemiológicos e Higiénicos para las Mercancías Sujetas a Vigilancia Sanitaria y Epidemiológica (Control), aprobado [por la Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera de fecha 28 de mayo de 2010 No. 299](#), en cuanto a la exclusión de los mismos de los requisitos para los productos que son objeto de reglamento técnico [Reglamentos Técnicos](#);

4.2.2. Preparación y presentación a la Comisión, para su aprobación, de conformidad con el procedimiento establecido, a más tardar el 15 de marzo de 2013, del proyecto de decisión sobre modificaciones a la Lista Unificada de Productos Sujetos a Evaluación Obligatoria de la Conformidad (Confirmación) dentro [de la Unión Aduanera con la emisión de documentos uniformes, aprobada por la Decisión](#) de la Comisión de la Unión Aduanera N° 620 de fecha 7 de abril de 2011, en términos de exclusión de productos de la misma, que es el objeto del reglamento técnico del [Reglamento Técnico](#);

4.2.3. Preparación y presentación a la Comisión, para su aprobación, de conformidad con el procedimiento establecido, a más tardar el 15 de marzo de 2013, del proyecto de decisión sobre modificaciones a la Lista Unificada de Mercancías Sujetas a Vigilancia Sanitaria y Epidemiológica (Control) en la Frontera Aduanera y en el Territorio Aduanero de la Unión Aduanera, aprobada por la [Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera No. 299 de fecha 28 de mayo de 2011](#), en cuanto a la exclusión de productos de la misma, que es el objeto del reglamento técnico del [Reglamento Técnico](#);

4.2.4. Preparación y presentación para la aprobación de la Comisión de conformidad con el procedimiento establecido de los proyectos de modificación de los procedimientos para el nuevo registro de los documentos de evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos con los requisitos obligatorios previamente establecidos por los actos jurídicos reglamentarios de la Unión Aduanera o la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera, expedidos o adoptados antes de la entrada en vigor de los [Reglamentos Técnicos](#), documentos sobre la evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos con los requisitos obligatorios del [Reglamento Técnico, excepto en los casos en que los indicadores y/o sus niveles admisibles no coincidan con los indicadores y/o sus niveles admisibles especificados en el Reglamento Técnico](#);

4.2.5. Preparación y presentación para la aprobación de la Comisión, de conformidad con el procedimiento establecido, antes del 15 de marzo de 2013, de un proyecto de programa para el desarrollo (modificación, revisión) e introducción de normas interestatales, como resultado de cuya aplicación de manera voluntaria se asegure el cumplimiento de los requisitos de los [Reglamentos Técnicos](#), así como normas interestatales que contengan las reglas y métodos de investigación (pruebas) y mediciones, incluidas las reglas para el muestreo necesario para la aplicación y ejecución [de los Reglamentos Técnicos](#) y la evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos;

4.2.6. Preparación y presentación para la aprobación de la Comisión de conformidad con el procedimiento establecido antes del 15 de marzo de 2013 del proyecto de decisión sobre modificaciones a la Lista Unificada de Mercancías Sujetas a Control Veterinario (Supervisión), aprobado [por la Decisión](#) de la Comisión de la Unión Aduanera de fecha 18 de junio de 2011 No. 317, en cuanto a la exclusión de la misma de productos relacionados con [productos alimenticios procesados de origen animal de conformidad](#) con los Reglamentos Técnicos;

4.2.7. Preparación y presentación para la aprobación de la Comisión, de conformidad con el procedimiento establecido, a más tardar el 15 de marzo de 2013, del proyecto de decisión sobre modificaciones al Reglamento relativo al Procedimiento Unificado para la Realización de Inspecciones Conjuntas de Instalaciones y Muestreo de Mercancías (Productos) Sujetas a Control Veterinario (Supervisión), aprobado [por la Decisión](#) de la Comisión de la Unión Aduanera N° 834 de fecha 18 de octubre de 2011, en la parte relativa a la adecuación a las disposiciones [de los Reglamentos Técnicos](#);

4.2.8. Preparación y presentación para la aprobación de la Comisión, de conformidad con el procedimiento establecido, antes del 15 de marzo de 2013, del proyecto de Reglamento "Relativo al establecimiento de criterios para la realización de una inspección durante el registro de las instalaciones de producción en las que se lleven a cabo actividades de recepción, transformación (transformación) de materias primas alimentarias no transformadas de origen animal".

5. La Parte rusa, con la participación de las Partes, sobre la base del seguimiento de los resultados de la aplicación de las normas, garantizará la preparación de propuestas de actualización de las listas de normas especificadas [en el párrafo 2 de la](#) presente Decisión, y su presentación al menos una vez al año a partir de la fecha de entrada en vigor [de los reglamentos técnicos](#) a la Secretaría de la Comisión para su aprobación de conformidad con el procedimiento establecido.

6. A las partes:

6.1. A más tardar el 1 de julio de 2013, asegurar la adopción de una decisión apropiada sobre la no aplicación de los actos jurídicos reglamentarios de sus Estados en relación con los productos que son objeto de la reglamentación técnica [del](#) Reglamento Técnico;

6.2. A más tardar el 1 de julio de 2013, garantizar la preparación de los organismos de certificación, laboratorios de ensayo (centros) que realizan trabajos de evaluación de la conformidad (confirmación) para el registro de las declaraciones de conformidad con los requisitos de los [Reglamentos Técnicos](#);

6.3. Antes de la fecha de entrada en vigor [del Reglamento Técnico](#), [determinar los organismos estatales de control \(supervisión\) responsables de la aplicación del control estatal \(supervisión\) sobre el cumplimiento de los requisitos](#) del Reglamento Técnico, [e informar de ello a la Comisión](#);

6.4. A partir de la fecha de entrada en vigor [del Reglamento Técnico](#), [garantizar el control estatal \(supervisión\) del cumplimiento de los requisitos del](#) Reglamento Técnico, teniendo en cuenta [los apartados 3.2 a 3.4](#) de la presente Decisión.

7. La presente Decisión entrará en vigor a partir de la fecha de su publicación oficial.

Miembros de la Comisión de CU:

De la República
Bielorrusia

(Firmado)

S.RUMAS

De la República
Kazajstán

(Firmado)

U.SHUKEYEV

Del ruso
Federación

(Firmado)

I.SHUVALOV

Aprobado
Decisión de la Comisión de la Unión Aduanera
de fecha 9 de diciembre de 2011 No. 880

REGLAMENTOS TÉCNICOS DE LA UNIÓN ADUANERA

TR CU 021/2011

ACERCA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Lista de documentos modificados
(modificado por las decisiones del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática)
de fecha 08.08.2019 N 115, de fecha 14.07.2021 N 61, de fecha 25.11.2022 N 173)

CAPÍTULO 1. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Dominio de aplicación

1. El Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Inocuidad de los Productos Alimenticios" (en adelante denominado el presente Reglamento Técnico) establece:

1) objetos de la reglamentación técnica;

2) requisitos de seguridad (incluidos los sanitarios-epidemiológicos, higiénicos y veterinarios) a los objetos de la reglamentación técnica;

3) normas para la identificación de los objetos de los reglamentos técnicos;

4) formas y procedimientos de evaluación (confirmación) de la conformidad de los objetos del reglamento técnico con las prescripciones del presente Reglamento Técnico.

2. Al aplicar el presente Reglamento Técnico, se tendrán en cuenta los requisitos aplicables a los productos alimenticios en cuanto a su etiquetado, materiales de envasado, productos y equipos para la producción de productos alimenticios en contacto con productos alimenticios, establecidos por los reglamentos técnicos pertinentes de la Unión Aduanera.

3. Al aplicar el presente Reglamento Técnico, se tendrán en cuenta las prescripciones de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera, que establecen prescripciones obligatorias para determinados tipos de productos alimenticios y los procesos conexos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte), venta y eliminación (en lo sucesivo denominados los [Reglamentos Técnicos](#) de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios), que complementan y/o aclaran las prescripciones del presente Reglamento Técnico.

Las prescripciones aplicables a determinados tipos de productos alimenticios y a los procesos conexos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte), venta y eliminación, establecidas por otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, no podrán modificar las prescripciones del presente reglamento técnico.

4. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios establecerán:

- 1) objetos de la reglamentación técnica;
- 2) prescripciones en materia de seguridad para los objetos de reglamentación técnica;
- 3) Normas para la identificación de los objetos de los reglamentos técnicos.

Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios pueden contener prescripciones en materia de etiquetado y sistemas de evaluación de la conformidad que no contradigan las prescripciones del presente Reglamento Técnico.

Artículo 2. Objetivos de la adopción

Los objetivos de la adopción del presente Reglamento Técnico son:

- 1) la protección de la vida y/o la salud de una persona;
- 2) prevención de acciones que induzcan a error a los compradores (consumidores);
- 3) Protección del medio ambiente.

Artículo 3. Objetos de la reglamentación técnica

1. Los objetos del reglamento técnico del presente reglamento técnico son:

- 1) productos alimenticios;
- 2) procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte), venta y eliminación relacionados con los requisitos de los productos alimenticios.

2. El presente Reglamento Técnico no se aplicará a los productos alimenticios producidos por los ciudadanos en su propio país, en explotaciones personales subsidiarias o por ciudadanos que se dediquen a la jardinería, la horticultura, la ganadería, así como a los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte) y eliminación de productos alimenticios destinados únicamente al consumo personal y no destinados al despacho en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, cultivos y animales productivos en la naturaleza.

Artículo 4. Definiciones

A los efectos de la aplicación del presente Reglamento Técnico, se utilizarán los siguientes conceptos:

Mezclas lácteas adaptadas (sucedáneos de la leche humana): productos alimenticios para la alimentación infantil de niños pequeños, producidos en forma líquida o en polvo a base de leche de vaca o de otros animales productivos y con una composición química lo más parecida posible a la leche materna, con el fin de satisfacer las necesidades fisiológicas de los niños durante el primer año de vida en cuanto a las sustancias y la energía necesarias;

saborizante alimentario (aromatizante): una sustancia aromatizante o una preparación

aromatizante, o un aromatizante tecnológico térmico, o un aromatizante ahumado, o precursores de aromatizantes, o una mezcla de los mismos (parte aromatizante) no consumida directamente por una persona, destinada a dar a los productos alimenticios un aroma y/o sabor (excepto dulce, ácido y salado), con o sin la adición de otros componentes;

inocuidad de los alimentos: el estado de los productos alimenticios, que indica la ausencia de un riesgo inaceptable asociado con efectos nocivos para los seres humanos y las generaciones futuras;

aditivos alimentarios biológicamente activos (AAB): sustancias naturales y/o idénticas a las sustancias biológicamente activas naturales, así como microorganismos probióticos destinados a ser utilizados simultáneamente con los alimentos o introducidos en productos alimenticios;

El párrafo ha sido eliminado desde el 1 de enero de 2022. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61;

recursos biológicos acuáticos: peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, algas, otros animales y plantas acuáticos en su hábitat natural (en estado de libertad natural);

el impacto nocivo de los productos alimenticios en los seres humanos: el impacto de los factores adversos asociados con la presencia de contaminantes, contaminantes en los productos alimenticios que representan una amenaza para la vida o la salud humanas, o una amenaza para la vida y la salud de las generaciones futuras;

puesta en circulación de productos alimenticios: compra y venta y otros métodos de transferencia de productos alimenticios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, a partir del fabricante o importador;

organismos modificados genéticamente (modificados genéticamente, transgénicos) (en lo sucesivo denominados OMG): un organismo o varios organismos, cualquier formación no celular, unicelular o multicelular capaz de reproducir o transferir material genético hereditario, diferente de los organismos naturales, obtenido mediante métodos de ingeniería genética y/o que contenga material modificado genéticamente, incluidos los genes, sus fragmentos o combinaciones de genes;

registro estatal de instalaciones de producción que llevan a cabo actividades de recepción, procesamiento (procesamiento) de materias primas alimentarias no procesadas de origen animal (en lo sucesivo, registro estatal de instalaciones de producción): admisión de una persona jurídica o un empresario individual a actividades de recepción, procesamiento (procesamiento) de materias primas alimentarias no procesadas de origen animal;

Bebida de hierbas para niños (té de hierbas): productos alimenticios para alimentos infantiles, elaborados a base de hierbas y extractos de hierbas;

identificación de productos alimenticios: el procedimiento para clasificar los productos alimenticios como objetos de reglamento técnico de reglamentos técnicos;

fabricante de productos alimenticios: una organización, independientemente de su forma organizativa y jurídica, o un empresario individual, incluidos los extranjeros, que lleva a cabo en su propio nombre la producción (fabricación) de productos alimenticios para la venta a compradores (consumidores) y que asume la responsabilidad de la conformidad de estos productos con los requisitos de los reglamentos técnicos;

un importador residente de un Estado miembro de la Unión Aduanera que ponga en circulación productos alimenticios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera y que no sea residente de un Estado miembro de la Unión Aduanera, y que sea responsable de la conformidad de dichos productos con los requisitos del presente Reglamento Técnico;

Un componente de un producto alimenticio (ingrediente alimentario) (en lo sucesivo denominado componente) es un producto o sustancia (incluidos los aditivos alimentarios, aromatizantes) que, de acuerdo con la receta, se utilizan en la producción (fabricación) de productos alimenticios y forman parte integrante de él;

contaminación (contaminación) de productos alimenticios: la entrada de objetos, partículas, sustancias y organismos (contaminantes, contaminantes) en los productos alimenticios y su presencia en cantidades que no son características de este producto alimenticio o exceden los niveles establecidos, como resultado de lo cual adquiere propiedades peligrosas para los seres humanos;

mezclas iniciales de leche: mezclas adaptadas (lo más parecidas posible en composición química a la leche humana) o parcialmente adaptadas (en composición química parcialmente parecida a la leche humana) producidas a base de leche de vaca o de otros animales productivos y destinadas a la alimentación de niños desde los primeros días de vida hasta los seis meses;

productos alimenticios no transformados de origen animal: canales (canales) de animales productivos de todas las especies, sus partes (incluida la sangre y los subproductos), leche cruda, leche desnatada cruda, nata cruda, productos apícolas, huevos y ovoproductos, capturas de recursos biológicos acuáticos, productos de la acuicultura;

Normas de necesidades fisiológicas de energía y nutrientes: el nivel de ingesta diaria de nutrientes suficientes para satisfacer las necesidades fisiológicas de al menos el 97,5 por ciento de la población, teniendo en cuenta la edad, el sexo, el estado fisiológico y la actividad física;

nutrientes (sustancias alimentarias): sustancias que son componentes de productos alimenticios, que son utilizados por el cuerpo humano como fuentes de energía, fuentes o precursores de sustratos para la construcción, el crecimiento y la renovación de órganos y tejidos, la formación de sustancias fisiológicamente activas que participan en la regulación de los procesos vitales y la determinación del valor nutricional de los productos alimenticios;

productos alimenticios enriquecidos: productos alimenticios a los que se añaden uno o varios alimentos y/o sustancias biológicamente activas y/o microorganismos probióticos, que no están presentes inicialmente en ellos, o están presentes en cantidades insuficientes o se pierden en el proceso de producción (fabricación); Al mismo tiempo, el contenido de cada alimento o sustancia biológicamente activa utilizada para el enriquecimiento garantizado por el fabricante se lleva a un nivel que cumple los criterios para los productos alimenticios: una fuente de sustancia alimentaria u otras características distintivas de los productos alimenticios, y el nivel máximo de contenido de alimentos y/o sustancias biológicamente activas en dichos productos no debe exceder el nivel máximo seguro de consumo de dichas sustancias cuando se reciben de todos los Fuentes (si las hubiera)

Objetos de acuicultura: peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, algas, otros animales y plantas acuáticos mantenidos, criados, incluso cultivados, en condiciones semilibres o en hábitats creados artificialmente;

un lote de productos alimenticios: una cierta cantidad de productos alimenticios del mismo nombre, igualmente envasados, producidos (fabricados) por un fabricante de acuerdo con un estándar regional (interestatal) o un estándar nacional, y (o) estándar de la organización, y (o) otros documentos del fabricante en un cierto período de tiempo, acompañados de documentación de envío que garantice la trazabilidad de los productos alimenticios;

aditivo alimentario: cualquier sustancia (o mezcla de sustancias), que tenga o no su propio valor nutricional, normalmente no consumida por una persona directamente en los alimentos, introducida intencionadamente en los productos alimenticios con un fin tecnológico (función) durante su producción (fabricación), transporte (transporte) y almacenamiento, que conduzca o pueda dar lugar a que esta sustancia o productos de sus transformaciones se conviertan en componentes de los productos

alimenticios; el aditivo alimentario puede desempeñar una o varias funciones tecnológicas;

productos alimenticios: productos de origen animal, vegetal, microbiológico, mineral, artificial o biotecnológico en forma natural, transformada o transformada, destinados al consumo humano, incluidos los productos alimenticios especializados, el agua potable envasada (incluida el agua mineral natural, el agua potable mezclada, el agua potable tratada, el agua potable natural, el agua potable para alimentos infantiles, agua potable mineralizada artificialmente), bebidas alcohólicas (incluida la cerveza y las bebidas a base de cerveza), refrescos, suplementos dietéticos, goma de mascar, cultivos iniciadores y cultivos iniciadores de microorganismos, levaduras, aditivos alimentarios y aromatizantes, así como materias primas alimentarias;

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)

productos alimenticios de la acuicultura - objetos acuícolas extraídos (capturados) de las condiciones semilibres de su hábitat de mantenimiento, reproducción o creado artificialmente;

productos alimenticios de nutrición terapéutica dietética: productos alimenticios especializados con un determinado valor nutricional y energético, propiedades físicas y organolépticas y destinados a ser utilizados como parte de dietas terapéuticas;

productos alimenticios de nutrición dietética preventiva: productos alimenticios especializados destinados a la corrección del metabolismo de los hidratos de carbono, las grasas, las proteínas, las vitaminas y otros tipos de metabolismo, en los que se modifica el contenido y/o la proporción de sustancias individuales en relación con su contenido natural y en los que se incluyen sustancias o componentes que no están presentes inicialmente, así como productos alimenticios diseñados para reducir el riesgo de desarrollar enfermedades;

Productos alimenticios para alimentos infantiles: productos alimenticios especializados destinados a la alimentación infantil de niños (para niños pequeños de 0 a 3 años, niños en edad preescolar de 3 a 6 años, niños en edad escolar a partir de 6 años), que satisfagan las necesidades fisiológicas pertinentes del cuerpo del niño y no perjudiquen la salud de un niño de la edad adecuada;

productos alimenticios para la nutrición de los deportistas: productos alimenticios especializados de una composición química determinada, mayor valor nutricional y/o eficacia dirigida, consistentes en un complejo de productos o representados por sus tipos separados, que tiene un efecto específico en el aumento de la capacidad de adaptación de una persona a las cargas físicas y nervioso-emocionales;

productos alimenticios de producción no industrial: productos alimenticios obtenidos por los ciudadanos en el hogar y/o en explotaciones agrícolas subsidiarias personales o por ciudadanos dedicados a la jardinería, la horticultura, la cría de animales y otros tipos de actividades;

productos alimenticios de un nuevo tipo: productos alimenticios (incluidos aditivos y aromatizantes alimentarios) que no hayan sido utilizados anteriormente por los seres humanos para la alimentación humana en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, a saber: con una estructura molecular primaria nueva o modificada intencionadamente; consistentes o aislados de microorganismos, hongos microscópicos y algas, plantas, aislados de animales, obtenidos a partir de OMG o con su uso, nanomateriales y productos nanotecnológicos; con excepción de los productos alimenticios de origen convencional que estén en circulación y se consideren seguros por experiencia;

productos alimenticios deshidratados: productos alimenticios de los que se ha eliminado total o parcialmente el agua originalmente presente en ellos;

productos alimenticios complementarios: productos alimenticios para alimentos infantiles que comienzan a introducirse en la dieta de los niños del primer año de vida como complemento de la leche materna, sustitutos de la leche humana o mezclas lácteas posteriores y producidos (fabricados) a base de productos de origen animal y/o vegetal;

productos alimenticios de composición mixta: productos alimenticios compuestos por dos o más componentes, con excepción de los aditivos y aromas alimentarios;

procesamiento (procesamiento) - tratamiento térmico (excepto congelación y enfriamiento), ahumado, conservación, maduración, fermentación, salazón, secado, decapado, concentración, extracción, extrusión o una combinación de estos procesos;

Mezclas lácteas posteriores: mezclas adaptadas (lo más parecidas posible en su composición química a la leche humana) o parcialmente adaptadas (en composición química parcialmente próxima a la leche humana) producidas a base de leche de vaca o de otros animales productivos y destinadas a la alimentación de niños mayores de seis meses en combinación con alimentos complementarios;

prebióticos: sustancias alimentarias que estimulan selectivamente el crecimiento y/o la actividad biológica de los representantes de la microflora protectora del intestino humano, contribuyendo al mantenimiento de su composición normal y su actividad biológica cuando se consumen sistemáticamente como parte de los productos alimenticios;

microorganismos probióticos - microorganismos vivos no patógenos y no toxigénicos - representantes de los grupos protectores de la microbiocenosis intestinal normal de una persona sana y asociaciones simbióticas naturales, que vienen en la composición de productos alimenticios para mejorar (optimizar) la composición y la actividad biológica de la microflora protectora del intestino humano;

materias primas alimentarias: productos de origen animal, vegetal, microbiológico, mineral, artificial o biotecnológico y agua potable utilizada para la producción (fabricación) de productos alimenticios;

animales productivos: animales, con excepción de los peces, los invertebrados acuáticos, los mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, utilizados a propósito para obtener productos alimenticios de ellos;

Instalación de producción en la que se llevan a cabo actividades de recepción, transformación (transformación) de materias primas alimentarias no elaboradas (alimentos) de origen animal - un objeto (edificio, estructura, local, estructura y otro objeto) destinado a la realización de actividades de recepción, transformación (transformación) de materias primas alimentarias no elaboradas (alimentos) de origen animal y utilizado en la ejecución de estas actividades, propiedad de una persona jurídica o una persona física, como empresario individual, que lleva a cabo las actividades especificadas por derecho de propiedad u otros fundamentos jurídicos;

trazabilidad de los productos alimenticios: la capacidad de establecer el fabricante y los propietarios posteriores de los productos alimenticios en circulación, excepto el consumidor final, así como el lugar de origen (producción, fabricación) de los productos alimenticios y/o de las materias primas alimentarias;

proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios: conjunto o combinación de diversas operaciones tecnológicas de producción (fabricación) de productos alimenticios realizadas secuencialmente;

peces de jaula: peces cultivados y/o mantenidos en un dispositivo instalado en un cuerpo de agua para mantenerlos vivos;

productos alimenticios perecederos: productos alimenticios cuya vida útil no exceda de 5 días, a menos que los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera establezcan lo contrario para ciertos tipos de productos alimenticios, que requieran regímenes de temperatura especialmente creados para el almacenamiento y el transporte (transporte) con el fin de mantener la seguridad y prevenir el desarrollo de patógenos, microorganismos de deterioro y (o) la formación de toxinas en ellos a niveles peligrosos para la salud humana;

Productos alimenticios especializados: productos alimenticios para los que se establecen requisitos para el contenido y/o la proporción de sustancias individuales o de todas las sustancias y componentes y/o se modifica el contenido y/o la proporción de sustancias individuales en relación con su contenido natural en dichos productos alimenticios y (o) la composición incluye sustancias o componentes que no están presentes inicialmente (excepto en el caso de los aditivos y aromas alimentarios) y/o el fabricante declara su carácter terapéutico y/o preventivo propiedades, y que está destinado al consumo seguro de estos productos alimenticios por determinadas categorías de personas;

vida útil de los productos alimenticios: período de tiempo durante el cual los productos alimenticios deben cumplir plenamente los requisitos de seguridad establecidos por el presente Reglamento Técnico y/o los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, así como conservar sus propiedades para el consumidor declaradas en el etiquetado, y transcurrido el cual los productos alimenticios no son aptos para su uso previsto;

medios tecnológicos: una sustancia o materiales o sus derivados (con excepción de equipos, materiales de embalaje, productos y utensilios) que, al no ser componentes de productos alimenticios, se utilizan intencionadamente en el procesamiento de materias primas alimentarias (alimentos) y/o en la producción de productos alimenticios para cumplir determinados objetivos tecnológicos y, tras su consecución, se eliminan de dichas materias primas, dichos productos alimenticios o cuyas cantidades residuales no tienen repercusión efecto tecnológico en productos alimenticios terminados;

bebidas tónicas: bebidas no alcohólicas y de bajo contenido alcohólico que contengan sustancias tónicas (componentes), incluidas las de origen vegetal, en una cantidad suficiente para proporcionar un efecto tónico en el cuerpo humano, con excepción del té, el café y las bebidas a base de ellas;

captura de recursos biológicos acuáticos: recursos biológicos acuáticos extraídos (capturados) del hábitat natural;

utilización de productos alimenticios: el uso de productos alimenticios que no cumplan los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para fines distintos de los fines a los que están destinados los productos alimenticios y en los que se utilizan habitualmente, o el traslado de productos alimenticios que no cumplan los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera a un Estado inadecuado para cualquiera de sus usos y aplicaciones, así como la exclusión de sus efectos adversos en los seres humanos, los animales y el medio ambiente.

Artículo 5. Normas de circulación en el mercado

1. Los productos alimenticios se comercializarán si cumplen lo dispuesto en el presente Reglamento Técnico, así como en otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyo efecto les sea aplicable.

2. Los productos alimenticios que cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que les sean aplicables y que hayan superado la evaluación (confirmación) de conformidad se marcarán con una única marca de circulación del producto en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

3. Los productos alimenticios en circulación, incluidas las materias primas alimentarias, irán acompañados de la documentación de envío que garantice la trazabilidad de dichos productos.

4. Los productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que les sean aplicables, incluidos los productos alimenticios con un período de validez vencido, estarán sujetos a la retirada de la circulación por parte de un participante de la actividad económica (propietario de productos alimenticios) de forma independiente, o por orden de los organismos autorizados de control estatal (supervisión) del Estado miembro de la Unión Aduanera.

Artículo 6. Identificación de productos alimenticios (procesos) a los efectos de su atribución a los objetos de regulación técnica de reglamentos técnicos

1. A efectos de la atribución de los productos alimenticios a los objetos del reglamento técnico al que se aplica el presente reglamento técnico, las personas interesadas identificarán los productos alimenticios.

2. La identificación de los productos alimenticios se llevará a cabo por su nombre y/o sus características establecidas en la definición de dichos productos en el presente reglamento técnico o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, y (o) por métodos visuales, organolépticos y/o analíticos.

3. La identificación de los productos alimenticios se llevará a cabo mediante los siguientes métodos:

1) por nombre: comparando el nombre y la finalidad de los productos alimenticios especificados en el etiquetado del envase para el consumidor y/o en la documentación de envío, con el nombre especificado en la definición del tipo de productos alimenticios en el presente Reglamento Técnico y/o en los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

2) por método visual, comparando la apariencia de los productos alimenticios con las características establecidas en la definición de dichos productos alimenticios en el presente reglamento técnico y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

3) por el método organoléptico, comparando los indicadores organolépticos de los productos alimenticios con las características establecidas en la definición de dichos productos alimenticios en el presente Reglamento Técnico o en los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. El método organoléptico se utiliza si el producto alimenticio no puede identificarse por el nombre y el método visual;

4) método analítico: comprobando la conformidad de los indicadores fisicoquímicos y/o microbiológicos de los productos alimenticios con las características establecidas en la definición de dichos productos alimenticios en el presente reglamento técnico o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. El método analítico se utiliza si el producto alimenticio no puede identificarse por su nombre, métodos visuales u organolépticos.

Artículo 6, apartado 1. Requisitos específicos y características de identificación para el chocolate, los productos de chocolate, las coberturas de chocolate, las masas de chocolate y los productos de cacao (introducida por [la Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de 25.11.2022 N 173)

El chocolate, los productos de chocolate, las coberturas de chocolate, las masas de chocolate y los productos de cacao deberán cumplir los requisitos individuales y estar identificados de conformidad con el [anexo 11](#).

CAPÍTULO 2. REQUISITOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo 7. Requisitos generales de inocuidad de los alimentos

1. Los productos alimenticios que estén en circulación en el territorio aduanero de la unión aduanera durante el período de validez establecido serán seguros cuando se utilicen para el fin previsto.

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, se modifica la parte 2 del artículo 7 ([Decisión](#) del Consejo de la CEE de 23.06.2023 n.º 70).

2. Los indicadores de inocuidad de los alimentos se establecen en los [Apéndices 1, 2, 3, 4 y 6 del presente Reglamento Técnico](#).
(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, se modifica la parte 3 del artículo 7 ([Decisión](#) del Consejo de la CEE de 23.06.2023 n.º 70).

3. Los indicadores de seguridad (excepto los microbiológicos) de los productos alimenticios de composición mixta se determinarán mediante la contribución de componentes individuales, teniendo en cuenta las fracciones de masa y los indicadores de seguridad de estos componentes establecidos en el presente Reglamento Técnico, salvo que se establezca otra cosa en los [anexos 1, 2, 3, 4 y 6](#) del presente Reglamento Técnico y/o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, se modifica la parte 4 del artículo 7 ([Decisión](#) del Consejo de la CEE de 23.06.2023 n.º 70).

4. Los indicadores de seguridad (excepto los microbiológicos) de los productos alimenticios deshidratados se calcularán en función de las materias primas alimentarias iniciales, teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en él y en los productos alimenticios deshidratados, salvo que se establezca otra cosa en los [apéndices 1, 2, 3, 4 y 6](#) del presente Reglamento Técnico y/o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

5. No se permitirá la presencia de patógenos de enfermedades infecciosas y parasitarias, sus toxinas que supongan un peligro para la salud humana y animal en los productos alimenticios en circulación.

Las materias primas alimentarias no transformadas de origen animal destinadas a la producción (fabricación) de productos alimenticios se obtendrán de animales productivos, capturas de recursos biológicos acuáticos y objetos de acuicultura y se reconocerán como aptas para el consumo sobre la base de los resultados de los exámenes veterinarios y sanitarios de conformidad con el artículo [30 del](#) presente Reglamento Técnico.
(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Las materias primas alimentarias no elaboradas de origen animal no están permitidas para la circulación y producción (fabricación) de productos alimenticios:
(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

inadecuado en cuanto a indicadores organolépticos;
(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

que contengan agentes enlatados;
(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

tratados con colorantes y aromatizantes, irradiación ionizante (carne de aves de corral, conejo y caballo) o rayos ultravioleta;
(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha

08.08.2019 n.º 115)

carne y productos de sacrificio obtenidos de canales con restos de órganos internos, carne con hemorragias en los tejidos, abscesos no extirpados, con larvas de tábanos y otros insectos, dañados y/o contaminados por roedores, con impurezas mecánicas, así como con color, olor y sabor inusuales para la carne (pescado, medicamentos, hierbas, etc.);

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

carne refrigerada, carne de aves de corral con una temperatura superior a 4 °C en cualquier punto de medición;

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

carne congelada (excepto la carne de conejo) a una temperatura superior a -8 °C en cualquier punto de medición, carne congelada de aves de corral y carne de conejo a una temperatura superior a -12 °C en cualquier punto de medición (la temperatura de almacenamiento de la carne no debe exceder de -18 °C);

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

carne congelada y carne de aves de corral descongelada durante el almacenamiento;

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

miel natural y productos apícolas que contengan medicamentos veterinarios (por encima del límite de detección del método de determinación) del grupo de los imidazoles (metronidazol, dimetridazol, ronidazol, clotrimazol, aminitrizol, tinidazol), y/o del grupo de los nitrofuranos y sus metabolitos (incluidos la furazolidona y la furacilina), dapsona, colchicina, aminazina y sus análogos, y/o otros preparados establecidos por los actos de los órganos de la Unión Económica Euroasiática (en lo sucesivo denominada "la Unión") y utilizados para el tratamiento de las abejas, cuya presencia de residuos no está permitida, así como los preparados de Coumafos (más de 100 µg/kg) y amitraz (más de 200 µg/kg).

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Las materias primas alimentarias no elaboradas de origen animal obtenidas del sacrificio de bovinos y pequeños rumiantes deben obtenerse de animales que no hayan recibido piensos que contengan proteínas de rumiantes, con excepción de las sustancias recomendadas por el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal.

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Las instalaciones acuícolas cultivadas en sistemas de recirculación de agua deben someterse a la reexposición necesaria.

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos deben someterse a la crianza necesaria en centros de distribución y depuración.

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

6. La vida útil y las condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios son establecidas por el fabricante.

7. Los materiales utilizados para la fabricación de envases y productos en contacto con productos alimenticios deberán cumplir los requisitos establecidos por los reglamentos técnicos pertinentes de la

Unión Aduanera.

8. Los requisitos aplicables a los aditivos alimentarios, aromatizantes y medios tecnológicos utilizados en la producción de productos alimenticios se establecerán mediante los reglamentos técnicos pertinentes de la Unión Aduanera.

9. En la producción (fabricación) de productos alimenticios a partir de materias primas alimentarias (alimenticias) obtenidas a partir de OMG de origen vegetal, animal y microbiano, se utilizarán líneas de OMG que hayan pasado el registro estatal.

Si el fabricante no utilizó OGM en la producción de productos alimenticios, el contenido de 0.9 por ciento o menos de OGM en el producto alimenticio es una impureza accidental o técnicamente inevitable, y dichos productos alimenticios no pertenecen a los productos alimenticios que contienen OGM.

10. La producción (fabricación) de productos alimenticios para la alimentación infantil de los niños del primer año de vida se llevará a cabo en instalaciones de producción especializadas, o en talleres especializados, o en líneas tecnológicas especializadas.

11. No se permitirán huevos de helmintos y quistes de protozoos patógenos intestinales en verduras, hortalizas, frutas y bayas frescas y recién congeladas.

12. El contenido de cada alimento o sustancia biológicamente activa en los productos alimenticios enriquecidos utilizados para el enriquecimiento deberá alcanzarse en un nivel de consumo de 100 ml o 100 g, o en una sola porción de dichos productos de al menos el 5 por ciento del nivel de consumo diario.

El contenido de microorganismos probióticos en los productos alimenticios enriquecidos debe dejar al menos 10⁹ unidades formadoras de colonias (células microbianas) en 1 g o 1 ml de dichos productos.

Artículo 8. Requisitos de seguridad para productos alimenticios especiales

1. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos infantiles y productos alimenticios para mujeres embarazadas y lactantes, no se permitirá el uso de materias primas alimentarias que contengan OMG.

En la producción de productos alimenticios para la alimentación infantil, no se permite el uso de materias primas alimentarias (alimentos) obtenidas con el uso de plaguicidas de conformidad con el [apéndice 10](#).

2. Los productos alimenticios para mujeres embarazadas y lactantes deberán cumplir los requisitos establecidos en [los anexos 1, 2 y 3 del presente Reglamento técnico y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios](#).

3. Los productos alimenticios para niños del primer año de vida deben corresponder en su consistencia a las características fisiológicas relacionadas con la edad del sistema digestivo de un niño de esta edad.

4. Los productos alimenticios para alimentación infantil deberán cumplir los siguientes requisitos:

Las galletas de alimentos para bebés no deben contener más del 25 por ciento de azúcar agregada;

Los productos de panadería para alimentos para bebés no deben contener más del 0.5 por ciento de sal.

5. Los productos alimenticios para alimentación infantil no contendrán:

alcohol etílico superior al 0,2 por ciento;

café natural;

huesos de albaricoque;

Vinagre;

edulcorantes, con excepción de los productos alimenticios especializados para la nutrición dietética terapéutica y dietética preventiva.

6. Los productos alimenticios para la alimentación infantil de niños pequeños no deben contener más del 4 por ciento del contenido total de ácidos grasos de los sucedáneos de la leche materna.

7. Queda prohibido el uso de ácidos benzoico, sórbico y sus sales en la producción (fabricación) de productos alimenticios para la alimentación infantil.

8. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para lactantes, no se permitirá el uso de los siguientes tipos de materias primas alimentarias:

1) requesón con una acidez de más de 150 grados Turner;

2) harina de soja (excepto aislado y concentrado de proteína de soja);

3) granos y productos de su transformación, infectados con plagas y contaminados con impurezas y plagas extrañas;

4) productos de sacrificio de animales productivos y aves de corral, sometidos a recongelación;

5) materias primas procedentes de peces y objetos pesqueros no pesqueros sometidos a recongelación;

6) carne de animales productivos de deshuesado mecánico y carne de aves de corral de deshuesado mecánico;

7) materias primas que contienen colágeno procedentes de la carne de ave;

8) subproductos de animales productivos y aves de corral, con excepción del hígado, la lengua, el corazón y la sangre;

9) carne de vacuno con una fracción de masa de tejido conectivo y adiposo superior al 12 por ciento; (ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

10) carne de cerdo desisnodrizada con una fracción de masa de tejido adiposo superior al 32 por ciento; (ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

11) cordero veteado con una fracción de masa de tejido adiposo superior al 9 por ciento; (ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

12) canales de pollos y pollos de engorde de 2ª categoría;

13) bloques congelados de diversos tipos de carne de animales con tendones, así como de subproductos (hígado, lengua, corazón) con una vida útil superior a 6 meses;

14) carne de toros, jabalíes y animales flacos;

15) materias primas pesqueras obtenidas de peces de jaula y especies de peces que viven en el fondo;

16) huevos y carne de aves acuáticas;

17) diferenciales;

18) mantequilla salada;

19) aceites vegetales: semilla de algodón, sésamo;

20) aceites vegetales con un índice de peróxidos superior a 2 mmol de oxígeno activo/kg de grasa (excepto el aceite de oliva); aceite de oliva con un índice de peróxidos superior a 2 mmol de oxígeno activo/kg de grasa;

21) jugos concentrados de difusión;

22) especias (excepto eneldo, perejil, apio, comino, albahaca, dulce, blanco y pimienta de Jamaica, orégano, canela, vainilla, cilantro, clavo, laurel, así como cebollas, ajo, cuyo contenido sea establecido por el fabricante);

23) huevo en polvo (para productos alimenticios perecederos);

24) aceites y grasas hidrogenados, grasas con alto contenido de ácidos grasos saturados;

25) especias picantes (pimienta, rábano picante, mostaza);

26) Mayonesa, salsas de mayonesa, salsas a base de aceites vegetales, cremas a base de aceites vegetales, grasas para usos especiales, grasas para freír.

9. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos infantiles para niños en edad preescolar y escolar, no se permitirá el uso de los siguientes tipos de materias primas alimentarias:

1) los productos del sacrificio de animales productivos y aves de corral, sometidos a una nueva congelación;

2) materias primas procedentes de peces y objetos pesqueros no pesqueros sometidos a recongelación;

3) carne de animales productivos de deshuesado mecánico y carne de aves de corral de deshuesado mecánico;

4) materias primas que contienen colágeno procedentes de la carne de ave;

5) bloques congelados hechos de varios tipos de carne tendinosa de animales, así como subproductos (hígado, lengua, corazón) con una vida útil de más de 6 meses;

6) carne de vacuno con una fracción de masa de tejido conectivo y adiposo superior al 20 por ciento; (ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

7) carne de cerdo veteada con una fracción de masa de tejido adiposo superior al 70 por ciento; (ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

8) cordero veteado con una fracción de masa de tejido adiposo superior al 9 por ciento; (ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

9) carne de toros, jabalíes y animales flacos;

10) subproductos de animales productivos y aves de corral, con excepción del hígado, la lengua, el corazón y la sangre;

11) huevos y carne de aves acuáticas;

12) jugos concentrados de difusión;

13) aceites vegetales con un índice de peróxidos superior a 2 mmol de oxígeno activo/kg de grasa (excepto el aceite de oliva); aceite de oliva con un índice de peróxidos superior a 2 mmol de oxígeno activo/kg de grasa;

14) aceites vegetales: semilla de algodón;

15) aceites y grasas hidrogenados;

16) especias picantes (pimienta, rábano picante, mostaza);

10. En la producción (fabricación) de aditivos alimentarios biológicamente activos para niños de 3 a 14 años y de bebidas infantiles a base de hierbas (infusiones) para niños de corta edad, se permite utilizar únicamente las materias primas vegetales especificadas en el [anexo 8](#) del presente Reglamento técnico.

11. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos infantiles, se permitirá el uso de vitaminas y sales minerales establecidas en el [anexo 9](#) del presente Reglamento técnico.

12. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos infantiles para niños de todas las edades, con el fin de impartir un aroma y sabor específicos, se permite usar solo sabores alimentarios naturales (sustancias aromatizantes) y para niños mayores de 4 meses, también vainillina.

Los requisitos para el agua potable destinada a la alimentación infantil se establecen en el presente Reglamento Técnico y en otros reglamentos técnicos de la Unión Económica Euroasiática que le son aplicables.

(párrafo introducido por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)

13. No se permitirá su uso en la producción (fabricación) de aditivos alimentarios biológicamente activos (AAB) los vegetales y productos de su transformación, los objetos de origen animal, los

microorganismos, los hongos y las sustancias biológicamente activas que supongan un peligro para la vida y la salud humanas y que se establezcan en el anexo 7 del presente Reglamento técnico.

14. Los aditivos alimentarios biológicamente activos (AAB) deberán cumplir los requisitos higiénicos de seguridad alimentaria establecidos en los [anexos 1, 2 y 3 del presente Reglamento Técnico](#). El contenido de aditivos biológicamente activos (ABA) de sustancias biológicamente activas obtenidas de plantas y/o sus extractos en la dosis diaria deberá estar comprendido entre el 10 y el 50 por ciento del valor de su dosis terapéutica única. cuando estas sustancias se utilizan como medicamentos.

Artículo 9. Requisitos de seguridad para las bebidas tónicas

Las bebidas tónicas (incluidas las bebidas energéticas) se producen (elaboran) en forma de bebidas sin alcohol y con bajo contenido alcohólico.

La cafeína y las plantas que la contienen (extractos de plantas), el té, el café, el guaraná, el mate, así como las plantas medicinales y sus extractos que tienen un efecto tónico (ginseng, levzea, rhodiola rosea, lemongrass, eleuterococo) están permitidos como fuentes de sustancias tónicas (componentes). No se permite agregar más de dos sustancias tónicas (componentes) a la composición de bebidas tónicas no alcohólicas, bebidas tónicas bajas en alcohol, no más de una.

En la producción (fabricación) de bebidas tónicas, se permite utilizar minerales, carbohidratos de fácil digestión, vitaminas y sustancias similares a las vitaminas, sustratos y estimuladores del metabolismo energético.

El contenido de cafeína de las bebidas tónicas no debe exceder los 400 mg/dm³.

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, el capítulo 2 se completa con el artículo 9, apartado 1 ([Decisión del Consejo de la CEE de 23.06.2023 n.º 70](#)).

CAPÍTULO 3. REQUISITOS PARA LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN (FABRICACIÓN), ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE (TRANSPORTE), VENTA Y ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 10. Garantizar la inocuidad de los productos alimenticios en el proceso de su producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte), venta

1. Los fabricantes, vendedores y personas que ejerzan las funciones de fabricantes extranjeros de productos alimenticios estarán obligados a llevar a cabo los procesos de su producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte) y venta de tal manera que dichos productos cumplan los requisitos que les establecen el presente Reglamento Técnico y/o los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

2. Al llevar a cabo los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios relacionados con los requisitos de seguridad de dichos productos, el fabricante desarrollará, implementará y mantendrá procedimientos basados en los principios [de HACCP](#) (en inglés HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) establecidos en la [parte 3 de este artículo](#).

3. Para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios en el proceso de su producción (fabricación), se desarrollarán, aplicarán y mantendrán los siguientes procedimientos:

1) selección de los procesos tecnológicos de producción (fabricación) de productos alimenticios necesarios para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios;

2) selección de la secuencia y el flujo de las operaciones tecnológicas de producción (fabricación) de productos alimenticios con el fin de excluir la contaminación de las materias primas alimentarias y los productos alimenticios;

3) determinación de las etapas controladas de las operaciones tecnológicas y de los productos alimenticios en las etapas de su producción (fabricación) en los programas de control de la producción;

4) llevar a cabo el control de las materias primas alimentarias, los medios tecnológicos, los materiales de envasado, los productos utilizados en la producción (fabricación) de productos alimenticios, así como de los productos alimenticios, garantizando la fiabilidad y la integridad necesarias del control;

5) control sobre el funcionamiento de los equipos tecnológicos de manera que se garantice la producción (fabricación) de productos alimenticios que cumplan los requisitos del presente reglamento técnico y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

6) asegurar la documentación de la información sobre las etapas controladas de las operaciones tecnológicas y los resultados del control de los productos alimenticios;

7) cumplimiento de las condiciones de almacenamiento y transporte (transporte) de productos alimenticios;

8) mantenimiento de los locales de producción, equipos tecnológicos e inventarios utilizados en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios, en un estado que excluya la contaminación de los productos alimenticios;

9) Selección de métodos y garantía del cumplimiento por parte de los empleados de las normas de higiene personal con el fin de garantizar la seguridad de los productos alimenticios.

10) selección de métodos que garanticen la inocuidad de los productos alimenticios, establecimiento de la periodicidad y realización de la limpieza, lavado, desinfección, desinsectación y desratización de los locales de producción, equipos tecnológicos e inventarios utilizados en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios;

11) mantenimiento y almacenamiento de documentación en papel y/o medios electrónicos, que confirme la conformidad de los productos alimenticios manufacturados con los requisitos establecidos por el presente Reglamento Técnico y/o los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

12) Trazabilidad de los productos alimenticios.

Artículo 11. Requisitos para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios en el proceso de su producción (fabricación)

1. Con el fin de garantizar la conformidad de los productos alimenticios puestos en circulación con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, el fabricante de productos alimenticios estará obligado a introducir procedimientos de seguridad en el proceso de producción (fabricación) de dichos productos alimenticios.

2. La organización de la seguridad en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios y el control serán realizados por el fabricante de forma independiente y/o con la participación de un tercero.

3. A fin de garantizar la seguridad en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios, el fabricante determinará:

1) una lista de factores peligrosos que pueden dar lugar, en el proceso de producción (fabricación), al despacho a la circulación de productos alimenticios que no cumplan las prescripciones del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

2) una lista de puntos críticos de control del proceso de producción (fabricación): parámetros de las operaciones tecnológicas del proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios (su parte); los parámetros de seguridad (indicadores) de las materias primas alimentarias y de los materiales de envasado de los alimentos (alimentos), cuyo control es necesario para prevenir o eliminar **los factores peligrosos especificados en el apartado 1** de la presente parte;

3) valores límite de los parámetros supervisados en los puntos críticos de control;

4) el procedimiento para monitorear los puntos críticos de control del proceso de producción (fabricación);

5) establecimiento del procedimiento de actuación en caso de desviación de los valores de los indicadores especificados en el **apartado 3 de** la presente parte con respecto a los valores límite establecidos;

6) la frecuencia de la inspección para determinar la conformidad de los productos alimenticios puestos en circulación con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

7) frecuencia de limpieza, lavado, desinfección, desratización y desinsectación de locales industriales, limpieza, lavado y desinfección de equipos tecnológicos e inventarios utilizados en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios;

8) Medidas para evitar la penetración de roedores, insectos, aves sinantrópicas y animales en las instalaciones industriales.

4. El fabricante estará obligado a conservar y almacenar la documentación sobre la aplicación de medidas para garantizar la seguridad en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios, incluidos los documentos que confirmen la seguridad de las materias primas alimentarias no transformadas de origen animal, en papel y/o en soportes electrónicos de datos.

Los documentos que confirmen la seguridad de las materias primas alimentarias no elaboradas de origen animal están sujetos a almacenamiento durante tres años a partir de la fecha de su expedición.

5. Está prohibido comer directamente en las instalaciones de producción.

6. Los trabajadores que realicen trabajos relacionados con la producción (fabricación) de productos alimenticios y en cuya realización se lleven a cabo contactos directos de los trabajadores con materias primas alimentarias y/o productos alimenticios, se someterán a exámenes médicos preliminares y periódicos obligatorios en el momento de su admisión en el trabajo, de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.

7. Los pacientes con enfermedades infecciosas, las personas sospechosas de tales enfermedades, las personas que hayan estado en contacto con pacientes con enfermedades infecciosas y las personas portadoras de patógenos de enfermedades infecciosas no podrán trabajar relacionados con la producción (fabricación) de productos alimenticios.

Artículo 12. Requisitos para el suministro de agua de los procesos de producción (fabricación) de

alimentos

1. La cantidad de agua fría y caliente, vapor y hielo debe ser suficiente para garantizar la producción (fabricación) de productos alimenticios seguros.

2. El agua en diferentes estados de agregación utilizada en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios deberá cumplir los siguientes requisitos:

1) el agua utilizada en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios y en contacto directo con materias primas alimentarias y materiales de envasado debe cumplir con los requisitos para el agua potable establecidos por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera;

2) el vapor utilizado en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios y en contacto directo con materias primas alimentarias y materiales de envasado no debe ser una fuente de contaminación de los productos alimenticios;

3) El hielo utilizado en la producción (fabricación) de productos alimenticios se fabricará a partir de agua potable que cumpla los requisitos de agua potable establecidos por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.

3. Requisitos de suministro de agua:

1) En los procesos de producción no directamente relacionados con la producción (fabricación) de productos alimenticios (sistema contra incendios, refrigeración de equipos de refrigeración, producción de vapor, etc.), así como en el procesamiento (procesamiento) de materias primas alimentarias (alimentos) de origen vegetal para necesidades técnicas (hidroalimentación, lavado), se permite el uso de agua que no cumpla con los requisitos de agua potable. Las tuberías destinadas a tales procesos no se utilizarán para el suministro de agua potable y se distinguirán de las tuberías de agua potable;

2) Durante el tratamiento térmico de las materias primas alimentarias y los productos alimenticios en recipientes sellados y/o con el uso de equipos adecuados, se proporcionarán las condiciones necesarias para evitar la contaminación de los productos alimenticios con el agua utilizada para enfriar los recipientes y equipos especificados.

Artículo 13. Requisitos de inocuidad de las materias primas alimentarias utilizadas en la producción de alimentos

1. Las materias primas alimentarias utilizadas en la producción (fabricación) de productos alimenticios cumplirán los requisitos establecidos en el presente reglamento técnico y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, y serán trazables.

2. Las materias primas alimentarias de origen vegetal se utilizarán para la producción (fabricación) de productos alimenticios en presencia de información sobre el uso de plaguicidas en el cultivo de las plantas pertinentes, la fumigación de los locales de producción y los recipientes para el almacenamiento de esta materia prima con el fin de protegerla de las plagas y enfermedades de las plantas agrícolas.

3. Cuando se reciban materias primas alimentarias no transformadas procedentes de animales productivos que hayan estado expuestos a medicamentos veterinarios (sustancias estrogénicas y hormonales naturales y sintéticas, fármacos tireostáticos (estimulantes del crecimiento animal), antimicrobianos y otros medicamentos veterinarios), se observarán las condiciones de excreción de dichos medicamentos del cuerpo de los animales, establecidas en las instrucciones de uso de medicamentos veterinarios (teniendo en cuenta el período más largo posible en caso de su uso concomitante).

(Parte 3 en su forma enmendada). [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

4. El almacenamiento de las materias primas alimentarias y de los componentes utilizados en la producción (fabricación) de productos alimenticios se llevará a cabo en condiciones que garanticen la prevención del deterioro y la protección de estas materias primas y componentes frente a los contaminantes.

Artículo 14. Requisitos para la organización de las instalaciones de producción en las que se lleva a cabo el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios

1. La disposición de las naves industriales, su diseño, ubicación y dimensiones garantizarán:

1) la posibilidad de llevar a cabo el flujo de operaciones tecnológicas, excluyendo los flujos de mostrador o cruzados de materias primas alimentarias (alimentos) y productos alimenticios, inventario contaminado y limpio;

2) prevención o minimización de la contaminación atmosférica utilizada en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios;

3) protección contra la penetración de animales, incluidos roedores e insectos en instalaciones industriales;

4) la posibilidad de realizar el mantenimiento necesario y la reparación actual de los equipos tecnológicos, limpieza, lavado, desinfección, desinsectación y desratización de naves industriales;

5) el espacio necesario para la implementación de operaciones tecnológicas;

6) protección contra la acumulación de suciedad, el desprendimiento de partículas en los productos alimenticios, la formación de condensación, moho en las superficies de las instalaciones industriales;

7) Condiciones para el almacenamiento de materias primas, materiales de envasado y productos alimenticios.

2. Los locales de producción en los que se lleve a cabo la producción (fabricación) de productos alimenticios estarán equipados con:

1) medios de ventilación natural y mecánica, cuyo número y/o potencia, diseño y ejecución permitan evitar la contaminación de los productos alimenticios, así como facilitar el acceso a los filtros y otras partes de estos sistemas que requieran limpieza o sustitución;

2) iluminación natural o artificial que cumpla con [los requisitos](#) establecidos por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera;

3) los aseos, cuyas puertas no conduzcan a las instalaciones industriales y estén equipados con perchas para la ropa de trabajo delante de la entrada del vestíbulo, equipados con lavabos con dispositivos para lavarse las manos;

4) lavabos para lavarse las manos con suministro de agua fría y caliente, con productos para lavarse las manos y dispositivos para limpiarse y/o secarse las manos.

3. No está permitido almacenar ropa y calzado personal e industrial (especial) del personal en las instalaciones de producción.

4. No se permitirá el almacenamiento en los locales de producción de sustancias y materiales no utilizados en la producción (fabricación) de productos alimenticios, incluidos detergentes y desinfectantes, con excepción de los detergentes y desinfectantes necesarios para garantizar el lavado y la desinfección actuales de las instalaciones y equipos industriales.

5. Las partes de las instalaciones de producción en las que se lleve a cabo la producción (fabricación) de productos alimenticios deberán cumplir los siguientes requisitos:

(1) Las superficies del piso deben estar hechas de materiales impermeables, lavables y no tóxicos, accesibles para el lavado y, si es necesario, la desinfección, así como su drenaje adecuado;

2) las superficies de las paredes deben estar hechas de materiales impermeables, lavables y no tóxicos que se puedan lavar y, si es necesario, desinfectar;

(3) Los techos o, a falta de techos, las superficies internas de los techos y estructuras por encima de los locales de producción deben evitar la acumulación de suciedad, la formación de moho y el desprendimiento de partículas de los techos o de dichas superficies y estructuras, y contribuir a la reducción de la condensación.

4) la apertura de ventanas externas (travesaños) debe estar equipada con redes protectoras contra insectos fácilmente extraíbles para su limpieza;

5) Las puertas de las naves industriales deben ser lisas, hechas de materiales no absorbentes.

6. Las puertas se abrirán hacia el exterior de las instalaciones de producción, salvo disposición en contrario de la normativa contra incendios.

7. Los equipos de alcantarillado en las instalaciones industriales deberán diseñarse e implementarse de forma que se elimine el riesgo de contaminación de los productos alimenticios.

8. Está prohibida la reparación de instalaciones industriales simultáneamente con la producción (fabricación) de productos alimenticios en dichas instalaciones de producción.

Artículo 15. Requisitos para el uso de equipos tecnológicos e inventario en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios

1. En el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios se utilizarán equipos tecnológicos e inventarios en contacto con productos alimenticios que:

1) tener características de diseño y operativas que garanticen la producción (fabricación) de productos alimenticios que cumplan con este reglamento técnico y/o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para ciertos tipos de productos alimenticios;

2) posibilitar su lavado y/o limpieza y desinfección;

3) están hechos de materiales que cumplen con los requisitos para materiales en contacto con productos alimenticios.

2. Los equipos tecnológicos, si son necesarios para alcanzar los objetivos del presente reglamento técnico y/o de los reglamentos técnicos de la unión aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, estarán equipados con dispositivos de control adecuados.

3. Las superficies de trabajo de los equipos tecnológicos y las existencias en contacto con productos alimenticios deben estar hechas de materiales no absorbentes.

Artículo 16. Requisitos relativos a las condiciones de almacenamiento y eliminación de los residuos procedentes de la producción (fabricación) de productos alimenticios

1. Los residuos generados en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios se retirarán periódicamente de las instalaciones de producción.

2. Los residuos generados en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios se dividirán en categorías:

- a) Desechos consistentes en tejidos animales;
- b) desechos de animales productivos;
- c) Otros residuos (residuos sólidos, basura).

3. Los residuos, de acuerdo con la categoría, deberán colocarse por separado en recipientes etiquetados, en buen estado y utilizados exclusivamente para la recogida y almacenamiento de dichos residuos y basuras, recipientes resellables.

4. Las características de diseño de los recipientes especificadas en la [parte 3 del](#) presente artículo garantizarán la posibilidad de su limpieza y/o lavado, así como su protección contra la penetración de animales en ellos.

5. La retirada y destrucción de residuos de las instalaciones industriales del territorio de una instalación de producción para la producción (fabricación) de productos alimenticios no dará lugar a la contaminación de los productos alimenticios, al medio ambiente ni a la aparición de una amenaza para la vida y la salud humanas.

Artículo 17. Requisitos para los procesos de almacenamiento, transporte (transporte) y venta de productos alimenticios

1. El transporte (transporte) de productos alimenticios se realizará por medios de transporte de acuerdo con las condiciones de transporte (transporte) establecidas por los fabricantes de dichos productos y, en caso de su ausencia, de acuerdo con las condiciones de almacenamiento de productos alimenticios establecidas por el fabricante de dichos productos.

2. Cuando se utilicen vehículos y/o contenedores para el transporte (transporte) de diversos productos alimenticios o productos alimenticios y otras cargas al mismo tiempo, es necesario establecer condiciones que excluyan su contacto, contaminación y cambio de las propiedades organolépticas de los productos alimenticios.

3. El diseño de los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores garantizará la protección de los productos alimenticios contra la contaminación, la penetración de animales, incluidos roedores e insectos, y la limpieza, el lavado y la desinfección.

4. Los compartimentos de carga de los vehículos, contenedores y contenedores utilizados para el transporte (transporte) de productos alimenticios garantizarán la posibilidad de mantener las condiciones de transporte (transporte) y/o almacenamiento de productos alimenticios.

5. La superficie interior de los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores estará hecha de materiales lavables y no tóxicos.

6. Los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores se limpiarán, lavarán y desinfectarán periódicamente a los intervalos necesarios para evitar que los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores se conviertan en una fuente de contaminación de los productos. El agua utilizada para lavar las superficies internas de los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores debe cumplir con los requisitos de agua potable establecidos por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.

7. Al almacenar productos alimenticios, se deben observar las condiciones de almacenamiento y la vida útil establecidas por el fabricante. Las condiciones de almacenamiento establecidas por el fabricante garantizarán la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

8. No está permitido almacenar productos alimenticios junto con productos alimenticios de otro tipo y productos no alimenticios si puede provocar la contaminación de los productos alimenticios.

9. Los productos alimenticios almacenados deberán ir acompañados de información sobre las condiciones de almacenamiento y la vida útil de dichos productos.

10. Los empleados que realicen trabajos relacionados con el almacenamiento, el transporte (transporte) y la venta de productos alimenticios y en cuya realización se lleven a cabo contactos directos de los empleados con materias primas alimentarias (alimentos) y/o productos alimenticios, se someterán a exámenes médicos obligatorios previos al empleo y periódicos de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.

11. Los pacientes con enfermedades infecciosas, las personas con sospecha de tales enfermedades, las personas que hayan estado en contacto con pacientes con enfermedades infecciosas, las personas que sean portadoras de patógenos de enfermedades infecciosas no podrán trabajar en relación con el almacenamiento, el transporte (transporte) y la venta de productos alimenticios.

12. Cuando se vendan productos alimenticios, se observarán las condiciones de almacenamiento y la vida útil de dichos productos establecidas por su fabricante.

13. En el caso de que se vendan productos alimenticios que no estén envasados en envases de consumo, o que parte de la información sobre los cuales se coloque en folletos adjuntos al envase, el vendedor está obligado a proporcionar información sobre dichos productos al consumidor.

Artículo 18. Requisitos para los procesos de reciclaje de alimentos

1. Los productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios estarán sujetos a eliminación.

2. La decisión sobre la posibilidad de utilizar productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, para la alimentación animal, será adoptada por organismos autorizados de supervisión veterinaria estatal u otras personas autorizadas de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera en el campo de la medicina veterinaria.

3. Los productos alimenticios especificados en [la parte 4 del artículo 5](#) se enviarán a almacenamiento, cuyas condiciones excluyan la posibilidad de acceso no autorizado a ellos, y estarán sujetos a una contabilidad previa a su eliminación.

4. Al enajenar los productos alimenticios especificados en [la parte 4 del artículo 5](#), por prescripción

del organismo autorizado de control estatal (supervisión), el propietario de los productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente reglamento técnico y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios elegirá los métodos y condiciones para su eliminación.

La introducción de productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios en un estado inadecuado para cualquiera de sus usos y aplicaciones, así como la exclusión de sus efectos adversos sobre las personas, los animales y el medio ambiente (en lo sucesivo denominada "destrucción"), se llevará a cabo de cualquier manera técnicamente disponible de conformidad con los requisitos obligatorios legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera en el ámbito de la protección del medio ambiente.

En los casos en que los productos alimenticios no aptos para su uso para el fin previsto, que presenten un peligro de aparición y propagación de enfermedades o envenenamiento de personas y animales, contaminación ambiental, sean objeto de destrucción, el propietario de productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios lo notificará por escrito al organismo autorizado de control estatal (supervisión) Un Estado miembro de la Unión Aduanera que haya emitido una orden sobre la eliminación de productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, sobre el lugar, el momento, los métodos y las condiciones de eliminación seleccionados.

7. Los productos alimenticios infectados que sean peligrosos para las personas y los animales deberán desinfectarse antes de su destrucción o en proceso de destrucción.

8. En caso de eliminación de productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, incluidos los productos alimenticios con un período de validez vencido, siguiendo las instrucciones del organismo autorizado de control (supervisión) estatal del Estado miembro de la Unión Aduanera, el fabricante, y/o importador, y/o vendedor estarán obligados a someterse a dicho organismo estatal de control (supervisión), emitió una orden para su eliminación, un documento que confirme el hecho de la eliminación de dichos productos alimenticios de conformidad con el procedimiento establecido por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.

Artículo 19. Requisitos aplicables a los procesos de obtención de productos alimenticios no elaborados de origen animal

1. El sacrificio de los animales de producción se llevará a cabo en lugares especialmente designados.

En las instalaciones de producción deberán observarse los requisitos higiénicos y veterinario-sanitarios para el mantenimiento y la explotación de las instalaciones de producción para la producción (fabricación) de carne y productos cárnicos destinados a garantizar la producción de productos alimenticios y no alimentarios seguros, así como a prevenir la aparición de riesgos inaceptables.

2. El sacrificio de los animales de producción se llevará a cabo de manera que se garantice un trato humanitario de los animales de producción.

3. Se autorizará el sacrificio de animales productivos con fines alimentarios cuyo estado de salud, de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión, así como con los tratados y actos internacionales que constituyan el Derecho de la Unión, en el ámbito de aplicación de las medidas veterinarias y sanitarias, permita el uso de sus productos de sacrificio con fines alimentarios.

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

No se permite enviar al sacrificio para su uso con fines alimentarios animales productivos tratados con preparados de protección contra insectos y/o respecto de los cuales se hayan utilizado medicamentos de uso veterinario destinados al engorde, tratamiento o prevención de enfermedades, hasta la expiración del período de espera para su retirada del cuerpo de los animales productivos.

Antes del sacrificio para su uso alimentario, los animales de producción se someten a un envejecimiento previo al sacrificio.

La base para la mantención previa al sacrificio de los animales productivos debe incluir necesariamente un departamento de cuarentena, una sala de aislamiento y un matadero sanitario. A falta de un matadero sanitario, se permite el sacrificio de los animales productivos enviados para el sacrificio sanitario en los días especialmente designados o en el taller para el procesamiento primario de los animales productivos al final del turno, cuando se retiran del taller todas las canales y otros productos del sacrificio de animales productivos sanos.

4. Inmediatamente antes del sacrificio, los animales de producción serán sometidos a un examen veterinario previo al sacrificio.

5. Tras el sacrificio, las canales de animales productivos y otras materias primas alimentarias no transformadas de origen animal obtenidas de su sacrificio se someterán a una inspección posterior al sacrificio y a un examen veterinario y sanitario.

Los productos alimenticios no transformados de origen animal obtenidos del sacrificio de animales de producción no deberán contener cambios característicos de enfermedades contagiosas de los animales y de intoxicación por diversas sustancias.

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

6. Otras materias primas alimentarias no transformadas de origen animal, destinadas a la producción (fabricación) de productos alimenticios, con excepción de la captura de recursos biológicos acuáticos, se obtendrán de animales productivos cuyo estado de salud, de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión, así como con los tratados y actos internacionales que constituyan el Derecho de la Unión, en el ámbito de aplicación de las medidas veterinarias y sanitarias, permita el uso de dichas materias primas para Fines nutricionales.

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

7. Derogado. - [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 No. 115.

8. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera establecerán requisitos adicionales para los procesos de obtención de productos alimenticios no transformados de origen animal para determinados tipos de productos alimenticios, estableciendo requisitos para dichos productos alimenticios y los procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación relacionados con los requisitos para los mismos.

Artículo 20 Garantizar que los productos alimenticios cumplan los requisitos de inocuidad

1. La conformidad de los productos alimenticios con el presente Reglamento técnico se garantizará mediante el cumplimiento de sus requisitos de seguridad y el cumplimiento de los requisitos de seguridad de los Reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, la parte 2 del artículo 20 se establece en una nueva edición ([Decisión](#) del Consejo de la CEE de fecha 23.06.2023 n.º 70).

2. Los métodos de investigación (ensayos) y de medición de los productos alimenticios se establecerán en [la lista](#) de normas que contenga las normas y métodos de investigación (ensayos) y mediciones, incluidas las normas de muestreo necesarias para la aplicación y el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento técnico y la evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios.

CAPÍTULO 4. EVALUACIÓN (CONFIRMACIÓN) DE LA CONFORMIDAD

Artículo 21. Formas de evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios y procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte), venta y eliminación

1. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios, con excepción de los productos alimenticios especificados en la [parte 3 del presente](#) artículo, con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios se llevará a cabo en las formas siguientes:

- 1) confirmación (declaración) de conformidad de los productos alimenticios;
- 2) registro estatal de productos alimenticios especializados;
- 3) registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo;
- 4) Peritajes veterinario-sanitarios.

2. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte), venta y eliminación de productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios se llevará a cabo en forma de supervisión (control) estatal del cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento Técnico y/o en los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios requisitos de producción, con excepción [de los procesos de producción \(fabricación\) de productos alimenticios especificados en el artículo 32](#). La evaluación (confirmación) del cumplimiento de dichos procesos de producción (fabricación) se lleva a cabo en forma de registro estatal de las instalaciones de producción.

3. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios no industriales y de los productos alimenticios de las empresas de restauración (restauración pública) destinados a la venta en la prestación de servicios, así como los procesos de venta de los productos alimenticios especificados, se llevará a cabo en forma de supervisión (control) estatal del cumplimiento de los requisitos aplicables a los productos alimenticios establecidos por el presente reglamento técnico y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

Artículo 22. Solicitante de evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios

1. Al evaluar (confirmar) la conformidad de los productos alimenticios, con excepción del control (supervisión) estatal, el solicitante podrá ser una persona jurídica o una persona física registrada de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera en su territorio como empresario individual, o ser fabricante o vendedor, o desempeñar las funciones de un fabricante extranjero sobre la base de un acuerdo con él en términos de garantizar el cumplimiento de los requisitos productos alimenticios de conformidad con las prescripciones del presente Reglamento Técnico y/o de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que les sean aplicables, y en términos de responsabilidad por su incumplimiento de las prescripciones de dichos reglamentos técnicos.

2. El solicitante garantizará la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos

establecidos en el presente Reglamento Técnico y en otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que le sean aplicables.

Artículo 23. Declaración de conformidad

1. Los productos alimenticios despachados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera estarán sujetos a una declaración de conformidad, con excepción de:

- 1) productos alimenticios no elaborados de origen animal;
- 2) productos alimenticios especializados;
- 3) vinagre.

2. La declaración de conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios se llevará a cabo mediante la adopción, a elección del solicitante, de una declaración de conformidad sobre la base de pruebas propias y/o pruebas obtenidas con la participación de un tercero.

3. La declaración de conformidad de los productos alimenticios se efectuará con arreglo a uno de los sistemas de declaración establecidos por el presente Reglamento técnico, a elección del solicitante, a menos que los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera establezcan otra cosa para determinados tipos de productos alimenticios.

4. Regímenes declarativos:

1) Esquema de declaración 1d

1.1) El esquema 1d incluye los siguientes procedimientos:

- elaboración y análisis de documentación técnica;
- Control de producción;
- análisis de muestras de productos;
- aceptación y [registro de](#) la declaración de conformidad;

- Aplicación de una marca única para la circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

1.2) El solicitante adoptará todas las medidas necesarias para garantizar que el proceso de producción (fabricación) sea estable y garantice la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, forme la documentación técnica y la analice.

1.3) El solicitante velará por que se efectúe el control de la producción.

1.4) Con el fin de controlar la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, el solicitante deberá someter a ensayo muestras de productos alimenticios. Las pruebas de muestras de alimentos se llevan a cabo a elección del solicitante en un laboratorio de pruebas o en un laboratorio de pruebas acreditado.

1.5) El solicitante elaborará una declaración de conformidad y la registrará a modo de notificación.

1.6) El Solicitante aplicará una marca única para la circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera, salvo que el presente Reglamento Técnico y/o los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera establezcan otra cosa para determinados tipos de productos alimenticios.

2) Esquema de declaración 2d

2.1) El esquema 2d incluye los siguientes procedimientos:

- elaboración y análisis de documentación técnica;

- pruebas de un lote de productos alimenticios;

- aceptación y registro de la declaración de conformidad;

- Aplicación de una marca única para la circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

2.2) El solicitante elabora la documentación técnica y la analiza.

2.3) El solicitante someterá a ensayo muestras de productos alimenticios para garantizar la confirmación de la conformidad declarada de dichos productos con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Las pruebas de muestras de productos alimenticios (producto único) se llevan a cabo a elección del solicitante en un laboratorio de pruebas o en un laboratorio de pruebas acreditado.

2.4) El solicitante redactará una declaración de conformidad y la registrará a modo de notificación.

2.5) El Solicitante aplicará una marca única para la circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera, salvo que se establezca otra cosa en el presente Reglamento Técnico y/o en los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera, a determinados tipos de productos alimenticios.

3) Esquema de declaración 3D

3.1) El esquema 3d incluye los siguientes procedimientos:

- elaboración y análisis de documentación técnica;

- Control de producción;

- análisis de muestras de alimentos;

- aceptación y registro de la declaración de conformidad;

- Aplicación de una marca única para la circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

3.2) El solicitante adoptará todas las medidas necesarias para garantizar que el proceso de producción (fabricación) sea estable y garantice la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, elabore la documentación técnica y la analice.

3.3) El solicitante se asegurará de que se efectúe el control de la producción.

3.4) Con el fin de controlar la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, el solicitante deberá someter a ensayo muestras de productos

alimenticios. Las pruebas de las muestras de alimentos se llevan a cabo en un laboratorio de pruebas acreditado.

3.5) El solicitante elaborará una declaración de conformidad y la registrará de acuerdo con el principio de notificación.

3.6) El solicitante aplicará una marca única para la circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera, a menos que se disponga otra cosa en el presente Reglamento Técnico y/o en los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

5. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios podrán establecer otros sistemas de declaración de conformidad.

6. Al declarar la conformidad sobre la base de sus propias pruebas, el solicitante aportará de forma independiente materiales probatorios para confirmar la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento técnico y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

7. Los documentos probatorios contendrán los resultados de los estudios (ensayos) que confirmen el cumplimiento de los requisitos del presente reglamento técnico y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Dichos estudios (ensayos) podrán llevarse a cabo en el propio laboratorio de ensayos del solicitante o en otro laboratorio de ensayos en virtud de un acuerdo con el solicitante.

8. Los materiales probatorios, además de los documentos especificados en [la parte 7](#) del presente artículo, podrán incluir otros documentos a elección del solicitante, a menos que los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios dispongan otra cosa, que sirvieron de base para confirmar la conformidad de los productos alimenticios declarados con los requisitos del presente Reglamento Técnico y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

9. La declaración de conformidad contendrá la siguiente información:

- nombre y ubicación del solicitante;
- nombre y ubicación del fabricante;
- información sobre el objeto de la evaluación de la conformidad, que permita identificar dicho objeto;
- el nombre del presente Reglamento Técnico o del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, para el cumplimiento de los requisitos de los que se confirman los productos;
- la declaración del solicitante sobre la inocuidad de los productos alimenticios cuando se utilicen de conformidad con la finalidad y las medidas adoptadas por el solicitante para garantizar la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico o de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
- información sobre los estudios (ensayos) y mediciones realizados, así como los documentos que sirvieron de base para confirmar la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico o del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
- período de validez de la declaración de conformidad;

- otra información prevista en los reglamentos técnicos pertinentes de la Unión Aduanera.

ConsultantPlus: nota.

El período de validez de los documentos sobre la evaluación del cumplimiento de los requisitos obligatorios, que expira del 14.03.2022 al 01.09.2022, se prorroga por 12 meses (Decreto del Gobierno de la Federación de Rusia de fecha 12.03.2022 n.º 353).

10. El período de validez de la declaración de conformidad será establecido por el solicitante, salvo disposición en contrario de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

11. En caso de que se produzcan cambios en los requisitos obligatorios para los productos alimenticios, se modificarán los materiales probatorios para confirmar el cumplimiento de dichos requisitos. Al mismo tiempo, no se requiere la adopción de una nueva declaración de conformidad.

12. Los Estados miembros de la unión aduanera llevarán un registro de las declaraciones de conformidad aceptadas.

Artículo 24. Registro Estatal de Productos Alimenticios Especializados

1. Los productos alimenticios especializados estarán sujetos a registro estatal.

Los productos alimenticios especializados incluyen:

1) productos alimenticios para alimentos infantiles, incluida el agua potable para alimentos infantiles;

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)

2) productos alimenticios para la nutrición dietética, terapéutica y dietética preventiva;

3) aguas minerales naturales medicinales y terapéuticas;
(párrafo 3 en su forma enmendada). [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)

4) productos alimenticios para la nutrición de deportistas, mujeres embarazadas y lactantes;

5) aditivos alimentarios biológicamente activos (BAA).

2. Los productos alimenticios especificados en [la parte 1](#) del presente artículo podrán ser objeto de producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte) y venta después de su registro estatal en la forma establecida por el presente Reglamento Técnico.

3. El registro estatal de los productos alimenticios especializados se llevará a cabo en la fase de preparación para su producción (fabricación) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y de los productos alimenticios especializados importados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, antes de su importación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

4. El registro estatal de los productos alimenticios especializados será realizado por el organismo autorizado por el Estado miembro de la Unión Aduanera (en lo sucesivo, el organismo de registro de productos alimenticios especializados).

5. El registro estatal de productos alimenticios especializados será indefinido.

6. El registro estatal de productos alimenticios especializados podrá ser cancelado o suspendido por el organismo de registro de productos alimenticios especializados en caso de incumplimiento de los

requisitos del presente Reglamento Técnico establecido como resultado del control (supervisión) estatal y/o por decisión de las autoridades judiciales del Estado miembro de la Unión Aduanera.

7. El solicitante tendrá derecho a recurrir ante los tribunales contra la decisión del organismo de registro de productos alimenticios especializados.

Artículo 25. Procedimiento para el Registro Estatal de Productos Alimenticios Especializados

1. El registro estatal de productos alimenticios especializados incluirá:

1) el examen de los documentos presentados por el solicitante y la confirmación de la inocuidad de dichos productos y su conformidad con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que les sean aplicables;

2) introducir información sobre el nombre de los productos alimenticios especializados y su solicitante en el Registro Unificado de Productos Alimenticios Especializados o enviar al solicitante una decisión sobre la denegación del registro estatal.

2. Para el registro estatal de productos alimenticios especializados, el solicitante deberá presentar los siguientes documentos al organismo para el registro de productos alimenticios especializados:

1) una solicitud de registro estatal de productos alimenticios especializados indicando su nombre, el nombre del solicitante y la dirección de su ubicación (para el solicitante - una persona jurídica), el apellido, el nombre, el patronímico del solicitante, la dirección de su ubicación, los detalles de un documento de identidad (para el solicitante - un empresario individual);

2) los resultados de estudios (ensayos) de muestras de productos alimenticios especializados realizados en un laboratorio de ensayos acreditado, así como otros documentos que confirmen la conformidad de dichos productos con los requisitos establecidos por el presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, cuyo efecto le sea aplicable;

3) Información sobre la finalidad de los productos alimenticios.

3. Los documentos presentados al organismo para el registro de productos alimenticios especializados se aceptarán de acuerdo con el inventario, cuya copia con una nota en la fecha de su aceptación se enviará (entregará) al solicitante.

4. Una solicitud de registro estatal de productos alimenticios especializados y los documentos adjuntos a la misma podrán enviarse al organismo de registro de productos alimenticios especializados por correo con una lista de anexos y una notificación de entrega o en forma de documento electrónico certificado por una firma electrónica de conformidad con [la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera](#).

5. La consideración de los documentos presentados para el registro por el organismo de registro de productos alimenticios especializados se llevará a cabo en un plazo no superior a 5 días hábiles a partir de la fecha de recepción de la solicitud con todos los documentos necesarios.

6. El hecho del registro estatal de productos alimenticios especializados es la inclusión de información sobre dichos productos en el registro unificado de productos alimenticios especializados dentro de los 3 días posteriores a la finalización de la consideración de los documentos presentados por el organismo para el registro de productos alimenticios especializados.

7. Podrá denegarse el registro de productos alimenticios especializados en los siguientes casos:

1) la falta de integridad o fiabilidad de los documentos presentados por el solicitante a que se refiere [la parte 2 del presente artículo](#);

2) la no conformidad de los productos alimenticios especializados con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, cuyo efecto le sea aplicable, incluso en lo que respecta a no inducir a error al consumidor.

La decisión de denegación se envía al solicitante por escrito o en forma de documento electrónico con la justificación de los motivos de la denegación en un plazo de tres días hábiles.

8. El solicitante tendrá derecho a recurrir ante los tribunales contra la decisión del organismo de registro de productos alimenticios especializados sobre la denegación del registro estatal de productos alimenticios especializados.

Artículo 26. Registro Unificado de Productos Alimenticios Especializados

1. La información sobre el registro estatal de productos alimenticios especializados se inscribirá en el registro unificado de productos alimenticios especializados.

El Registro Unificado de Productos Alimenticios Especializados es parte integrante del Registro Unificado de Productos Alimenticios Registrados, que consta de partes nacionales del Registro Unificado de Productos Alimenticios Especializados, cuya formación y mantenimiento son proporcionados por los organismos de registro de productos alimenticios especializados del Estado miembro de la Unión Aduanera.

2. En el registro unificado de productos alimenticios especializados se incluirá la siguiente información:

1) nombre y ubicación de una persona jurídica, apellido, nombre, patronímico, dirección de registro, datos de un documento de identidad, un empresario individual dedicado a la producción (fabricación) de productos alimenticios especializados;

2) nombre de los productos alimenticios especializados;

3) información sobre la atribución de productos a productos alimenticios especializados;

4) fecha y número de la decisión sobre el registro estatal;

5) Nombre y ubicación del organismo de registro de productos alimenticios especializados, que llevó a cabo el registro estatal.

3. La solicitud presentada para el registro estatal de productos alimenticios especializados y los documentos adjuntos a la misma constituirán el fondo de información del registro unificado de productos alimenticios especializados y estarán sujetos a almacenamiento permanente en el organismo para el registro de productos alimenticios especializados.

4. El registro unificado de productos alimenticios especializados que hayan pasado el registro estatal se mantendrá en forma de una base de datos electrónica protegida contra daños y accesos no autorizados.

La información de ese registro unificado de productos alimenticios especializados está a disposición del público y se publica en un servidor de búsqueda especializado en Internet que se actualiza diariamente.

Artículo 27. Registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo

1. Los productos alimenticios de un nuevo tipo estarán sujetos a registro estatal.

Los productos alimenticios de un nuevo tipo no incluyen los productos alimenticios producidos utilizando tecnologías conocidas y ya utilizadas, que contienen componentes, incluidos los aditivos alimentarios ya utilizados para el consumo humano, incluso si dichos productos y componentes se producen de acuerdo con una nueva receta.

2. El registro estatal de los productos alimenticios de un nuevo tipo se llevará a cabo en la fase de preparación para la producción (fabricación) por primera vez en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y de los productos alimenticios importados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, antes de su importación por primera vez en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

3. El registro estatal de los productos alimenticios de un nuevo tipo será efectuado por el organismo autorizado por el Estado miembro de la Unión Aduanera (en lo sucesivo, el organismo de registro de productos alimenticios de un nuevo tipo).

4. El hecho de que se registren por el Estado productos alimenticios de un nuevo tipo significa que en el futuro dichos productos alimenticios no se considerarán productos alimenticios de un nuevo tipo y no estarán sujetos al registro estatal por parte de otro solicitante y con otros nombres.

5. El registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo será indefinido.

6. Los productos alimenticios de un nuevo tipo de cada denominación estarán sujetos a evaluación (confirmación) de conformidad de conformidad de conformidad con el procedimiento establecido en el presente Reglamento Técnico.

7. El registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo podrá ser cancelado o suspendido por el organismo de registro de productos alimenticios de un nuevo tipo en los casos de causar daños establecidos como resultado del control estatal (supervisión) por decisión de los órganos judiciales del Estado miembro de la unión aduanera.

Artículo 28. Procedimiento para el Registro Estatal de Nuevo Tipo de Productos Alimenticios

1. El registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo incluirá:

1) examen de los documentos presentados por el solicitante y que confirmen la seguridad de dichos productos para la vida y la salud de las personas;

2) introducir información sobre productos alimenticios de un nuevo tipo en el registro unificado de productos alimenticios de un nuevo tipo o enviar al solicitante una decisión sobre la denegación del registro estatal.

2. Para el registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo, el solicitante deberá presentar los siguientes documentos al organismo para el registro de productos alimenticios de un nuevo tipo:

1) una solicitud de registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo indicando su nombre, el nombre del solicitante y la dirección de su ubicación (para el solicitante - persona jurídica), el apellido, el nombre, el patronímico del solicitante, la dirección de su ubicación, los detalles de un documento de identidad (para el solicitante - un empresario individual);

2) Documentos:

2.1) los resultados de la investigación (ensayo) de muestras de productos alimenticios de un nuevo tipo, realizada en un laboratorio de ensayo acreditado, así como otros documentos que confirmen la seguridad para la vida y la salud de las personas;

2.2) información sobre su efecto en el cuerpo humano, que confirme la ausencia de efectos nocivos para los seres humanos de dichos productos alimenticios, obtenida de fuentes fiables.

3. Los documentos presentados al organismo para el registro de productos alimenticios de un nuevo tipo se aceptarán de acuerdo con el inventario, una copia del cual se enviará (entregará) al solicitante una copia con una nota en la fecha de su recepción.

4. La solicitud de registro estatal de un nuevo tipo de productos alimenticios y los documentos adjuntos a la misma también podrán enviarse al organismo para el registro de un nuevo tipo de productos alimenticios por correo con una lista de anexos y una notificación de entrega o en forma de documento electrónico certificado por una firma electrónica de conformidad con [la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera](#).

5. El examen por parte del organismo de registro de alimentos de un nuevo tipo de documentos presentados para su registro se llevará a cabo en un plazo no superior a 5 días a partir de la fecha de recepción de la solicitud con todos los documentos necesarios.

6. Podrá denegarse el registro de un nuevo tipo de producto alimenticio en los siguientes casos:

1) la falta de integridad o fiabilidad de los documentos presentados por el solicitante a que se refiere la [parte 2 del](#) presente artículo;

2) la no conformidad de los productos alimenticios con los requisitos del presente Reglamento Técnico y de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, cuyo efecto le sea aplicable;

3) Establecimiento de efectos adversos comprobados en el cuerpo humano.

La decisión de denegación se envía al solicitante por escrito o en forma de documento electrónico con la justificación de los motivos de la denegación en un plazo de tres días hábiles.

7. El solicitante tendrá derecho a recurrir ante los tribunales contra la decisión del organismo de registro de productos alimenticios de un nuevo tipo sobre la denegación del registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo.

ConsultantPlus: nota.

El artículo 29 [entra](#) en vigor a partir del momento de la promulgación del Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior y Mutuo de la Unión Aduanera.

Artículo 29. Registro Unificado de Productos Alimenticios de Nuevo Tipo

1. La información sobre el registro de productos alimenticios de un nuevo tipo se inscribirá en el registro unificado de productos alimenticios de un nuevo tipo.

El Registro Unificado de Productos Alimenticios del Nuevo Tipo es parte integrante del Registro Unificado de Productos Alimenticios Registrados y consta de partes nacionales del Registro Unificado de Productos Alimenticios de un nuevo tipo, cuya formación y mantenimiento son proporcionados por los organismos de registro de productos alimenticios de un nuevo tipo del Estado miembro de la Unión Aduanera.

2. En el registro unificado de productos alimenticios de nuevo tipo se incluirá la siguiente información:

- 1) descripción de los productos alimenticios de un nuevo tipo;
- 2) Fecha y fecha de la decisión sobre el registro estatal.

3. La solicitud presentada para el registro estatal de productos alimenticios de un nuevo tipo y los documentos adjuntos a la misma constituirán el fondo de información de las partes nacionales del registro unificado de productos alimenticios de un nuevo tipo y estarán sujetos a almacenamiento permanente en el organismo para el registro de productos alimenticios de un nuevo tipo.

4. El registro unificado de productos alimenticios de un nuevo tipo, que haya sido aprobado por el registro, se mantendrá en forma de una base de datos electrónica protegida contra daños y accesos no autorizados.

La información del registro unificado de productos alimenticios del nuevo tipo está a disposición del público y se publica en un servidor de búsqueda especializado en Internet que se actualiza diariamente.

Artículo 30. Peritaje veterinario-sanitario

1. Los productos alimenticios no transformados de origen animal se someterán a un examen veterinario y sanitario antes de su puesta en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, salvo que los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los productos pesqueros compulsivos establezcan otra cosa, e irán acompañados de un documento que contenga información que confirme la inocuidad.

Los productos alimenticios elaborados de origen animal no están sujetos a exámenes veterinarios y sanitarios.

En forma de asesoramiento veterinario y sanitario, podrá llevarse a cabo una evaluación de la conformidad de los productos alimenticios no industriales de origen animal con los requisitos establecidos por el presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

2. El examen sanitario veterinario de los productos alimenticios no transformados de origen animal se llevará a cabo con el fin de:

1) establecimiento de la conformidad de los productos alimenticios y los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte, venta y eliminación relacionados con los requisitos de inocuidad de los mismos con los requisitos del presente Reglamento Técnico y del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

2) Establecimiento del bienestar en la relación veterinaria de las granjas (instalaciones de producción) de origen de los animales.

3. El peritaje sanitario veterinario y el registro de sus resultados se llevarán a cabo de conformidad [con la legislación](#) del Estado miembro de la Unión Aduanera , así como con el Acuerdo de la Unión Aduanera sobre Medidas Veterinarias y Sanitarias.

Artículo 31. Registro Estatal de Instalaciones de Producción

1. Un participante en una actividad económica tendrá derecho a llevar a cabo los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios especificados en el [artículo 32 del](#) presente Reglamento técnico en el territorio aduanero de la Unión Aduanera únicamente después del registro estatal de las instalaciones de producción en las que se lleven a cabo dichos procesos de producción

(fabricación).

2. El registro estatal de las instalaciones de producción será realizado por el organismo autorizado por el Estado miembro de la Unión Aduanera (en lo sucesivo, el organismo de registro de las instalaciones de producción) sobre la base de una solicitud de registro estatal de una instalación de producción enviada por un participante de la actividad económica (en lo sucesivo, «el solicitante»).

3. El solicitante enviará una solicitud de registro estatal de una instalación de producción al organismo de registro de instalaciones de producción en el lugar de inicio previsto de los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios especificados en el [artículo 32](#) del presente Reglamento técnico.

4. La solicitud en papel deberá estar firmada por un representante autorizado de un participante en una actividad económica, y cumplir los requisitos del [artículo 33](#) del presente Reglamento Técnico.

5. La solicitud de registro estatal de una instalación de producción y los documentos adjuntos a la misma podrán enviarse por correo con una lista de anexos y una notificación de entrega o en formato electrónico.

6. Las copias impresas adjuntas de los documentos deben ser certificadas por el solicitante. El solicitante es responsable de la exactitud de la información contenida en los documentos adjuntos.

7. En un plazo máximo de 30 días a partir de la fecha de recepción de una solicitud de registro estatal de una instalación de producción, el organismo de registro de instalaciones de producción estará obligado a comprobar la conformidad de las instalaciones de producción registradas con los requisitos para el proceso de producción establecidos en el presente reglamento técnico y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. La inspección se lleva a cabo de conformidad con el procedimiento previsto por la [ley](#) Estados miembros de la Unión Aduanera.

8. Sobre la base de los resultados de la inspección de la instalación industrial que se registrará, el organismo de registro de instalaciones de producción tomará una decisión sobre el registro estatal de la instalación de producción, le asignará un número de identificación (contabilidad) e inscribirá la instalación de producción en el registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, o emitirá una orden para eliminar las infracciones identificadas.

9. Una vez eliminadas las infracciones especificadas en la prescripción, el solicitante notificará por escrito a la autoridad de registro de las instalaciones de producción la aplicación de la prescripción y la eliminación de las infracciones detectadas. La notificación sobre la eliminación de las infracciones identificadas contendrá información sobre el hecho y los métodos para eliminar las infracciones detectadas, así como sobre las medidas para prevenir las infracciones detectadas. La notificación se enviará de conformidad con el procedimiento establecido en las [partes 3 y 5](#) del presente artículo.

10. El organismo de registro de las instalaciones de producción tendrá derecho a verificar el cumplimiento de la prescripción en la forma establecida en la [parte 7](#) de este artículo dentro de los 15 días hábiles siguientes a la fecha de recepción de la notificación sobre el cumplimiento de la prescripción y la eliminación de todas las infracciones identificadas, y a tomar una decisión sobre el registro estatal de la instalación de producción o una decisión sobre la denegación del registro estatal de la instalación de producción.

11. El registro estatal de una instalación de producción será indefinido.

12. El incumplimiento de la orden de eliminar las violaciones reveladas de las prescripciones del presente Reglamento Técnico y de las prescripciones de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que le sean aplicables, será motivo de denegación en el registro estatal de una instalación de producción. La denegación en el registro estatal de una instalación de producción debe hacerse por escrito y contener una indicación de los requisitos de los reglamentos técnicos que se han violado. La denegación del registro

de una instalación de producción debe entregarse personalmente al representante del solicitante o enviarse al solicitante por correo con acuse de recibo.

13. El organismo de registro de las instalaciones de producción podrá rescindir el registro estatal de una instalación de producción en caso de que se establezca el hecho de que el proceso de producción no cumple los requisitos del presente Reglamento Técnico como resultado del control (supervisión) estatal, por decisión de las autoridades judiciales del Estado miembro de la Unión Aduanera.

14. El solicitante tiene derecho a recurrir ante los tribunales contra la decisión del organismo de registro de las instalaciones de producción.

Artículo 32. Instalaciones de producción de alimentos sujetas a registro estatal

Las instalaciones de producción están sujetas a registro estatal, donde se llevan a cabo actividades para obtener, procesar (procesar) materias primas alimentarias no procesadas (alimentos) de origen animal, a saber, los siguientes procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios:

a) sacrificio de animales productivos y aves de corral, transformación (transformación) de productos del sacrificio de animales productivos y aves de corral para la producción (fabricación) de productos alimenticios;

b) la recepción de leche cruda, nata cruda y leche cruda desnatada y/o su transformación (transformación) en la producción (fabricación) de productos lácteos;

c) producción (fabricación) y transformación (elaboración) de huevos de aves de corral y productos de su elaboración;

d) la producción (fabricación) y la transformación (transformación) de los productos de la acuicultura y la captura de recursos biológicos acuáticos, con excepción de los productos de origen vegetal.

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Artículo 33. Solicitud de Registro Estatal de Instalaciones de Producción

1. La solicitud de registro estatal de una instalación de producción deberá contener la siguiente información:

1) nombre y ubicación (en el caso de una persona jurídica), apellidos, nombre, patronímico, dirección de registro, datos de un documento de identidad (en el caso de un empresario individual);

2) la dirección real de la planta de producción;

3) una lista de los procesos de producción (fabricación) de los productos alimenticios especificados en el [artículo 32](#) del presente Reglamento Técnico, que se prevé llevar a cabo;

4) datos del certificado de registro de una persona jurídica (para una persona jurídica);

5) Datos del certificado de registro de un empresario individual (para un empresario individual).

2. En la solicitud de registro estatal de una instalación de producción se indicará la conformidad de

esta instalación de producción con los requisitos del presente reglamento técnico y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

3. El solicitante será responsable de la exactitud de la información contenida en la solicitud de registro estatal de la instalación de producción.

4. El formulario de la solicitud de registro estatal de una instalación de producción será establecido por el organismo de registro de instalaciones de producción. El formulario de solicitud aprobado para el registro estatal de una instalación de producción debe publicarse oficialmente en el sistema de información pública en formato electrónico digital.

Artículo 34. Documentos que confirman el registro estatal de las instalaciones de producción

1. El hecho del registro estatal de una instalación de producción es la asignación de un número de identificación a una instalación de producción y la inclusión de información sobre la instalación de producción en el registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal. A petición del solicitante, se le podrá expedir un extracto del registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal (en lo sucesivo, el extracto), en la forma prescrita.

2. La declaración deberá contener la siguiente información:

1) número de identificación, que se inscribe en el registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal;

2) nombre y ubicación (para una persona jurídica), apellido, nombre, patronímico, datos de un documento de identidad (para un empresario individual);

3) la dirección real de la planta de producción;

4) una lista de los procesos de producción de productos alimenticios especificados en el [artículo 32](#) del presente Reglamento Técnico, cuya realización está prevista.

3. El formulario del extracto será establecido por el organismo de registro de las instalaciones de producción. La forma aprobada del extracto debe publicarse oficialmente en el sistema de información pública en formato electrónico digital.

Artículo 35. Procedimiento para informar sobre los cambios en los datos reales sobre el solicitante y la instalación de producción de alimentos sujeta a registro estatal

1. El solicitante estará obligado a informar al [organismo de registro de las instalaciones de producción sobre los siguientes cambios en un plazo de 14 días](#), en la forma prescrita en la parte 5 del artículo 31:

1) cambio de ubicación de una persona jurídica;

2) cambio de apellido, nombre, patronímico, dirección de registro, datos de un documento de identidad, empresario individual;

3) Reorganización de una persona jurídica.

2. En caso de que se produzcan cambios en los datos reales previstos en el [apartado 3 de la parte 1 del artículo 33 del presente Reglamento técnico](#) con el fin de ampliar la lista de procesos de producción efectuados a partir de los especificados en el artículo 32 del [presente Reglamento técnico](#), el solicitante estará obligado a informar de dichos cambios al organismo de registro de las instalaciones de producción al menos 30 días antes del inicio efectivo previsto de la aplicación de los nuevos procesos de producción

de la lista. establecido por [el artículo 32 del presente Reglamento Técnico](#), no especificado en el registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, y un certificado de registro estatal (si lo hubiere). A la notificación sobre la modificación de dichos datos, el solicitante adjuntará los documentos a los que se hayan efectuado las modificaciones, o los nuevos documentos previstos en el [artículo 33](#), parte 1, apartados 4 y 5 del presente Reglamento Técnico.

El organismo de registro de las instalaciones de producción tiene derecho a comprobar la conformidad de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal con los requisitos para el proceso de producción (fabricación) establecidos por el presente Reglamento Técnico y los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, en un plazo de 30 días a partir de la fecha de recepción del mensaje del solicitante.

3. Sobre la base de los informes del solicitante especificados [en las partes 1 y 2](#) del presente artículo, el organismo de registro de instalaciones de producción estará obligado a introducir cambios en el registro de instalaciones de producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal en un plazo de 30 días. Podrá denegarse a un solicitante a modificar los datos del registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, si se detecta que lo hace violaciones de los requisitos del presente Reglamento Técnico y de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios durante la inspección de conformidad con la [parte 2 del presente artículo](#).

4. En caso de modificación de los datos fácticos previstos en el [apartado 2 de la parte 1 del artículo 33 del presente Reglamento Técnico](#), o en caso de liquidación del solicitante, se dará por terminado el registro.

Artículo 36. Registro de Instalaciones de Producción de Alimentos Sujetas a Registro Estatal

1. La información sobre el registro estatal de las instalaciones de producción se inscribirá en el registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, que será mantenido por el organismo de registro de las instalaciones de producción.

2. En el registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal se incluirá la siguiente información:

1) la información prevista [en la parte 1 del artículo 33 del presente Reglamento Técnico](#); (ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

2) número de identificación de la instalación de producción registrada;

3) el nombre y la ubicación del organismo de registro de las instalaciones de producción, que tomó la decisión sobre el registro estatal de la instalación de producción.

3. Las solicitudes constituirán el fondo de información del registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal y estarán sujetas a almacenamiento permanente en el organismo de registro de las instalaciones de producción. En caso de modificación de los datos reales de conformidad con el [artículo 35](#), apartados 1, 2 y 4 del presente Reglamento Técnico, estas modificaciones se inscribirán en el registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal. (ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

4. Los datos del registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal se publicarán en el sistema de información pública, incluso en Internet, en formato electrónico.

CAPÍTULO 5. CONTROL ESTATAL (SUPERVISIÓN)

Artículo 37. Contabilidad de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios

1. Un participante en una actividad económica tendrá derecho a iniciar actividades de producción (fabricación) de productos alimenticios, con excepción de los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios especificados en el [artículo 32 del presente Reglamento Técnico](#), previa presentación de una solicitud de inicio de actividades de producción (fabricación) de dichos productos alimenticios al organismo estatal de control (supervisión) en la forma prescrita por [la legislación](#) Estados miembros de la Unión Aduanera.

2. Los Estados miembros de la Unión Aduanera llevarán registros de las instalaciones de producción en las que se lleven a cabo actividades de producción (fabricación) de productos alimenticios, con excepción de los procesos de producción de productos alimenticios especificados en el [artículo 32 del presente Reglamento Técnico](#).

3. La información sobre las instalaciones de producción en las que se lleve a cabo la actividad de producción (fabricación) de productos alimenticios, con excepción de los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios especificados en el [artículo 32 del presente Reglamento Técnico, se inscribirá en el registro de instalaciones de producción para la producción \(fabricación\) de productos alimenticios](#) no sujetos a registro estatal, que será mantenido por el organismo autorizado por el Estado miembro de la Unión Aduanera.

El registro de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios que no están sujetos a registro estatal se mantiene en forma de una base de datos electrónica protegida contra daños y accesos no autorizados.

La información de dicho registro está a disposición del público y se publica en un servidor de búsqueda especializado en Internet, que se actualiza diariamente.

Artículo 38. Control (supervisión) estatal sobre el cumplimiento de las prescripciones del presente Reglamento Técnico

El control (supervisión) estatal sobre el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento Técnico en relación con los productos alimenticios y los procesos conexos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte (transporte), venta y eliminación se llevará a cabo de conformidad con [la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera](#).

CAPÍTULO 6. ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Artículo 39. Requisitos de etiquetado de alimentos

[El etiquetado](#) de los productos alimenticios debe cumplir con los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, que establecen requisitos para los productos alimenticios en cuanto a su etiquetado, y los requisitos correspondientes de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Los productos alimenticios que hayan superado la evaluación (confirmación) de conformidad deberán marcarse con una marca única de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera, salvo que los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera establezcan otra cosa para determinados tipos de productos alimenticios, con excepción de los productos alimenticios

no industriales producidos por ciudadanos en su propio país, en parcelas subsidiarias personales o por ciudadanos dedicados a la jardinería, la horticultura, la cría de animales, y destinados a ser puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y los productos alimenticios vendidos en empresas de restauración (restauración pública).

El etiquetado de los productos alimenticios no envasados con una sola marca de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera se aplicará a los documentos de expedición, salvo que los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera establezcan otra cosa para determinados tipos de productos alimenticios.

CAPÍTULO 7. RENUNCIA

Artículo 40. Renuncia

1. Los Estados miembros de la Unión Aduanera estarán obligados a adoptar todas las medidas necesarias para impedir el despacho a la circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de los productos alimenticios que no cumplan los requisitos del presente Reglamento Técnico, así como su retirada de la circulación.

2. El organismo autorizado del Estado miembro de la unión aduanera notificará la decisión adoptada a los organismos autorizados de los demás Estados miembros de la unión aduanera, indicando los motivos de la misma y aportando pruebas que expliquen la necesidad de adoptar esta medida.

3. Los siguientes casos podrán servir de base para la aplicación del presente artículo:

incumplimiento de las prescripciones del presente Reglamento Técnico;

aplicación incorrecta de las normas relacionadas con el presente Reglamento Técnico, si dichas normas se han aplicado.

Anexo 1
a los Reglamentos Técnicos
de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad"
productos alimenticios"
(TR CU 021/2011)

NORMAS DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA (PATÓGENAS)

Índice	Categorías de productos	No se permite la masa de producto (g)
Microorganismos patógenos, incluida la salmonela	Carne y productos cárnicos; despojos, grasa de cerdo y sus productos	25
	Huevos de aves de corral y productos de su transformación	25 125 g - huevos crudos (5 muestras de 25 g cada una); El análisis se realiza en yemas
	Leche y productos lácteos (exc. esterilizados, ultrapasteurizados con envasado aséptico), medios de cultivo para cultivos iniciadores, coagulantes lácteos, mezclas secas para helados	25 (50 - para concentrado de lactulosa, proteína de leche, caseína)
	Levadura	100 (líquido), 10 (seco)
	Pescado, artículos no pesqueros y sus productos (exc. aceite de pescado)	25
	Harinas y cereales (cereales que no requieren cocción, pasta al huevo, pasta con rellenos, salvado y fibra dietética), productos de panadería con rellenos	25
	Artículos de confitería de azúcar, goma de mascar, productos de cacao, chocolate y productos de chocolate, confitería de harina	25
	Las verduras y las patatas son frescas; Hortalizas, patatas, champiñones, frutas blanqueadas, cocidas, ultracongeladas, secas, en escabeche, saladas, remojadas, productos	25

	de su transformación y productos de sus productos, sin esterilizar; Productos pasteurizados de zumos de frutas, zumos recién exprimidos, zumos concentrados, bebidas concentradas de frutas y purés concentrados de frutas y/o verduras, incluidos los ultracongelados	
	Espicias, frutos secos, semillas oleaginosas para consumo humano	25
	Grasas especiales, incluidas las grasas culinarias, de confitería y de panadería; Mayonesa, salsas mayonesas, salsas a base de aceites vegetales; Margarinas, sustitutos de la grasa láctea, equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de la manteca de cacao tipo SOS, sustitutos de la manteca de cacao tipo COP, sustitutos de la manteca de cacao no láuricos no templados, sustitutos de la manteca de cacao no templada tipo láurico, mezclas derretidas, cremas para untar, cremas de aceite vegetal	25
	Refrescos, concentrados y mezclas de bebidas, jarabes, bebidas fermentadas, cerveza y bebidas a base de cerveza	25 (100 - para bebidas no alcohólicas con una vida útil de hasta 30 días)

	<p>Aislados y concentrados de proteínas y productos de su procesamiento; Pectina, agar-agar, gelatina, gomas, almidón y sus derivados, levaduras, cultivos iniciadores, concentrados alimentarios; Productos culinarios preparados, platos de catering</p>	<p>25 (10 para cultivos de iniciación; 50 - para bebidas de catering público)</p>
	<p>Suplementos dietéticos</p>	<p>10 (25 - para suplementos dietéticos a base de fibra dietética, téis dietéticos secos para niños; 50 - para complementos alimenticios líquidos a base de cultivos puros de microorganismos probióticos)</p>
	<p>Productos lácteos para mujeres embarazadas y lactantes <*></p>	<p>50</p>
	<p>Productos alimenticios para lactantes Alimentos para lactantes: fórmulas lácteas instantáneas adaptadas, iniciales y posteriores, leche instantánea en polvo (excepto esterilizada, ultrapasteurizada con envasado aséptico) <*>; Mezclas de leche adaptada esterilizada, leche y nata esterilizadas, llenado no aséptico, producidas en cocinas lácteas; Productos alimenticios especializados para la alimentación nutrición terapéutica (excepto carne liofilizada y productos lácteos, productos bajos en proteínas)</p>	<p>100</p>

	<p>Productos alimenticios para alimentación infantil para niños pequeños: productos alimenticios de alimentos complementarios a base de cereales: harinas y cereales que requieren cocción; Bebida de hierbas para niños (té de hierbas); Leche en polvo</p>	<p>25</p>
	<p>Otros productos alimenticios para la alimentación infantil, incluida la nutrición terapéutica dietética para niños: carne liofilizada y productos lácteos, productos bajos en proteínas; Preparados infantiles posteriores y parcialmente adaptados que requieran tratamiento térmico, mezclas de leche fermentada líquida adaptada de llenado aséptico, preparados infantiles adaptados y posteriores que requieran tratamiento térmico (exc. esterilizados, UHT con tratamiento aséptico envasado de productos enlatados) <*>; Para papillas secas - (en producto seco)</p>	<p>50</p>
	<p>Productos alimenticios para la alimentación infantil de niños en edad preescolar y escolar (exc. leche UHT sin envasado aséptico en envases de consumo; nata UHT sin envasado aséptico en envases de consumo, productos enlatados)</p>	<p>25 (100 - Leche UHT sin llenado aséptico en envases de consumo; nata UHT sin llenado aséptico en envases de consumo)</p>

Listeria monocytogenes	Carne y productos cárnicos, despojos, grasa de cerdo y sus productos (exc. sangre comestible)	25
	Leche y productos lácteos, incl. mezclas secas para helados blandos (exc. raw leche, leche desnatada y nata cruda, esterilizada, UHT con envasado aséptico, leche fermentada, productos secos y condensados, queso fundido y productos derivados del queso, mantequilla fundida, grasa láctea, nata fundida)	25 125 g (para quesos blandos y en salmuera, en 5 muestras de 25 g cada una)
	Pescado, pesca no pesquera y sus productos (exc. caviar seco, caído, seco, pasteurizado)	25
	Hortalizas y patatas, escaldadas, ultracongeladas y sus productos, ensaladas de legumbres y hortalizas crudas; Zumos recién exprimidos	25
	Cremas de verduras para untar	25
	Productos lácteos y de soja para mujeres embarazadas y lactantes <*>	50 25 - para productos secos a base de cereales lácteos (en producto seco)

	<p>Productos alimenticios para la alimentación infantil de lactantes: fórmulas lácteas instantáneas adaptadas, iniciales y posteriores, leche instantánea en polvo;</p> <p>Productos alimenticios especializados para la nutrición terapéutica dietética: productos para lactantes prematuros y de bajo peso al nacer, leches en polvo con alto contenido proteico, bajo en lactosa y sin lactosa (excepto esterilizadas, ultrapasteurizadas con envasado aséptico) <*>; Mezclas de leche esterilizada adaptadas, leche y nata esterilizadas, no asépticas</p>	100
	<p>Los demás productos alimenticios para lactantes a base de leche (exc. esterilizados, ultrapasteurizados con envasado aséptico) <*>; para papillas secas - en productos secos</p>	50
	<p>Leche en polvo para alimentos infantiles</p>	25
	<p>Productos alimenticios para la alimentación infantil de niños en edad preescolar y escolar: productos cárnicos semielaborados y semielaborados de la pesca pesquera y no pesquera, patés y productos culinarios cárnicos, embutidos (salchichas y embutidos), leche y productos lácteos (excepto esterilizados, ultrapasteurizados con envasado aséptico)</p>	25

Enterobactersakaz akii	Productos alimenticios para la nutrición infantil: fórmulas lácteas adaptadas, leche instantánea en polvo para niños de hasta 6 meses; Productos alimenticios especializados para la nutrición terapéutica dietética de niños de hasta 6 meses, para la alimentación de lactantes prematuros y/o de bajo peso en seco (en producto seco); fórmulas lácteas pasteurizadas reconstituidas; producidos en comedores de leche infantil para niños desde el nacimiento <*>	300 cuando se encuentran bacterias Enterobacteriaceae distintas de E. coli y Salmonella en la masa normalizada
bacterias del género Yersinia	Hortalizas y patatas secas y sus derivados; Productos vegetales crudos, cortados y escaldados, incluidas las hortalizas y frutas congeladas	25 (si existe una situación epidemiológica en la región de producción)
Enterotoxinas estafilocócicas	Quesos y productos queseros, quesos para untar, incluso para alimentos infantiles; Productos alimenticios en polvo para bebés a base de leche (excepto cereales secos), incluidos los productos alimenticios especializados para la nutrición terapéutica dietética	125 (en 5 muestras de 25 g cada una); (cuando se detectan Staphylococci S. aureus en el peso regulado del producto)

<*> En producto listo para consumir.

Anexo 2
a los Reglamentos Técnicos
de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad"
productos alimenticios"
(TR CU 021/2011)

NORMAS DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA

Lista de documentos modificados
(modificado por las decisiones del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática)
de fecha 08.08.2019 N 115, de fecha 14.07.2021 N 61, de fecha 25.11.2022 N 173)

Tabla 1

1.1. Carne y productos cárnicos; Aves de corral, huevos y productos su reciclaje

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g	10	Carne fresca (todo tipo de animales de sacrificio)

(cm3), no superior a		
	100	Huevos dietéticos de gallina y codorniz
	1 x 103	Carne congelada y refrigerada (todo tipo de animales de sacrificio); Salchichas cocidas, incluidas las aves de corral, cortadas en rodajas; Productos cárnicos, cocidos, hervidos y horneados, ahumados-hervidos, ahumados-horneados, horneados, incl. cortados y envasados al vacío en atmósfera modificada; Patés de hígado y/o carne, incluidas las tripas; Canales y partes de canales de aves de corral y sus manufacturas, horneadas, cocidas y ahumadas, ahumadas, crudas, curadas; incluyendo picado
	2 x 103	Morcillas, salchichas de hígado, seltzes, saltisons; Productos cárnicos y avícolas gelificados; Patés de aves de corral;
	2,5 x 103	Salchichas cocidas, elaboradas con materias primas de segunda y tercera calidad, incluidas las cortadas en rodajas
	5 x 103	Patés de hígado de ave; Salchichas de hígado de carne de aves de corral y subproductos; Pollo picado secado al calor; Huevos de gallina de mesa y otras especies de aves de corral
	1 x 104	Carne congelada; Carne refrigerada en trozos, envasada al vacío o en atmósfera modificada; Platos de carne preparados y ultracongelados: a partir de trozos de carne en porciones de todo tipo de animales productivos (sin salsas), fritos, hervidos; Canales y carnes de aves de corral refrigeradas; Productos avícolas secos, incluido el pollo picado liofilizado; Clara

		de huevo liofilizada
	2 x 104	Platos de carne, carne preparada, ultracongelada, picada con salsas; Panqueques rellenos de carne o despojos
	2,5 x 104	Albúmina alimentaria; Concentrados, comestibles de carne de despojos, secos
	5 x 104	Concentrado de plasma sanguíneo seco (suero); Huevo en polvo, mezcla para productos de nutrición enteral; Yema de huevo liofilizada
	1 x 105	Canales y carne de aves de corral congeladas; Ovoproductos líquidos: filtrados, pasteurizados; Productos semielaborados de carne de aves de corral, naturales: carne y hueso, deshuesados, sin empanizar
	5 x 105	Bloques de carne congelada con hueso, deshuesada y con tendones; Productos cárnicos semielaborados deshuesados (refrigerados, congelados, congelados), incluidos los encurtidos: trozos grandes; sangre alimentaria; Canales y carne de aves de corral, embaladas, refrigeradas, congeladas, congeladas; Los ovoproductos son líquidos; Congelado
	1 x 106	Productos cárnicos semielaborados deshuesados (refrigerados, congelados, congelados), incluidos los trozos pequeños en escabeche. Productos semielaborados a base de carne de aves de corral: carne y hueso, empanados deshuesados, con especias, salsa, encurtidos; carne deshuesada en trozos en bloques; Carne de aves de corral semielaborada picada (refrigerada, congelada, congelada); Carne de aves de corral deshuesada mecánicamente, residuos de huesos

		refrigerados, congelados en bloques, productos de hueso semiacabados; Piel de ave; Subproductos avícolas y sus productos semiacabados
	2 x 10 ⁶	Productos semielaborados de carne picada (refrigerados, congelados) en tripa de masa, rellenos (rollos de col, calabacín), productos semielaborados que contengan carne picada
	5 x 10 ⁶	Carne congelada de animales de sacrificio deshuesados mecánicamente; Carne picada semielaborada (refrigerada, congelada): moldeada, incl. empanada; Picadillos de vacuno, cerdo y carne de otros animales de abasto; Productos semielaborados de carne y hueso (piezas grandes, porcionadas, piezas pequeñas)
Las bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) no están permitidas en el peso del producto (g/cm ³)	1,0	Carne fresca (todo tipo de animales); Embutidos, incluidas las aves de corral, semiahumados, cocidos-ahumados, hervidos, incluso en rodajas; Productos cárnicos, cocidos, hervidos y horneados, ahumados-hervidos, ahumados-horneados, horneados, incl. cortados y envasados al vacío en atmósfera modificada; Morcillas; salchicha de hígado, seltzes, saltisons; Patés de hígado y/o carne, incluidas las tripas; Concentrados comestibles secos de carne y despojos; Canales y partes de aves de corral canales y artículos horneados, cocidos-ahumados, ahumados, ahumados en crudo, curados en seco; Productos culinarios a partir de carne picada

	0,1	Carne congelada y refrigerada (todo tipo de animales); Sangre comestible y productos de su procesamiento, secos: albúmina, concentrado de plasma; Embutidos y productos cárnicos y avícolas, ahumados y curados en seco; Productos cárnicos y avícolas gelificados; Platos de aves de corral ultracongelados preparados; Patés y embutidos de hígado de carne y subproductos de aves de corral; Productos avícolas secos; Huevos de gallina y codorniz dietéticos; Ovoproductos pasteurizados líquidos; Congelado; Mezclas secas de tortilla
	0,01	Carne congelada; carne (de todas clases), refrigerada en trozos, envasada al vacío o en atmósfera modificada; Carne congelada de animales de abasto en canales, medias canales, cuartos y trozos; Los platos de carne son preparados, ultracongelados; Pollos picados liofilizados; Huevo de mesa; Ovoproductos liofilizados
	0,001	Carne congelada con hueso, deshuesada, bloqueada, tendona; Productos cárnicos semielaborados deshuesados (refrigerados, congelados, congelados), incluidos los encurtidos
	0,0001	Carne congelada deshuesada mecánicamente; Carne semielaborada, productos cárnicos y productos cárnicos y deshuesados de aves de corral, troceados, moldeados, incl. empanados, en tripa de masa, rellenos; Carne picada
E.coli, no permitida en el peso del producto (g/cm ³)	1,0	Embutidos y productos cárnicos y avícolas, ahumados y curados en seco, incl. cortados y envasados al vacío

S.aureus, no permitido en el peso del producto (g/cm)	1,0	Sangre comestible; Embutidos y productos cárnicos y avícolas, cocidos, horneados, cocidos y ahumados, ahumados, ahumados, curados en crudo; Morcillas, salchichas de hígado de carne de aves de corral y subproductos; Morcillas, salchichas de hígado, seltzers, saladores, patés de hígado y/o carne, incluidas las tripas, productos cárnicos gelatinosos (para productos con una vida útil superior a 2 días); Productos culinarios a partir de carne picada de aves de corral; Platos de aves de corral ultracongelados preparados: carne frita, hervida, picada con salsas y guarniciones; Patés de aves de corral, incluidos los que utilizan despojos; Productos avícolas gelificados; Ovoproductos, líquidos, pasteurizados, congelados; Mezclas secas para tortillas
	0,1	Platos de carne, preparados y ultracongelados: desde trozos de carne en porciones de todo tipo de animales productivos sin salsas, carne frita, hervida, picada con salsas; Panqueques rellenos de carne o despojos, etc.; Patés de hígado y/o carne, incluidas las tripas; Productos cárnicos gelificados; Salchichas de aves de corral semiahumadas; Patés de hígado de ave; Pollo picado, liofilizado y termosecado
	0,01	Productos avícolas secos
Bacterias del género Proteus, no permitidas en el peso del producto (g)	1,0	Carne (todo tipo de animales): refrigerada, para comidas infantiles y dietéticas; albúmina alimentaria; Pollo picado liofilizado y secado con calor;

		Productos avícolas secos; Ovoproductos líquidos: filtrados, pasteurizados; Ovoproductos, huevos secos y revueltos
	0,1	Carne refrigerada (todo tipo de animales) con una vida útil de más de 7 días
Clostridios reductores de sulfito, no permitidos en el peso del producto (g/cm ³)	1,0	Sangre comestible, albúmina; Concentrado de plasma sanguíneo seco; Patés de hígado y/o carne, incluidas las tripas
	0,1	Embutidos de carne y aves de corral, cocidos, ahumados, semiahumados; Embutidos cocidos, incluidos los cortados y envasados al vacío, en condiciones de atmósfera modificada; Productos cárnicos, cocidos, ahumados-hervidos, ahumados-horneados, horneados; Productos cárnicos, cocidos y horneados, ahumados y horneados, incluidos los cortados y envasados al vacío en atmósfera modificada; Seltzes, saltisons; Morcillas, salchichas de hígado (para productos con una vida útil superior a 2 días); Morcillas, salchichas de hígado, incluidas las aves de corral y los despojos; Patés de hígado y/o carne, incluidas las aves de corral, incluso en tripa; Productos cárnicos y avícolas gelificados; Canales y partes de aves de corral canales y artículos horneados, cocidos-ahumados, ahumados, ahumados en crudo, curados en seco; Productos culinarios a partir de carne picada de ave
	0,01	Embutidos crudos, ahumados y curados en seco y productos cárnicos de animales de abasto, salchichas semiahumadas y cocidas, cocidas; Salchichas de aves de corral curadas en seco, crudas y semiahumadas;

		Productos cárnicos ahumados y hervidos (carrilleras, tanques, jarretes); Morcillas, hígado
Bacterias del género <i>Enterococcus</i> , UFC/g, no más de	1 x 10 ³	Platos de carne, preparados, ultracongelados: a partir de trozos de carne en porciones (sin salsas), fritos, hervidos; carne picada con salsas; Panqueques rellenos de carne o despojos, etc.
	1 x 10 ⁴	Platos de aves de corral ultracongeladas listos para comer
Molde, UFC/g, máx.	500	Productos semielaborados a base de carne, picados (refrigerados, congelados), moldeados, incl. empanados; en tripa de masa, rellena (rollos de col, calabacín), productos semielaborados que contengan carne picada, con una vida útil superior a 1 mes
	100	Concentrados, comestibles de carne de despojos, secos

1.2. Pescado, objetos y productos de la pesca distintos de los peces, producidos a partir de ellos

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g, no superior a	1 x 10 ³	Productos estructurados cocidos y congelados; Caviar de esturión pasteurizado granulado
	5 x 10 ³	Caviar pasteurizado de otras especies de peces; Hidrolizado de pesquerías marinas no piscícolas, moluscos bivalvos vivos; Mermeladas de algas

	1 x 104	Productos de pescado ahumados en frío y caliente, sin cortar; Productos culinarios cocinados, productos de caviar; Ensaladas multicomponente sin aderezo; Caviar de esturión, caviar en conserva granulado, caviar, análogos del caviar
	2 x 104	Productos hervidos y congelados: platos preparados ultracongelados de pescado y de la pesca no pesquera, incluidos los envasados al vacío; Productos de invertebrados marinos secos y desecados
	3 x 104	Productos de pescado ahumados en frío, cortados, incl. en rodajas
	7,5 x 104	Productos de pescado ahumados en frío, productos de balyk, incl. en lonchas
	5 x 104	Pescado crudo y pescado vivo; Productos pesqueros refrigerados y congelados: carne picada de condición especial; Conservas de pescado cortado y tratado térmicamente, moluscos bivalvos; Pescado cortado en corte, ligeramente salado, incluidos los filetes, incluso envasados al vacío; Pescado seco, seco, seco; Productos culinarios multicomponente con tratamiento térmico, productos gelatinosos; Leche y caviar, refrigerados y congelados; Caviar de esturión salado; pescado salmón granulado salado a partir de huevos congelados; Crustáceos y otros invertebrados vivos; moluscos bivalvos refrigerados, congelados;

		Objetos secos y proteicos no pescados de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubos y pastas de caldo, aislados de proteínas; Algas marinas, pastos marinos crudos, incl. congelados y secos
	1 x 105	Productos pesqueros refrigerados y congelados, excepto la carne picada en condiciones especiales, pesca no pesquera; Hígado congelado, cabezas de pescado; Conservas de salazón picante y especial de pescado, incluso en bruto; conserva "Pasta" - pastas proteicas; Productos de pescado ahumados en frío, salados, picantes, en escabeche, incluidos los filetes, cortados en rodajas con rellenos, especias, guarniciones, aceite vegetal; El caviar de salmón es salado en gránulos; Caviar de otras especies de pescado: perforado, salado, ahumado, seco
	2 x 105	Conservas de pescado cortado y objetos que no sean de pescado con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones (incluido el salmón); Productos culinarios sin tratamiento térmico: salazones de pescado troceado, patés, pastas; arenque, caviar, krill, etc.; Productos culinarios de caviar: platos multicomponente
	5 x 105	Conservas "Pasta" - pastas de pescado; Sopas secas con pescado, que requieren ebullición
Las bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) no están permitidas en el peso del producto (g)	1,0	Conservas de pescado tratado térmicamente; Productos de pescado ahumado en caliente; Productos culinarios cocidos, carne picada, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc.; Ensaladas de pescados y mariscos sin aderezo; Productos culinarios de caviar con tratamiento térmico; Productos hervidos

		y congelados - productos estructurados; Caviar pasteurizado de esturión, salmón, caviar pasteurizado de otras especies de peces; Pesca no pesquera: moluscos bivalvos vivos, secos y secos; Objetos secos y proteicos no pesqueros de la pesca marina: hidrolizado y concentrado proteico-carbohidrato de mejillones; Algas secas y algas, mermeladas de algas
	0,1	Productos de pescado ahumados en frío, incluido el corte en rodajas, productos de balyk, incluido el corte en rodajas; Pescado cortado en corte, ligeramente salado, incluidos los filetes, incluso envasados al vacío; Pescado salado, picante y en escabeche; Pescado seco, seco, seco; Conserva la pasta de pasta proteica, de la carne de moluscos bivalvos; Productos culinarios de gelatina, productos multicomponente de caviar sin tratamiento térmico; Productos hervidos y congelados: platos de pescado para almuerzos y meriendas preparados y ultracongelados, tortitas con pescado, rellenos de pescado, incluidos los envasados al vacío, procedentes de pesquerías no pesqueras; Leche salada; Caviar de otras especies de pescado, excepto el esturión y el salmón, salados, ligeramente salados, ahumados, secos; Análogos del caviar, incluidas las proteínas; Moluscos bivalvos refrigerados y congelados;

		Objetos secos y proteicos no pescados de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubos y pastas de caldo, aislados de proteínas; Algas, pastos marinos crudos
	0,01	Pescado crudo y pescado vivo, objetos distintos de los peces: crustáceos y otros invertebrados vivos; Productos pesqueros refrigerados y congelados: carne picada de condición especial; Conservas de salazones picantes y especiales de pescado cortado y de objetos de pesca distintos del pescado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarnición, de pasta de pescado; Productos de pescado ahumados en frío, embutidos y productos de carne picada; Pescado salado, picante y en escabeche, incluso cortado, incluso sin conservantes, cortado con rellenos, especias, guarniciones, aceite vegetal; Productos culinarios con tratamiento térmico: productos multicomponente, incluidos los congelados, sin tratamiento térmico: pescado picado salado, patés, pastas
	0,001	Pescado refrigerado y congelado, productos de pescado: filetes de pescado, pescado cortado especialmente, pescado picado, productos cárnicos picados moldeados, incluidos los que tienen un componente de harina; Pesquerías no pesqueras: crustáceos y otros invertebrados; Sopas secas con pescado, que requieren ebullición; Productos culinarios sin tratamiento térmico: aceite de arenque, aceite de caviar, aceite de krill, etc.; Leche y caviar, refrigerados y congelados; Hígado, cabezas de pescado, congelado
S. aureus, no permitido en el peso del producto (g)	1,0	Conservas ligeramente saladas de pescado picante y salado especial, incluso con adición de aceites

		<p>vegetales, rellenos, salsas, con guarniciones y sin guarniciones; de pescado tratado térmicamente, de objetos que no sean de pescado con adición de aceites vegetales, rellenos, con y sin guarnición; Productos de pescado ahumado en frío y caliente, productos de balyk, incluido el corte en rodajas; Productos culinarios con tratamiento térmico: pescados y productos picados, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, en rellenos, etc., con componente de harina, productos multicomponente, productos gelificados; Productos culinarios de caviar; Productos culinarios sin tratamiento térmico después de mezclar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo; Productos hervidos y congelados: productos estructurados, procedentes de la pesca no pesquera: carne de molusco, platos de moluscos bivalvos, camarones, cangrejos, krill; caviar de esturión; Salmón: salado granulado; otras especies de peces; Análogos del caviar; Objetos secos y proteicos no pescados de la pesca marina: hidrolizado de mejillón (MIGI-K), concentrado de proteínas e hidratos de carbono de mejillón</p>
	0,1	<p>Productos pesqueros refrigerados y congelados: carne picada de condición especial; Conserva "Pasta", de la carne de moluscos bivalvos; Productos de pescado ahumados en frío, incluidas las carnes picadas y los embutidos, el pescado ahumado cortado, ligeramente salado, incluidos los filetes envasados al vacío; Pescado salado, picante, en escabeche y cortado, incluidos rellenos, especias, guarniciones, aceite vegetal; Productos culinarios sin tratamiento térmico: pescado troceado en salazón, patés, pastas, aceite de arenque, aceite de caviar, aceite de krill, etc., platos multicomponente de caviar culinario sin tratamiento</p>

		térmico después de la mezcla; Productos hervidos y congelados: platos de pescado preparados ultracongelados, incluidos los envasados al vacío; No pesqueros: crustáceos; Leche salada; Moluscos bivalvos
	0,01	Pescado crudo y pescado vivo; Pescado refrigerado y congelado; Pesca no piscícola: crustáceos y otros invertebrados (cefalópodos, gasterópodos, equinodermos, etc.): vivos, refrigerados, congelados; Productos de pescado refrigerados y congelados: filetes de pescado, pescado cortado especialmente, pescado picado, productos cárnicos picados moldeados, incluidos los que tienen componente de harina; Leche y caviar, refrigerados y congelados; Hígado, cabezas de pescado, congelado
V. parahaemolyticus, UFC/g, no más de	10	Productos de pescado de mar ahumados en frío, incluido el pescado en rodajas; Pescados de mar ahumados y ligeramente salados, incl. filetes
	100	Pescado crudo y pescado vivo (mar); Refrigerados y congelados: pescado (de mar), productos de pescado: filetes de pescado, pescado cortado especial (para pescado de mar), alimentos para pescado picado y productos cárnicos picados, incluidos los que tienen un componente de harina; leche y caviar de halcón (para peces de mar);

		Hígado congelado, cabezas de pescado; Pesquerías no pesqueras: crustáceos y otros invertebrados: vivos, refrigerados, congelados; Moluscos bivalvos refrigerados, congelados
V. parahaemolyticus, no permitido en la masa del producto (g/cm ³)	25	Pesquerías no pesqueras: moluscos bivalvos vivos
Bacterias del género Enterococcus, no permitidas en el peso del producto (g/cm ³)	0,1	Pesquerías no pesqueras: moluscos bivalvos vivos
Bacterias del género Enterococcus, UFC/g, no más de	1 x 10 ³	Productos hervidos y congelados: platos de pescado preparados para el almuerzo y la merienda ultracongelados, tortitas con pescado, relleno de pescado, incluido el envasado al vacío (en productos de piezas en porciones); Productos hervidos y congelados de la pesca no pesquera: crustáceos, carne de moluscos, platos de carne de bivalvos, carne de camarones, carne de cangrejo, krill (en porciones)
	2 x 10 ³	Productos hervidos y congelados: productos estructurados; Pesquerías no pesqueras: Crustáceos, carne de moluscos, platos de carne de bivalvos, carne de camarón, carne de cangrejo, krill (productos cárnicos picados).
Clostridios sulfidantes no permitidos en la masa del producto, g)	1,0	Conservas de pescado tratado térmicamente; Pescado seco; Productos culinarios con tratamiento térmico: incluidos los productos horneados, fritos, hervidos, carne picada vertida, etc.; con componente harina; productos multicomponente envasados al vacío; Productos hervidos y congelados: productos estructurados, crustáceos de la pesca no pesquera,

		carne de moluscos, platos de carne de moluscos bivalvos, carne de camarones, cangrejos, krill (envasados al vacío); El caviar de esturión y salmón se sala en granulo; Caviar de otras especies de pescado: salados, ligeramente salados, ahumados, secos, pasteurizados; Objetos secos y proteicos no pescados de la pesca marina: concentrado proteico-carbohidrato de mejillones, envasado al vacío
	0,1	Productos pesqueros refrigerados y congelados: carne picada de condición especial; Conserva la pasta de la pasta proteica; Análogos del caviar, incluidas las proteínas; Productos pesqueros ahumados en frío y en caliente, al vacío; Pescado salado, picante y en escabeche, incluido el flacido (al vacío); Productos hervidos y congelados: platos de pescado preparados ultracongelados, tortitas con pescado, relleno de pescado (al vacío); Pesquería no pesquera: moluscos bivalvos vivos; Productos de invertebrados marinos secos y desecados
	0,01	Productos de pescado refrigerados y congelados: filetes de pescado, pescado cortado especialmente, pescado picado, productos cárnicos picados, incluidos los que tienen un componente de harina (en productos envasados al vacío); Conservas de salazón picante y especial de pescado, incluido el pescado cortado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones; Conserva "Pasta" - pastas de pescado, de objetos de pesca que no sean de pescado con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas con y sin guarnición; Pescado seco (al vacío); Objetos secos y proteicos no pescados de la pesca marina: caldo seco de mejillones, cubos y pastas de caldo, aislados de

		proteínas
Moldes, no permitidos en la masa del producto (g)	0,1	Caviar de esturión granulado pasteurizado, pasteurizado para otras especies de peces
Molde, UFC/g (cm ³), máx.	10	Conservas de salazones picantes y especiales de pescado en bruto y cortado, incluso ligeramente salado; Conservas de pescado cortado y de objetos que no sean de pescado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarniciones; Conservas "Pasta" - pastas de pescado, hechas de pasta proteica; Conservas de moluscos bivalvos
	50	Pescado seco; Caviar de esturión: granulado enlatado, pajusa, halcón ligeramente salado, salado; El caviar de salmón es salado en gránulos; Caviar de otras especies de pescado: salados, ligeramente salados, ahumados, secos; análogos del caviar, incluidas las proteínas
	100	Algas secas y hierbas marinas
Levadura, no permitida en el peso del producto (g)	0,1	Caviar de esturión pasteurizado granulado; otras especies de peces pasteurizadas.
Levadura, UFC/g (cm ³), máx.	50	Caviar de esturión: caviar en conserva granulado, caviar, análogos del caviar, incluido el caviar proteico
	100	Conservas de salazón picante y especial de pescado, incluidos los pescados cortados y los objetos que no sean de pescado, con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin guarnición, procedentes de la carne de moluscos bivalvos;

		Conservas "Pasta" - pastas de pescado, hechas de pasta proteica; Pescado seco; Caviar de esturión, ligeramente salado, salado
	200	Caviar de salmón, granulado, salado de huevos congelados
	300	Caviar de salmón, granulado salado - enlatado, barril; El caviar de otras especies de pescado es salado, ligeramente salado, ahumado, seco
Mohos y levaduras, UFC/g (cm3), máx.	100	El pescado está flácido, seco; Productos secos y desecados de invertebrados marinos; Sopas secas con pescado, que requieren ebullición; Productos culinarios con tratamiento térmico: pescados y carnes picadas, pastas, patés, horneados, fritos, hervidos, rellenos, etc.; con componente de harina, incl. congelado
Bacterias del género Proteus, no permitidas en el peso del producto (g)	0,1	Productos culinarios sin tratamiento térmico de pescados y mariscos, productos de caviar - platos multicomponentes
	1,0	Pesquería no piscícola: moluscos bivalvos vivos

1.3. Harinas, cereales y productos de panadería

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g, no superior a	1 x 10 ³	Productos de panadería con rellenos
	5 x 10 ³	Cereales que no requieren cocción; Productos de panadería con nata
	1 x 10 ⁴	Productos de cereales secos de tecnología de extrusión
	5 x 10 ⁴	Pasta instantánea con aditivos lácteos y vegetales; Salvado comestible de cereales; Fibra dietética del salvado
	1 x 10 ⁵	Pasta sin proteínas
Las bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) no están permitidas en el peso del producto (g)	1,0	Productos de cereales secos de tecnología de extrusión; Productos de panadería rellenos
	0,1	Pasta instantánea con aditivos de origen vegetal; Salvado comestible de cereales; Fibra dietética del salvado
	0,01	Cereales que no requieren cocción; Pasta instantánea con aditivos lácteos; Pasta sin proteínas; Productos de panadería con crema pastelera cremosa

S.aureus, no permitido en el peso del producto (g)	1,0	Productos de panadería rellenos
	0,1	Pasta instantánea con aditivos lácteos
Molde, UFC/g, máx.	50	Cereales que no requieren cocción; Productos de cereales secos de tecnología de extrusión; Fibra dietética de salvado; Productos de panadería rellenos
	100	Pasta instantánea con aditivos de origen vegetal (combinados con levadura); Salvado de cereales, tratado térmicamente,
	200	Pasta sin proteínas (con levadura en total)
UFC/g de levadura, no más de	100	Pasta sin proteínas
B.cereus, no permitido en la masa de productos, (g)	0,1	Cereales que no requieren cocción; Productos de extrusión seca de todo tipo, productos distintos del cacao
Bacterias del género Proteus, no permitidas en el peso del producto (g)	0,1	Productos de panadería rellenos

1.4. Azúcar y artículos de confitería

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g, no superior a	500	Caramelo sin glasear (piruleta, fondant, licor, fruta y

	bayas, batido, gelatina), diabético; Chicle; Dulces de harina orientales (bizcocho de canela, kurabie, shaker delight, shaker-churek)
1 x 103	Iris; Productos de mermelada de pastilla: sin glasear, diabéticos; Dulces orientales: tipo caramelo (nuez tostada); Productos semielaborados de acabado azucarero del tipo de los "fideos"; Galletas: galletas, galletas saladas; Dulces de harina oriental: panecillos y panecillos con nueces
2,5 x 103	Pan de jengibre, pan de jengibre: sin relleno
5 x 103	Dulces y golosinas: sin glasear (fondant, leche), diabéticos; Caramelo sin glasear con relleno: nuez, chocolate-avellana, chocolate, nata, etc.; Productos de mermelada de pastilla: glaseados; Dulces orientales: como caramelos blandos, como el caramelo (kozinak); Pastas, cremas: leche, chocolate; Pasteles y bollería, panecillos para diabéticos; Tortas de barquillo con relleno: grasa; Magdalenas; Cupcakes y panecillos en envases herméticos; Gofres: sin relleno, con rellenos; Pan de jengibre, pan de jengibre: relleno; Dulces de harina oriental (zemelach)
1 x 104	Dulces y golosinas: sin glasear (a base de praliné, a base de grasa), glaseado con fondant, fruta, mazapán, a la plancha, fruta confitada, granos explotados, licor, gelatina; Caramelo glaseado con rellenos: fondant, fruta, licor, gelatina; Halva vidriada; Dragee; Dulces orientales: como caramelos glaseados blandos (delicia turca); tipo de caramelo glaseado; Chocolate sin aditivos: amargo, negro, ordinario, dulce; Cacao en polvo para procesamiento industrial; Pasteles y

		<p>bollería: con acabados; Panecillos de galleta con relleno: fruta, fruta confitada, semillas de amapola, frutos secos; Galletas: azúcar, con glaseado de chocolate, mantequilla, de todo tipo, persistentes, avena, con una capa de crema, relleno; Dulces de harina oriental glaseada</p>
	5 x 104	<p>Dulces glaseados y golosinas con leche, batidos, frutos secos, nata, a base de praliné, grasa; Caramelo glaseado con rellenos: leche, batido, nuez; Halva sin esmaltar; Chocolate con aditivos: amargo, negro, ordinario, dulce; Chocolate con y sin aditivos: leche, extraleche, blanco; Chocolate con rellenos; Dulces del tipo "Surtido"; Barras de confitería; Chocolate, productos de confitería y glaseados de grasa, puestos en circulación; Pastas, cremas de frutos secos; Pasteles y pasteles con acabados; Tortas de barquillo con relleno: praliné, chocolate con nuez, halvic; Panecillos de galleta con relleno: nata, grasa; Obleas glaseadas con glaseado de chocolate</p>
	1 x 105	<p>Cacao en polvo para la venta al por menor, en la red de organismos públicos de restauración</p>

(ed. [Decisión del Consejo de](#) la Comisión Económica Euroasiática de fecha 25.11.2022 n.º 173)

Bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes), no permitidas en el peso del producto, g (cm3)	1,0	Dulces y golosinas: sin glasear (fondant, lechoso), glaseados con cuerpos (fondant, fruta, mazapán, a la plancha), diabéticos; Caramelo: sin glasear; Diabético; Iris; Chicle; Productos de mermelada de pastilla: diabéticos; Dulces orientales: tipo caramelo (nuez tostada); Productos semielaborados de acabado de azúcar; Pasteles y pasteles sin terminar, con acabados a base de margarinas, nata y sucedáneos de grasas; Panecillos de galleta con relleno; Pan de jengibre, pan de jengibre: sin relleno, con relleno; Galletas: galletas, galletas saladas; Dulces de harina orientales
	0,1	Dulces y golosinas, glaseados con cuerpos (leche, batidos, frutos secos, frutas confitadas, granos explotados, licor, gelatina); Dragee; Caramelo: sin glasear con relleno, incl. glaseado; Productos de mermelada de pastilla; Dulces orientales: tipo de caramelos blandos, tipo de caramelos blandos glaseados, tipo de caramelo (kozinak), tipo de caramelo glaseado; Chocolates y golosinas de tipo "Surtido", barras de confitería, chocolate, glaseados de confitería y grasas, puestos en circulación; Pastas, cremas (leche, chocolate); Pasteles y bollería: con acabados (con una vida útil de al menos 5 días); Pasteles y bollería, panecillos para diabéticos; Tortas de barquillo con relleno (grasa); Magdalenas; Cupcakes y panecillos en envases herméticos; Waffles;

		Galletas (azúcar, con glaseado de chocolate, mantequilla, persistente, avena, con una capa de crema, relleno); Dulces de harina oriental glaseada
	0,01	Dulces y golosinas: sin glasear, glaseados con cuerpos (a base de crema, praliné); Halva; Dulces orientales: delicia turca; Pastas, cremas de frutos secos; Cacao en polvo; Pasteles y bollería: con acabados (con una vida útil inferior a 5 días); Tortas de gofres con relleno; Panecillos de galleta con relleno (nata, grasa)
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 25.11.2022 n.º 173)		
S.aureus, no permitido en el peso del producto g (cm3)	1,0	Pasteles y bollería: con acabados (con natillas), diabéticos; Rollos: bizcocho con relleno (fruta, fruta confitada, semillas de amapola, frutos secos), diabético
	0,1	Pasteles y bollería: con acabados (nata (si la vida útil es de al menos 5 días), fruta, fondant, glaseado de chocolate, grasa, requesón y nata, verdura cremosa, tipo "patata"); sin terminar; con acabados a base de margarinas, nata vegetal y grasas; Cupcakes y panecillos en envases herméticos; Galletas: con una capa de crema, relleno
	0,01	Pasteles y bollería: terminados, incl. congelados: nata (si la vida útil es inferior a 5 días)
UFC/g de molde, no más de	10	Iris
	50	Dulces y golosinas: sin glasear, glaseados con cuerpos, diabéticos; Dragee; Caramelo: sin glasear; esmaltado con rellenos; Diabético; Chicle; Halva; Productos de mermelada de pastilla (diabéticos); Dulces orientales: tipo caramelo (nuez tostada, kozinak); tipo de

		<p>caramelo glaseado; Productos semielaborados de acabado azucarero del tipo de los "fideos"; Chocolate sin aditivos: amargo, negro, ordinario, dulce; Pastas, cremas: leche, chocolate; Pasteles y bollería: con acabados; sin terminar; Diabético; Tortas de gofres con relleno; Cupcakes (con azúcar en polvo); Cupcakes y panecillos en envases herméticos; Pan de jengibre, pan de jengibre: sin relleno y con relleno; Dulces de harina orientales: bizcocho con canela, kurabie, shaker-lokum, shaker-churek, zemelakh, panecillos y rollitos con nueces</p>
	100	<p>Dulces y golosinas: sin glasear (a base de praliné, a base de grasa), glaseados con cuerpos de frutos secos, cremosos, a base de praliné; Productos de mermelada de pastilla; Dulces orientales: caramelos blandos, glaseados, sorbetes, delicias turcas; Chocolate con aditivos: amargo, negro, ordinario, dulce; Chocolate sin aditivos y con aditivos: leche, extraleche, blanco; Dulces del tipo "Surtido"; Barras de confitería; Chocolate, productos de confitería y glaseados de grasa, puestos en circulación; Pastas, cremas de frutos secos; Cacao en polvo; Pasteles y bollería: con acabados (batido de proteínas, soufflé, fruta, fondant, glaseado de chocolate, grasa, crema de cuajada, cremoso, patata, natillas); Panecillos de galleta con rellenos de mantequilla, grasa, fruta, fruta confitada, semillas de amapola, frutos secos;</p>

		Cupcakes (glaseados, con frutos secos, fruta confitada, impregnación de fruta y ron); Waffles; Galleta; Dulces de harina oriental glaseada
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 25.11.2022 n.º 173)		
UFC/g de levadura, no más de	10	Dulces y golosinas: sin glasear (fondant, lechoso); Iris
	50	Dulces y golosinas: sin glasear (a base de praliné, a base de grasa); vidriado de cuerpos, diabético; Dragee; Caramelo: sin glasear; esmaltado con rellenos; Diabético; Chicle; Halva; Productos de mermelada de pastilla; Dulces orientales: tipo caramelo, tipo glaseado con caramelo; Productos semielaborados de acabado de azúcar; Chocolates y golosinas de tipo "Surtido", barras de confitería, chocolate, glaseados de confitería y grasas, puestos en circulación; Pastas, cremas; Pasteles y bollería: con acabados, sin acabados, con acabados a base de margarinas, nata vegetal y grasas; rollos para diabéticos; Tortas de obleas: con relleno (grasa, praliné, chocolate con nuez, halvic); Panecillos de galleta con relleno; Magdalenas; Cupcakes y panecillos en envases herméticos; Waffles; Pan de jengibre, pan de jengibre; Galleta; Dulces de harina orientales: bizcocho con canela, kurabie, delicia shaker, shaker-churek, zemelakh, panecillos y panecillos con frutos secos, glaseados

	100	Dulces orientales: tipo caramelo blando, tipo caramelo blando glaseado; Cacao en polvo; Tartas y pasteles con acabados (cremosos)
	200	Dulces y golosinas: glaseados con cuerpos (de frutos secos); Dulces orientales: como el sherbeta

(ed. [Decisión del Consejo de](#) la Comisión Económica Euroasiática de fecha 25.11.2022 n.º 173)

1.5. Frutas y verduras

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g (cm ³), no superior a	1 x 10 ³	Platos de postre, frutas y bayas, ultracongelados; Patatas fritas; Frutas confitadas
	5 x 10 ³	Postres de verduras y frutas; Confituras, confituras, confituras, frutas y bayas, concentrados de frutas y bayas con azúcar, sin esterilizar; Ajo en polvo; Salsas de tomate y ketchup, sin esterilizar, incluidos los que contengan conservantes
	1 x 10 ⁴	Ultracongelados: verduras frescas enteras y champiñones escaldados; Patatas fritas y productos extruidos aromatizados; Mezclas para helados de frutas y bayas (después de la reconstitución con agua)
	2 x 10 ⁴	Las papas secas y otros tubérculos se escaldan antes de secarse;

	5 x 104	Productos semielaborados de patatas, ultracongelados; Ensaladas y mezclas de verduras escaldadas, ultracongeladas; Puré de verduras semielaborado, ultracongelado; Frutas de pepita y de hueso, lisas, ultracongeladas; Bayas frescas envasadas al vacío y ultracongeladas, enteras; Puré de papas seco; Frutas y bayas (frutos secos); Frutas y bayas, frutas liofilizadas y puré de bayas; Polvos vegetales (liofilizados); Condimento aromatizante de alimentos: mostaza, rábano picante
	1 x 105	Verduras: frescas, enteras, sin escaldar, ultracongeladas; Chuletas de verduras ultracongeladas; Bayas, en puré o trituradas, ultracongeladas; Productos semielaborados de frutas y bayas de postre, ultracongelados; Helados de frutas y frutos rojos, helados aromatizados y comestibles a base de jarabe de azúcar
	5 x 105	Verduras: frescas, enteras, sin escaldar, ultracongeladas; Fruta de hueso pubescente, ultracongelada; Patatas y hortalizas secas, sin blanquear antes de secarlas; Champiñones secos; Especias y especias, listas para usar; Aditivos alimentarios complejos con especias y verduras picantes;
	2 x 106	Especias y Materias Primas de Especias
Bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes), no permitidas en el peso del producto, g (cm3)	1,0	Ultracongelados: verduras frescas enteras y champiñones escaldados; Platos de postre, frutas y bayas, ultracongelados; Frutas confitadas; Postres de verduras y frutas (secados con calor); Confituras, conservas, confituras, confituras, concentrados de

		frutas y bayas con azúcar, sin esterilizar; Ajo en polvo (lío­filizado); Salsas de tomate y ketchup, sin esterilizar, incluidos los que contengan conservantes
	0,1	Ensaladas y mezclas de verduras escaldadas, ultracongeladas; Puré de verduras semielaborado, ultracongelado; Chuletas de verduras ultracongeladas (productos semielaborados); Frutas de pepita y de hueso, lisas, ultracongeladas; Fruta de hueso pubescente, ultracongelada; Bayas frescas envasadas al vacío y ultracongeladas, enteras; Productos semielaborados de frutas y bayas de postre; Puré de papas seco; Patatas fritas; Patatas fritas y productos extruidos aromatizados; Frutas y bayas (frutos secos); Frutas y bayas, frutas liofilizadas y puré de bayas; Frutos secos tostados
	0,01	Verduras: frescas, enteras, sin escaldar, ultracongeladas; Productos semielaborados de patatas, ultracongelados; Bayas, en puré o trituradas, ultracongeladas; Productos semielaborados de frutas y bayas en tripa de masa, ultracongelados; Patatas y hortalizas secas, sin blanquear antes de secarlas; Las papas secas y otros tubérculos se escaldan antes de secarse;

		Polvos vegetales (liofilizados); Especies y especias, listas para usar; Aditivos alimentarios complejos con especias y verduras picantes; Condimento alimentario: mostaza, rábano picante; Frutos secos naturales, pelados, sin tostar; Helados de frutas y bayas, helados aromatizados y helados alimentarios a base de jarabe de azúcar; Mezclas para helados de frutas y bayas (después de la reconstitución con agua)
	0,001	Champiñones secos; Especies y Materias Primas de Especies
S.aureus, no permitido en frutas y verduras, g (cm3)	1,0	Postres de verduras y frutas (secados con calor)
Molde, UFC/g, máx.	50	Frutas confitadas; Confituras, conservas, confituras, confituras, concentrados de frutas y bayas con azúcar, sin esterilizar; Salsas de tomate y ketchup, sin esterilizar, incluidos los que contengan conservantes
	100	Ultracongelados: verduras frescas enteras y champiñones escaldados; Ensaladas y mezclas de verduras escaldadas, ultracongeladas; Bayas, en puré o trituradas, ultracongeladas; Platos de postre, frutas y bayas, ultracongelados (con levadura); Frutas y bayas, frutas liofilizadas y puré de bayas; Polvos vegetales (liofilizados); Ajo en polvo (liofilizado);

		Nueces de coco secas; Helados de frutas y bayas, helados aromatizados y helados alimentarios a base de jarabe de azúcar; Mezclas para helados de frutas y bayas (después de la reconstitución con agua)
	200	Puré de verduras semielaborado, ultracongelado; Patatas fritas y productos extruidos aromatizados; Postres de verduras y frutas (secados con calor); Aditivos alimentarios complejos con especias y verduras picantes; Condimento aromatizante de alimentos: mostaza, rábano picante
	500	Verduras: frescas, enteras, sin escaldar, ultracongeladas; Bayas frescas envasadas al vacío y ultracongeladas, enteras; Patatas y hortalizas secas, sin blanquear antes de secarlas; Puré de papas seco; Las papas secas y otros tubérculos se escaldan antes de secarse; Frutas y bayas (frutos secos); Champiñones secos; Frutos secos tostados; Los granos de café son verdes
	103	Frutas de pepita y de hueso, ultracongeladas; Productos semielaborados de postre de frutas y bayas (en total con levadura); Especias y especias, listas para usar; Frutos secos naturales, pelados, sin tostar; Té
	104	Especias y Materias Primas de Especias
UFC/g de levadura, no más de	50	Frutas confitadas; Confituras, conservas, confituras, concentrados de frutas y bayas con azúcar, sin esterilizar; Salsas de tomate y ketchup, sin esterilizar, incluidos los que contengan conservantes
	100	Ultracongelados: verduras frescas enteras y champiñones escaldados; Ensaladas y mezclas de

		verduras escaldadas, ultracongeladas; Helados de frutas y bayas, helados aromatizados y helados alimentarios a base de jarabe de azúcar; Mezclas para helados de frutas y bayas (después de la reconstitución con agua)
	200	Puré de verduras semielaborado, ultracongelado; Frutas de pepita y de hueso, lisas, ultracongeladas; Bayas, frescas, envasadas al vacío y ultracongeladas, enteras
	500	Verduras: frescas, enteras, sin escaldar, ultracongeladas; Fruta de hueso pubescente, ultracongelada; Bayas, en puré o trituradas, ultracongeladas; Frutas y bayas (frutos secos)
	103	Productos semielaborados de patatas, ultracongelados; Chuletas de verduras, ultracongeladas
Clostridios sulfifodiantes no permitidos en la masa del producto, g)	1,0	Puré de verduras semielaborado, ultracongelado
	0,1	Salsas de tomate y ketchup, sin esterilizar, incluidos los que contengan conservantes
	0,01	Espicias y especias, listas para usar; Aditivos alimentarios complejos con especias y verduras picantes
Clostridios reductores de sulfitos mesófilos, no incluidos en el peso del producto, g)	0,1	Champiñones, en escabeche y en escabeche en barriles, hervidos en barriles

Microorganismos no formadores de esporas de B. cereus, no admitidos en la masa del producto, g)	0,1	Postres de verduras y frutas (secados con calor)
	102	Ajo en polvo (liofilizado)
	103	Patatas y hortalizas secas, sin blanquear antes de secar

1.6. Productos grasos

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g, no superior a	5 x 10 ⁴	Tocino de cerdo, refrigerado, congelado, sin sal, salado, ahumado y horneado
Las bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) no están permitidas en el peso del producto (g)	1	Productos de grasa y panceta de cerdo salados, ahumados, ahumados y horneados
	0,001	Tocino de cerdo, refrigerado, congelado, sin sal
S.aureus, no permitido en el peso del producto (g)	0,1	Productos de grasa y panceta de cerdo salados, ahumados, ahumados y horneados

1.7. Bebidas

Indicadores	Niveles aceptables	Notas

Número de microorganismos aeróbicos mesófilos, UFC/100 cm ³ , no superior a	100	Bebidas no alcohólicas, incluidas las que contienen jugos con una vida útil de 30 días o más con edulcorantes
	10	Kvas pasteurizados filtrados; Bebidas fermentadas, de bajo contenido alcohólico, filtradas, pasteurizadas
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g (cm ³), no superior a	30	Refrescos, sin pasteurizar y sin conservantes, con una vida útil inferior a 30 días
	El puesto está en desuso desde el 1 de enero de 2022. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 N 61	
	500	Cerveza pasteurizada y descontaminada
	5 x 10 ⁴	Concentrados (líquidos, pastas), mezclas (en polvo, comprimidos, granulados, etc.) para refrescos (exc. concentrados que contengan bicarbonato sódico)
	5 x 10 ⁵	Mezclas de materias primas vegetales secas para la preparación de refrescos calientes
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)		
El puesto está en desuso desde el 1 de enero de 2022. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 N 61		
El puesto está en desuso desde el 1 de enero de 2022. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 N 61		
Bacterias del grupo Escherichia coli (BGCP), no permitidas en el peso del producto (g/cm ³)	333	Refrescos, sin pasteurizar y sin conservantes, con una vida útil inferior a 30 días

	El puesto está en desuso desde el 1 de enero de 2022. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 N 61	
	100	Bebidas no alcohólicas, incluidas las que contienen jugos con una vida útil de 30 días o más en azúcares, edulcorantes; Refrescos con zumo
	1	Concentrados (líquidos, pastas), mezclas (en polvo, comprimidos, granulados, etc.) para refrescos; Mezclas de materias primas vegetales secas para la preparación de refrescos calientes; Jarabes sin pasteurizar, pasteurizados, rellenos en caliente; kvas de tiro sin filtrar; filtrados, sin pasteurizar, de barril; Bebidas fermentadas, de bajo contenido alcohólico, sin filtrar, de barril; filtrados con bajo contenido alcohólico, sin pasteurizar, de barril; Cerveza de barril
	3	Kvas sin filtrar: en barriles; Kvas filtrado sin pasteurizar en barriles; Bebidas fermentadas, de bajo contenido alcohólico, sin filtrar, en barriles; Bebidas fermentadas, de bajo contenido alcohólico, filtradas, sin pasteurizar en barriles; Cerveza sin pasteurizar en barriles
	10	Kvas filtradas sin pasteurizar: en botellas de polímero (PET); kvas pasteurizado filtrado; Bebidas fermentadas, de bajo contenido alcohólico, filtradas, sin pasteurizar en botellas de polímero (PET, etc.);

		Bebidas de fermentación, de bajo contenido alcohólico, filtradas, pasteurizadas; Cerveza embotellada sin pasteurizar; Cerveza pasteurizada y despersonalizada
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)		
Levaduras y mohos (total), UFC/100 cm ³ , máx.	15	Bebidas no alcohólicas, incluidas las que contienen jugos con una vida útil de 30 días o más en azúcares
Levaduras y mohos (total), UFC/cm ³ , máx.	10	Concentrados (líquidos, pastas), mezclas (en polvo, comprimidos, granulados, etc.) para refrescos
Levaduras y mohos (total), UFC/cm ³ , no permitidos	40	Bebidas no alcohólicas, incluidas las que contienen jugos con una vida útil de 30 días o más; Refrescos con jugo; Jarabes pasteurizados, envasados en caliente; Cerveza pasteurizada y descontaminada
Levaduras y mohos (total), UFC/10 cm ³ , no más de	50	Jarabes sin pasteurizar
Levaduras y mohos (total), UFC/g (cm ³), no más de	100	Kvas pasteurizados filtrados; Bebidas fermentadas, de bajo contenido alcohólico, filtradas, pasteurizadas
Levadura, UFC/g, máx.	100	Mezclas de materias primas vegetales secas para la preparación de refrescos calientes
Molde, UFC/g, máx.	100	Mezclas de materias primas vegetales secas para la preparación de refrescos calientes

Nota.

Indicadores de seguridad microbiológica del agua potable envasada relacionada con productos alimenticios puesta en circulación en el territorio aduanero de

la Unión Económica Euroasiática y destinada a la venta a los consumidores, incluida el agua mineral natural (incluida el agua mineral natural de mesa, el agua mineral natural de mesa médica y el agua mineral natural terapéutica), el agua potable mezclada, el agua potable tratada, el agua potable natural, el agua potable El agua para alimentos infantiles y el agua potable mineralizada artificialmente están establecidos por el [Reglamento Técnico](#) de la Unión Económica Euroasiática "Sobre la seguridad del agua potable envasada, incluida el agua mineral natural" (TR EAEU 044/2017).
(nota introducida por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)

1.8. Otros productos

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g, no superior a	5 x 10 ²	Pectina para alimentos infantiles y dietéticos; Sopas calientes y otros platos calientes: borscht, sopa de col, rassolnik, sopa kharcho, solyanka, sopas de verduras, caldos, sopas con pasta y patatas, verduras, legumbres, cereales; sopas de leche con los mismos rellenos, sopas de puré; Platos de requesón: albóndigas perezosas, pudín al vapor; Guarniciones: verduras guisadas (sin aderezo); Platos dulces y bebidas: compotas de frutas frescas y bayas, compotas de frutas y bayas enlatadas, kissels de frutos secos y bayas, zumos, jarabes, puré de frutas y bayas
	1 x 10 ³	Hidrolizado enzimático proteico a partir de materias primas de soja; Gelatinas de pescado (áspic); Sopas frías dulces y purés de frutas y bayas, enlatadas y secas; Platos de huevos: huevos duros, tortillas de huevos (mélange, huevo en polvo) naturales y con adición de verduras, productos cárnicos, etc., rellenos de huevos; Platos de requesón: panqueques de requesón, guisos, pudín horneado, rellenos de requesón, pasteles; Platos de pescado: pescado hervido escalfado, guisado, frito, al horno; Carne y productos cárnicos: carne hervida, frita, guisada, pilafs,

		albóndigas, belyashi, panqueques, productos cárnicos picados, incluidos los horneados; Platos de aves y conejos, hervidos, fritos, guisados, productos avícolas horneados, albóndigas, pasteles, etc.; Guarniciones: arroz hervido, pasta hervida, puré de papas (sin aderezo), papas hervidas, papas fritas (sin aderezo); Gelatina, mousses; Charlotte con manzanas; Productos culinarios preparados a base de carne de aves de corral y pescado en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío; La pizza está lista; Algodón de azúcar
	2,5 x 103	Concentrado de albúmina-caseína; Platos de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate); Productos horneados, pasteles
	5 x 103	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja (para productos infantiles); Carragenano; Espesantes y estabilizantes a base de gomas (guar, xantano, etc.); Productos secos para nutrición profiláctica: cereales, lácteos, mezclas de carne (tecnología de extrusión); Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas y guisadas sin adición de verduras saladas y aderezo; Salsas y aderezos para platos principales
	1 x 104	Gelatina alimentaria para alimentos infantiles y dietéticos; Almidón de amilopectina hinchado, almidón de extrusión; Melaza baja en sacarificación; Glucosa granulada con aditivos para zumos; Biomasa de plantas unicelulares, levaduras para procesamiento industrial; Xilitol, sorbitol, otros alcoholes de azúcar; Aminoácidos cristalinos y sus mezclas; Salsas para cocinar, en polvo, (secadas con calor); Condimentos aromatizantes,

		<p>espolvoreados con aditivos vegetales, especias y especias (secados con calor); Concentrados de gachas secas instantáneas; Ensaladas de verduras y frutas crudas: sin aderezo; Ensaladas con carne, aves, pescados, carnes ahumadas, etc. sin aderezo; Gelatinas de carne de res, cerdo y aves de corral (áspic); Patés de carne e hígado; Carne de res, aves, conejo, cerdo, etc. hervidas (sin aderezo ni salsa); Pescado frito hervido con adobo; Sopas frías: borscht, sopa de col verde con carne, pescado, huevo (sin aderezo de crema agria)</p>
	2,5 x 104	<p>Concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada</p>
	2 x 104	<p>Hamburguesas, hamburguesas con queso, sándwiches, listo</p>
	5 x 104	<p>Aislados y concentrados de proteínas vegetales, harina de soja, concentrado de proteína de girasol; Salvado comestible de cereales; Fibra dietética de salvado; harina de verduras, orujo de frutas; Bebidas a base de soja: bebidas de soja, cócteles, postres refrigerados y congelados; Productos proteicos de soja (tofu, okara) sin el uso de cultivos iniciadores; Pectina para bienes de consumo; agar alimentario, agaroide, furcellarina, alginato de sodio alimentario; maltina, maltodextrinas; caldos comestibles secos; Concentrados de almuerzo que no requieren cocción (sopas instantáneas); Primeros y segundos platos de mesa de tecnología de extrusión, que no requieren cocción; Sopas secas de varios componentes que requieren cocción; Sopas secas de champiñones que requieren cocción; Caldos-concentrados, secos con especias, que requieren cocción; Ensaladas de verduras y frutas crudas con</p>

		aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas con carne, aves, pescados, carnes ahumadas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Pizza producto semielaborado congelado
Las bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) no están permitidas en el peso del producto, (g)	1,0	Hidrolizado enzimático proteico a partir de materias primas de soja; Bebidas de soja, cócteles, postres refrigerados y congelados (con una vida útil de más de 72 horas); Bebidas de soja fermentadas (con una vida útil superior a 72 horas); Productos proteicos de soja (tofu) (con una vida útil superior a 72 horas); Pectina para alimentos infantiles y dietéticos; agar alimentario, agaroides, furcellarina, alginato de sodio alimentario; Carragenano; Espesantes y estabilizantes a base de gomas (guar, xantano, etc.); Gelatina alimentaria para alimentos infantiles y dietéticos; Melaza baja en sacarificación; Maltina, maltodextrinas; Jarabe de glucosa y fructosa; Glucosa granulada con aditivos para zumos; Cultivos iniciadores liofilizados (para la producción de productos cárnicos fermentados); Biomasa de plantas unicelulares, levaduras para procesamiento industrial; Caldos comestibles secos; Xilitol, sorbitol, otros alcoholes de azúcar; Aminoácidos cristalinos y sus mezclas; Primeros y segundos platos de mesa de tecnología de extrusión, que no requieren cocción; Caldos-concentrados, secos con especias, que requieren cocción; Gelatinas de pescado (áspic); Carne de res, aves, conejo, cerdo, etc. hervidas (sin aderezo ni salsa); Pescado frito hervido con adobo; Sopas frías dulces y purés de frutas y bayas, enlatadas y secas; Sopas calientes y otros platos calientes: borscht, sopa de col, rassolnik, sopa kharcho, solyanka, sopas de

		<p>verduras, caldos, sopas con pasta y patatas, verduras, legumbres, cereales; sopas de leche con los mismos rellenos, sopas de puré; Platos de huevos: huevos duros, tortillas de huevos (mélange, huevo en polvo) naturales y con adición de verduras, productos cárnicos, etc., rellenos de huevos; Platos de requesón: albóndigas perezosas, pudín al vapor, panqueques de requesón, guisos, pudín horneado, rellenos de requesón, pasteles; Platos de pescado: hervidos escalfados, guisados, fritos, horneados, platos de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate); productos horneados, pasteles; Carne y productos cárnicos: carne hervida, frita, guisada, pilafs, albóndigas, belyashi, panqueques, productos cárnicos picados, incluidos los horneados; Platos de aves y conejos, hervidos, fritos, guisados, productos avícolas horneados, albóndigas, pasteles, etc.; Guarniciones: arroz hervido, pasta hervida, puré de papas (sin aderezo), papas hervidas, papas fritas (sin aderezo), verduras guisadas (sin aderezo); Salsas y aderezos para platos principales;</p>
--	--	---

		<p>Platos y bebidas dulces: compotas de frutas y bayas frescas y enlatadas, compotas de frutas y bayas secas, kissels de frutas y bayas frescas y secas, jugos, jarabes, puré de frutas y bayas; Gelatina, mousses; Charlotte con manzanas; Productos culinarios preparados a base de carne de aves de corral y pescado en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío; La pizza está lista; Algodón de azúcar</p>
	<p>0,1</p>	<p>Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; Concentrado de proteína de girasol comestible; concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Salvado comestible de cereales; Fibra dietética de salvado; harina de verduras, orujo de frutas; bebidas de soja, cócteles, postres refrigerados y congelados; bebidas de soja acidificadas; productos de proteína de soja (tofu); Pectina para bienes de consumo; Gelatina de grado alimenticio para productos de consumo; Almidón de amilopectina hinchado, almidón de extrusión; Concentrados de almuerzo que no requieren cocción (sopas instantáneas); Productos secos para nutrición profiláctica: cereales, lácteos, mezclas de carne (tecnología de extrusión); Ensaladas de verduras y frutas crudas sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas de verduras en escabeche, encurtidas y saladas; Ensaladas y vinagretas de verduras cocidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas sin adición de verduras saladas y aderezos, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas con carnes, aves, pescados, carnes ahumadas, etc. sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Gelatinas de carne de res, cerdo y aves de corral (áspic); Patés de carne e hígado; Cremas (cítricos, vainilla, chocolate, etc.); Hamburguesas,</p>

		hamburguesas con queso, sándwiches, listo
	0,01	Okara de soja; Almidón seco (papa, maíz, guisante); Levadura de panadería, seca; Salsas para cocinar, en polvo, (secadas con calor); Condimentos aromatizantes, espolvoreados con aditivos vegetales, especias y especias (secados con calor); Sopas secas de varios componentes que requieren cocción; Concentrados de gachas secas instantáneas; Kissels de frutos secos y bayas; Ensaladas de verduras crudas con adición de huevos, verduras enlatadas, frutas, etc., sin aderezo y sin adición de verduras saladas, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Sopas frías: okroshka, verduras, sopas de carne con kvass, kéfir, remolacha, botvinya, borscht, sopa de col verde con carne, pescado, huevo (sin aderezo con crema agria); Pizza producto semielaborado congelado
	0,001	Levadura de panadería prensada; Sopas secas de champiñones que requieren cocción;
E.coli, no permitida en el peso del producto, (g)	1,0	Ensaladas de verduras y frutas crudas: sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.);

		Gelatinas de carne de res, cerdo y aves de corral (áspic); Patés de carne e hígado; Sopas calientes: sopas en puré; Hamburguesas, hamburguesas con queso, sándwiches, listo
	0,1	Ensaladas de verduras crudas con adición de huevos, verduras enlatadas, frutas, etc., sin aderezo y sin adición de verduras saladas, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas con carnes, aves, pescados, carnes ahumadas, etc. sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Sopas frías: okroshka, verduras, sopas de carne con kvass, kéfir, remolacha, botvinya, borscht, sopa de col verde con carne, pescado, huevo (sin aderezo con crema agria); Pizza producto semielaborado congelado
S.aureus, no admitido en la masa de los productos, (g)	1,0	Bebidas de soja, cócteles, postres refrigerados y congelados; bebidas de soja acidificadas; productos de proteína de soja (tofu); soja okara; Levadura de panadería prensada; Salsas para cocinar, en polvo, (secadas con calor); Primeros y segundos platos de mesa de tecnología de extrusión, que no requieren cocción; Productos secos para nutrición profiláctica: cereales, lácteos, mezclas de carne (tecnología de extrusión); Ensaladas de verduras y frutas crudas: sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas de verduras en escabeche, encurtidas y saladas; Ensaladas y vinagretas de verduras cocidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas sin adición de verduras saladas y aderezos, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Gelatinas de pescado (áspic); Carne de res, aves, conejo, cerdo, etc. hervidas (sin

		<p>aderezo ni salsa); Pescado frito hervido con adobo; Sopas frías dulces y purés de frutas y bayas, enlatadas y secas; Sopas calientes y otros platos calientes: sopas con pasta y patatas, verduras, legumbres, cereales; sopas de leche con los mismos rellenos, sopas de puré; Platos de huevos: huevos duros, tortillas de huevos (mélange, huevo en polvo) naturales y con adición de verduras, productos cárnicos, etc., rellenos de huevos; Platos de requesón: albóndigas perezosas, pudín al vapor, panqueques de requesón, guisos, pudín horneado, rellenos de requesón, pasteles; Platos de pescado: hervidos escalfados, guisados, fritos, horneados, platos de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate); productos horneados, pasteles; Carne y productos cárnicos: carne hervida, frita, guisada, pilafs, albóndigas, belyashi, panqueques, productos cárnicos picados, incluidos los horneados; Platos de aves y conejos, hervidos, fritos, guisados, productos avícolas horneados, albóndigas, pasteles, etc.; Guarniciones: arroz hervido, pasta hervida, puré de papas (sin aderezo), papas hervidas, papas fritas (sin aderezo), verduras guisadas (sin aderezo); Salsas y aderezos para platos principales; Platos y bebidas dulces: compotas de frutas y bayas frescas y enlatadas, compotas de frutas y bayas secas, kissels de frutas y bayas frescas y secas, jugos, jarabes, puré de frutas y bayas; Gelatina, mousses; Charlotte con manzanas;</p>
--	--	---

		Productos culinarios preparados a base de carne de aves de corral y pescado en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío; La pizza está lista; Hamburguesas, hamburguesas con queso, sándwiches, listo
	0,1	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Levadura de panadería, seca; Concentrados de almuerzo que no requieren cocción (sopas instantáneas); Ensaladas de verduras crudas con adición de huevos, verduras enlatadas, frutas, etc., sin aderezo y sin adición de verduras saladas, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Gelatinas de carne de res, cerdo y aves de corral (áspic); Patés de carne e hígado; Sopas frías: okroshka, verduras, sopas de carne con kvass, kéfir, remolacha, botvinya, borscht, sopa de col verde con carne, pescado, huevo (sin aderezo con crema agria); Cremas (cítricos, vainilla, chocolate, etc.); Pizza producto semielaborado congelado
Bacterias del género Proteus, no admitidas en el peso del producto, g)	0,1	Ensaladas de verduras crudas con adición de huevos, verduras enlatadas, frutas, etc.; Ensaladas de verduras en escabeche, encurtidas y saladas; Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas y guisadas; Ensaladas con carnes, aves, pescados, ahumados, etc. Patés de carne e hígado; Carne de res, aves, conejo, cerdo, etc. hervidas (sin aderezo ni salsa); Pescado hervido, marinado, escalfado, guisado, frito, al horno; platos de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, escalopes, albóndigas con salsa de tomate); productos horneados, pasteles; Sopas frías (okroshka, verduras, sopas de carne con kvass, kéfir, remolacha, botvinya, borscht, sopa de col

		<p>verde con carne, pescado, huevo sin aderezo de crema agria); Tortillas elaboradas a base de huevos (mélange, huevo en polvo) naturales y con adición de verduras, productos cárnicos, etc., rellenos con inclusión de huevos; Panqueques de requesón, guisos, pudín horneado, rellenos de requesón, pasteles; Carne y productos cárnicos: carne hervida, frita, guisada, pilafs, albóndigas, belyashi, panqueques, productos cárnicos picados, incluidos los horneados; Platos de aves y conejos, hervidos, fritos, guisados, productos avícolas horneados, albóndigas, pasteles, etc.; Guarniciones sin aderezo (arroz hervido, pasta hervida, puré de papas, papas hervidas, papas fritas, verduras guisadas); Salsas y aderezos para platos principales; Productos culinarios preparados a base de carne de aves de corral y pescado en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío; Pizza lista para comer</p>
Clostridios sulfifodiantes no permitidos en la masa del producto, g)	1,0	<p>Cultivos iniciadores liofilizados (para la producción de productos cárnicos fermentados) Salsas en polvo para cocinar (secadas con calor); Aromas en polvo con aditivos vegetales, especias y especias (secados con calor)</p>
	0,1	<p>Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Productos culinarios preparados a partir de carne de aves de corral y pescado en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío</p>

	0,01	Caldos comestibles secos; Sopas secas de varios componentes que requieren cocción; Caldos secos con especias, que requieren cocción
B.cereus, no permitido en la masa de productos, (g)	0,1	Bebidas de soja, cócteles, postres refrigerados y congelados; Bebidas de soja fermentada; Productos proteicos, soja (tofu), okara
	10	Productos secos para nutrición preventiva: cereales, lácteos, mezclas de carne (tecnología de extrusión)
	100	Condimentos aromatizantes, espolvoreados con aditivos vegetales, especias y especias (secados con calor); Primeros y segundos platos de mesa de tecnología de extrusión, que no requieren cocción; Concentrados de papilla secos instantáneos
Levadura no admitida en la masa del producto, g)	1,0	Hidrolizado enzimático proteico a partir de materias primas de soja
Levadura, UFC/g, máx.	10	Bebidas a base de soja (bebidas de soja fermentadas) Cultivos iniciadores liofilizados (para la producción de carne, pescado y productos vegetales fermentados) Productos secos para la nutrición preventiva: mezclas de cereales, lácteos, carne (tecnología de extrusión)
	50	productos de proteína de soja (tofu); Pectina (para alimentos infantiles y dietéticos) Melaza baja en sacarificación; Maltina, maltodextrinas;

		Concentrado de lactulosa; Jarabe de glucosa y fructosa; Glucosa granulada con aditivos para zumos; Biomasa de plantas unicelulares, levaduras para procesamiento industrial
	100	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Pectina (para productos de consumo); Concentrados de papilla secos instantáneos
	200	Ensaladas de verduras y frutas crudas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) con conservante; Ensaladas de verduras crudas con adición de huevos, verduras enlatadas, frutas, etc., con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) con conservante; Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) con conservante; Ensaladas con carne, aves, pescados, carnes ahumadas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) con conservante
	250	Hinchazón del almidón de amilopectina, almidón de extrusión
	500	Almidón seco (papa, maíz, guisante) Frutos secos y bayas kissels; Ensaladas de verduras y frutas crudas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas de verduras crudas con huevos, verduras enlatadas, frutas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas con carne, aves, pescados, carnes ahumadas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)

Levaduras y mohos (total), UFC/g, máx.	500	Espesantes y estabilizantes a base de gomas (guar, xantano, etc.)
Moldes, no permitidos en la masa del producto, g)	1,0	Hidrolizado enzimático proteico a partir de materias primas de soja
Molde, UFC/g, máx.	10	Concentrado de proteína de girasol comestible; Bebidas a base de soja Productos proteicos, soja (tofu), okara; Cultivos iniciadores liofilizados (para la producción de carne, pescado y productos vegetales fermentados);
	50	Fibra dietética de salvado; harina de verduras, orujo de frutas; Pectina (para alimentos infantiles y dietéticos); Biomasa de plantas unicelulares, levaduras para procesamiento industrial; Ensaladas de verduras y frutas crudas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas de verduras crudas con huevos, verduras enlatadas, frutas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.); Ensaladas con carne, aves, pescados, carnes ahumadas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.)
	100	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Salvado comestible de cereales;

		Pectina (para productos de consumo); agar alimentario, agaroides, furcellarina, alginato de sodio alimentario; Carragenano; Melaza baja en sacarificación; Maltina, maltodextrinas; Jarabe de glucosa y fructosa; Glucosa granulada con aditivos para zumos; Levadura de panadería prensada; Xilitol, sorbitol, otros alcoholes de azúcar; Salsas para cocinar, en polvo, (secadas con calor); Condimentos aromatizantes, espolvoreados con aditivos vegetales, especias y especias (secados con calor); Concentrados de almuerzo que no requieren cocción (sopas instantáneas); Primeros y segundos platos de mesa de tecnología de extrusión, que no requieren cocción; Concentrados de gachas secas instantáneas; Productos secos para nutrición preventiva: cereales, lácteos, mezclas de carne (tecnología de extrusión)
	200	Caldo seco con especias, que requieren cocción
	250	Hinchazón del almidón de amilopectina, almidón de extrusión
	500	Almidón seco (papa, maíz, guisante); Sopas secas de varios componentes que requieren cocción; Kissels de frutos secos y bayas

1.9. Aditivos alimentarios biológicamente activos

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios	5 x 10 ³	Complementos alimenticios de origen vegetal, incluido el polen: líquido en forma de jarabes, elixires,

facultativos, UFC/g, no superior a		infusiones, bálsamos, etc., tés dietéticos (secos para niños)
	1 x 104	suplementos dietéticos a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el shilajit; suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: comprimidos, encapsulados, en polvo; Complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos subproductos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) - secos; suplementos dietéticos a base de carne cruda, incluidos los subproductos de aves de corral; suplementos dietéticos a base de materias primas lácteas; Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - secos; Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levaduras y sus lisados
	5 x 104	suplementos dietéticos basados principalmente en fibras dietéticas (celulosa, goma, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacáridos, quitosano y otros polisacáridos); Complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilizan diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas
	5 x 105	Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: mezclas de plantas medicinales secas (tés)
Bacterias del grupo Escherichia	10	Suplementos dietéticos: líquidos a base de cultivos

coli (coliformes), no admitidas en el peso del producto, (g)		puros de microorganismos probióticos, concentrados; Suplementos dietéticos: líquidos a base de cultivos puros de microorganismos probióticos, no concentrados
	2,0	Suplementos dietéticos secos basados en cultivos puros de microorganismos probióticos
	1,0	complementos alimenticios de origen vegetal, incluido el polen: líquido en forma de jarabes, elixires, infusiones, bálsamos, etc.; Los suplementos dietéticos son secos a base de cultivos puros de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono, di- y oligosacáridos, etc.
	0,1	suplementos dietéticos basados principalmente en fibras dietéticas (celulosa, goma, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacáridos, quitosano y otros polisacáridos); complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilizan diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas; suplementos dietéticos a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el shilajit; suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: comprimidos, encapsulados, en polvo; Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: tabletas, encapsuladas, en polvo con la adición de microorganismos: probióticos, suplementos dietéticos (secos para niños); Complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos subproductos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.)

		- secos; suplementos dietéticos a base de carne cruda, incluidos los subproductos de aves de corral; suplementos dietéticos a base de materias primas lácteas; Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - secos; Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levaduras y sus lisados
	0,01	Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: mezclas de plantas medicinales secas (tés)
E.coli, no permitida en el peso del producto, (g)	5,0	Los suplementos dietéticos son secos a base de cultivos puros de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono, di- y oligosacáridos, etc.
	1,0	suplementos dietéticos basados principalmente en fibras dietéticas (celulosa, goma, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacáridos, quitosano y otros polisacáridos); complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilizan diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas; Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: comprimidos, encapsulados, en polvo sin y con la adición de microorganismos: probióticos, suplementos dietéticos (secos para niños); Complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos subproductos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) - secos; suplementos

		<p>dietéticos a base de carne cruda, incluidos los subproductos de aves de corral; suplementos dietéticos a base de materias primas lácteas; Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - secos; Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levaduras y sus lisados</p>
	0,1	<p>Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: mezclas de plantas medicinales secas (tés)</p>
<p>S.aureus, no admitido en la masa de los productos, (g)</p>	10	<p>Suplementos dietéticos: líquidos a base de cultivos puros de microorganismos probióticos, concentrados; Suplementos dietéticos: líquidos a base de cultivos puros de microorganismos probióticos, no concentrados</p>
	2,0	<p>Suplementos dietéticos secos basados en cultivos puros de microorganismos probióticos</p>
	1,0	<p>suplementos dietéticos a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el shilajit; Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: comprimidos, encapsulados, en polvo sin y con la adición de microorganismos: probióticos, suplementos dietéticos (secos para niños); Complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos subproductos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) - secos; suplementos dietéticos a base de carne cruda, incluidos los subproductos de aves de corral; suplementos</p>

		dietéticos a base de materias primas lácteas; Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - secos; Los suplementos dietéticos son secos a base de cultivos puros de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono, di- y oligosacáridos, etc.
UFC/g de molde, no más de	10	Suplementos dietéticos: secos basados en cultivos puros de microorganismos probióticos; Suplementos dietéticos: líquidos a base de cultivos puros de microorganismos probióticos, concentrados (en total con levadura); Suplementos dietéticos: líquidos a base de cultivos puros de microorganismos probióticos, no concentrados (en total con levadura)
	50	suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: líquido en forma de jarabes, elixires, infusiones, bálsamos, etc., tés dietéticos (secos para niños); Suplementos dietéticos: secos a base de cultivos puros de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono, di- y oligosacáridos, etc.; Complementos alimenticios a base de levadura y sus lisados
	100	complementos alimenticios a base principalmente de fibras dietéticas (celulosa, gomas, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacáridos, quitosano y otros polisacáridos) (junto con levadura); complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilizan diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas

		(en total con levadura); suplementos dietéticos a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el shilajit (en total con levadura); Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: tabletas, encapsuladas, en polvo sin y con la adición de microorganismos: probióticos; Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.)
	200	suplementos dietéticos a base de productos apícolas (jalea real, propóleo, etc.) - secos (en total con levadura); Complementos alimenticios a base de organismos vegetales marinos (algas, etc.) - secos (en total con levadura)
	103	Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: mezclas de plantas medicinales secas (tés)
Levadura, UFC/g, máx.	10	Suplementos dietéticos: secos basados en cultivos puros de microorganismos probióticos; Complementos alimenticios a base de levadura y sus lisados
	50	suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: líquido en forma de jarabes, elixires, infusiones, bálsamos, etc., tés dietéticos (secos para niños); Los suplementos dietéticos son secos a base de cultivos puros de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono, di- y oligosacáridos, etc.
	100	Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: tabletas, encapsuladas, en polvo sin y con la adición de microorganismos: probióticos; suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: mezclas de plantas medicinales secas (tés); Complementos

		alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.)
células vivas del productor, no permitidas en el peso del producto, g)	0,1	Complementos alimenticios a base de levadura y sus lisados
B.cereus, no permitido en la masa de productos, (g)	2 x 10 ²	suplementos dietéticos a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el shilajit; suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen: comprimidos, encapsulados, en polvo; Complementos alimenticios de origen vegetal, incluido el polen: líquido en forma de jarabes, elixires, infusiones, bálsamos, etc., tés dietéticos (secos para niños)

1.10. Productos para mujeres embarazadas y lactantes

Excluido. - [Decisión del](#) Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115.

1.11. Productos alimenticios especializados para alimentos infantiles para niños pequeños, Producido (fabricado) en cocinas lecheras

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g	1 x 10 ²	Mezclas de leche esterilizada adaptadas, leche y nata esterilizadas, llenado no aséptico, requesón calcinado, producido en cocinas lecheras
	2 x 10 ²	Salchichas pasteurizadas a base de carne (a partir de 1,5 años)
	5 x 10 ²	Mezclas, reconstituidas, pasteurizadas, elaboradas en

		cocinas lácteas
	1 x 10 ³	Gachas de leche preparadas elaboradas en cocinas lecheras
	1 x 10 ⁴	Papillas instantáneas secas sin lácteos (preparación instantánea), galletas instantáneas
	5 x 10 ³	Infusiones (rosa mosqueta, grosellas negras, etc.) elaboradas en cocinas lácteas; Bebidas herbales para niños (té de hierbas)
	5 x 10 ⁴	Harinas y cereales que requieren cocción
Las bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) no están permitidas en el peso del producto, g (cm ³)	0,1	Harinas y cereales que requieren cocción
	0,3	Requesón, productos de requesón, productos de requesón, pasta acidófila, pasta proteica baja en lactosa, elaborados en cocinas lácteas
	1,0	Papillas secas instantáneas sin lácteos (preparación instantánea); Galletas instantáneas; Embutidos pasteurizados a base de carne; Bebidas de hierbas para niños (té de hierbas); Requesón calcinado, papillas de leche preparadas, infusiones (rosa mosqueta, grosellas negras, etc.) elaboradas en cocinas lácteas
	3,0	Productos lácteos fermentados, envasados no asépticos, producidos en cocinas lecheras
	10	Mezclas de leche esterilizada adaptadas, leche y nata esterilizadas, llenado no aséptico y mezclas

		reconstituidas pasteurizadas, cultivos iniciadores (líquidos), producidos en cocinas lecheras
E.coli no está permitida en el peso del producto, g (cm3)	10	Mezclas de leche adaptada esterilizada, leche y nata esterilizadas, llenado no aséptico, mezclas pasteurizadas reconstituidas, productos lácteos fermentados, llenado no aséptico, infusiones (rosa mosqueta, grosellas negras, etc.), cultivos iniciadores líquidos elaborados en cocinas lecheras
S.aureus no está permitido en la masa del producto, g (cm3)	10	Mezclas de leche adaptada esterilizada, leche y nata esterilizadas, llenado no aséptico, mezclas pasteurizadas reconstituidas, productos lácteos fermentados, llenado no aséptico, infusiones (rosa mosqueta, grosellas negras, etc.), cultivos iniciadores (líquidos) elaborados en cocinas lácteas
	1,0	Requesón, productos de requesón, pasta acidófila, pasta proteica baja en lactosa, requesón calcinado, papillas de leche preparadas, elaboradas en cocinas lácteas
Molde, UFC/g	50	Bebidas herbales para niños (té de hierbas)
	100	Papillas instantáneas secas sin lácteos (preparación instantánea)
	200	Harinas y cereales que requieren cocción
Levadura, UFC/g	50	Harinas y cereales, papillas instantáneas secas sin lácteos (preparación instantánea); Bebidas herbales para niños (té de hierbas)

	100	Harina y cereales que requieren cocción, papillas secas, sin lácteos, instantáneas, que requieren cocción
B.cereus, UFC/g	En 1.0 g no se permite	Salchichas pasteurizadas a base de carne (a partir de 1,5 años)
	20	Mezclas, reconstituidas, pasteurizadas, elaboradas en cocinas lácteas
	100	Bebidas herbales para niños (té de hierbas)
	2 x 10 ²	Papillas instantáneas secas sin lácteos (preparación instantánea)

**1.12. Productos alimenticios especializados para niños
Comidas para niños en edad preescolar y escolar**

Indicadores	Niveles aceptables	Notas
Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g (cm ³), no superior a	1 x 10 ³	Salchichas; patés, productos cárnicos, productos de panadería, galletas, galletas saladas; Productos semielaborados de pescado y objetos de pesca no pesqueros: productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	2,5 x 10 ³	Pan de jengibre, pasteles de pan de jengibre sin relleno
	5 x 10 ³	Cupcakes con azúcar glas, glaseados, con frutos secos, fruta confitada, impregnación de ron; Cupcakes y panecillos en envases herméticos; Gofres sin relleno, con rellenos de fruta, fondant, grasa; Pan de jengibre,

		pasteles de jengibre con relleno
	1 x 104	Panecillos de galleta con relleno de frutas, fruta confitada, semillas de amapola, frutos secos; Galletas de azúcar, con glaseado de chocolate, mantequilla, con una capa de crema, relleno; Productos culinarios a partir de pescado y objetos de pesca distintos del pescado con tratamiento térmico: pescado y productos picados, horneados, hervidos, incluidos los congelados; Sin cocinar: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo
	2 x 104	Productos semielaborados a partir de pescado y objetos que no sean pescados: platos de pescado preparados para el almuerzo ultracongelados, incluidos los envasados al vacío
	5 x 104	Pasta instantánea con aditivos lácteos y vegetales; Panecillos de galleta con relleno de mantequilla y grasa; Gofres con relleno de praliné de nueces, glaseados con glaseado de chocolate; Productos semielaborados a partir de pescado y objetos de la pesca no pesqueros
	1 x 105	Productos cárnicos semielaborados, naturales, crudos
	5 x 105	Productos semielaborados de carne picada cruda
Bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes), no admitidas en el peso del producto, (g)	1,0	Embutidos, patés, productos cárnicos culinarios, productos de panadería, panecillos con relleno de frutas, frutas confitadas, semillas de amapola, frutos secos, pan de jengibre, pasteles, galletas, galletas saladas; Productos culinarios a partir de pescado y objetos de pesca distintos del pescado con tratamiento térmico: pescado y productos picados, horneados,

		hervidos, incluidos los congelados; Productos culinarios a partir de pescados y objetos no pescados sin tratamiento térmico: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo, productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	Pasta instantánea con aditivos de origen vegetal; Cupcakes con azúcar glas, glaseados, con frutos secos, fruta confitada, impregnación de ron; Cupcakes y panecillos en envases herméticos; Gofres sin relleno, con rellenos de fruta, fondant, grasa; Pan de jengibre, pasteles de pan de jengibre con relleno; Galletas de azúcar, con glaseado de chocolate, mantequilla, con una capa de crema, relleno; Platos de pescado listos para comer ultracongelados, incl. envasados al vacío
	0,01	Pasta instantánea con aditivos lácteos; Panecillos de galleta con relleno de mantequilla y grasa; Gofres con relleno de praliné de nueces, glaseados con glaseado de chocolate; Productos semielaborados a partir de pescado y objetos de la pesca no pesqueros
	0,001	Productos cárnicos crudos
E.coli, no permitida en el peso del producto, (g)	1,0	Salchichas con una vida útil superior a 5 días; Patés y productos cárnicos con una vida útil de más de 72 horas.
S.aureus, no admitido en la masa de los productos, (g)	1,0	Embutidos, productos de panadería, panecillos con relleno de frutas, frutas confitadas, semillas de amapola, frutos secos;

		Productos culinarios a partir de pescado y objetos de pesca distintos del pescado con tratamiento térmico: pescado y productos picados, horneados, hervidos, incluidos los congelados; Productos culinarios a partir de pescados y objetos no pescados sin tratamiento térmico: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo, productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	Productos cárnicos semielaborados crudos y pastas instantáneas con aditivos lácteos; panecillos de galleta con relleno de mantequilla y grasa; Cupcakes y panecillos en envases herméticos, galletas con una capa de crema, relleno; Platos de pescado listos para comer ultracongelados, incl. envasados al vacío
	0,01	Productos semielaborados a partir de pescado y objetos de la pesca no pesqueros
Bacterias del género Proteus, no admitidas en el peso del producto, g)	0,1	Productos culinarios a partir de pescados y objetos de pesca no pecíferos sin tratamiento térmico: ensaladas de pescado y marisco sin aderezo
Clostridios sulfidiantes no permitidos en la masa del producto, g)	1,0	Productos culinarios a partir de pescados y objetos de pesca no pecíferos con tratamiento térmico: pescado y productos picados, horneados, hervidos, incluidos los productos congelados, envasados al vacío, estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0,1	Embutidos, patés, productos cárnicos culinarios, productos semielaborados de pescado y de la pesca no pesquera;

		Platos de pescado para el almuerzo listos para comer congelados rápidamente, incluidos los envasados al vacío
	0,01	Productos semielaborados de la pesca pesquera y no pesquera, envasados al vacío
V.parahaemolyticus, UFC/g, máx.	100	Productos semielaborados de pescado de mar
Bacterias del género Enterococcus, UFC/g, no más de	1 x 10 ³	Platos de pescado listos para comer ultracongelados en porciones, incl. envasados al vacío
	2 x 10 ³	Productos semielaborados de pescado y objetos de la pesca distintos del pescado: productos estructurados de carne picada
Molde, UFC/g, máx.	50	Productos de panadería, magdalenas con azúcar glas; magdalenas y panecillos en envases herméticos; pan de jengibre, pasteles de pan de jengibre
	100	Embutidos, patés, productos cárnicos culinarios; Panecillos de galleta rellenos de mantequilla, grasa, fruta, fruta confitada, semillas de amapola, nueces; Cupcakes glaseados con frutos secos, fruta confitada, impregnación de ron; Gofres sin relleno, con relleno de fruta, fondant, grasa, praliné de frutos secos, glaseados con glaseado de chocolate; Galletas de azúcar, con glaseado de chocolate, mantequilla, con una capa de crema, relleno; Galletas, galletas saladas
	250	Productos cárnicos semielaborados, crudos, empanados
Levadura, UFC/g (cm ³), máx.	50	Panecillos de galleta con relleno de frutas, fruta

		confitada, semillas de amapola, frutos secos; Cupcakes glaseados con azúcar glas, con frutos secos, fruta confitada, impregnación de ron; Cupcakes y panecillos en envases herméticos; Gofres sin relleno, con relleno de fruta, fondant, grasa, praliné de frutos secos, glaseados con glaseado de chocolate; Pan de jengibre, pan de jengibre; Galletas de azúcar, con glaseado de chocolate, mantequilla, con una capa de nata, relleno
	100	Embutidos, patés, productos cárnicos
Levaduras y mohos, en total, UFC/g, no más de	100	Pasta instantánea con aditivos de origen vegetal; Productos culinarios de pescado y objetos de pesca no pescados con tratamiento térmico: horneados, hervidos, incl. pescado congelado y carne picada

**1.13. Productos alimenticios especializados
para la nutrición terapéutica dietética de los niños,
Para bebés prematuros y de bajo peso al nacer**

Excluido. - [Decisión del](#) Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115.

**1.14. Principales tipos de alimentos (alimentos)
materias primas y componentes utilizados en la producción de
(fabricación) de productos alimenticios especializados
Para alimentos para bebés**

Indicadores	Niveles aceptables	Nota
Número de microorganismos mesófilos aeróbicos y anaerobios facultativos, UFC/g, no superior a	10	Carne fresca de animales sacrificados
	1 x 10 ²	Aceite de maíz refinado desodorizado; Aceite de soja; Grasa de ave fundida; Premezcla vitamínica
	2,5 x 10 ²	Aspartamo
	5 x 10 ²	Aceite de girasol desodorizado refinado
	1 x 10 ³	Carne de animales de abasto, refrigerada; Azúcar granulada, azúcar refinada de la leche; Azúcar de leche refinada; Concentrado de lactosa
	5 x 10 ³	Melaza de maíz; Melaza de maíz seca, obtenida por importación; Concentrado de lactulosa; Proteína de soja aislada
	1 x 10 ⁴	Concentrado de proteína de suero de leche, obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de hidratos de carbono y proteínas;

		Concentrado de proteína de leche; Caja seca; Arroz procesado, trigo sarraceno, avena, harina de centeno; Sémola; Harina de avena; Carne de animales de abasto, congelada; Manteca de la más alta calidad; Extracto de malta para alimentos infantiles; Almidón de maíz de la más alta calidad; La melaza es baja en azúcar, en polvo; Componente de hidratos de carbono obtenido por hidrólisis enzimática del almidón; Almidón de patata de la más alta calidad; Lactosa comestible; Premezcla mineral; Pectina
	1,5 x 104	Componente de leche en polvo baja en grasa para productos secos para bebés; Leche en polvo con extracto de malta (para productos líquidos para bebés)
	2,5 x 104	Leche en polvo con un contenido de grasa del 25%, leche desnatada en polvo; Módulo seco de hidratos de carbono-proteínas a partir de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas a partir de suero de requesón; Componente de leche en polvo con concentrado de hidratos de carbono y proteínas para productos líquidos para bebés; Leche descremada en polvo sin procesamiento químico para productos secos para bebés; Cereales no elaborados; Sangre seca comestible
	5 x 104	Harina de cereales sin procesar; Pescado crudo, refrigerado, congelado, congelado
	1 x 105	Leche cruda de vaca (grado más alto); Carne de animales de abasto, congelada en bloques y trozos; Aves de corral refrigeradas; Carne de pollos, pollos de engorde, refrigerados

	2 x 10 ⁵	Carne grumosa deshuesada, grumosa en los huesos, incluidas las piernas y las pechugas; Despojos refrigerados de aves de corral
	5 x 10 ⁵	Leche cruda de vaca (primer grado)
Células somáticas, con un contenido de 1 cm ³ g), inferior o igual a	2 x 10 ⁵	Leche cruda de vaca (calidad premium)
	1 x 10 ⁶	Leche cruda de vaca (primer grado)
Las bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes) no están permitidas en el peso del producto, (g, cm ³)	3,0	Concentrado de paracaseína
	1,0	Leche en polvo con un contenido de grasa del 25%, leche desnatada en polvo; Concentrado de proteína de suero de leche, obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de hidratos de carbono y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Módulo seco de hidratos de carbono-proteínas a partir de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas a partir de suero de requesón; Caja seca; Componente de leche en polvo con concentrado de hidratos de carbono y proteínas para productos líquidos para bebés; Leche descremada en polvo sin procesamiento químico para productos secos para bebés; Cereales sin elaborar y sin elaborar; Harina de cereales procesada; La carne de los animales sacrificados se cuece al vapor; sangre seca comestible; Aceite vegetal desodorizado refinado; Grasa de ave fundida; Azúcar granulada, azúcar refinada de la leche; Melaza de maíz; Extracto de malta para alimentos infantiles; Almidón de maíz de la más alta calidad; Aspartamo; Melaza de maíz seca, obtenida por

		importación; La melaza es baja en azúcar, en polvo; Componente de hidratos de carbono obtenido por hidrólisis enzimática del almidón; Almidón de patata de la más alta calidad; Azúcar de leche refinada; Lactosa comestible; Concentrado de lactosa; Concentrado de lactulosa; Premezcla de vitaminas; Premezcla mineral
	0,3	Leche en polvo baja en grasa para productos secos para bebés
	0,1	Leche en polvo con extracto de malta; Harina de cereales sin procesar; Carne de animales de abasto, refrigerada; Manteca de la más alta calidad; Proteína de soja aislada; Pectina
	0,01	Carne de animales de abasto, congelada; Pescado crudo, refrigerado, congelado, congelado
	0,001	Carne de animales de abasto, congelada en trozos y bloques
S.aureus, no permitido en el peso del producto (g, cm3)	1,0	Leche en polvo con un contenido de grasa del 25%, leche desnatada en polvo; Concentrado de proteína de suero de leche, obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de hidratos de carbono y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Módulo seco de hidratos de carbono-proteínas a partir de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas a partir de suero de requesón; Concentrado de paracaseína; Caja seca; Componente de leche en polvo baja en grasa para productos secos para bebés; Leche en polvo con extracto de malta (para productos líquidos para bebés); Componente de leche en polvo con concentrado de hidratos de carbono y proteínas para productos

		líquidos para bebés; Leche descremada en polvo sin procesamiento químico para productos secos para bebés; Harina de cereales procesada; Sémola; Harina de avena; Sangre seca comestible Aceite vegetal desodorizado refinado, Manteca de la más alta calidad; Grasa de ave fundida; Melaza de maíz, incluida la melaza en polvo baja en azúcar; Lactosa comestible; Concentrado de lactulosa; Premezclas de vitaminas y minerales; Proteína de soja aislada
	0,01	Pescado crudo, refrigerado, congelado, congelado
Levadura no admitida en la masa del producto, g)	1,0	Aceite vegetal desodorizado refinado; Premezcla vitamínica
Levadura, UFC/g, máx.	10	Leche en polvo con un contenido de grasa del 25%, leche desnatada en polvo; Concentrado de proteína de suero de leche, obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de hidratos de carbono y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Módulo seco de hidratos de carbono-proteínas a partir de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas a partir de suero de requesón;

		Caja seca; Componente de leche en polvo baja en grasa para productos secos para bebés; Leche en polvo con extracto de malta (para productos líquidos para bebés); Harina de cereales procesada; Harina de avena; Azúcar granulada, azúcar refinada de la leche; Almidón de maíz de la más alta calidad; Melaza de maíz seca, obtenida por importación; Almidón de patata de la más alta calidad
	50	Concentrado de paracaseína; Componente de leche en polvo con concentrado de hidratos de carbono y proteínas para productos líquidos para bebés; Leche descremada en polvo sin procesamiento químico para productos secos para bebés; Sémola; Extracto de malta para alimentos infantiles; Melaza, incluida la melaza en polvo baja en azúcar; Componente de hidratos de carbono obtenido por hidrólisis enzimática del almidón; Concentrado de lactulosa; Premezcla mineral
	100	Cereales no elaborados; Harina de cereales sin procesar; Pectina
Molde, UFC/g (cm3), máx.	10	Azúcar granulada, azúcar refinada de la leche; Azúcar de leche refinada
	20	Aceite de maíz refinado desodorizado; Aceite de soja desodorizado refinado; Premezcla vitamínica
	50	Concentrado de proteína de suero de leche, obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de hidratos de carbono y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Módulo seco de hidratos de carbono-proteínas a partir de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas a partir de suero de requesón; Concentrado de

		paracaseína; Caja seca; Componente de leche en polvo baja en grasa para productos secos para bebés; Leche en polvo con extracto de malta (para productos líquidos para bebés); Componente de leche en polvo con concentrado de hidratos de carbono y proteínas para productos líquidos para bebés; Leche descremada en polvo sin procesamiento químico para productos secos para bebés; Harina de cereales procesada; Sémola; Harina de avena; Extracto de malta para alimentos infantiles; Almidón de maíz de la más alta calidad; Melaza de maíz, incluida la melaza seca; Almidón de patata de la más alta calidad; Premezcla mineral
	100	Leche en polvo con un contenido de grasa del 25%, leche desnatada en polvo; Cereales no elaborados; Aceite vegetal desodorizado refinado; Manteca de la más alta calidad; La melaza es baja en azúcar, en polvo; Componente de hidratos de carbono obtenido por hidrólisis enzimática del almidón; Lactosa comestible; Concentrado de lactosa; Concentrado de lactulosa; Pectina
	200	Arroz, trigo sarraceno, avena, harina de centeno, sin procesar

Cuadro 2

**2. Indicadores de seguridad microbiológica
Alimentos enlatados**

Grupos de alimentos enlatados	Requisitos de esterilidad industrial		Notas
	Grupos de microorganismos	Criterios de	

	detectados en conservas	evaluación	
Conservas completas de los grupos "A" y "B"	Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos-anaerobios formadores de esporas de los grupos B. cereus y B. polymyxa	No se permite en 1 g (cm ³) de producto	Conservas esterilizadas con cereales, guarniciones vegetales, subproductos, incluido el paté (todo tipo de animales de sacrificio y de caza); aves de corral y carne y carne de legumbres y verduras, incluidos el paté y la carne picada; Conservas de pescado, hígados de pescado y pesquerías no pesqueras en envases de vidrio, aluminio y hojalata; Verduras enlatadas con un pH de 4,2 o más; Albaricoques, melocotones y peras enlatados con un pH igual o superior a 3,8, preparados sin ácido añadido, excepto los zumos de frutas; champiñones enlatados elaborados con champiñones naturales; productos de tomate no concentrados (enlatados) con un contenido de materia seca inferior al 12 por ciento, excepto los zumos de hortalizas; Bebidas asépticas a base de soja; Suplementos dietéticos de origen vegetal, líquidos, llenado aséptico
	Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos-anaerobios formadores de esporas del grupo B. subtilis	No más de 11 células por 1 g (cm ³) de producto	
	Clostridios mesófilos C. botulinum y/o C. perfringens	No se permite en 1 g (cm ³) de producto	
	Clostridios mesófilos (exc. C. botulinum y/o C. perfringens)	No más de 1 célula por 1 g (cm ³) de producto	
	Microorganismos no formadores de esporas, incluidos el ácido láctico y/o los hongos del moho, y/o las levaduras	No se permite en 1 g (cm ³) de producto	
	Microorganismos anaerobios, aeróbicos y anaerobios facultativos termófilos formadores de esporas	No permitido en 1 g (cm ³) de producto a temperaturas de almacenamiento superiores a +20 °C	

Conservas completas de los grupos "A" y "B" para alimentación infantil y dietética	Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos-anaerobios formadores de esporas de los grupos B. cereus y B. polymyxa	No se permite en 1 g (cm3) de producto	Conservas esterilizadas: de carne de vacuno, cerdo, caballo, etc., naturales, con cereales, guarniciones vegetales, de subproductos, incluido el paté (todo tipo de animales de sacrificio y de caza); aves de corral y carne y carne de legumbres y verduras, incluidos el paté y la carne picada; Conservas de pescado, hígados de pescado y pesquerías no pesqueras en envases de vidrio, aluminio y hojalata; Verduras enlatadas con un pH de 4,2 o más; Albaricoques, melocotones y peras enlatados con un pH igual o superior a 3,8, preparados sin ácido añadido, excepto los zumos de frutas; champiñones enlatados elaborados con champiñones naturales; productos de tomate no concentrados (enlatados) con un contenido de materia seca inferior al 12 por ciento, excepto los zumos de hortalizas; Bebidas asépticas a base de soja; Suplementos dietéticos de origen vegetal, líquidos, llenado aséptico
	Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios facultativos-anaerobios formadores de esporas del grupo B. subtilis	No más de 11 células por 1 g (cm3) de producto	
	Clostridios mesófilos	No se permite en 10 g (cm3) de producto	
	Microorganismos no formadores de esporas, incluidos el ácido láctico y/o los hongos del moho, y/o las levaduras	No se permite en 1 g (cm3) de producto	
	Microorganismos anaerobios, aeróbicos y anaerobios facultativos termófilos formadores de esporas	No se permite en 1 g (cm3) de producto	
Conservas completas del grupo "B"	Microorganismos formadores de gases, formadores de esporas, mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos del grupo	No se permite en 1 g (cm3) de producto	Verduras enlatadas con un pH de 3,7 a 4,2, excepto los zumos de frutas y/o verduras; Champiñones enlatados

	B. polymyxa		champiñones en escabeche
	Microorganismos no formadores de gases, formadores de esporas, mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos	no más de 90 UFC por 1 g (cm3) de producto	
	Clostridios mesófilos C. botulinum y/o C. perfringens	No se permite en 1 g (cm3) de producto	
	Clostridios mesófilos (exc. C. botulinum y/o C. perfringens)	No más de 1 célula por 1 g (cm3) de producto	
	Microorganismos y/o mohos y/o levaduras no formadores de esporas	No se permite en 1 g (cm3) de producto	
Conservas completas del grupo "G"	Microorganismos y/o mohos y/o levaduras no formadores de esporas	No se permite en 1 g (cm3) de producto	Verduras enlatadas (con pH inferior a 3,7); Frutas y frutos pasteurizados; alimentos enlatados con ácido sórbico y pH inferior a 4,0; albaricoques, melocotones y peras enlatados con un pH inferior a 3,8, excepto los zumos de frutas y/o legumbres y hortalizas; mermeladas, confituras, mermeladas, mermeladas, frutas y bayas machacadas con azúcar, y demás frutas y concentrados de bayas con azúcar, esterilizados.

Alimentos semienlatados del grupo "D"	Número de microorganismos mesófilos, aeróbicos y anaerobios facultativos (CMAFAnM)	No más de 2 x 2 10 UFC/g	Alimentos enlatados pasteurizados: carne de res y cerdo; jamón picado y amateur, de ave; Pescado semienlatado pasteurizado en envases de vidrio
	Bacterias del grupo Escherichia coli (coliformes)	No permitido en 1 g de producto	
	B. cereus	No permitido en 1 g de producto	
	Clostridios reductores de sulfito	No permitido en 0,1 g de producto; para pescado semiconservado por 1,0 g de producto <*>	
	S. aureus et al. estafilococos coagulasa positivos	No permitido en 1 g de producto	

REQUISITOS HIGIÉNICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Lista de documentos modificados
(modificado por las decisiones del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática)
de fecha 08.08.2019 N 115, de fecha 14.07.2021 N 61)

**1. Carne y productos cárnicos; Aves de corral, huevos y productos
su reciclaje**

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
-Conducir	0,5	Carne, carne y productos cárnicos, carne de aves de corral, productos avícolas, conservas de carne, carne y legumbres y hortalizas, aves de corral; Clara de huevo seca (albúmina)
	0,6	Subproductos de animales de sacrificio, piel de cerdo, sangre comestible y sus derivados, subproductos enlatados, incluido el paté
	1,0	Riñones; Productos cárnicos con el uso de riñones; Conservas: carne, aves, despojos (incluido el paté), carne y verduras (en envases prefabricados de hojalata)
	0,3	Huevos y ovoproductos líquidos (mélange, clara, yema)
	3,0	Ovoproductos secos (huevo en polvo, clara de huevo, yema)
-arsénico	0,1	Carne, carne y productos cárnicos, carne de aves de corral, productos avícolas, conservas de carne, carne y legumbres y hortalizas, aves de corral; Huevos y ovoproductos líquidos (mélange, clara, yema)
	0,2	Clara de huevo seca (albúmina)
	0,6	Ovoproductos secos (huevo en polvo, clara de huevo,

		yema)
	1,0	Subproductos de animales de sacrificio, piel de cerdo, sangre comestible y sus productos, paté de aves de corral en conserva; Despojos en conserva, incluido el paté
-cadmio	0,05	Carne, carne y productos cárnicos, carne de aves de corral, productos avícolas, conservas de carne, carne y legumbres y hortalizas, aves de corral; Clara de huevo seca (albúmina)
	0,1	Conservas de carne, aves, carne y verduras en envases prefabricados de hojalata; Ovoproductos secos
	0,01	Huevos y ovoproductos líquidos (mélange, clara, yema)
	0,3	Subproductos de animales de sacrificio, piel de cerdo, sangre comestible y sus productos, subproductos enlatados (incluido el paté), carne y hortalizas enlatadas
	0,6	Subproductos enlatados con riñones, incluido el paté
	1,0	Riñones; Productos cárnicos con riñones
-mercurio	0,03	Carne, carne y productos cárnicos, carne de aves de corral y productos avícolas, conservas de carne, carne y legumbres y hortalizas, aves de corral. Clara de huevo seca (albúmina)
	0,02	Huevos y ovoproductos líquidos
	0,1	Subproductos de animales de sacrificio, piel de cerdo, sangre comestible y sus productos, subproductos enlatados, incluido el paté; Ovoproductos secos
	0,2	Riñones; Productos cárnicos con el uso de riñones; Subproductos enlatados con riñones, incluido el paté
-estaño	200,0	Conservas de carne, aves, despojos, carne y verduras en envases de hojalata prefabricados
-cromo	0,5	Conservas de carne, aves, despojos, carne y legumbres y hortalizas en recipientes cromados
Pesticidas		
- HCH (isómeros alfa, beta, gamma)	0,1	Carne, carne y productos cárnicos, carne de aves de corral; subproductos de animales y aves de corral de abasto; Huevos, ovoproductos; Chicharrón, sangre comestible y sus productos, conservas de carne, despojos, carne y legumbres y hortalizas

- DDT y sus metabolitos	0,1	Carne, carne y productos cárnicos, carne de aves de corral; subproductos de animales y aves de corral de abasto; Huevos, ovoproductos; Chicharrón, sangre comestible y sus productos, conservas de carne, despojos, carne y legumbres y hortalizas
Benz(a)pireno	0,001	Carne, productos cárnicos y avícolas ahumados
Nitratos	200,0	Conservas de carne y verduras con verduras, conservas de carne de ave y verduras
Nitrosaminas (NDMA y NDEA)	0,002	Carne enlatada, aves de corral con adición de nitrito de sodio; Despojos en conserva, incluido el paté
	0,004	Carne, productos cárnicos y avícolas ahumados
Dioxinas	0,000003 (en términos de grasa)	Conservas de carne (vacuno, cordero y sus derivados); Huevos de gallina y ovoproductos
	0,000001 (en términos de grasa)	Carne enlatada (carne de cerdo y productos derivados del cerdo)
	0,000006 (en términos de grasa)	Hígado y productos hepáticos; Hígado enlatado
	0,000002	Aves de corral y productos avícolas

Nota: En el caso de los productos secos, incluidas las carnes y las carnes de aves de corral liofilizadas y termosecarizadas, los ovoproductos secos, el contenido de elementos tóxicos, antibióticos, plaguicidas y dioxinas en términos del producto inicial, teniendo en cuenta el contenido de materia seca en el mismo y en el producto final.

2. Leche y productos lácteos

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
-Conducir	0,1	Leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda; leche y nata para beber, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos fermentados, nata agria, productos lácteos a base de ellos; mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea; crema para untar de nata y verduras, mezcla fundida de nata y verduras; Helados de todo tipo, a base de leche y a base de leche; Cultivos iniciadores, microorganismos iniciadores y probióticos para la producción de

		productos lácteos fermentados, crema agria, mantequilla, queso (para líquidos, incluidos los congelados) <*>
	0,1	Productos lácteos, compuestos lácteos, en polvo, liofilizados (en términos de producto reconstituido)
	0,3	Requesón y productos de requesón, productos de requesón, productos compuestos lácteos a base de ellos; Albúmina láctea y productos a base de ella, productos de proteínas lácteas pastosas, incluidos los tratados térmicamente después de la fermentación; Productos concentrados y condensados para la elaboración de leche, leche enlatada, compuestos lácteos, que contengan leche; Concentrados de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche; Mantequilla, pasta de mantequilla de vaca, leche, grasa láctea con adición de productos de cacao; Crema cremosa de verduras, mezcla cremosa de verduras fundidas con adición de productos de cacao; Medios de cultivo seco a base de leche para el cultivo de microflora iniciadora y probiótica) <*>
	0,5	Quesos y productos queseros, quesos para untar, salsas
	1,0	Cultivos iniciadores, microorganismos iniciadores y probióticos para la fabricación de productos lácteos fermentados, mantequilla de crema fermentada, quesos (para los secos)
	10,0	Preparaciones enzimáticas para la coagulación de la leche
-arsénico	0,05	Leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda; Leche para beber y nata para beber, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos fermentados, crema agria, productos lácteos a base de ellos; Helados de todo tipo, a base de leche y a base de leche; Cultivos iniciadores, microorganismos iniciadores y probióticos para la producción de productos lácteos fermentados, mantequilla de nata fermentada, quesos (para líquidos, incluidos los congelados) <*>

	0,05	Productos lácteos, compuestos lácteos, en polvo, liofilizados (en términos de producto reconstituido)
	0,1	Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea; crema para untar de nata y verduras, mezcla derretida de nata y verduras <*>
	0,15	Productos lácteos concentrados, condensados; Leche enlatada, leche compuesta, que contiene leche
	0,2	Requesón y productos de requesón, productos de requesón; Albúmina láctea y productos a base de ella; Productos de proteínas lácteas pastosas, incluidos los tratados térmicamente después de la fermentación; Cultivos iniciadores, microorganismos iniciadores y probióticos para la producción de productos lácteos fermentados, mantequilla de crema fermentada, quesos (para los secos)
	0,3	Quesos y productos queseros, quesos para untar, salsas <*>
	1,0	Concentrados de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche; Medios de cultivo secos a base de leche para el cultivo de microflora iniciadora y probiótica
	3,0	Preparaciones enzimáticas para la coagulación de la leche
-cadmio	0,03	Leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda; leche y nata para beber, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos fermentados, nata agria, productos lácteos a base de ellos; mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea; crema para untar de nata y verduras, mezcla fundida de nata y verduras; Helados de todo tipo, a base de leche y a base de leche; Cultivos iniciadores, microorganismos iniciadores y probióticos para la producción de productos lácteos fermentados, crema agria mantequilla, queso (para líquidos, incluidos los congelados) <*>
	0,03	Productos lácteos, compuestos lácteos, en polvo, liofilizados (en términos de producto reconstituido)
	0,1	Requesón y productos de requesón, requesón, albúmina láctea y productos a base de ella; Productos de proteínas lácteas pastosas, incluidos los tratados térmicamente después de la fermentación; Productos lácteos concentrados, condensados; Leche enlatada, leche compuesta, <

		que contenga leche*>
	0,2	Concentrados de proteínas de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche; Quesos y productos de queso, quesos para untar, salsas; Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea, crema para untar de nata y verduras, mezcla de nata y verduras fundidas con adición de productos de cacao; Cultivos iniciadores, microorganismos iniciadores y probióticos para la producción de productos lácteos fermentados, mantequilla de nata fermentada, quesos (para los secos); Medios de cultivo secos a base de leche para Cultivo de microflora iniciadora y probiótica <*>
-mercurio	0,005	Leche cruda, leche desnatada cruda, nata cruda; Leche de consumo y nata para beber, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos fermentados, nata agria, compuestos lácteos a base de ellos; Helados de todo tipo, a base de leche y a base de leche; Cultivos iniciadores, microorganismos iniciadores y probióticos para la producción de productos lácteos fermentados, mantequilla de nata fermentada, quesos (para líquidos, incluidos los congelados); Productos lácteos, compuestos lácteos, en polvo, liofilizado (producto reconstituido) <*>
	0,015	Subproductos lácteos concentrados y condensados; leche enlatada, leche compuesta y < que contengan leche *>
	0,02	Requesón y productos a base de requesón, productos de requesón; Albúmina láctea y productos a base de ella, productos de proteína de leche pastosos, incluidos los tratados térmicamente después de la fermentación <*>
	0,03	Concentrados de proteínas de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche; Quesos y productos queseros, quesos para untar, salsas; Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea; Crema para untar de nata y verduras, mezcla fundida de nata y verduras; Cultivos iniciadores, microorganismos iniciadores y probióticos para la producción de productos lácteos fermentados, mantequilla de nata fermentada, quesos (para los secos); Medios de cultivo secos a base de leche para el cultivo de cultivos iniciadores microflora probiótica <*>

-cobre	0,4	Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea (para productos reservados); crema para untar de nata y verduras, mezcla fundida de nata y verduras (para productos reservados) <*>
-hierro	1,5	Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea (para productos reservados), crema para untar de nata y verduras, mezcla fundida de nata y verduras (para productos reservados) <*>
-níquel	0,7	Crema cremosa de verduras, mezcla cremosa de verduras fundidas (para productos de grasa hidrogenada) <*>
-estaño	200,0	Subproductos lácteos, enlatados en envases prefabricados de hojalata
-cromo	0,5	Subproductos lácteos, enlatados en recipientes cromados
Benz(a)pireno	0,001	Para quesos ahumados y productos de queso, quesos para untar, salsas
Plaguicidas <4>		
- HCH (isómeros alfa, beta, gamma)	0,05	Leche cruda, leche cruda desnatada; leche de consumo, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos fermentados líquidos, compuestos lácteos a base de ellos, incluidos los productos tratados térmicamente después de la fermentación <*>
	1,25 (en términos de grasa)	Crema, crema para beber, crema agria; requesón y productos de requesón, productos de requesón, productos lácteos compuestos a base de ellos, albúmina de leche y productos a base de ella, productos similares a la pasta de proteína de la leche; leche, nata, suero de leche, suero de leche, suero de leche, productos lácteos, productos compuestos lácteos a base de ellos, concentrados y condensados con azúcar, leche condensada esterilizada, leche enlatada y compuestos lácteos enlatados; Productos lácteos, compuesto lácteo, secado en seco, liofilizado (en términos de producto reconstituido); Concentrados de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche; Quesos procesados y productos derivados del queso, suero de leche, secos, quesos para untar, salsas; Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea; crema de verduras

		para untar, mezcla cremosa de verduras derretidas; Helados de todo tipo, a base de leche y lácteos; Medios de cultivo en seco a base de leche para el cultivo de microflora iniciadora y probiótica <*>
- DDT y sus metabolitos	0,05	Leche cruda, leche cruda desnatada; leche de consumo y suero de mantequilla, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos fermentados líquidos, productos lácteos a base de ellos, incluidos los productos tratados térmicamente después de la fermentación <*>
	1,0 (en términos de grasa)	Nata, nata para beber, crema agria; Requesón y productos a base de requesón, productos de requesón, productos lácteos compuestos, albúmina láctea y productos a base de ella, productos proteicos similares a la pasta láctea; Leche, nata, suero de leche, suero de leche, suero de leche, productos lácteos, productos lácteos compuestos a base de ellos, concentrados y condensados con azúcar, leche condensada esterilizada, leche enlatada y compuestos lácteos enlatados; Productos lácteos, compuesto lácteo, secado en seco, liofilizado (en términos de producto reconstituido); Concentrados de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche; Quesos procesados y productos derivados del queso, suero de leche, secos, quesos para untar, salsas; Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea; Crema cremosa de verduras, mezcla cremosa de verduras derretidas; Helados de todo tipo, a base de leche y lácteos; medios de cultivo en seco a base de leche para el cultivo de microflora iniciadora y probiótica <*>
Micotoxinas		
- aflatoxina M1	0,0005	Leche y subproductos lácteos
Aflatoxina B1	No permitido (< 0.00015)	Preparaciones enzimáticas para la coagulación de la leche de origen fúngico
Zearalenona	No permitido (< 0.005)	Preparaciones enzimáticas para la coagulación de la leche de origen fúngico
Toxina T-2	No permitido (< 0.05)	Preparaciones enzimáticas para la coagulación de la leche de origen fúngico

Ocratoxina A	No permitido (< 0.0005)	Preparaciones enzimáticas para la coagulación de la leche de origen fúngico
Dioxinas <2>	0.000003 (grasa)	Leche y productos lácteos
Melamina <3>	No permitido (< 1,0 mg/kg)	Leche cruda, leche desnatada cruda, nata cruda; Productos de la transformación de la leche (exc. mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea, crema para untar de nata y verduras y ghee de nata y verduras) para productos secos y liofilizados de la transformación de la leche (en términos de producto reconstituido)
Valor de peróxido	10 mmol de oxígeno reactivo/kg de grasa	Crema cremosa de verduras, mezcla cremosa de verduras derretidas

Notas:

<*> Compuestos lácteos y productos lácteos con un contenido de componentes no lácteos superior al 35 %: los requisitos relativos a los niveles admisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, plaguicidas, radionucleidos e indicadores de seguridad microbiológica se establecen teniendo en cuenta el contenido y la proporción de componentes lácteos y no lácteos, los tipos y niveles de contenido de sustancias potencialmente peligrosas en ellos.

3. Pescado, objetos y productos de la pesca distintos de los peces, producidos a partir de ellos

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
-Conducir	1,0	Todo tipo de productos pesqueros (excepto atún, pez espada y beluga) y carne de mamíferos marinos, incluidos los productos desecados <*>
	2,0	Atún, pez espada, beluga: todo tipo de productos, incluidos los productos secos <*>
	10,0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles
	0,5	Algas y hierbas marinas

-arsénico	1.0 Agua dulce 5.0 Náutica	Todo tipo de productos pesqueros (excepto caviar, leche, aceite de pescado) y carne de mamíferos marinos, incluidos los productos secos <*>
	1,0	Caviar y lecha de pescado y productos pesqueros; Análogos del caviar; Aceite de pescado
	5,0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles; Algas y hierbas marinas
-cadmio	0,2	Todo tipo de productos pesqueros y mamíferos marinos (excepto caviar, leche e hígado), incluidos los productos desecados <*>
	1,0	Caviar y lecha de pescado y productos pesqueros; Análogos del caviar; Algas y hierbas marinas
	0,7	Hígado de pescado y productos derivados del hígado de pescado
	2,0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles
-mercurio	0.3 Agua dulce no depredadora 0.6 Carnívoro de agua dulce 0.5 náutica	Todos los tipos de productos pesqueros (excepto atún, pez espada, beluga y productos de caviar, leche, hígado, aceite de pescado) y carne de mamíferos marinos, incluidos los productos desecados <*>
	1,0	Atún, pez espada, beluga: todo tipo de productos (excepto caviar, leche, hígado, aceite de pescado), incluidos los productos secos <*>
	0,5	Hígado de pescado y productos derivados del hígado de pescado
	0,3	Aceite de pescado
	0,2	Caviar y lecha de pescado y productos pesqueros; análogos del caviar; Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles
	0,1	Algas y hierbas marinas
-estaño	200	Conservas de pescado y conservas, hígado de pescado y productos derivados del hígado de pescado, en envases prefabricados de hojalata
-cromo	0,5	Conservas de pescado y conservas, de hígado de pescado y sus productos, en recipientes cromados
Histamina	100,0	Atún, caballa, salmón, arenque: todo tipo de productos, incluidos los productos secos <*>

Nitrosaminas (suma de NDMA y NDEA)	0,003	Todo tipo de productos pesqueros y mamíferos marinos, incluidos los productos secos <*>
Dioxinas	0,000004	Todo tipo de productos pesqueros y mamíferos marinos, incluidos los productos secos <*>
	0,000002 (en términos de grasa)	Aceite de pescado <*>
Pesticidas		
HCH (isómeros alfa, beta y gamma)	0,03	Todos los productos pesqueros de agua dulce, excepto el hígado, el caviar, la leche, el aceite de pescado, los productos secos y otros productos listos para el consumo
	0,2	Todo tipo de productos pesqueros marinos y carne de mamíferos marinos (excepto hígado y aceite de pescado); Caviar y lecha de pescado y productos pesqueros; Análogos del caviar
	0,1	Aceite de pescado
	1,0	Hígado de pescado y productos derivados del hígado de pescado
El DDT y sus metabolitos	0,3	Todos los productos pesqueros de agua dulce (exc. hígado, caviar y leche, aceite de pescado, productos secos y otros productos listos para el consumo)
	0,2	Todo tipo de productos pesqueros marinos (excepto esturión, salmón y arenque graso) y carne de mamíferos marinos (excepto hígado, caviar y leche, productos secos y otros productos listos para el consumo); Aceite de pescado
	2,0	Esturión, salmón, arenque graso: todo tipo de productos (excepto hígado, caviar y leche), incluidos los productos secos, ahumados, salados, picantes, en escabeche, para cocinar pescado y otros productos listos para el consumo
	0,4	Pescados y demás productos pesqueros secos, secos, ahumados, salados, picantes, encurtidos, listos para el consumo (exc. esturión, salmón y arenque graso); Caviar y lecha de pescado (de todas clases) y sus productos; Análogos del caviar
	3,0	Hígado de pescado y productos derivados del hígado de pescado
Ácido 2,4-D, sus sales y ésteres	No permitido	Todo tipo de productos pesqueros de agua dulce

Bifenilos policlorados	2,0	Todo tipo de productos pesqueros (excepto hígado y aceite de pescado) y carne de mamíferos marinos, incluidos los productos secos <*>
	5,0	Hígado de pescado y productos derivados del hígado de pescado
	3,0	Aceite de pescado
Ben(a)pireno	0,005	Productos de pescado ahumado
Veneno paralizante de mariscos (saxitoxina)	0,8	Almejas
Veneno amnésico de mariscos (ácido domoico)	20	Almejas
	30	Órganos internos de los cangrejos
Veneno diarreico de mariscos (ácido okadaico)	0,16	Almejas
Índice de acidez, mg KOH/g	4,0	Aceite de pescado
Índice de peróxido, mol de oxígeno reactivo/kg	10,0	Aceite de pescado

Nota.

<*> Basado en la materia prima basada en el contenido de materia seca del producto y del producto final.

4. Harinas, cereales y productos de panadería

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
-------------	---------------------------------------	-------

Elementos tóxicos:

Conducir	0,5	Productos transformados de cereales y leguminosas, excepto salvado, pan y productos de panadería comestibles
	1	Salvado comestible (trigo, centeno)
	0,35	Pan, panadería y pastelería
arsénico	0,2	Subproductos de los cereales, excepto leguminosas, pan y productos de panadería
	0,3	Subproductos de cultivos de leguminosas

	0,15	Pan, panadería y pastelería
cadmio	0,1	Productos transformados de cereales y leguminosas, excepto pan y productos de panadería
	0,07	Pan, panadería y pastelería
mercurio	0,03	Granos, cereales, copos, harina, salvado
	0,02	Pasta, bagels, galletas saladas, pajitas, etc.
	0,015	Pan, panadería y pastelería
Micotoxinas:		
aflatoxina B1	0,005	Subproductos de cereales y leguminosas
deoxinivalenol	0,7	Subproductos del trigo
	1	Subproductos de la cebada
Toxina T-2	0,1	Subproductos de cereales
Zearalenona	1	Salvado comestible (trigo, cebada, maíz)
	0,2	Subproductos de cereales (trigo, cebada, maíz)
ocratoxina A	0,005	Subproductos de cereales (trigo, cebada, centeno, avena, arroz)
Nitrosaminas (suma de NDMA y NDEA)	0,015	Malta cervecera
Pesticidas:		
HCH (α isómeros β -, - , - γ)	0,5	Subproductos de cereales y leguminosas
El DDT y sus metabolitos	0,02	Subproductos de cereales
	0,05	Subproductos de cultivos de leguminosas
Ácido 2,4-D, sus sales y ésteres	no están permitidos (dentro del rango de detección del método de determinación)	Subproductos de cereales y leguminosas
Hexaclorobenceno	0,01	Subproductos del trigo
MercurioPlaguicidas orgánicos	no están permitidos (dentro del rango)	Subproductos de cereales y leguminosas

	de detección del método de determinación)	
Oligosacáridos, % inferior o igual a	2	Salvado comestible (para productos de proteína de soja) para dietas y alimentos infantiles
Inhibidor de la tripsina, %, no más de	0,5	Salvado comestible (para productos de proteína de soja) para dietas y alimentos infantiles
Infestación con plagas de las existencias de cereales (insectos, ácaros)	No permitido (dentro de la detección del método de detección)	Cereales, cereales, copos, harina de cereales alimentarios, salvado alimentario (trigo, centeno)
Contaminación con plagas de las existencias de cereales (insectos, ácaros), densidad total de contaminación	No permitido (dentro de la detección del método de detección)	Cereales, cereales, copos, harina de cereales alimentarios, salvado alimentario (trigo, centeno)
Infección por patógenos de la "enfermedad de la patata" del pan	No permitido (dentro de la detección del método de detección)	Harina de trigo utilizada para hornear pan de trigo (36 horas después de la cocción en laboratorio)";

5. Azúcar y confitería

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
-Conducir	0,5	Azúcar, harina, confitería
	1,0	Dulces azucarados, dulces orientales, chicles; chocolate y productos de chocolate; Cacao en grano y productos derivados del cacao; Miel
-arsénico	1,0	Azúcar y confitería azucarada, dulces orientales, chicles; chocolate y productos de chocolate; Cacao en grano y productos derivados del cacao
	0,3	Harina de confitería
	0,5	Miel
-cadmio	0,05	Azúcar, miel
	0,1	Dulces de azúcar y harina, dulces orientales, chicles

	0,5	Chocolate y productos de chocolate; Cacao en grano y productos derivados del cacao
-mercurio	0,01	Azúcar y confitería de azúcar, dulces orientales, chicles
	0,1	Chocolate y productos de chocolate; Cacao en grano y productos derivados del cacao
	0,02	Harina de confitería
Pesticidas		
- HCH (isómeros alfa, beta, gamma)	0,005	Azúcar, miel
	0,5	Cacao en grano y productos derivados del cacao
	0,2	Harina de confitería
- DDT y sus metabolitos	0,005	Azúcar, miel
	0,02	Harina de confitería
	0,15	Cacao en grano y productos derivados del cacao
Micotoxinas		
- aflatoxina B1	0,005	Artículos de confitería de harina y azúcar, dulces orientales, goma de mascar (para productos que contengan frutos de cáscara); Chocolate y productos de chocolate; Cacao en grano y productos derivados del cacao
- Deoxinivalenol	0,7	Harina de confitería
5-Hidroximetilfurfural	25	Miel

Nota: Artículos de confitería azucarados, dulces orientales, chicles, chocolate y productos de chocolate: Los niveles permisibles de HCH (isómeros alfa, beta, gamma) y DDT y sus metabolitos se calculan de acuerdo con el tipo o tipos principales de materias primas, tanto en peso como en niveles permisibles de plaguicidas reglamentados.

6. Frutas y verduras, té, café

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
Conducir	0,5	Legumbres y hortalizas, patatas, melones, frutos de cáscara, setas y sus derivados, incluidas las conservas vegetales; zumos a partir de hortalizas

		<*>
	0,4	Frutas, bayas y sus productos; zumos a base de frutas <*>
	1,0	Conservas de hortalizas, frutas, bayas y champiñones en recipientes prefabricados de hojalata, excepto los zumos de frutas y/o legumbres y hortalizas; Café (en grano, molido, instantáneo) <*>
	0,3	Helado de frutas y bayas, helado aromatizado y helado comestible
	5,0	Especias, especias y hierbas
	10,0	Té (negro, verde, azulejos)
arsénico	0,2	Hortalizas, patatas, melones, frutas, bayas y sus productos; zumos de frutas y/o hortalizas <*>
	0,1	Helado de frutas y bayas, helado aromatizado y helado comestible
	0,5	Setas y sus subproductos <*>
	1,0	Concentrados de frutas y bayas con azúcar (mermeladas, conservas, etc.); té, café (granos, molido, instantáneo) <*>
	3,0	Especias, especias y hierbas
	0,3	Chiflado
cadmio	0,03	Hortalizas, patatas, melones, frutas, bayas y sus productos, incluidas las conservas vegetales; <*> Jugos de frutas y/o verduras
	0,1	Setas, frutos de cáscara y sus productos
	0,05	Conservas de hortalizas, frutas y bayas en recipientes de hojalata prefabricados, excepto los zumos de frutas y/o legumbres y hortalizas; Concentrados de frutas y bayas con azúcar (mermeladas, conservas, etc.); Café (en grano, molido, instantáneo) <*>
	0,2	Especias, especias y hierbas
	1,0	Té
mercurio	0,02	Hortalizas, patatas, melones, frutas, bayas y sus productos; Zumos de frutas y/o legumbres y hortalizas; Café <*>
	0,05	Champiñones, frutos secos y productos de frutos secos <*>

	0,1	Té
estaño	200,0	Conservas de verduras, frutas y bayas en recipientes de hojalata prefabricados, incluidos los zumos de frutas y/o verduras
chromo	0,5	Conservas de verduras, frutas y bayas en recipientes prefabricados cromados, incluidos los zumos de frutas y/o hortalizas
Nitratos <*>	250	Patatas y productos a base de patata
	900	Col blanca temprana (hasta el 1 de septiembre) y productos derivados de ella
	500	Col blanca tardía y sus productos
	400	Zanahorias tempranas (hasta el 1 de septiembre) y productos derivados de ellas
	250	Zanahorias tardías y productos derivados de la zanahoria
	150	Tomates y productos derivados del tomate
	300	Tomates molidos protegidos y sus productos
	150	Pepinos y productos derivados
	400	Los pepinos protegían el suelo y los productos de ellos
	1400	Remolacha de mesa y productos de remolacha
	80	Cebollas y productos derivados de la cebolla
	600	Pluma de cebolla y productos de cebolla
	800	Pluma de cebolla protegida del suelo y productos de ella
	2000	Hortalizas de hoja (lechuga, espinaca, acedera, ensalada de col, perejil, apio, cilantro, eneldo, etc.) y sus productos
	200	Pimientos dulces y productos de pimiento dulce
	400	Pimientos dulces, calabacines y sus productos protegidos
60	Sandías y productos de sandía	
90	Melones y productos derivados del melón	
4500	Lechuga fresca cultivada en suelo protegido del 1 de octubre al 31 de marzo	

	4000	Lechuga fresca cultivada en suelo no protegido del 1 de octubre al 31 de marzo
	3500	Lechuga fresca cultivada en suelo protegido del 1 de abril al 30 de septiembre
	2500	Lechuga fresca cultivada en suelo no protegido del 1 de abril al 30 de septiembre
	2000	Lechuga tipo iceberg cultivada en suelo protegido
	2500	Lechuga tipo iceberg cultivada en suelo desprotegido
Nitratos	500	Productos de jugo de col blanca
	250	Productos de jugo de zanahoria
	150	Productos de zumo de tomate
	700	Productos de zumo de remolacha de mesa
	400	Productos de jugo de calabacín
	200	Jugos de otras hortalizas
	60	Productos de zumo de sandía
	90	Productos de zumo de melón
Pesticidas		
HCH (isómeros alfa, beta, gamma) <*>	0,1	Patatas, guisantes, remolacha azucarera y sus productos
	0,5	Verduras, melones, setas, frutos secos y sus derivados. Zumos de verduras y melones
	0,05	Frutas, bayas, uvas y sus productos; Zumos de frutas
	0,2	Té
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)		
El DDT y sus metabolitos <*>	0,1	Hortalizas, patatas, melones, frutas, bayas, setas y sus productos; Zumos de frutas y/o verduras
	0,15	Chiflado
	0,2	Té
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)		
Micotoxinas:		
Patulina	0,05	Manzanas, tomates, espinos amarillo, viburnum y sus productos

aflatoxina B1	0,005	Frutos secos, té, café
5-Oximetilfurfural	20,0	Helado de frutas y frutos rojos, helado aromatizado y helado comestible <*>

Nota:

<*> En hortalizas secas, patatas, frutas, bayas, el contenido de elementos tóxicos, nitratos y plaguicidas se determina en función del producto inicial, teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en la materia prima y en el producto final.

<*> Excepto los zumos de frutas y/o verduras.

7. Productos grasos y oleaginosos, productos grasos

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
-Conducir	0,1	Aceites vegetales (de todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, productos de la transformación de aceites vegetales y grasas animales, incluidas las grasas de pescado, aceites (grasas) transesterificados desodorizados refinados; aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados; Margarinas; grasas especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería y panadería; sucedáneos de la grasa láctea, equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de la manteca de cacao de tipo SOS, sucedáneos de la manteca de cacao de tipo COP, sucedáneos de la manteca de cacao no templados sin templar, sucedáneos de la manteca de cacao no templados de tipo láurico, cremas vegetales y cremas para untar de grasas vegetales, cremas vegetales y mezclas de grasas vegetales, grasas animales, grasas de cerdo y sus productos, grasas animales fundidas
	0,3	Mayonesa; cremas vegetales para untar y grasas vegetales, y cremas vegetales fundidas y mezclas de grasas vegetales (con productos de cacao), salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas mayonesas, cremas a base de aceites vegetales
	1,0	Semillas oleaginosas, aceite comestible de pescado y mamíferos marinos y pescado como nutrición dietética (terapéutica y preventiva)
-arsénico	0,1	Aceites vegetales (de todos los tipos), fracciones de

		aceites vegetales, productos de la transformación de aceites vegetales y grasas animales, incluidas las grasas de pescado, aceites (grasas) transesterificados desodorizados refinados; aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados; Margarinas; grasas especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería y panadería; sustitutos de la grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de la manteca de cacao tipo SOS, sucedáneos de la manteca de cacao tipo COP, sucedáneos de la manteca de cacao no templados de tipo no láurico, sucedáneos de la manteca de cacao no templados de tipo láurico, cremas para untar de verduras y grasas vegetales, cremas de nata y grasas vegetales derretidas, salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas de mayonesa, cremas a base de aceites vegetales; Grasas animales, grasas de cerdo y sus productos, grasas animales fundidas
	0,3	Semillas oleaginosas
	1,0	Aceite comestible de pescado y mamíferos marinos y pescado como alimento dietético (terapéutico y preventivo)
-cadmio	0,05	Aceites vegetales (de todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, productos de la transformación de aceites vegetales y grasas animales, incluidas las grasas de pescado, aceites (grasas) transesterificados desodorizados refinados; Aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados; Margarinas; Grasas especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería y panadería; Sustitutos de la grasa láctea; Equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de manteca de cacao tipo SOS, sucedáneos de manteca de cacao tipo COP, sustitutos de manteca de cacao no templados de tipo no láurico, sustitutos de manteca de cacao no templados de tipo láurico, cremas para untar y grasas vegetales y mezclas, salsas a base de aceite vegetal, mayonesa, salsas de mayonesa, cremas de aceite vegetal
	0,03	Cremas vegetales para untar, mezclas de cremas y verduras fundidas, grasas animales, grasas de cerdo y productos grasos de cerdo, grasas animales fundidas
	0,2	Cremas vegetales para untar y grasas vegetales, cremas vegetales fundidas y mezclas de grasas vegetales (con productos de cacao); Aceite comestible de pescado y mamíferos marinos y pescado como alimento dietético (terapéutico y preventivo)

	0,5	Semillas comestibles de amapola
-mercurio	0,03	Aceites vegetales (de todas clases), fracciones de aceites vegetales, mantequillas vegetales para untar, mezclas de verduras y natas fundidas, grasas animales, grasas de cerdo y grasas de cerdo y sus productos, grasas animales fundidas
	0,05	Productos de la transformación de aceites vegetales y grasas animales, incluidas las grasas de pescado, aceites (grasas) transesterificados refinados y desodorizados; aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados; Margarinas; grasas especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería y panadería; Sustitutos de la grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de la manteca de cacao tipo SOS, sucedáneos de la manteca de cacao tipo COP, sustitutos de la manteca de cacao no templados no láuricos, sustitutos de la manteca de cacao no templados tipo láurico, cremas para untar y grasas vegetales, salsas a base de aceite vegetal, mayonesa, salsas mayonesas, cremas de aceite vegetal), semillas oleaginosas
	0,2	Cremas vegetales para untar y mezclas de crema vegetal derretida con productos de cacao
	0,3	Aceite comestible de pescado y mamíferos marinos y pescado como alimento dietético (terapéutico y preventivo)
-hierro	1,5	Aceites vegetales (de todos los tipos) y sus fracciones refinadas, mezclas de aceites refinados; margarinas, cremas para untar y mezclas fundidas (exc. margarinas, cremas para untar y mezclas de productos fundidos con adición de productos de cacao); Grasas animales fundidas (almacenadas)
	5,0	Aceites vegetales (de todas clases) y sus fracciones, sin refinar, mezclas de aceites sin refinar, mezclas de aceites refinados y sin refinar
-cobre	0,1	Aceites vegetales (de todos los tipos) y sus fracciones refinadas, mezclas de aceites refinados; margarinas, grasas vegetales para untar, mezclas de grasas vegetales derretidas (exc. margarinas, cremas para untar y mezclas de productos fundidos con adición de cacao)
	0,4	Aceites vegetales (de todos los tipos) y sus fracciones, mezclas de aceites sin refinar, mezclas de aceites refinados y sin refinar; Cremas vegetales para untar, mezclas de cremas y verduras fundidas (exc. margarinas, cremas para untar y mezclas fundidas con adición de productos de cacao), grasas animales

		fundidas (almacenadas)
-níquel	0,7	Aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados y productos que contengan aceites y grasas hidrogenados
Pesticidas		
- HCH (isómeros alfa, beta, gamma)	0,2	Aceites vegetales (de todos los tipos) y sus fracciones, mezclas de aceites sin refinar, mezclas de aceites refinados y sin refinar; grasa animal, grasa de cerdo, sus productos
	Excluido. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 N 115	
	Excluido. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 N 115	
	0,05	Aceites vegetales (de todos los tipos) y sus fracciones refinadas, mezclas de aceites refinados; Productos de la transformación de aceites vegetales y grasas animales, incluidas las grasas de pescado, aceites (grasas) transesterificados refinados y desodorizados; Aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados; Margarinas; Grasas especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería y panadería; Sustitutos de la grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de manteca de cacao tipo SOS, sustitutos de manteca de cacao tipo COP, sustitutos de manteca de cacao no templados no láuricos, sustitutos de manteca de cacao no templados tipo láurico, cremas para untar y grasas vegetales, salsas de aceite vegetal, mayonesa, salsas de mayonesa, cremas de aceite vegetal
	1,25	Cremas de verduras para untar, mezclas de verduras y nata derretidas (en términos de grasa)
	0,1	Aceite comestible de pescado y mamíferos marinos y pescado como alimento dietético (terapéutico y preventivo)
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)		
- DDT y sus metabolitos	0,2	Aceites vegetales (de todos los tipos) y sus fracciones, mezclas de aceites sin refinar, mezclas de aceites refinados y sin refinar, aceites comestibles de pescado y mamíferos marinos y pescado como nutrición dietética (terapéutica y preventiva)
	0,1	Aceites vegetales (de todos los tipos) y sus fracciones refinadas, mezclas de aceites refinados; Productos de la transformación de aceites vegetales y grasas animales, incluidas las grasas de pescado, aceites

		(grasas) transesterificados refinados y desodorizados; aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados; Margarinas; grasas especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería y panadería; sustitutos de la grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de manteca de cacao tipo SOS, sucedáneos de manteca de cacao tipo COP, sustitutos de manteca de cacao no templados de tipo no láurico, sustitutos de manteca de cacao no templados de tipo láurico, cremas para untar y mezclas de grasas vegetales derretidas, salsas a base de aceite vegetal, mayonesa, salsas de mayonesa, cremas de aceite vegetal)
	1,0	Grasas animales, grasas de cerdo, sus productos
	1,0	Cremas de verduras para untar, mezclas de verduras y nata derretidas (en términos de grasa)
	Excluido. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 N 115	
	Excluido. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 N 115	
	Excluido. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 N 115	
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)		
Micotoxinas		
- aflatoxina B1	0,005	Aceites vegetales (de todas clases) y sus fracciones sin refinar, mezclas de aceites sin refinar, mezclas de aceites refinados y sin refinar, productos de la transformación de aceites vegetales y grasas animales, incluidas las grasas de pescado, aceites (grasas) transesterificados desodorizados refinados; aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados; Margarinas; grasas especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería y panadería; Sustitutos de la grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de manteca de cacao tipo SOS, sustitutos de manteca de cacao tipo COP, sustitutos de manteca de cacao no templados de tipo no láurico, sustitutos de manteca de cacao no templados de tipo láurico, cremas para untar de verduras y grasas, mayonesa, salsas de mayonesa, cremas de aceite vegetal, semillas oleaginosas, salsas de aceite vegetal
Bifenilos policlorados	3,0	Productos que contienen grasas de pescado, aceite comestible de pescado y mamíferos marinos y pescado como alimento dietético (terapéutico y

		preventivo)
Nitrosaminas (suma de NDMA y NDEA)	0,002	Grasas animales en bruto, grasas de cerdo y sus productos
	0,004	Tocino ahumado
Benz(a)pireno	0,001	Tocino ahumado
Dioxinas	0,00000075	Aceite vegetal (todos los tipos) y sus fracciones
	0,000003	Grasa de vacuno, incluida la fundida
	0,000001	Grasa de cerdo, incluida la grasa fundida
	0,000002	Grasa de ave, grasa mixta, incluido el ghee, aceite de pescado

8. Bebidas

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
-Conducir		El puesto está en desuso desde el 1 de enero de 2022. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 N 61
	0,3	Bebidas no alcohólicas, incluidas las que contienen jugo, bebidas fermentadas, cerveza, vino, vodka, bebidas bajas en alcohol y otras bebidas alcohólicas (ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)
-arsénico	0,1	Refrescos, incluidos los zumos, las bebidas fermentadas
	0,2	Cerveza, vino, vodka, bebidas de bajo contenido alcohólico y otras bebidas alcohólicas (ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)
-cadmio		El puesto está en desuso desde el 1 de enero de 2022. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 N 61
	0,03	Bebidas no alcohólicas, incluidas las que contienen jugo, bebidas fermentadas, cerveza, vino, vodka, bebidas bajas en alcohol y otras bebidas alcohólicas (ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)
-mercurio	0,005	Bebidas no alcohólicas, incluidas las que contienen

		jugo, bebidas fermentadas, cerveza, vino, vodka, bebidas bajas en alcohol y otras bebidas alcohólicas (ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)
Metanol	0.05%, no más de	Vodkas, alcoholes etílicos, productos alimenticios, incl. productos semielaborados
	1,0 g/dm ³ , no más de	Coñacs, aguardientes
Micotoxinas		
-patulina	0,05	Bebidas con zumo: manzana, tomate, espino amarillo, viburnum
Cafeína	150	Bebidas con cafeína
	400	Bebidas especiales con cafeína
Quinina	85	Bebidas que contienen quinina
	300	Bebidas alcohólicas que contienen quinina
El puesto está en desuso desde el 1 de enero de 2022. - Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 N 61		
Nitrosaminas (suma de NDMA y NDEA)	0,003	Cerveza

Nota.

Requisitos higiénicos de seguridad para los indicadores de seguridad química en términos del contenido de elementos tóxicos en el agua potable envasada relacionada con productos alimenticios puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Económica Euroasiática y destinados a la venta a los consumidores, incluida el agua mineral natural (incluida el agua mineral natural de mesa, el agua mineral natural medicinal de mesa y el agua mineral natural terapéutica), mezclada El agua potable, el agua potable tratada, el agua potable natural, el agua potable para alimentos infantiles y el agua potable mineralizada artificialmente están establecidos [por el Reglamento Técnico de la](#) Unión Económica Euroasiática "Sobre la seguridad del agua potable envasada, incluida el agua mineral natural" (TR EAEU 044/2017).

(nota introducida por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)

9. Otros productos

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
Conducir	1,0	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales; sémola comestible y harina de

		semillas de leguminosas, oleaginosas y cultivos no tradicionales; concentrados de proteínas en sangre; germen de semillas de cereales, leguminosas y demás cultivos y sus productos; caldos comestibles secos; xilitol, sorbitol, manita y otros alcoholes de azúcar; aminoácidos cristalinos y sus mezclas; levadura alimentaria, biomasa de plantas unicelulares, cultivos iniciadores bacterianos
	0,3	Concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche
	0,2	Productos proteicos procedentes de semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, sus bebidas, incluidas las secas, el tofu y la okara (en términos de materia seca)
	2,0	Carrageninas, goma arábiga, goma (algarroba, guar, xantana, gelan, konjac); gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; Sal de mesa y sal terapéutica
	5,0	Agar, alginatos
	10,0	Pectina, goma de mascar (ghatti, tara, karaya)
	0,5	Almidón, melaza y productos de su transformación; Productos de confitería de harina con acabados producidos por establecimientos de restauración
arsénico	1,0	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales; sémola comestible y harina de semillas de leguminosas, oleaginosas y cultivos no tradicionales; concentrados de proteínas de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche; concentrados de proteínas en sangre; gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; caldos comestibles secos; sal de mesa y sal terapéutica; Aminoácidos cristalinos y sus mezclas
	0,1	Productos proteicos procedentes de semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, bebidas, incluidos los fermentados, tofu, okara; Bebidas concentradas, condensadas y secas, tofu y okara secas (en cuanto a materia seca).
	3,0	Pectina, agar, carragenina, goma (ghatti, tara, karaya, gelan, konjac)
	0,5	Almidón, melaza y sus derivados
	0,2	Gérmenes de semillas de cereales, leguminosas y demás cultivos, copos y sémola, salvado; levadura alimentaria, biomasa de plantas unicelulares,

		cultivos iniciadores bacterianos
	2,0	Xilitol, sorbitol, manita, otros alcoholes de azúcar
	0,3	Productos de confitería de harina con acabados producidos por empresas de restauración
cadmio	0,2	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales; sémola comestible y harina de semillas de leguminosas, oleaginosas y cultivos no tradicionales; concentrados de proteínas de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche; productos proteicos procedentes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, bebidas, incluidos los fermentados; tofu, okara, bebidas concentradas, condensadas y secas; tofu y okara, secos (en términos de materia seca); levadura alimentaria, biomasa de plantas unicelulares, cultivos iniciadores bacterianos; Caldos, comestibles, secos
	0,1	Concentrados de proteínas de la sangre, gérmenes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, copos y sémola de ellos; gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; almidón, melaza y productos de su transformación; sal de mesa y sal terapéutica; aminoácidos cristalinos y sus mezclas; Productos de confitería de harina con acabados producidos por establecimientos de restauración
	1,0	Carragenano
	0,05	Xilitol, sorbitol, manita, otros alcoholes de azúcar
mercurio	0,03	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales; sémola comestible y harina de semillas de leguminosas, oleaginosas y cultivos no tradicionales; concentrados de proteínas de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche; concentrados de proteínas en sangre; gérmenes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, copos y sémola; productos proteicos procedentes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, bebidas, incluidos los fermentados, tofu y okara; bebidas concentradas, condensadas y secas, tofu seco y okara (en términos de materia seca); levadura alimentaria, biomasa de plantas unicelulares, cultivos iniciadores bacterianos; Aminoácidos cristalinos y sus mezclas
	0,02	Almidón, melaza y productos de su transformación; Productos de confitería de harina con acabados producidos por establecimientos de restauración
	1,0	Carragenano

	0,1	Caldos de alimentos secos, sal de mesa
	0,01	Xilitol, sorbitol, manita, otros alcoholes de azúcar; sal de mesa "Extra" y terapéutica y profiláctica
	0,05	Gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo
cobre	50	Pectina
zinc	25	Pectina
níquel	2,0	Xilitol, sorbitol, manita, otros alcoholes de azúcar
yodo	0,04 mg/g	Sal de mesa yodada (cuando se determina, el nivel permisible es 0,04 +/- 0,015)
romo	10	Gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo
(introducido por la decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)		
Elementos tóxicos (plomo, arsénico, cadmio, mercurio)	en términos del producto original	Concentrados alimentarios
Pentaclorofenol	No permitido (< 0,001 mg/kg)	Espesantes, estabilizantes, gelificantes (goma guar, goma garrofín, goma tragacanto, goma karaya, goma tara, goma ghatti)
Pesticidas:		
HCH (isómeros alfa, beta y gamma)	0,5	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturizados, sémola y harina de cereales, maíz, legumbres (excepto soja), girasol y cacahuetes; gérmenes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, copos y sémola de ellos (en términos de grasa); almidón, melaza y sus derivados (maíz)
	0,4	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales, sémola comestible y harina de lino, mostaza, colza
	0,2	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales, sémola comestible y harina de soja, algodón; Productos de confitería de harina con acabados producidos por establecimientos de restauración
	1,25	Concentrados de proteínas de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche (en términos de grasa).
	0,1	Bebidas de cereales y leguminosas de semillas, concentradas, condensadas y secas, tofu y okara

		secas; productos proteicos procedentes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, bebidas, incluidos los fermentados, tofu, okara (en términos de materia seca); gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; almidón, melaza y productos de su transformación (patata); Caldos comestibles secos (en cuanto al producto inicial)
El DDT y sus metabolitos	0,15	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales, sémola comestible y harina de girasol, cacahuetes
	0,1	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales, sémola comestible y harina de lino, mostaza, colza; gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; almidón, melaza y productos de su transformación (patata); Caldos comestibles secos (en cuanto al producto inicial)
	0,05	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales, sémolas comestibles y harinas de legumbres, algodón, maíz; almidón, melaza y sus derivados (maíz)
	0,02	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturas de proteínas vegetales, harinas comestibles y harinas de cereales; gérmenes de semillas, cereales, leguminosas y otros cultivos, copos y sémola de estos (en grasas); Productos de confitería de harina con acabados producidos por establecimientos de restauración
	1,0	Concentrados de proteínas de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche (en términos de grasa).
	0,01	Productos proteicos procedentes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, bebidas, incluidos los fermentados, tofu, okara (en términos de materia seca); Bebidas de cereales y leguminosas concentradas, condensadas y secas, tofu y okara secas (en términos de materia seca).
MercurioPlaguicidas orgánicos	No permitido	Productos proteicos procedentes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos; Bebidas de cereales y leguminosas, concentradas, condensadas y secas, tofu y okara secas (en materia seca)
Micotoxinas		
aflatoxina B1	0,005	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales; harina comestible y harina de semillas de leguminosas, oleaginosas y otros cultivos; salvado; germen de semillas de cereales, leguminosas y demás cultivos y sus productos;

		productos proteicos procedentes de semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, incluidos los fermentados, el tofu y la okara; Bebidas de cereales y leguminosas de semillas, concentradas, condensadas y secas, tofu y okara secas; Productos de confitería de harina con acabados producidos por establecimientos de restauración
aflatoxina M1	0,0005	Concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche
deoxinivalenol	0,7	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas de trigo; harina comestible y harina de trigo; germen de semilla de trigo, copos y sémola; salvado; productos proteicos de trigo, bebidas, incluido el trigo fermentado; bebidas de trigo concentrado, condensado y seco; Productos de confitería de harina con acabados producidos por establecimientos de restauración
	1,0	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas de cebada; harina comestible y harina de cebada; gérmenes, copos y sémola de semillas de cebada; salvado; productos proteicos de cebada, bebidas, incluidos los fermentados; Bebidas concentradas, condensadas y secas de cebada
Zearalenona	1,0	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales, sémolas comestibles y harinas de trigo, cebada y maíz; germen de semillas de trigo, cebada, maíz, copos y sémola; salvado; productos proteicos de trigo, cebada, maíz, bebidas, incluidos los fermentados; Bebidas concentradas, condensadas y secas de trigo, cebada, maíz
Oligosacáridos:	2.0%, no más de	Para los productos de soja de alimentos dietéticos e infantiles: aislados, concentrados, hidrolizados y texturas de proteínas de soja, sémola y sémola de semillas de soja, germen de semillas de soja, copos y sémola de ellas, salvado, productos proteicos de semillas de soja, bebidas, incluidos los fermentados, tofu, okara
Inhibidor de la tripsina:	0,5%, no más de	Para los productos de soja de alimentos dietéticos e infantiles: aislados, concentrados, hidrolizados y texturas de proteínas de soja, sémola y sémola de semillas de soja, germen de semillas de soja, copos y sémola de ellas, salvado, productos proteicos de semillas de soja, bebidas, incluidos los fermentados, tofu, okara
Melamina	No permitido (< 1 mg/kg)	Aislados, concentrados, hidrolizados y texturales de proteínas vegetales, sémolas comestibles y harinas

		de semillas de leguminosas, oleaginosas y otros cultivos; concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche
Impurezas nocivas: Contaminación e infestación con plagas de las existencias de cereales (insectos, ácaros)	No permitido	Semillas de gérmenes de cereales, leguminosas y demás cultivos y sus productos
Dioxinas		Concentrados alimenticios en términos del producto inicial (en términos de grasa)

10. Suplementos dietéticos

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
Conducir	1,0	suplementos dietéticos basados principalmente en fibra dietética; complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos los subproductos y las aves de corral; artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) (seco)
	5,0	Complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilizan diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas
	6,0	suplementos dietéticos a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el shilajit; Suplementos dietéticos de origen vegetal, incl. polen, té secos
	0,5	Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen líquido (elixires, bálsamos, tinturas, etc.).
	10,0	Complementos alimenticios a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos vegetales marinos (algas, etc.) (seco).
	0,1	Complementos alimenticios a base de microorganismos probióticos
	2,0	Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (spirulina, chlorella, etc.), levaduras y

		sus lisados
arsénico	0,2	Suplementos dietéticos basados principalmente en fibra dietética
	3,0	Complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) utilizando diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas. Complementos alimenticios a base de minerales naturales (zeolitas, etc.)
	12,0	Complementos alimenticios a base de shilajit, complementos alimenticios a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos vegetales marinos (algas, etc.) (seco)
	0,5	Suplementos dietéticos de origen vegetal, como el polen y los tés secos.
	0,05	suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen líquido (elixires, bálsamos, tinturas, etc.); Complementos alimenticios a base de microorganismos probióticos.
	1,5	complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos los subproductos y las aves de corral; artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) (seco)
	1,0	Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levaduras y sus lisados
cadmio	0,1	Suplementos dietéticos basados principalmente en fibra dietética
	1,0	complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilizan diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas; suplementos dietéticos a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el shilajit; suplementos dietéticos de origen vegetal, como polen, tés secos, tés; complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos los subproductos y las aves de corral; artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) (seco); Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levaduras y sus lisados.

	0,03	suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen líquido (elixires, bálsamos, tinturas, etc.); Complementos alimenticios a base de microorganismos probióticos.
	2,0	Complementos alimenticios a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos vegetales marinos (algas, etc.) (seco)
mercurio	0,03	Suplementos dietéticos basados principalmente en fibra dietética
	1,0	complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilizan diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas; Complementos alimenticios a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el shilajit.
	0,01	Suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen líquido (elixires, bálsamos, tinturas, etc.)
	0,2	complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos los subproductos y las aves de corral; artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) (seco).
	0,5	Complementos alimenticios a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos vegetales marinos (algas, etc.) - secos
	0,005	Complementos alimenticios a base de microorganismos probióticos.
	0,1	suplementos dietéticos de origen vegetal, como polen, té secos, té; Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levaduras y sus lisados
Micotoxinas:	Reglamentado	Suplementos dietéticos basados principalmente en fibra dietética
	Materias primas 0,005	Complementos alimenticios basados en el procesamiento de materias primas lácteas (secas).
aflatoxina M1		
Plaguicidas <*>:		
HCH (isómeros alfa, beta y gamma)	0,5	Suplementos dietéticos basados principalmente en fibra dietética
	0,1	complementos alimenticios a base de sustancias

		<p>puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilicen diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas (para composiciones con la inclusión de componentes vegetales); suplementos dietéticos de origen vegetal, como polen, tés secos, tés; suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen líquido (elixires, bálsamos, tinturas, etc.); complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos los subproductos y las aves de corral; artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) (seco); Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levaduras y sus lisados.</p>
	0,2	Complementos alimenticios a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos vegetales marinos (algas, etc.) - secos
	0,05	Complementos alimenticios a base de microorganismos probióticos
El DDT y sus metabolitos	0,02	Suplementos dietéticos basados principalmente en fibra dietética
	0,1	complementos alimenticios a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos, etc.) o concentrados (extractos de plantas, etc.) que utilicen diversos rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas (para composiciones con la inclusión de componentes vegetales); suplementos dietéticos de origen vegetal, como polen, tés secos, tés; suplementos dietéticos de origen vegetal, incluido el polen líquido (elixires, bálsamos, tinturas, etc.); complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos los subproductos y las aves de corral; artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) (seco); Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levaduras y sus lisados.
	2,0	Complementos alimenticios a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos vegetales marinos (algas, etc.) - secos
	0,05	Complementos alimenticios a base de microorganismos probióticos
Heptacloro	No permitido (< 0.002)	Para todo tipo de complementos alimenticios.

Aldrin	No permitido (< 0.002)	Para todo tipo de suplementos dietéticos
Dioxinas	No permitido	complementos alimenticios basados en la transformación de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos los subproductos y las aves de corral; artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) (seco); Complementos alimenticios a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos vegetales marinos (algas, etc.) (seco)
Melamina	No permitido (< 1 mg/kg)	Complementos alimenticios basados en el procesamiento de materias primas lácteas
Nitratos	1000	Complementos alimenticios a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.)

Nota:

Los indicadores de seguridad de los complementos alimenticios basados principalmente en proteínas, aminoácidos y sus complejos, aceites vegetales, lípidos de origen animal y vegetal, a base de aceite de pescado, hidratos de carbono digestibles, incluida la miel con aditivos de componentes biológicamente activos, jarabes, etc., están regulados para los principales productos alimenticios a partir de los cuales se produce el complemento alimenticio: "Ovoproductos en seco", "Productos lácteos en seco", "Aislados, concentrados, hidrolizados, texturas de proteínas vegetales; harina de alimentos y de semillas de leguminosas, oleaginosas y cultivos no tradicionales"; "Concentrados de proteínas de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche", "Concentrados de proteínas de la sangre", "Gérmenes de semillas de cereales, leguminosas y demás cultivos, copos y sémola, salvado", "Aminoácidos cristalinos y sus mezclas", "Aceites vegetales de todas clases", "Productos de transformación de aceites vegetales y grasas animales, incluido el aceite de pescado", "Aceite de pescado y aceite de mamíferos marinos", "Grasa bruta de carne de vacuno, cerdo, ovino y demás animales de abasto, grasa de cerdo", "Grasas animales, ghee", "Mantequilla de vaca", "Azúcar", "Hortalizas secas, patatas, frutas, bayas, setas", "Almidones, melaza y productos de su transformación", "Miel" (en el caso de los jarabes, cálculo de los indicadores de inocuidad por materia seca (partida "Azúcar").

11. Productos de nutrición para mujeres embarazadas y lactantes

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
-Conducir	0,05	Productos lácteos y aislados de proteína de soja (en productos listos para consumir)
	0,3	Cereales a base de leche y granos (cocción instantánea); Frutas y verduras (zumos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
	0,02	Tés instantáneos de hierbas (a base de plantas)

-arsénico	0,05	Productos lácteos y aislados de proteína de soja (listos para beber), té instantáneos de hierbas (de origen vegetal)
	0,2	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
	0,1	Frutas y verduras (zumos de frutas, zumos de verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
-cadmio	0,02	Productos lácteos y aislados de proteína de soja (en productos listos para el consumo); frutas y verduras (zumos de frutas, zumos de verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas), infusiones instantáneas (de origen vegetal)
	0,06	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
-mercurio	0,005	Productos lácteos y aislados de proteína de soja (listos para beber), té instantáneos de hierbas (de origen vegetal)
	0,03	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
	0,01	Frutas y verduras (zumos de frutas, zumos de verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
Micotoxinas		
- aflatoxina M1	No permitido (< 0,00002 mg/kg)	Productos lácteos (en un producto listo para consumir); Papas a base de granos de leche (cocción instantánea)
- aflatoxina B1	No permitido (< 0,00015 mg/kg)	Productos a base de soja (en un producto listo para el consumo); Papas a base de granos de leche (cocción instantánea)
- Deoxinivalenol	No permitido (< 0,05 mg/kg)	Cereales a base de cereales lácteos (preparación instantánea) trigo, cebada
-Zearalenona	No permitido (< 0,005 mg/kg)	Cereales a base de grano de leche (preparación instantánea) maíz, trigo, cebada
- Toxina T-2	No permitido (< 0,05 mg/kg)	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
- Ocratoxina A	No permitido (< 0,0005 mg/kg)	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
-patulina	No permitido (< 0,02 mg/kg)	Frutas y hortalizas (zumos de frutas, zumos de verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas) que contengan manzanas, tomates, espinos amarillos, viburnum

Pesticidas		
- HCH (isómeros alfa, beta, gamma)	0,02	Productos lácteos y aislados de proteína de soja (listos para beber), té instantáneos de hierbas (de origen vegetal)
	0,01	Cereales a base de leche y granos (cocción instantánea); Frutas y verduras (zumos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
- DDT y sus metabolitos	0,01	Productos lácteos y aislados de proteína de soja (en productos listos para el consumo); cereales de grano de leche (preparación instantánea), infusiones instantáneas (de origen vegetal)
	0,005	Frutas y verduras (zumos de frutas, zumos de verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
- Hexaclorobenceno	0,01	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
- Pesticidas organomercurio	No permitido	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
- Ácido 2,4-D, sus sales, ésteres	No permitido	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
Benz(a)pireno	No permitido (< 0,2 µg/kg)	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
Nitratos	200,0	Productos vegetales, frutales y vegetales
	50,0	Productos a base de frutas
5-Hidroxiacetilfurfural	20,0	Jugos
Dioxinas	No permitido	Productos lácteos (en un producto listo para consumir); Papas a base de granos de leche (cocción instantánea)
Melamina	No permitido (< 1,0 mg/kg)	Productos lácteos (en un producto listo para consumir); Papas a base de granos de leche (cocción instantánea)
Impurezas nocivas:		
- Infestación y contaminación de las existencias de grano con plagas (insectos, ácaros)	No permitido	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)
- Impurezas metálicas	3×10^{-4} (%), el tamaño de las partículas individuales no excederá de 0,3	Cereales a base de leche y cereales (cocción instantánea)

	mm en la dimensión lineal más grande)	
Indicadores de deterioro oxidativo:		
- Índice de peróxidos	4,0 mmol de oxígeno activo/kg de grasa, no más de	Productos lácteos y aislados de proteína de soja (listos para consumir)

Aplicaciones para todas las secciones:

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, se modifica la cláusula 1 (Decisión del Consejo de la CEE de fecha 23.06.2023 n.º 70).

1. Antibióticos:

Antibióticos		
- Cloranfenicol (cloranfenicol)	No permitido (< 0,0003 mg/kg)	Leche y subproductos lácteos; Preparaciones enzimáticas para la coagulación de la leche
- Grupo tetraciclina: tetraciclina, oxitetraciclina, clortetraciclina (suma de sustancias de partida y sus 4-epímeros) <*>	No permitido (< 0,01 mg/kg)	
-estreptomicina	No permitido (< 0,2 mg/kg)	
-penicilina	No permitido (< 0,004 mg/kg)	

Antibióticos		
- Cloranfenicol (cloranfenicol)	No permitido (< 0,0003 mg/kg)	Carne, incluida la carne de aves de corral (excepto animales silvestres y aves de corral); Carne y productos cárnicos, incluidas las aves de corral; Subproductos, incluidas las aves de corral; Productos que los contengan; Productos elaborados de carne cruda, carne de aves de corral, subproductos, incluidas las aves de corral; Huevos, ovoproductos, productos de elaboración de huevos, productos que contengan huevos; Peces de jaula; Miel
- Grupo tetraciclina: tetraciclina, oxitetraciclina, clortetraciclina (suma de las sustancias de partida y sus 4-epímeros) <*>	No permitido (< 0,01 mg/kg)	
- bacitracina (excepto carne de conejo) <*>	No permitido (< 0,02 mg/kg)	

(párrafo 1 en su forma enmendada). Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

<*> Los niveles admisibles de contenido de residuos de doxiciclina se establecen en los reglamentos técnicos de la Unión (Unión Aduanera) para determinados tipos de productos alimenticios, así como en actos de los organismos de la Unión.

<*> El nivel permisible de contenido residual de bacitracina en los productos de sacrificio de conejos está establecido [por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de la carne y los productos cárnicos"](#) (TR CU 034/2013).

2. Las dioxinas se determinan en caso de que exista una suposición razonable sobre su posible presencia en la materia prima. El nivel permisible de dioxinas no está normalizado en alimentos que contienen menos del 1% de grasa.

(ed. [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)

Productos alimenticios para bebés

Indicadores	Niveles permisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos:		
Conducir	0,02	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (secas en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluidos los productos lácteos fermentados líquidos enriquecidos, las bebidas lácteas, la nata para beber; Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	0,06	Requesón y productos a base de requesón
	0,02	Leche en polvo para alimentos infantiles, bebidas lácteas en polvo y líquidas (en términos de producto reconstituido)
	0,3	Harinas y cereales que requieren cocción; Papillas secas instantáneas sin lácteos (preparación instantánea); Leche instantánea en polvo; Papillas de leche en polvo que requieren cocción; Galletas instantáneas (a base de producto seco)
	0,3	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los jugos de frutas y/o verduras
	0,2	Carne enlatada, embutidos pasteurizados a base de carne para la alimentación infantil
	0,3	Conservas cárnicas, vegetales y vegetales, para niños en edad preescolar y escolar

	0,5	Conservas de pescado, productos semielaborados y productos culinarios a partir de pescado y objetos distintos del pescado
	0,4	Conservas de pescado y verduras
	0,02	Bebida herbal para niños (té de hierbas) (en términos de producto reconstituido)
	0,3	Conservas cárnicas, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios
	0,35	Panadería, harina, confitería
	0,5	Harinas y productos a base de cereales
	0,2	Quesos, productos de queso y quesos para untar
	0,02	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, a base de aislado de proteína de soja, leche en polvo alta en proteína, a base de hidrolizados proteicos totales o parciales, sin fenilalanina o con bajo contenido en fenilalanina o con bajo contenido al nacer (en términos de producto reconstituido)
	0,3	Alimentos bajos en proteínas
	0,15	Productos liofilizados a base de lácteos
	0,2	Productos a base de carne liofilizada
	1,0	Alimentos liofilizados de origen vegetal
Arsénico	0,05	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (secas en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluidos los productos lácteos fermentados líquidos enriquecidos, las bebidas lácteas, la nata para beber; Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	0,15	Requesón y productos a base de requesón; Quesos, productos de queso y quesos para untar
	0,05	Leche en polvo para alimentos infantiles, bebidas lácteas en polvo y líquidas (en términos de producto reconstituido)
	0,2	Harinas y cereales que requieren cocción; Papillas secas instantáneas sin lácteos (preparación instantánea); Gachas de leche en polvo, instantáneas instantáneas; Papillas de leche en polvo que requieren cocción; Galletas instantáneas (a base de producto seco)

	0,1	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los jugos de frutas y/o verduras
	0,1	Carne enlatada, embutidos pasteurizados a base de carne
	0,2	Conservas de carne-verduras y verduras-carne
	0,5	Conservas de pescado, productos semielaborados y productos culinarios a partir de pescado y objetos distintos del pescado
	0,2	Conservas de pescado y verduras
	0,05	Bebida herbal para niños (té de hierbas) (en términos de producto reconstituido)
	0,1	Conservas cárnicas, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios
	0,2	Harinas y productos a base de cereales
	0,15	Panadería y confitería de harina
	0,05	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, a base de aislado de proteína de soja, leche en polvo alta en proteína, a base de hidrolizados proteicos totales o parciales, sin fenilalanina o con bajo contenido en fenilalanina o con bajo contenido al nacer (en términos de producto reconstituido)
	0,2	Alimentos bajos en proteínas
	0,15	Productos liofilizados a base de lácteos
	0,1	Productos a base de carne liofilizada
	0,2	Alimentos liofilizados de origen vegetal
Cadmio	0,02	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (secas en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluidos los productos lácteos fermentados líquidos enriquecidos, las bebidas lácteas, la nata para beber; papillas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	0,06	Requesón y productos a base de requesón
	0,02	Leche en polvo para alimentos infantiles, bebidas lácteas en polvo y líquidas (en términos de producto reconstituido)
	0,06	Harinas y cereales que requieren cocción; Papillas secas instantáneas sin lácteos (preparación

		instantánea); Gachas de leche en polvo, instantáneas instantáneas; Papillas de leche en polvo que requieren cocción; Galletas instantáneas (a base de producto seco)
	0,02	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los jugos de frutas y/o verduras
	0,03	Conservas cárnicas, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnico-vegetales y vegetales
	0,1	Conservas de pescado, productos semielaborados y productos culinarios a partir de pescado y objetos distintos del pescado
	0,04	Conservas de pescado y verduras
	0,02	Bebida herbal para niños (té de hierbas) (en términos de producto reconstituido)
	0,1	Harinas y productos a base de cereales
	0,07	Panadería y confitería de harina
	0,1	Quesos, productos de queso y quesos para untar
	0,02	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, a base de aislado de proteína de soja, leche en polvo alta en proteína, a base de hidrolizados proteicos totales o parciales, sin fenilalanina o con bajo contenido en fenilalanina o con bajo contenido al nacer (en términos de producto reconstituido)
	0,03	Alimentos bajos en proteínas
	0,06	Productos liofilizados a base de lácteos
	0,03	Productos a base de carne liofilizada
	0,1	Alimentos liofilizados de origen vegetal
Mercurio	0,005	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (secas en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluidos los productos lácteos fermentados líquidos enriquecidos, las bebidas lácteas, la nata para beber; papillas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	0,015	Requesón y productos a base de requesón
	0,005	Leche en polvo para alimentos infantiles, bebidas lácteas en polvo y líquidas (en términos de producto

		reconstituido)
	0,02	Harinas y cereales que requieren cocción; Papillas instantáneas secas sin lácteos (preparación instantánea)
	0,03	Gachas de leche en polvo que requieren cocción, leche instantánea en polvo, galletas instantáneas (a base de producto seco)
	0,01	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los jugos de frutas y/o verduras
	0,02	Conservas cárnicas, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnico-vegetales y vegetales
	0,15	Conservas de pescado, productos semielaborados y productos culinarios a partir de pescado y objetos distintos del pescado
	0,05	Conservas de pescado y verduras
	0,005	Bebida herbal para niños (té de hierbas) (en términos de producto reconstituido)
	0,03	Harinas y productos de cereales;
	0,015	Panadería y confitería de harina
	0,03	Quesos, productos de queso y quesos para untar
	0,005	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, a base de aislado de proteína de soja, leche en polvo alta en proteína, a base de hidrolizados proteicos totales o parciales, sin fenilalanina o con bajo contenido en fenilalanina o con bajo contenido al nacer (en términos de producto reconstituido)
	0,03	Alimentos bajos en proteínas
	0,015	Productos liofilizados a base de lácteos
	0,02	Productos a base de carne liofilizada
	0,03	Alimentos liofilizados de origen vegetal
Estaño	100	Conservas cárnicas, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas de carne y verduras, conservas de verduras y verduras, conservas de pescado, conservas de pescado y verduras, patés y productos culinarios (para conservas en envases prefabricados de hojalata)
Antibióticos <*>		

Cloranfenicol (cloranfenicol)	No permitido < 0.0003	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (leche en polvo, en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluidos los productos lácteos fermentados líquidos enriquecidos, nata para beber esterilizada; Requesón y productos a base de requesón; Quesos, productos de queso y quesos para untar; Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	No permitido < 0.0003	Leche en polvo para alimentos infantiles (en términos de producto reconstituido)
	No permitido < 0.0003	Bebidas lácteas en polvo y líquidas, incluso para niños de 6 meses a 3 años (secas, en términos de producto reconstituido)
	No permitido < 0.0003	Gachas de leche en polvo que requieren cocción, leche instantánea en polvo (en términos de producto reconstituido)
	No permitido < 0.0003	Galletas instantáneas
	No permitido < 0.0003	Conservas cárnicas, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnico-vegetales y vegetales, patés y productos culinarios
	No permitido < 0.0003	Productos culinarios a partir de pescado y objetos no pecícolas de estanques y jaulas (incluidos los productos con un componente lácteo, las conservas de pescado y hortalizas)
	No permitido < 0.0003	Bajo en lactosa y sin lactosa; Leche en polvo rica en proteínas; productos para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer (en términos de producto reconstituido); Productos liofilizados a base de lácteos y carne
	No permitido < 0.0003	Materias primas y componentes para alimentos infantiles (lácteos, cárnicos, subproductos)
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)		
Grupo de las tetraciclinas	No permitido < 0.01	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (leche en polvo, en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluidos los productos lácteos fermentados líquidos enriquecidos, nata para beber esterilizada; Requesón y productos a base de requesón; Quesos, productos de queso y queso para untar, bebidas lácteas en polvo y líquidas, incluso para bebés mayores de 6 meses

	No permitido < 0.01	Leche en polvo para alimentos infantiles, papillas de leche en polvo que requieren cocción, leche instantánea en polvo, galletas instantáneas (en términos de producto reconstituido); Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	No permitido < 0.01	Conservas cárnicas, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnico-vegetales y vegetales
	No permitido < 0.01	Productos culinarios a partir de pescado y objetos no pecícolas de estanques y jaulas (incluidos los productos con un componente lácteo, las conservas de pescado y hortalizas)
	No permitido < 0.01	Bajo en lactosa y sin lactosa; leche en polvo rica en proteínas; productos para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer (en términos de producto reconstituido); productos liofilizados a base de lácteos, productos liofilizados a base de carne
	No permitido < 0.01	Materias primas y componentes para alimentos infantiles (lácteos, cárnicos, subproductos)
penicilina	No permitido < 0.004	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (leche en polvo, en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluidos los productos lácteos fermentados líquidos enriquecidos, nata para beber esterilizada; Requesón y productos a base de requesón, bebida láctea; Quesos, productos de queso y quesos para untar
	No permitido < 0.004	Leche en polvo para alimentos infantiles (en términos de producto reconstituido), bebidas lácteas en polvo y líquidas, incluso para niños mayores de 6 meses
	No permitido < 0.004	Leche en polvo, que requiere cocción, leche instantánea en polvo, galletas instantáneas (en términos de producto reconstituido) Papillas de leche, listas para el consumo, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	No se permite < 0,01 U/g	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera (para productos con un componente lácteo)
	No permitido < 0.004	Bajo en lactosa y sin lactosa; leche en polvo con alto contenido proteico, productos para prematuros y/o lactantes de bajo peso al nacer (en términos de producto reconstituido); Productos a base de leche liofilizada

	No permitido < 0.004	Materias primas y componentes para alimentos infantiles (lácteos)
estreptomycin	No permitido < 0.2	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (secas en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluida la leche enriquecida y los productos lácteos fermentados líquidos; Requesón y productos a base de requesón; Quesos, productos de queso y queso para untar, bebidas lácteas, nata esterilizada
	No permitido < 0.2	Leche en polvo para alimentos infantiles (en términos de producto reconstituido)
	No permitido < 0.2	Bebidas lácteas en polvo y líquidas, incluso para bebés mayores de 6 meses
	No permitido < 0.2	Leche en polvo, que requiere cocción, leche instantánea en polvo, galletas instantáneas (en términos de producto reconstituido) Papillas de leche, listas para el consumo, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	No permitido < 0.2	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera (para productos con un componente lácteo)
	No permitido < 0.2	Bajo en lactosa y sin lactosa; Leche en polvo rica en proteínas; Productos para bebés prematuros y/o de bajo peso al nacer (a base de producto reconstituido)
	No permitido < 0.2	Productos liofilizados a base de lácteos
	No permitido < 0.2	Materias primas y componentes para alimentos infantiles (lácteos, cárnicos, subproductos)
Bacitracina	No permitido < 0.02	Conservas cárnicas, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnico-vegetales y vegetales
	No permitido	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera (para el producto con componente de huevo)
	No permitido < 0.02	Productos a base de carne liofilizada
Plaguicidas <*>		
HCH (isómeros alfa, beta y gamma)	0,02	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (secas en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada,

		pasteurizada, incluida la leche enriquecida y los productos lácteos fermentados líquidos; bebidas lácteas en polvo y líquidas, bebidas lácteas, nata esterilizada
	0,55 en términos de grasa	Requesón y productos a base de requesón
	0,02	Leche en polvo para alimentos infantiles (en términos de producto reconstituido)
	0,01	Harinas y cereales que requieren cocción, papillas de leche en polvo, papillas instantáneas sin lácteos, leche en polvo que requieren cocción (en términos de grasa en el producto seco), galletas instantáneas
	0,001	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	0,01	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los jugos de frutas y/o verduras
	0,02	Conservas de pescado, conservas de pescado y hortalizas, productos semielaborados y productos culinarios de la pesca pesquera y no pesquera
	0,02	Bebida herbal para niños (té de hierbas) (en términos de producto reconstituido)
	0,02	Conservas cárnicas, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnico-vegetales y vegetales
	0,01	Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales
	0.6 (grasa)	Quesos, productos de queso y quesos para untar
	0,02	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos a base de aislado de proteína de soja, productos a base de hidrolizados de proteínas totales o parciales, productos sin fenilalanina o de baja calidad para lactantes de 1 año de edad (a base de producto reconstituido)
	0,02	Leche en polvo rica en proteínas (a base de producto reconstituido)
	0,01	Alimentos bajos en proteínas
	0,05	Productos liofilizados a base de lácteos
	0,02	Productos a base de carne liofilizada

	0,1	Alimentos liofilizados de origen vegetal
	0,005	Productos para bebés prematuros y/o de bajo peso al nacer
El DDT y sus metabolitos	0,01	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (leche en polvo - en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, pasteurizada, incluida la leche fortificada, los productos lácteos fermentados líquidos, la bebida láctea, la nata esterilizada
	0,33 en términos de grasa	Requesón y productos a base de requesón
	0,01	Leche en polvo para alimentos infantiles (en términos de producto reconstituido)
	0,01	Bebidas lácteas en polvo y líquidas para bebés mayores de 6 meses
	0,01	Harinas y cereales que requieren cocción, papillas de leche en polvo, papillas instantáneas sin lácteos, leche en polvo que requiere cocción (en términos de grasa en el producto seco); Galletas instantáneas
	0,001	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	0,005	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los jugos de frutas y/o verduras
	0,01	Conservas de pescado, conservas de pescado y hortalizas, productos semielaborados, productos culinarios de pescado y objetos distintos del pescado
	0,01	Bebida herbal para niños (té de hierbas) (en términos de producto reconstituido)
	0,01	Conservas cárnicas, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnico-vegetales y vegetales
	0,01	Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales
	0.2 (en términos de grasa)	Quesos, productos de queso y quesos para untar
	0,01	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos a base de aislado de proteína de soja, productos lácteos en polvo con alto contenido proteico,

		productos bajos en proteínas, productos a base de hidrolizados de proteínas totales o parciales, productos sin fenilalanina o con bajo contenido de fenilalanina (a base de producto reconstituido)
	0,03	Productos liofilizados a base de lácteos
	0,01	Productos a base de carne liofilizada
	0,1	Alimentos liofilizados de origen vegetal
	0,005	Productos para bebés prematuros y/o de bajo peso al nacer
Hexaclorobenceno	0,01	Harinas y cereales que requieren cocción, secos, sin lácteos, instantáneos
	0,01	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera
MercurioPlaguicidas orgánicos	No permitido	Harinas y cereales que requieren cocción, secos, sin lácteos, instantáneos
	No permitido	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera
Ácido 2,4-D, sus sales, ésteres	No permitido	Harinas y cereales que requieren cocción, secos, sin lácteos, instantáneos
	No permitido	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera
Heptacloro	No permitido < 0,002 mg/kg	Alimentos liofilizados de origen vegetal
Aldrin	No permitido < 0,002 mg/kg	Alimentos liofilizados de origen vegetal
Indicadores de deterioro oxidativo: Valor de peróxido	4,0 mmol de oxígeno reactivo/kg de grasa	Productos a base de aislado de proteína de soja, productos a base de hidrolizados de proteína total o parcial, productos sin fenilalanina o con bajo contenido en ella, productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer (a base de producto reconstituido)
Melamina	No permitido (< 1 mg/kg)	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (secas - en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, leche pasteurizada, productos lácteos fermentados líquidos, bebida láctea, nata para beber
		Bebidas lácteas en polvo y líquidas, incluso para bebés mayores de 6 meses (a base de producto reconstituido)

		Requesón y productos a base de requesón
		Quesos, productos de queso y quesos para untar
		Leche en polvo, que requiere cocción, leche instantánea en polvo, galletas instantáneas (para productos secos en términos de producto reconstituido)
		Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
		Productos a base de aislado de proteína de soja, leche en polvo con alto contenido de proteínas, productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos para bebés prematuros y/o de bajo peso al nacer
Dioxinas	No permitido	Fórmulas lácteas adaptadas, parcialmente adaptadas, esterilizadas, ultrapasteurizadas, leche pasteurizada, productos lácteos fermentados líquidos, bebida láctea, nata para beber
		Leche en polvo para alimentos infantiles (en términos de producto reconstituido)
		Bebidas lácteas en polvo y líquidas, incluso para bebés mayores de 6 meses (a base de producto reconstituido)
		Requesón y productos de requesón, quesos
		Quesos, productos de queso y quesos para untar
		Gachas de leche en polvo que requieren cocción, leche instantánea en polvo, galletas instantáneas (a base de producto seco)
		Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
		Conservas cárnicas, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnico-vegetales y productos cárnico-vegetales, embutidos, productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios
		Conservas de pescado y productos de origen pesquero y vegetal, productos semielaborados y productos culinarios a partir de pescado y productos de la pesca distintos del pescado
		Leche en polvo con alto contenido proteico, productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer (a base de producto reconstituido)

		Productos liofilizados a base de lácteos
		Productos a base de carne liofilizada
Infestación y contaminación de las existencias de cereales con plagas (insectos, ácaros)	No permitido	Harina y cereales que requieren cocción, papillas instantáneas secas sin lácteos, papillas de leche en polvo que requieren cocción, galletas instantáneas (por producto seco)
		Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
		Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales
		Alimentos bajos en proteínas
Impurezas metálicas	$3 \cdot 10^{-4}$ (%; el tamaño de las partículas individuales no excederá de 0,3 mm en la dimensión lineal más grande)	Harina y cereales que requieren cocción, papillas instantáneas secas sin lácteos, papillas de leche en polvo que requieren cocción, galletas instantáneas (por producto seco)
		Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
		Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales
		Alimentos bajos en proteínas
Micotoxinas Aflatoxina B1	No permitido (< 0.00015)	Harinas y cereales que requieran cocción, papillas instantáneas secas sin lácteos (cocción instantánea); Gachas de leche en polvo que requieren cocción, galletas instantáneas (a base de producto seco)
	No permitido (< 0.00015)	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	No permitido < 0.00015	Conservas de carne, legumbres y hortalizas (para las que contengan cereales y harina)
	No permitido < 0.00015	Frutas y verduras enlatadas (para puré de frutas y granos)
		Conservas de pescado y verduras
	No permitido	Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales

	No permitido	Productos culinarios a partir de pescado y objetos no pescados (para los que contengan cereales, harina)
		Productos a base de aislado de proteína de soja (a base de producto reconstituido), productos bajos en proteínas
Deoxinivalenol	No permitido < 0.05	Harinas y cereales que requieren cocción, papillas secas sin lácteos (cocción instantánea); Gachas de leche en polvo que requieren cocción, galletas instantáneas (a base de producto seco) (para gachas que contienen harina de trigo, cebada o granos)
	No permitido < 0.05	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras (para papillas que contienen harina de trigo, cebada o granos)
	No permitido < 0.05	Frutas y verduras enlatadas (para purés de frutas y cereales que contengan harina de trigo y cebada)
	No permitido < 0.05	Conservas de carne, legumbres y hortalizas (para conservas que contengan trigo, granos de cebada y harina)
		Conservas de pescado y verduras (para conservas que contengan trigo, harina de cebada o granos)
		Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales (trigo y cebada)
	No permitido	Productos culinarios a partir de pescado y objetos no pescados (para los que contengan cereales, harina)
		Productos bajos en proteínas (trigo, harina de cebada)
Zearalenona	No permitido < 0.005	Harinas y cereales que requieran cocción, papillas instantáneas secas sin lácteos (cocción instantánea); Gachas de leche en polvo, que requieren cocción, galletas instantáneas (para maíz, cebada, harina de trigo, a base de producto seco)
	No permitido < 0.005	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras (para papillas que contienen harina de trigo, cebada o granos)
	No permitido < 0.005	Conservas de carne, legumbres y hortalizas (para las que contengan trigo, cebada, granos de maíz y harina)
	No permitido < 0.005	Conservas de pescado y verduras (para conservas que contengan trigo, harina de cebada o granos)

	No permitido < 0.005	Frutas y verduras enlatadas (para purés de frutas y cereales que contengan harina de trigo, maíz y cebada)
	No permitido	Productos culinarios a partir de pescado y objetos no pescados (para los que contengan cereales, harina)
	No permitido < 0.005	Productos de panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales (trigo, cebada, maíz)
	No permitido < 0.005	Productos bajos en proteínas (trigo, harina de cebada)
Toxina T-2	No permitido (< 0.05)	Harinas y cereales que requieren cocción; papillas instantáneas secas sin lácteos (preparación instantánea); Gachas de leche en polvo que requieren cocción, galletas instantáneas (a base de producto seco)
	No permitido (< 0.05)	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	No permitido (< 0.05)	Conservas de carne, legumbres y hortalizas (para las que contengan cereales y harina)
	No permitido (< 0.05)	Conservas de pescado y verduras (para conservas que contienen harina y cereales)
	No permitido	Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales
	No permitido	Productos culinarios a partir de pescado y objetos no pescados (para los que contengan cereales, harina)
		Alimentos bajos en proteínas
Ocratoxina A	No permitido (< 0.0005)	Harinas y cereales que requieren cocción; papillas instantáneas secas sin lácteos (preparación instantánea); Gachas de leche en polvo, que requieren cocción, galletas instantáneas (para todos los tipos a base de producto seco)
	No permitido < 0.0005	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras (para todo tipo)
	No permitido (< 0.0005)	Frutas y verduras enlatadas (para las que contienen harina y cereales)
	No permitido < 0.0005	Conservas de carne y legumbres y hortalizas (conservas vegetales y cárnicos) (para las que contienen cereales y harina)

	No permitido (< 0.0005)	Conservas de pescado y verduras (para conservas que contienen harina y cereales)
	No permitido	Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales
	No permitido	Productos culinarios a partir de pescado y objetos no pescados (para los que contengan cereales, harina)
		Alimentos bajos en proteínas
Fumonisin B1 y B2	0,2	Harinas y cereales que requieran cocción, papillas instantáneas secas sin lácteos (cocción instantánea); Leche instantánea en polvo, papillas de leche en polvo que requieren cocción, galletas instantáneas (para harina de maíz por producto seco)
	0,2	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras (para papillas que contienen harina o cereales)
	0,2	Productos de panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales (para harina de maíz)
Patulina	No permitido < 0.02	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los jugos de frutas y/o verduras (para los que contienen manzanas, tomates, espino amarillo)
	No permitido < 0.02	Conservas de carne-verduras y verduras (para las que contienen tomates)
	No permitido < 0.02	Conservas de pescado y verduras (para alimentos enlatados que contienen tomates)
	No permitido < 0.02	Productos vegetales liofilizados (para productos que contienen manzanas, tomates, espino amarillo)
Aflatoxina M1	No permitido (< 0.00002)	Mezclas lácteas adaptadas y parcialmente adaptadas (secas - en términos de producto reconstituido), leche esterilizada, ultrapasteurizada, leche pasteurizada, productos lácteos fermentados líquidos, bebida láctea, nata para beber
		Leche en polvo para alimentos infantiles, bebidas lácteas en polvo y líquidas, incluso para niños mayores de 6 meses (en términos de producto reconstituido)
	No más de 0,00002	Requesón y productos a base de requesón
	No permitido (< 0.00005)	Quesos, productos de queso y quesos para untar

	No permitido (< 0.00002)	Leche en polvo, que requiere cocción, leche instantánea en polvo, galletas instantáneas (para productos secos en términos de producto reconstituido)
	No permitido (< 0.00002)	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	No permitido (< 0.00002)	Frutas y verduras enlatadas (para puré de frutas y leche)
	No permitido (< 0.00002)	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera (para productos con un componente lácteo)
	No permitido (< 0.00002)	Leche en polvo con alto contenido proteico, productos a base de hidrolizados proteicos completos o parciales, productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer (en términos de producto reconstituido)
	No permitido (< 0.00002)	Productos liofilizados a base de lácteos
Benz(a)pireno	No permitido (<= 0.0002)	Harinas y cereales que requieren cocción, papillas de leche en polvo, papillas instantáneas sin lácteos, papillas de leche en polvo que requieren cocción, galletas instantáneas (a base de producto seco)
	No permitido < 0.0002	Gachas de leche, listas para comer, esterilizadas; Gachas de leche preparadas producidas en cocinas lecheras
	No permitido < 0.0002	Panadería, harina, confitería y productos de harina y cereales
	No permitido < 0.0002	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera
Nitratos	50 (a base de frutas, excepto plátanos y fresas) 200 (verduras, frutas y verduras, plátanos y fresas)	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los jugos de frutas y/o verduras
	150	Conservas de carne y verduras y verduras (para conservas que contienen verduras)
	150	Conservas de pescado y verduras (para alimentos enlatados que contienen verduras)
	150	Productos culinarios de pescado y objetos no

		pescados (para los que contienen verduras)
Nitritos	No permitido (< 0.5)	Conservas cárnicas, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnicas y hortalizas (conservas vegetales y cárnicas), productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios
	30	Salchichas
Nitrosaminas suma de NDMA y NDEA	No permitido (< 0.001)	Conservas cárnicas, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas cárnicas y hortalizas (conservas vegetales y cárnicas), productos cárnicos semielaborados, patés y productos culinarios
		Conservas de pescado y productos de origen pesquero y vegetal, productos culinarios y productos semielaborados de pescado y objetos distintos del pescado
	0,002	Salchichas
Bifenilos policlorados	0,5	Conservas de pescado, productos semielaborados y productos culinarios a partir de pescado y objetos distintos del pescado
	0,2	Conservas de pescado y verduras
Histamina	100 (atún, caballa, salmón, arenque)	Conservas de pescado, productos culinarios y productos semielaborados a partir de pescado y objetos distintos del pescado
	40 (atún, caballa, salmón, arenque)	Conservas de pescado y verduras
Ficotoxinas		
Veneno paralizante de mariscos (saxitoxina)	No permitido (moluscos)	Productos semielaborados a partir de pescado y objetos de la pesca no pesqueros
	Control de Materias Primas	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera
Veneno amnésico de mariscos (ácido domoico)	No permitido (moluscos)	Productos semielaborados a partir de pescado y objetos de la pesca no pesqueros
	Control de Materias Primas	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera
Veneno amnésico de mariscos (ácido domoico)	No permitido (órganos internos de cangrejos)	Productos semielaborados a partir de pescado y objetos de la pesca no pesqueros
	Control de Materias Primas	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera

Veneno diarreico de mariscos (ácido okadaico)	No permitido (moluscos)	Productos semielaborados a partir de pescado y objetos de la pesca no pesqueros
	Control de Materias Primas	Productos culinarios procedentes de la pesca pesquera y no pesquera
Oligosacaris	2.0% no más de	Productos a base de aislado de proteína de soja
Inhibidor de tripsina	0,5% no más de	Productos a base de aislado de proteína de soja

Anexo 4
a los Reglamentos Técnicos
de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad"
productos alimenticios"
(TR CU 021/2011)

NIVELES PERMISIBLES DE RADIONÚCLIDOS DE CESIO-137 Y ESTRONCIO-90

Lista de documentos modificados
(modificado por las decisiones del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática)
de fecha 08.08.2019 N 115, de fecha [14.07.2021 N 61](#))

N p/n	Grupos de alimentos	Actividad específica del cesio-137, Bq/kg (L)	Actividad específica del estroncio-90, Bq/kg (I)
1.	Carne, productos cárnicos y subproductos	200	-
2.	Carne de venado, carne de animales silvestres	300	-
3.	Pescado y productos pesqueros	130	100
4.	Pescado seco y seco	260	-
5.	Leche y subproductos lácteos (exc. condensados, concentrados, enlatados, secos, quesos y productos derivados del queso, mantequilla y pasta de mantequilla de leche de vaca, crema para untar y mezcla de crema y verduras fundidas, concentrados de proteínas de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche)	100	25
6.	Concentrados de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas de leche	300	80
7.	Subproductos lácteos, liofilizados,	500	200

8.	Quesos y productos de queso	50	100
9.	Productos lácteos concentrados, condensados; leche enlatada, leche compuesta, que contenga leche	300	100
10.	Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea	200 (para grasa láctea 100)	60 (para grasa láctea 80)
11.	Crema cremosa de verduras, mezcla cremosa de verduras derretidas	100	80
12.	Medios de cultivo seco a base de leche	160	80
13.	Verduras, tubérculos, incluidas las patatas	80 (600 <*>)	40 (200 <*>)
14.	Pan y productos de panadería	40	20
15.	Harinas, cereales, cereales, pastas	60	-
(ed. Decisión del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115)			
16.	Bayas silvestres y productos de bayas enlatadas	160 (800 <*>)	-
17.	Champiñones frescos	500	-
18.	Champiñones secos	2500	-
19.	Productos especializados en alimentación infantil listos para comer <*>	40	25
20.	Aceites vegetales	40	80
21.	Aceites (grasas), refinados, refinados, desodorizados; aceites (grasas), hidrogenados, refinados, desodorizados; Margarinas; grasas especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería y panadería; sustitutos de la grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, mejorantes de manteca de cacao tipo SOS, sucedáneos de manteca de cacao tipo COP, sucedáneos de manteca de cacao no templados, pastas para untar de grasas vegetales, mezclas de grasas vegetales derretidas, salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas de mayonesa, cremas a base de aceites vegetales	60	80
22.	Cremas para untar de verduras, mezclas de cremas y verduras derretidas	100	80

El párrafo ha sido eliminado desde el 1 de enero [de 2022](#). - [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61.

<*> En el caso de los productos liofilizados, la actividad específica se determina en el producto

reconstituido;

<*> Nivel admisible en el producto seco.

Nota.

Los reglamentos técnicos establecen los indicadores de seguridad radiológica del agua potable envasada relacionada con productos alimenticios puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Económica Euroasiática y destinados a la venta a los consumidores, incluida el agua mineral natural, el agua potable mezclada, el agua potable tratada, el agua potable natural, el agua potable para alimentos infantiles y el agua potable mineralizada artificialmente de la Unión Económica Euroasiática «Sobre la seguridad del agua potable envasada, incluida el agua mineral natural» (TR EAEU 044/2017). (nota introducida por [la decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 14.07.2021 n.º 61)

Anexo 5
a los Reglamentos Técnicos
de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad"
productos alimenticios"
(TR CU 021/2011)

**REQUISITOS
A MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS NO PROCESADAS
ORIGEN ANIMAL**

Ya no está en vigor. - [Decisión](#) del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática de fecha 08.08.2019 n.º 115.

ConsultantPlus: nota.

A partir del 10.07.2024, el Reglamento Técnico se completa con el Anexo 5, apartado 1 (Decisión del Consejo de la CEE de 23.06.2023 n.º 70).

Anexo 6
a los Reglamentos Técnicos
de la Unión Aduanera "Sobre la seguridad"
productos alimenticios"
(TR CU 021/2011)

**INDICADORES PARASITOLÓGICOS
INOCUIDAD DE LOS PECES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, ANFIBIOS,
REPTILES Y PRODUCTOS DE SU TRANSFORMACIÓN**

Tabla 1

Peces de agua dulce y sus subproductos

	especificadas en los puntos 1 a 11														
14	Pescado frito, en gelatina, salado, en escabeche, ahumado y seco de las familias especificadas en los artículos 1 a 11	N/A													
15	Caviar de las familias de los peces:														
15.1	Lucio, perca, bacalao (género Burbot), timalo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
15.2	Salmón	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	N/A	-	-	-
15.3	Pescado blanco	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
15.4	Esturiones (cuencas del Amur, bajo Volga, Mar Caspio)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-

Nota:

- 1) N/A - no permitido (larvas en forma viva);
- 2) larvas de parásitos.

Trematodos	Cestodo	Nematodos
3-Opisthorchis	12-Diphyllobothrium	13-Anisakis

4-clonorquídeas		14-Contracecum
5-Pseudófitoma		15-Dioctófitoma
6-Metagonimus		16-Gnatóstomo
7-Nanophyetus		
8-Equinohasmo		
9-Metorchis		
10-Rossikotremov		
11-Apófalo		

Cuadro 2

Pescados anádromos y productos de su transformación

Índice	Categorías de productos	Indicadores parasitológicos y niveles permisibles					
		Larvas vivas					
		3	4	5	6	7	8
1	Salmón	-	N/A	N/A	-	-	-
2	Salmón del Lejano Oriente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3	Pescado picado a que se refiere el apartado 1	-	N/A	N/A	-	-	-
	y pág. 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
4	Conservas de pescado y conservas de las familias	-	N/A	N/A	-	-	-

	especificadas en el punto 1						
	y pág. 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
5	Pescado frito, en gelatina, salado, en escabeche, ahumado y seco de las familias especificadas en la cláusula 1	-	N/A	N/A	-	-	-
	y pág. 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6	Caviar (gónadas) de los peces especificados en el cl. 1, 2	-	N/A	N/A	-	-	-

Nota:

3) n/a - no permitido (larvas en forma viva);

4) Larvas de parásitos

5)

Trematodos	Cestodo	Nematodos	Skebney
3-Nanophyetus	4-Diphyllobotrium	5-Anisakis	7-Bolbosom
		6-Contracecum	8-Corinosis

Cuadro 3

Pescado marino y sus subproductos

Índice	Categorías de productos	Indicadores parasitológicos y niveles permisibles												
		Larvas vivas												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Peces marinos. Incluyendo por zonas de pesca y familias:														
1	Mar de Barents													
1.1	Salmónidos	-	-	-	-	-	N/A	-	-	N/A	-	-	-	-
1.2	Fundir	-	-	-	-	-	N/A	-	-	N/A	-	-	-	-
1.3	Arenque	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-

1.4	Bacalao	-	-	N/A	-	-	N/A	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	-
1.5	Escorpiones	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
1.6	Platijas	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
2	Atlántico Norte													
2.1	Fundir	-	-	N/A	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
2.2	Arenque	-	-	N/A	-	-	-	-	-	N/A	-	N/A	-	-
2.3	Bacalao	-	-	N/A	-	-	N/A	-	-	N/A	-	-	-	-
2.4	Makrurusaceae	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
2.5	Merluz	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
2.6	Caballa	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	N/A
2.7	Escorpiones	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
2.8	Platijas	-	-	N/A	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
3	Atlántico Sur													
3.1	Merluz	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
3.2	Jurel	-	-	-	-	-	-	-	-	N/A	-	-	-	-
3.3	Cola de vaca	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
4	Балтийское море													
4.1	Корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-

4.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
5	Черное, Азовское, Средиземное моря													
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Субантарктика, Антарктика													
6.1	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	Ошибниевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6.4	Нототениевые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5	Белокровные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7	Индийский океан													
7.1	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.2	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.3	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	Тихий океан													
8.1	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д
8.2	Анчоусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.4	Ставридовые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-

8.5	Терпуговые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-
8.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-
8.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.8	Бериковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10	Тунцы (скумбровые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-
9	Фарш из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д							
10	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д							
11	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д							
12	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

13	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
----	---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	-----	---	-----	---	---

Примечание:

6) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

7) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод	Скебней
3-нанофиетусов	8-дифиллоботриумов	11-анизакисов	14-болбозом
4-гетерофиетусов	9-диплогонопорусов	12-контрацекумов	15-коринозом
5-криптокортилусов	10-пирамикоцефалусов	13-псевдотерранов	
6-росикотремов			
7-апофалусов			

Таблица 4

**Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся
и продукты их переработки**

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания								
		личинки в живом виде (виды паразитов)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Ракообразные и продукты их переработки									
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Соус из пресноводных крабов (п. 1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Моллюски морские и продукты их переработки									
2.1	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2.2	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4	Мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.5	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3	Земноводные (лягушки)	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-

4	Пресмыкающиеся										
4.1	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Черепахи										
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

Примечание:

8) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

9) личинки паразитов.

Трематод	Цестод	Нематод
3 - парагонимусов	4 - спиromетр	5-анизакисов
		6-контрацекумов
		7-псевдотерранов
		8-диоктофим
		9-гнатостом
		10-сулькаскарисов
		11-эхиноцефалусов

Приложение 7
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

**ПЕРЕЧЕНЬ
РАСТЕНИЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ, МИКРООРГАНИЗМОВ, ГРИБОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ
АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ, ЗАПРЕЩЕННЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СОСТАВЕ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ**

Список изменяющих документов
(в ред. [решения](#) Совета Евразийской экономической комиссии
от 08.08.2019 N 115)

1.1. Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
<*>	Абиссинский чай	См. Кат	-
1.	Абрус молитвенный	<i>Abrus precatorius</i> L.	Семена
2.	Авран лекарственный	<i>Gratiola officinalis</i> L.	Надземная часть

<*>	Адамов корень	См. Тамус обыкновенный	-
3.	Аденантера	Adenanthera L.	Все виды, все части
<*>	Аденостилес ромболистный	См. Крестовник	-
4.	Адлумия грибовидная	Adlumia fugosa Greene	Все части
<*>	Адонис	См. Горлицы	-
5.	Азадирахта индийская	Azadirachta indica A. Juss.	Все части
6.	Азиазарум гетеротропный	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Корни
6.1.	Аир злаковый	Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)	Корневище, эфирное масло, листья
(п. 6.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
7.	Айлант высочайший	Ailanthus altissima	Надземная часть
8.	Акация	Acacia L.	Все виды, надземная часть
9.	Аконит	Aconitum L.	Все виды, все части
10.	Алстония ядовитая	Alstonia venenata R. Br.	Кора
11.	Амми зубная	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	Все части
12.	Аморфофаллус Ривьера	Amorphophallus rivieri Durieu	Все части
13.	Анабазис	Anabasis L.	Все виды, побеги
14.	Анамирта коккулюсовидная	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	Все части
15.	Анхалониум Левина	Anhalonium lewinii Jennings	Все части
16.	Аплопаппус разнолистный	Aplopappus heterophyllus	Все части
<*>	Арабский чай	См. Кат	-
17.	Аргемоне	Argemone L.	Все виды, все части
18.	Арека катеху	Areca catechu L.	Все части
<*>	Арековая пальма	См. Арека катеху	-
19.	Аризарум	Arisarum L.	Все виды, все части
20.	Аристолохия	Aristolochia L.	Все виды, все части

21.	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
22.	Аронник	Arum L.	Все виды, все части
23.	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	Надземная часть
24.	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
25.	Атеро мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	Все части
26.	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
27.	Багульник	Ledum L.	Все виды, надземная часть, побеги
28.	Бадьян анисовый	Illicium anisatum	Плоды
29.	Бакаутовое дерево	Guaiacum officinale L.	Все части
30.	Баккония	Bacconia L.	Все виды, все части
31.	Балдуина узколистная	Balduina angustifolia	Надземная часть
32.	Балиоспермум горный	Baliospermum Montana Muell. Arg	Корень, корневище
33.	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
34.	Баранец обыкновенный	Huperzia selago L.	Все части
35.	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
36.	Барвинок	Vinca L.	Все виды, все части
37.	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена
37.1	Бассия холодная	Bassia cycloptera Bunge	Надземная часть
(п. 37.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
38.	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части
39.	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части
40.	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Надземная часть
41.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	Все части
42.	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части
<*>	Белладонна	См. Красавка обыкновенная	-
43.	Белозор болотный	Parnassia palustris L.	Все части
<*>	Белоцветка болотная	См. Белозер болотный	-

44.	Белоцветник летний	<i>Leucojum aestivum</i> L.	Все части
45.	Бересклет европейский	<i>Euonymus europaea</i> L.	Семена
45.1	Бинерция округлокрылая	<i>Bienertia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
(п. 45.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
<*>	Бетельная пальма	См. Арека катеху	-
46.	Биота восточная	<i>Biota orientalis</i> L.	Все части
47.	Бирючина обыкновенная	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	Листья, плоды
48.	Блефарис съедобный	<i>Vlepharis edulis</i> Pers.	Все части
49.	Блошница болотная	<i>Pulicaria uliginosa</i> Stev. ex DC	Все части
50.	Бобовник анагировидный	<i>Laburnum anagyroides</i> (= <i>Cytisus laburnum</i> L.)	Все части
51.	Болиголов	<i>Conium</i> L.	Все виды, все части
<*>	Борец	См. Аконит	-
52.	Борония	<i>Boronia</i> Sm.	Эфирные масла из листьев и побегов всех видов
<*>	Бруслина	См. Бересклет европейский	-
53.	Бруцея яванская	<i>Brucea javanica</i> Merr.	Все части
54.	Бузина травянистая	<i>Sambucus edulus</i> L.	- " -
55.	Бузульник зубчатый	<i>Ligularia dentata</i> Hara	Все части
55.1	Бунимум персидский	<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch	Все части растения
(п. 55.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
55.2	Бунимум цилиндрический	<i>Bunium cylindricum</i> Drude	Надземная часть и эфирное масло из нее
(п. 55.2 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
56.	Бурасайя мадагаскарская	<i>Burasaia madagascariensis</i> DS	Все части
57.	Василистник	<i>Thalictrum</i> L.	Все виды, надземная часть
58.	Вексибия толстоплодная	<i>Vexibia pachycarpa</i> Jakovl	Все части

59.	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Побеги
60.	Ветреница	Anemone L.	Все виды, все части
61.	Вех	Cicuta L.	Все виды, все части
62.	Вирола	Virola	Все виды, надземная часть
<*>	Виснага морковевидная	См. Амми зубная	-
63.	Витания снотворная	Withania somnifera (L.) Dunal	Все части
64.	Воаканга африканская	Voacanga africana	Все части
65.	Водосбор	Aquilegia L.	Все виды, корни
66.	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	Все части
67.	Волчегодник	Daphne sp.	Все виды, все части
68.	Воронец	Actaea L.	Все виды, все части
69.	Вороний глаз	Paris L.	Все виды, все части
70.	Вьюнок	Convolvulus L.	Все виды, все части
71.	Вязель	Coronilla L.	Все виды, корни, семена
72.	Гайлардия красивая	Gaillardia pulchella Foug.	Листья, цветы
73.	Гармала	Peganum L.	Все виды, надземная часть
<*>	Гваяковое дерево	См. Бакаутное дерево	-
74.	Гельземиум	Gelsemium L.	Все виды, все части
75.	Гиднокарпус	Hydnocarpus Gaertn.	Все виды, семена
76.	Гидрастис	Hydrastis L.	Все виды, все части
76.1	Гимнокалициум	Gymnocalycium	Надземная часть
(п. 76.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
<*>	Гипсолюбка	См. Качим	-
77.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M. Pimem	Все части
78.	Глауциум	Glaucium L.	Все виды, надземная часть
79.	Гледичия обыкновенная	Gleditsia triacanthos L.	Все части

<*>	Гледичия трехколючковая	См. Гледичия обыкновенная	-
80.	Гомфокарпус	Gomphocarpus L.	Все виды, все части
81.	Горицвет	Adinis L.	Все виды, надземная часть
<*>	Горный виноград	См. Магония	-
82.	Горошек посевной	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
<*>	Горошек узколистный	См. Горошек посевной	-
83.	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоношения
84.	Грудника	Cida L.	Все виды, все части
<*>	Грыжная трава	См. Очиток	-
<*>	Гумай	См. Сорго аллепское	-
85.	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Все части
85.1	Двуклесточник тростниковый	Phalaris tuberosa L.	Надземная часть
(п. 85.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
86.	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть
87.	Девясил глазковый	Inula oculus-christi L.	Надземная часть
88.	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	Надземная часть
89.	Дело	Delosperma	Все виды, надземная часть
90.	Дельфиниум	Delphinium L.	Все виды, все части
91.	Десмодиум ветвистый	Desmodium racemosum DC	Надземная часть
92.	Десмодиум красивый	Desmodium pulchellum Benth.	Надземная часть
93.	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	Все части
94.	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части
<*>	Джонсонова трава	См. Сорго аллепское	-
95.	Джут	Corchorus L.	Все виды, семена
96.	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	Все части

97.	Дицентра	Dicentra	Все виды, все части
98.	Донник аптечный	Melilotus officinalis	Все части
99.	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	Эфирные масла всех частей
100.	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	Все части
<*>	Дряква аджарская	См. Цикломен аджарский	-
<*>	Дубовые ягоды	См. Омела	-
101.	Дубоизия	Duboisia	Все виды, надземная часть
102.	Дурман	Datura L.	Все виды, все части
103.	Дурнишник	Xanthium L.	Все виды, все части
104.	Дымянка	Fumaria L.	Все виды, все части
105.	Дюбуазия	Duboisia L.	Все виды, все части
106.	Евботрионидес Грея	Eubotryoides grayana Hara	Листья
106.1.	Ежовник членистый	Anabasis articulata	Надземная часть
(п. 106.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
<*>	Желтокорень	См. Гидрастис	-
107.	Желтушник	Erysimum L.	Все виды, все части
<*>	Живокость	См. Дельфиниум	-
108.	Жимолость Шамиссо	Lonicera. chamissoi	Все части
109.	Жимолость обыкновенная	Lonicera xylosteum	Плоды
110.	Жимолость татарская	Lonicera. tatarica	Плоды
111.	Жостер	См. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная	-
112.	Зигаденус сибирский	Zigadenus sibiricus (L.) A. Gray	Все части
<*>	Зобник	См. Дурнишник	-
<*>	Золотая нить	См. Коптис трехлистный	-
<*>	Золотая печать	См. Гидрастис	-
<*>	Золотой дождь	См. Бобовник анагировидный	-

113.	Иберийка горькая	<i>Iberis amara</i> L.	Все части
114.	Игнация горькая	<i>Ignatia amara</i> L.	Все части
<*>	Иланг-иланг	См. Кананга душистая	-
115.	Иллициум	Illiciaceae	Все виды, семена, листья
<*>	Индийская лакрица	См. Абрус молитвенный	-
116.	Ипеакауана	<i>Cephaelis</i> L.	Все виды, все части
117.	Ипомея небесно-голубая	<i>Ipomea violacea</i>	Семена
118.	Каби паранская	<i>Cabi paraensis</i> Ducke	Все части
<*>	Кава-кава	См. Перец Кава-кава	-
119.	Кактус Пейот	<i>Lophophora williamsii</i>	Надземная часть
120.	Кактус Сан Педро	<i>Echinopsis pachanoi</i>	Надземная часть
121.	Каладиум	<i>Caladium</i> L.	Все виды, все части, кроме Каладиума съедобного <i>C.esculentum</i> (корневище)
122.	Калея закатечичи	<i>Calea zacatechichi</i>	Надземная часть
123.	Калужница	<i>Caltha</i> sp.	Все виды, надземная часть
124.	Кананга душистая	<i>Cananga odorata</i> Hook. f. et Thoms.	Все части
125.	Канареечник клубненосный	<i>Phalaris tuberosa</i> L.	Надземная часть
126.	Кардария крупковая	<i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.	Все части
127.	Кат съедобный (ката, катх)	<i>Catha edulis</i> Forsk.	Надземная часть
<*>	Катарантус	См. Барвинок	-
128.	Качим	<i>Gypsophila</i> L.	Все виды, все части
129.	Квилайя мыльная	<i>Quillaja saponaria</i> Molina	Все части
130.	Кендырь	<i>Arctostaphylos</i> L.	Все виды, все части
131.	Кислица обыкновенная	<i>Oxalis acetosella</i> L.	- " -
<*>	Клематис	См. Ломонос	-
132.	Клен серебристый	<i>Acer saccharinum</i>	Листья
133.	Клещевина обыкновенная	<i>Ricinus communis</i> L.	Все части

134.	Клоповник мусорный	Lepidium ruderae L.	Все части
135.	Клоповник пронзеннолистный	Lepidium perfoliatum L.	Все части
136.	Княжик сибирский	Atragene sibirica L.	Все части
<*>	Кока	См. Кокаиновый куст	-
137.	Кокаиновый куст	Erythroxyllum coca Lam.	Все виды, все части
<*>	Коккулюс индийский	См. Анамирта коккулюсовидная	-
138.	Кокорыш обыкновенный	Aethusa Cynarium L.	Все части
139.	Коллинсония анисовая	Collinsonia anisata Sims.	Надземная часть
140.	Колоказия	Colocasia L.	Все виды, все части
140.1.	Колоцинт	Citrullus colocynthis Schrad.	Плоды (порошок, экстракт)
(п. 140.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
140.2.	Колюченосник Зибторпа	Echinophora sibthorpiana Huss	Надземная часть
(п. 140.2 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
141.	Конопля	Cannabis sp.	Все виды, все части
142.	Консолида великолепная	Consolida regalis S.F. Gray	Плоды, семена
143.	Коптис	Coptis L.	Все виды, все части
144.	Копытень	Asarum L.	Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
145.	Кориария	Coriaria	Все виды, надземная часть
146.	Коринокарпус гладкий	Corynocarpus Laevigata Forst.	Ядро, плод
146.1.	Корифанта мелкодолячатая	Coryphantha micromeris Lem.	Все растение
(п. 146.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
147.	Корнулака белоцветковая	Comulaca leucantha Charif et Allen	Надземная часть
148.	Косциниум продырявленный	Cosciniium fenestratum Colebr.	Все части

<*>	Кочи	См. Кроссоптерикс	-
149.	Крапива шариконосная	<i>Urtica pilulifera</i> L.	Надземная часть
150.	Красавка обыкновенная	<i>Atropa belladonna</i> L.	Все части
151.	Крестовник	<i>Senecio</i> L.	Все виды, надземная часть
<*>	Кровник	См. Авран лекарственный	-
152.	Кроссоптерикс кочияновый	<i>Crossopteryx kotschyana</i> Fenzl.	Кора
153.	Кротолария	<i>Crotalaria</i> L.	Все виды, все части
154.	Кротон слабительный	<i>Croton tiglium</i> L.	Все части
155.	Круглосемянник тонколистный	<i>Cyclospermum leptophyllum</i> Sprague	Плоды
156.	Крушина американская	<i>Rhamnus purshiana</i>	незрелые плоды, свежая кора
157.	Крушина ломкая (ольховидная)	<i>Frangula alnus</i> Mill	незрелые плоды, свежая кора
158.	Крушина слабительная	<i>Rhamnus catharticus</i>	незрелые плоды, свежая кора
159.	Ксанториза простейшая	<i>Xanthorhiza simplicissima</i> Marsh. (<i>Zanthorhiza</i>)	Все части
160.	Кубышка	<i>Nuphar</i> L.	Все виды, все части
161.	Куколь обыкновенный	<i>Agrostemma githago</i> L.	Все части
<*>	Кукольван	См. Анамирта кокку люсовидная	-
162.	Купена	<i>Polygonatum</i> L.	Все виды, все части
163.	Купырь прицветниковый	<i>Anthriscus caucalis</i> Bieb.	Все части
164.	Лавр американский	<i>Sassafras officinale albidum</i>	Все части
165.	Лаконос	<i>Phytolacca</i> L.	Все виды, все части
166.	Ландыш	<i>Convallaria</i> L.	Все виды, все части
167.	Ластовень	<i>Vincetoxicum</i> sp.	Все виды, все части
168.	Латуа ядовитая	<i>Latua venenosa</i> Phil.	Все части
168.1.	Лебеда монетная	<i>Atriplex nummularia</i> Lindl.	Надземная часть

(п. 168.1 введен [решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)

169.	Леспедеца двуцветная	<i>Lespedeza bicolor</i> Turcz	Листья, кора, корневище
170.	Лилия однобратственная	<i>Lilium monadelphum</i> Vieb.	Все части
171.	Линдера Олдгема	<i>Lindera oldhamii</i> Hemsl.	Стебли, лист
<*>	Лиходейка	См. Чернокорень лекарственный	-
<*>	Лихорадочная трава	См. Очиток	-
172.	Лобелия	<i>Lobelia</i> L.	Все виды, все части
173.	Ломонос	<i>Clematis</i> sp.	Все виды, все части
174.	Лотос голубой	<i>Nymphaea Caerulea</i>	Листья, лепестки
175.	Лофофора	<i>Lophophora</i> L.	Все виды, все части
176.	Лох	<i>Elaeagnus</i>	Все виды, надземная часть
177.	Луносемянник даурский	<i>Menispermum dauricum</i> L.	Все части
178.	Льнянка обыкновенная	<i>Linaria vulgaris</i> Mill.	Все части
179.	Лютик	<i>Ranunculus</i> L.	Все виды, надземная часть
180.	Магнолия	<i>Magnolia</i> L.	Все виды, все части
181.	Магония	<i>Mahonia</i> Nutt.	Все виды, все части
182.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	<i>Papaver</i> L.(<i>P. Armenacum</i> , <i>P. Bracteatum</i> , <i>P. Dubium</i> , <i>P. Nudicaule</i> , <i>P. somniferum</i>)	Все части, кроме семян
183.	Маклея	<i>Macleaya</i>	Все виды, надземная часть
184.	Макрозамия спиральная	<i>Macrozamia spiralis</i> Miq.	Все части
185.	Маммиллярия	<i>Mammillaria</i>	Все виды, надземная часть
186.	Мандрагора лекарственная	<i>Mandragora officinarum</i> L.	Все части
<*>	Маргоза	См. Азадирахта индийская	-
187.	Марь	<i>Chenopodium</i> L.	Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
188.	Марьянник	<i>Melampyrum</i> sp.	Все виды, все части
<*>	Маточные рожки	См. Спорынья	-

<*>	Мачек	См. Глауциум	-
189.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части
190.	Мелкоракитник русский	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenticus	Все части
191.	Мирикария	Myricaria L.	Все виды, все части
<*>	Мирт болотный	См. Хамедафне прицветничковая	-
192.	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части
192.1.	Многоколосник морщинистый	Agastache rugosa O.Kuntze	Эфирное масло
(п. 192.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
<*>	Многоцвет	См. Вязель разноцветный	-
<*>	Могильник	См. Гармала обыкновенная	-
193.	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	Все части
<*>	Молельные бобы	См. Абрус молитвенный	-
194.	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части
195.	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды
196.	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части
196.1.	Мосла двупыльниковая	Mosla dianthera L.	Эфирное масло
(п. 196.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
197.	Мостуеа стимулирующая	Mostuea stimulans A. Cheval	Надземная часть
198.	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Корневища
199.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	Плод (орех)
<*>	Мыльная трава	См. Мыльнянка лекарственная	-
<*>	Мыльный корень	См. Мыльнянка лекарственная	-
200.	Мыльнянка лекарственная	Saponaria officinalis L.	Все части
201.	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части
<*>	Мышатник <*>	См. Термопсис	-
202.	Нандина домашняя	Nandina domestica Thunb.	Кора, кора корней

203.	Наперстянка	<i>Digitalis sp.</i>	Все виды, все части
204.	Науклея клюволистная	<i>Nauclea rhynchophylla</i> Miq.	Все части
205.	Нектандра пухури большая	<i>Nectandra puchury-major</i> Nees et Mart.	Плоды
206.	Немуарон Гумбольдта	<i>Nemuaron humboldtii</i> Bail.	Эфирное масло
<*>	Ним	См. Азадирахта индийская	-
207.	Норичник	<i>Scrophularia sp.</i>	Все виды, все части
208.	Обвойник	<i>Periploca L.</i>	Все виды, кора
209.	Одостемон ползучий	<i>Odostemon aquifolium</i> Rydb.	Корни
210.	Окопник	<i>Symphytum L.</i>	Все виды, корни
211.	Олеандр	<i>Nerium L.</i>	Все виды, все части
<*>	Ололиуки	См. Турбина коримбоза	-
<*>	Ололюки	См. Турбина коримбоза	-
212.	Омежник	<i>Oenanthe sp.</i>	Все виды, все части
213.	Омела	<i>Viscum L.</i>	Все виды, все части
214.	Орикса японская	<i>Orixa japonica</i> Thunb.	Все части
214. 1.	Орляя морковная	<i>Orlaya daucoides</i>	Плоды (эфирное масло)
(п. 214.1 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
214. 2.	Ортодон азароновый	<i>Orthodon asaroniferum</i>	Надземная часть
(п. 214.2 введен решением Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
215.	Осока	<i>Carex L.</i>	Все виды, все части
216.	Остролодочник	<i>Oxytropis L.</i>	Все виды, все части
217.	Оцимум священный	<i>Ocimum sanctum L.</i>	Все части
218.	Очиток	<i>Sedum L.</i>	Все виды, все части
219.	Очный цвет полевой	<i>Anagallis arvensis L.</i>	Все части
<*>	Пальма катеху	См. Арека катеху	-
220.	Парнолистник	<i>Zygophyllum L.</i>	Все виды, все части
221.	Паслен	<i>Solatium sp.</i>	Все виды, все части

<*>	Пейотл	См. Лофофора Вильямса	-
222.	Пеларгония (герань)	Pelargonium Willd.	Все виды, все части растения
<*>	Перекасти поле	См. Качим метелчатый	-
<*>	Перелойная трава	См. Белозер болотный	-
223.	Переступень	Bryonia L.	Все виды, корни
224.	Перец бетель	Piper betle L.	Все части
<*>	Перец Кава-Кава	См. Перец опьяняющий	-
225.	Перец опьяняющий	Piper methysticum (kava-kava)	Все части
226.	Песколюб седоватый	Prammogeton canescens Vatke	Плоды
227.	Петалостилис лабихеевидный	Petalostylis labicheoides R. Br.	Надземная часть
228.	Петросимония однотычинковая	Petrosimonia monandra Bunge	Надземная часть
229.	Пеумус болдус	Peumus boldus Molina	Эфирное масло листьев
230.	Печеночница	Anemone sp.	Все виды, все части
231.	Пикульник	Galeopsis sp.	Все виды, все части
232.	Пинеллия тройчатая	Pinellia ternata Britenbach	Стебли
233.	Пион уклоняющийся	Paeonia anomalae L.	Все части
234.	Пиптадения	Piptadenia	Все виды, все части
235.	Пиптадения иноземная	Piptadenia peregrina Benth.	Кора
236.	Писцидия ярко-красная	Piscidia erythrina L.	Все части
<*>	Питури	См. Дубоизия	-
<*>	Плаун - баранец	См. Баранец обыкновенный	-
237.	Плевел опьяняющий	Lolium temulentum L.	Плоды
238.	Повилика	Cuscuta L.	Все виды, все части
239.	Погремок	Rhinanthus L.	Все виды, все части
240.	Подофил	Podophyllum L.	Все виды, корневища с корнями
241.	Подснежник Воронова	Galanthus woronowii Lozinsk.	Все части
242.	Полынь	Artemisia L.	Все виды, все части

243.	Пролесник	Mercurialis L.	Все виды, все части
244.	Прострел	Pulsatilla sp.	Все виды, все части
245.	Псилокаулон непохожий	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Надземная часть
<*>	Птичий клей	См. Омела белая	-
246.	Пузырница	Physochlaina L.	Все виды, все части
247.	Пузырчатая головня кукурузы	Ustilago maydis DC.	Все части
248.	Пузырчатка вздутая	Utricularia physalis	Надземная часть
<*>	Пьяная трава	См. Термопсис	-
<*>	Ракитник	См. Мелкоракитник	-
249.	Рамона чистецовая	Ramona stachyoides Briq.	Все части
250.	Раувольфия разнолистная	Rauwolfia heterophylla Roem. et Schult.	Все части
<*>	Рвотный орех	См. Чилибуха	-
251.	Ремерия отогнутая	Roemeria refracta DC.	Все части
<*>	Репей колкий	См. Дурнишник	-
252.	Рогоглавник	Ceratocephala L.	Все виды, все части
253.	Рододендрон	Rhododendron sp.	Все виды, все части
254.	Роза гавайская	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	Все части
<*>	Розмарин лесной	См. Багульник	-
255.	Рубиева многонадрезная	Roubieva multifida Moq.	Эфирное масло надземных частей
256.	Рута	Ruta L.	Все виды, все части
257.	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
258.	Рябчик уссурийский	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Все части
259.	Саговник завитой	Cycas circinalis L.	Семена
260.	Саговник поникающий	Cycas revoluta Thunb.	Семена
261.	Саксаул	Haloxylon L.	Все виды, лист, стебли
262.	Самшит вечнозеленый	Buxus sempervirens L.	Стебель, листья
263.	Сангвинария канадская	Sanguinaria canadensis L.	Корни

264.	Сарколобус	Sarcolobus R. Br.	Все виды, все части
265.	Саркоцефалус	Sarcocephalus Afzel.	Все виды, все части
266.	Сарсазан шишковатый	Haloxylon articulatum Bunge	Листья, стебли
267.	Сассафрас беловатый	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Все части, эфирное масло из корней и древесины
268.	Сведа вздутоплодная	Suaeda physophora L.	Все части
269.	Свинчатка европейская	Plumbago europaea L.	Все части
270.	Сейдлиция розмариновая	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Лист, стебли
271.	Секуринага	Securinega L.	Все виды, побеги
272.	Сигезбекия восточная	Siegesbeckia orientalis L.	Все части
<*>	Сида	См. Грудника (Cida L.)	-
273.	Симмондсия калифорнийская	Simmondsia californica Nutt.	Семена
274.	Синяк обыкновенный	Echium vulgare L.	Все части
275.	Скелетиум скрученный	Sceletium tortuosum	Все части
276.	Скополия	Scopolia L.	Все виды, все части
277.	Смодингиум острый	Smodingium argutum E. Mey	Все части
<*>	Собачье зелье	См. Гармала обыкновенная	-
<*>	Собачья петрушка	См. Кокорыш обыкновенный	-
278.	Солерос кустарниковый	Salicornia fruticosa L.	Лист, стебли
<*>	Соломонова печать	См. Купена	-
279.	Солянка южная (солянка русская)	Salsola australis R.Br. (=S. ruthenica Iljin)	Все части растения
(п. 279 в ред. решения Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115)			
280.	Сорго	Sorghum L.	Все виды, все части
<*>	Софора толстоплодная	См. Вексбия толстоплодная	-
281.	Спорынья	Claviceps sp.	Все виды, все части
282.	Стеллера карликовая	Stellera chamaejasme L.	Все части
283.	Стефания	Stephania L.	Все виды, клубни с корнями

284.	Стриктокардия липолистная	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Семена
285.	Строфант	Strophanthus DC	Все виды, все части
286.	Сферофиза солонцовая	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	Все части
287.	Схенокаулон лекарственный	Schoenocaulon officinal A.Gray	Семена
288.	Табак	Nicotiana L.	Все виды, все части
289.	Табернанте ибога	Tabernanthe iboga Baill	Все части
290.	Тамус обыкновенный	Tamus communis L.	Все части
291.	Таушия	Tauschia Schltldl.	Все виды, все части
292.	Термопсис	Thermopsis L.	Все виды, все части
293.	Тиноспора сердцелистная	Tinospora cordifolia Miers	Все части
294.	Тисс	Taxus L.	Все виды, все части
295.	Тоддалия азиатская	Toddalia asiatica Lam.	Все части
296.	Токсидендрон	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Все виды, все части
297.	Трихоцереус	Trichocereus	Все виды, надземная часть
298.	Тростник южный	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	Корневище
299.	Турбина коримбоза	Turbina corymbosa	Семена
300.	Турбина щитковидная	Turbina corymbosa Raf.	Семена
301.	Тысячеголов	Viccaria sp.	Все виды, все части
302.	Унгерния Виктора	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Все части
303.	Унгерния Северцева	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Все части
304.	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	Цветы
305.	Ферула смолоносная	Ferula gummosa Boiss	Семена
306.	Фибраурейя красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	Все части
307.	Физохляйна алайская	Physochlaina alica Korotk.	Корни
308.	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G. Don f.	Корни
<*>	Фитолакка американская	См. Лаконос американский	-

309.	Хамедафне прицветничковая	<i>Chamaedaphne calyculata</i> Moench	Надземная часть
<*>	Харг	См. Гомфокарпус	-
<*>	Хвойник хвощевой	См. Эфедра	-
310.	Хеймия иволистная	<i>Heimia salicifolia</i>	Надземная часть
<*>	Хеквирити	См. Абрус молитвенный	-
311.	Хинное дерево	<i>Cinchona succirubra</i> Pavon.	Кора
312.	Хохлатка	<i>Corydalis</i> sp.	Все виды, все части
<*>	Хохоба	См. Симмондсия калифорнийская	-
313.	Хренное дерево	<i>Moringa oleifera</i> Lam.	Все части
314.	Хуннеманния дымянколистная	<i>Hunnemannia fumariaefolia</i> Sweet	Все части
315.	Цельнолистник	<i>Haplophyllum</i>	Все виды, все части
316.	Цефалантус западный	<i>Cephalanthus occidentalis</i> L.	Надземная часть
317.	Цикламен	<i>Cyclamen</i> L.	Все виды, все части
<*>	Цикута	См. Вех	-
318.	Цимбобогон Винтера	<i>Cymborogon winterianus</i> Jowitt.	Эфирные масла всех частей
319.	Цирия Смита	<i>Zieria smithii</i> Andr.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
<*>	Чаульмугра	См. Гиднокарпус	-
<*>	Чохоточная трава	См. Вязель разноцветный	-
320.	Чемерица	<i>Veratrum</i> sp.	Все виды, все части
321.	Чернокорень лекарственный	<i>Cynoglossum officinalis</i> L.	Все части
322.	Чилибуха	<i>Strychnos</i> L.	Все виды, семена
323.	Чина	<i>Lathyrus</i> sp.	Все виды, все части
324.	Чистец болотный	<i>Stachys palustris</i> L.	Все части
325.	Чистец шероховатый	<i>Stachys aspera</i> Michx.	Надземная часть
326.	Чистотел	<i>Chelidonium</i> L.	Все виды, надземная часть
<*>	Чистяк весенний	См. Чистяк калужнецелистный	-

327.	Чистяк калужницелистный	<i>Ficaria calthifolia</i> Reichenb., <i>F. verna</i> Huds.	Все части
328.	Шалфей предсказательный	<i>Salvia divinorum</i>	Листья
329.	Шангиния ягодная	<i>Schanginia baccata</i> Moq.	Лист, побеги
330.	Эвodia мелиелистная	<i>Evodia meliefolia</i> Benth.	Все части
331.	Эвodia простая	<i>Evodia simplex</i> Cordem.	Все части
332.	Энцефалартос Баркнера	<i>Encephalartos barkeri</i> Carruth. et Miq.	Все части
333.	Эритрофлеум	<i>Eriophyllum</i>	Все виды, кора
334.	Эфедра	<i>Ephedra</i> sp.	Все виды, все части
335.	Эхинопсис	<i>Echinopsis</i> L.	Все виды, надземная часть
336.	Якорцы	<i>Tribulus</i> L.	Все виды, все части
337.	Ялапа настоящая	<i>Ipomoea purga</i> (Wend.) Hayne	Все части
338.	Ясенец белый	<i>Dictamnus albus</i> L.	Листья, плоды
339.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	<i>Jateorhiza palmata</i> (Lam.) Miers. (= <i>Jatrorrhiza columba</i> (Roxb.) Miers.)	Все части

<*> Синонимы русских названий лекарственных растений.

1.2. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	<i>Aralia elata</i> (Miq.) Seem. = <i>Aralia mandshurica</i> Rupr. et Maxim.	Все части
2	Африканская слива	<i>Pygeum africanum</i>	Кора
3	Валериана	<i>Valeriana</i> L.	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba</i> L.	Надземная часть
5	Джимнема сильвестре	<i>Gymnema sylvestre</i>	Все части
6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	<i>Dioscorea villosa</i>	Корневища

7	Женьшень	Ginseng	Все виды, все части
8	Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	Все части
9	Зверобой	Hypericum L.	Все виды, все части
10	Иглица шиповатая	Ruscus aculeatus (Butcher's Broom)	Все части
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части
12	Лимонник китайский	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Все части
13	Муира пуама	Muira puama (Liriosma jvata)	Все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табобуйя	Tabebuia heptaphylla	Кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	Rhodiola rosea L.	Все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	Turnera Diffusa	Все части
17	Элеутерококк колючий, Свободнаягодник колючий, Чертов куст	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Все части
18	Юкка нитевидная	Yucca filamentosa	Листья

1.3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейку животных всех возрастов,

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десны;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;
- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);
- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata* L.), все тело; Скорпион (*Scorpiones* L.), все тело; Шпанская мушка (*Lytta* sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания - аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и паращитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Микроорганизмы, вызывающие заболевания или способные осуществлять или опосредовать передачу генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов *Bacillus* (в том числе *B. polymyxa*, *B. cereus*, *B. megatherium*, *B. thuringiensis*, *B. coagulans* (устаревшее название - *Lactobacillus coagulans*), *B. subtilis*, *B. licheniformis* и других видов) и *Clostridium*;

- микроорганизмы родов *Escherichia*, *Enterococcus*, *Corynebacterium* spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- бесспорные микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной микрофлоре организма человека, в том числе представители рода *Lactobacillus*.

1.8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода *Candida*; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и несъедобным, в соответствии с национальным законодательством.

Приложение 8
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

**ВИДЫ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ**

**ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3 ДО 14 ЛЕТ И ДЕТСКИХ ТРАВЯНЫХ ЧАЕВ
(ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

N	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья
1.	Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth сем. Umbelliferae	плоды аниса (Anisi fructus)
2.	Алтей лекарственный	Althaea officinalis сем. Malvaceae	корни алтея (Althaeae radix)
3.	Бузина черная	Sambucus nigra L. сем. Sambucaceae	Цветки бузины (Sambuci flos)
4.	Береза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. сем. Betulaceae	Листья березы (Betulae folium)
5.	Береза повислая	Betula pendula	то же
6.	Брусника	Vaccinium vitis idaea L. сем. Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)
7.	Гибискус	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	Цветки гибискуса (Hibisci flos)
8.	Красная мальва	Hibiscus sabdariffa L. сем. Malvaceae	то же
9.	Душица обыкновенная	Origanum vulgare сем. Lamiaceae	Трава душицы (Origanum herba)
10.	Земляника	Fragaria сем. Rosaceae	Листья земляники (Fragariae folium)
11.	Ноготки аптечные	Calendula officinalis L. сем. Composite	Цветки календулы (Calendulae flos)
12.	Крапива двудомная	Urtica dioica L. сем. Urticaceae	Листья крапивы (Urticae folium)
13.	Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia Mill. сем. Lamiaceae	Цветки лаванды (Lavandulae flos)
14.	Липа сердцевидная	Tilia cordata Mill сем. Tiliaceae	Цветки липы (Tiliae flos)
15.	Малина обыкновенная	Rubus idaeus L. сем. Rosaceae	Листья малины (Rubi idaei folium)
16.	Просвирник лесной	Malva sylvestris L. (сун. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flos)
17.	Мальва лесная	Malva sylvestris L. (сун. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae	то же
18.	Мелисса	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)

19.	Мята лимонная	Melissa officinalis сем. Lamiaceae	то же
20.	Мята перечная	Mentha piperita сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной (Menthae piperitae folium)
21.	Облепиха	Hippophae rhamnoides L. сем. Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hippophaes folium)
22.	Подорожник большой	Plantago major L. сем. Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
23.	Подорожник средний	Plantago media L. сем. Plantaginaceae	то же
24.	Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolate L. сем. Plantaginaceae	то же
25.	Подорожник блошный	Plantago psyllium L. сем. Plantaginaceae	Шелуха семян (Plantaginis tunica semen)
26.	Померанец горький	Citrus aurantium сем. Rutaceae	Померанца корка
27.	Ромашка аптечная	Matricaria recutita L. сем. Compositae (syn. Chamomilla L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)
28.	Черная смородина	Ribes nigrum L. сем. Saxifragaceae	Листья смородины (Ribis nigri folium)
29.	Тимьян душистый	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
30.	Чабрец	Thymus serpyllum сем. Lamiaceae	то же
31.	Тимьян ползучий	то же	то же
32.	Тмин обыкновенный	Carum carvi, сем. Umbellifere	Плоды тмина (Cari carvi fructus)
33.	Фенхель обыкновенный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
34.	Укроп аптечный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	то же
35.	Черника	Vaccinium myrtillus L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
36.	Шиповник	Rosa сем. Rosaceae	Шиповника плоды (Rosae fructus)

**ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Наименование	Форма
Биотин	D-биотин
Витамин D	D3 холекальциферол; D2 эргокальциферол
Витамин А	Ретинола ацетат; ретинола пальмитат; ретинол; бета-каротин
Витамин В1	Тиамин гидрохлорид (тиамина хлорид); тиамин монокитрат
Витамин В12	Цианкобаламин; гидроксикобаламин
Витамин В2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин В6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин диглицерат
Витамин Е	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (III) дифосфат (пирофосфат); железа (II) цитрат; железо (III) аммонийно-цитратное; железа (II) бисглицинат
Инозит	Инозит
Йод	Йодид калия; йодат калия; йодид натрия; йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет)
Калий	Калия цитрат; калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия бикарбонат; калия карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия гидроксид
Кальций	Кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат; кальция глициерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид; кальция гидроксид

Карнитин	L-карнитин; L-карнитина гидрохлорид; L-карнитина L-тарtrat
Магний	Магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид
Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; медь-лизиновый комплекс
Натрий	Натрия цитрат, натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат; натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидроксид
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Селен	Селенит натрия; селенат натрия
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Холин	Холина хлорид; холина цитрат; холина битартрат; холин
Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка лактат; цинка цитрат; цинка глюконат; цинка оксид

Приложение 10
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

**ПЕСТИЦИДЫ,
ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО (ПИЩЕВОГО) СЫРЬЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Химическое название вещества (определение дано с учетом продуктов распада)
Дисульфотон (в сумме - дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотону)
Фенсульфотон (в сумме - фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону)
Фентин, выраженный по трифенилтин-катиону
Галоксифоп (в сумме - галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу)

Гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору
Гексахлорбензол
Нитрофен
Омэтоат
Тербуфос (в сумме - тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу)
Альдрин и диэлдрин, выраженный по диалдрину
Андрин

Приложение 11
к техническому регламенту
Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции"
(ТР ТС 021/2011)

**ОТДЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
И ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ПРИЗНАКИ, УСТАНОВЛИВАЕМЫЕ ДЛЯ ШОКОЛАДА,
ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ, ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ
И КАКАО-ПРОДУКТОВ**

Список изменяющих документов
(введены [решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии
от 25.11.2022 N 173)

1. К шоколаду, шоколадной массе и какао-продуктам предъявляются следующие требования:

а) для производства шоколада, шоколадной массы и какао-продуктов не допускается использовать растительные масла (жиры), отличные от масла какао, и масложировую продукцию, за исключением случаев, указанных в [подпунктах "б" и "в"](#) настоящего пункта;

б) для производства шоколада и шоколадной массы допускается использовать, не уменьшая указанные в [пункте 2](#) настоящего документа минимальные значения содержания масла какао и общего сухого остатка какао, эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в указанной пищевой продукции без учета добавленных в соответствии с [подпунктом "г"](#) настоящего пункта пищевых ингредиентов не должна превышать 5 процентов;

в) для производства шоколада и шоколадной массы не допускается использовать животные жиры, за исключением молочного жира;

г) добавление в шоколад и шоколадную массу пищевых ингредиентов, за исключением сахаров, подсластителей и пищевых ингредиентов, которые определяют идентификационные признаки указанной пищевой продукции, предусмотренные [пунктом 2](#) настоящего документа, допускается в количестве 40 процентов и менее от массы указанной пищевой продукции;

д) для производства шоколада, шоколадной массы и какао-продуктов не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и (или) аромат шоколада или какао-продуктов.

Помимо этого, для производства молочного, экстрамолочного и белого шоколада, молочной, экстрамолочной и белой шоколадной массы, других видов шоколада и шоколадной массы, которые содержат в своем составе молочные продукты, не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и (или) аромат молока или сливок, молочного жира;

е) физико-химические показатели шоколада с начинками и шоколада с отделяемыми добавлениями (целыми или дроблеными орехами, арахисом, цукатами, изюмом, воздушными крупами и другими отделяемыми пищевыми ингредиентами) определяют без учета начинки и отделяемых добавлений.

2. Шоколад, шоколадные изделия, шоколадная масса и какао-продукты имеют следующие идентификационные признаки:

а) к шоколаду относят горький (или черный), темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный, белый шоколад, шоколад с начинкой и шоколад в порошке, к шоколадным изделиям - кондитерские изделия, которые содержат 25 процентов и более отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия, к какао-продуктам - какао тертое, масло какао, какао-порошок, какао-крупку и какао-жмых.

К отделяемой составной части шоколада в шоколадных изделиях относят шоколадную массу (горькую (или черную), темную, обыкновенную, сладкую, молочную, экстрамолочную, белую) или шоколад (горький (или черный), темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный, белый);

б) идентификационные признаки и требования для шоколадной массы идентичны требованиям к соответствующему виду шоколада, установленным техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880;

в) горький (или черный) шоколад должен содержать 55 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 33 процента и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;

г) темный шоколад должен содержать 40 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 20 процентов и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то темный шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;

д) обыкновенный шоколад (или шоколад) должен содержать 35 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 процентов и более масла какао и 14 процентов и более обезжиренного сухого остатка какао;

е) сладкий шоколад должен содержать 30 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 процентов и более масла какао и 12 процентов и более обезжиренного сухого остатка какао;

ж) молочный шоколад должен содержать 25 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 процента и более обезжиренного сухого остатка какао, 12 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 процента и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 процентов и более;

з) экстремолочный шоколад должен содержать 20 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 процента и более обезжиренного сухого остатка какао, 20 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 5 процентов и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 процентов и более;

и) белый шоколад не содержит какао тертого или какао-порошка и должен содержать 20 процентов и более масла какао и 14 процентов и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 процента и более молочного жира;

к) шоколад в порошке имеет вид тонкоизмельченного порошка и должен содержать 29 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 15 процентов и более масла какао;

л) шоколад с начинкой должен содержать 25 процентов и более отделяемой от начинки наружной части шоколада. К шоколаду с начинкой не относятся хлебобулочные (в том числе сдобные хлебобулочные) изделия, мучные кондитерские изделия и мороженое, покрытые шоколадом;

м) общий сухой остаток какао в шоколаде и шоколадной массе обеспечивается сухими веществами какао тертого, масла какао, какао-порошка, а обезжиренный сухой остаток какао - сухими обезжиренными веществами какао тертого, какао-порошка.

Сухой молочный остаток в шоколаде и шоколадной массе обеспечивается составными частями молока, за исключением воды;

н) какао тертое должно содержать 47 процентов и более масла какао, допускается не более 5 процентов (в пересчете на обезжиренные сухие вещества) суммарного содержания оболочки какао-бобов (какаовеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов;

о) какао-крупка должна содержать 47 процентов и более масла какао, допускается не более 2 процентов суммарного содержания оболочки какао-бобов (какаовеллы) и зародышей (ростков) какао-бобов;

п) масло какао должно содержать 1,75 процента и менее свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту и 0,7 процента и менее неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, а масло какао, извлекаемое методом прессования, - 0,35 процента и менее неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира;

р) какао-порошок и какао-жмых должны содержать от 10 до 20 процентов жира (масла какао). Обезжиренные какао-порошок и какао-жмых должны содержать менее 10 процентов жира (масла какао). Какао-порошок и какао-жмых повышенной жирности должны содержать 20 процентов и более жира (масла какао).

Утвержден
Решением Комиссии Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. N 880

КонсультантПлюс: примечание.

Новый Перечень утвержден [Решением](#) Коллегии ЕЭК от 24.12.2019 N 236.

**ПЕРЕЧЕНЬ
СТАНДАРТОВ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОТОРЫХ НА ДОБРОВОЛЬНОЙ
ОСНОВЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО**

**РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА "О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ" (ТР ТС 021/2011)**

Утратил силу с 1 июля 2020 года. - [Решение](#) Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.12.2019 N 236.

Утвержден
Решением Комиссии Таможенного союза
от 9 декабря 2011 г. N 880

КонсультантПлюс: примечание.

Новый Перечень утвержден [Решением](#) Коллегии ЕЭК от 24.12.2019 N 236.

**ПЕРЕЧЕНЬ
СТАНДАРТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПРАВИЛА И МЕТОДЫ
ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАВИЛА
ОТБОРА ОБРАЗЦОВ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛНЕНИЯ
ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА "О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ" (ТР ТС 021/2011) И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ
(ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ**

Утратил силу с 1 июля 2020 года. - [Решение](#) Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24.12.2019 N 236.
