

COMUNIDAD ECONÓMICA EURÁSICA

COMISIÓN DE LA UNIÓN ADUANERA

RESOLUCIÓN

del 9 de diciembre del 2011 No. 880

SOBRE LA APROBACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO DE LA UNIÓN ADUANERA

“SOBRE LA INOCUIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS”

(en redacción de la Resolución del Consejo de la Comisión Económica Eurásica del 11.06.2013 No. 129 (red. del 25.06.2016))

Según el Artículo 13 del Acuerdo sobre los principios y normas únicos de regulación técnica en la República de Bielarus, la República de Kazakstán y la Federación de Rusia del 18 de noviembre del 2010, la Comisión de la Unión Aduanera (en adelante – la Comisión) ha resuelto:

1. Aprobar el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera (RT UA) “Sobre la Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021/2011) (se adjunta).

2. Ratificar:

2.1. La lista de estándares cuya aplicación voluntaria asegura como resultado el cumplimiento de requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre la Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021/2011) (se adjunta);

2.2. La lista de estándares de normas y métodos de estudios (ensayos) y mediciones, inclusive las normas de muestreo, que son necesarios para la aplicación y cumplimiento de requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre la Inocuidad de Productos Alimenticios” (TR TS 021/2011) y para evaluación (confirmación) de conformidad de los productos (se adjunta).

3. Establecer:

3.1. El Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre la Inocuidad de Productos Alimenticios” (en adelante –Reglamento Técnico) entra en vigencia a partir del 1 de julio del 2013, excepto los requerimientos para leche y productos lácteos, carne y productos cárnicos, pescado y productos de pesca y procedimientos relacionados de su elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y decomiso. Hasta la fecha de la entrada en vigencia de los Reglamentos Técnicos de la Unión Aduanera que establecen los requerimientos para leche y productos lácteos, carne y productos cárnicos, pescado y productos de pesca y procedimientos relacionados de su elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y decomiso, respecto a tales productos y procedimientos de su elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y decomiso están vigentes los términos de normativas legales de la Unión Aduanera o de la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera;

(Inciso 3.1. en redacción del Consejo de la Comisión Económica Eurásica del 11.06.2013 No. 129 (red. del 25.06.2016))

3.2. Los documentos sobre evaluación (confirmación) de conformidad con requerimientos obligatorios establecidos por normativas legales de la Unión Aduanera o de La Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera, emitidos o aprobados respecto a los productos que son objeto de regulación técnica del Reglamento Técnico (en adelante – productos) antes de la fecha de entrada en vigencia del Reglamento Técnico, son válidos hasta la fecha de su expiración, pero no después del 15 de febrero del 2015. Dichos documentos, emitidos o aprobados antes de la fecha de publicación oficial de la presente Resolución, son válidos hasta la fecha de su expiración.

A partir de la fecha de entrada en vigencia del Reglamento Técnico la emisión o la recepción de documentos de evaluación (confirmación) de conformidad de los productos con requerimientos obligatorios establecidos anteriormente por normativas legales de la Unión Aduanera o de la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera no se permite;

3.3. Antes del 15 de febrero del 2015 se permite la producción y comercialización de los productos según requerimientos obligatorios establecidos anteriormente por normativas legales de la Unión Aduanera o de la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera en el caso de existir los documentos de evaluación (confirmación) de conformidad de los productos con requerimientos obligatorios indicados, emitidos o recibidos antes de la fecha de entrada en vigencia del Reglamento Técnico.

Dichos productos se identifican con la marca nacional de conformidad (marca de comercialización en el mercado) según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera o la Resolución de la Comisión No. 386 del 20 de septiembre del 2010.

La identificación de estos productos con la marca única de comercialización en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera no se permite;

3.3.1. Antes del 1 de julio del 2014 se permite la producción y comercialización en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de los productos que no estaban sujetos antes de la fecha de entrada en vigencia del Reglamento Técnico a evaluación (confirmación) de conformidad con requerimientos obligatorios, establecidos por normativas legales de la Unión Aduanera o de la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera, sin documentos sobre evaluación (confirmación) obligatoria de conformidad y sin la marca nacional de conformidad (marca de comercialización en el mercado);

(Inciso 3.3.1 está introducido por la Resolución del Consejo de la Comisión Económica Eurásica del 11.06.2013 No. 129)

3.4. La comercialización de los productos librados para su comercialización en el período de vigencia de documentos de evaluación (confirmación) de conformidad indicados en el Inciso 3.2 de la presente Resolución, así como de los productos indicados en el Inciso 3.3.1 de la presente Resolución, se permite durante el plazo de validez de los productos establecido según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera;

(en redacción de la Resolución del Consejo de la Comisión Económica Eurásica del 11.06.2013 No. 129)

3.5. Están sujetos a la inscripción estatal antes del 15 de febrero del 2015, en la forma prevista por el Artículo 24 del Reglamento Técnico, los siguientes productos:

- 1) agua mineral natural de mesa;
- 2) agua potable embotellada;
- 3) bebidas tonificantes;
- 4) aditivos alimenticios, aditivos alimenticios compuestos, aromatizadores, extractos vegetales utilizados como sustancias saborizantes y aromatizantes y componentes de materia prima, cultivos iniciales de microorganismos y fermentos bacterianos, agentes tecnológicos adicionales inclusive preparados fermentantes;

5) productos alimenticios obtenidos con la utilización de organismos modificados con ingeniería genética (transgénicos) inclusive microorganismos genéticamente modificados;

3.6. Los datos sobre los establecimientos productores que antes realizaban la producción (elaboración) de productos alimenticios según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera se ingresan en el Registro Estatal sin los procedimientos de inscripción estatal de establecimientos productores según el Reglamento Técnico;

3.7. Los términos del Artículo 29 del Reglamento Técnico entran en vigencia a partir de la fecha de implementación del Sistema Informático Integral de Comercio Exterior y Recíproco de la Unión Aduanera;

3.8. Desde la fecha de entrada en vigencia de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para diferentes tipos de productos alimenticios por el medio de introducción de modificaciones en el Reglamento Técnico, están sujetos a aclaración los nombres de los tipos de productos alimenticios según las definiciones establecidas de estos reglamentos técnicos, y sujetos a exclusión los requerimientos de inocuidad de los productos que son objeto de regulación técnica de estos reglamentos técnicos (excepto los requerimientos para el contenido de microorganismos patógenos y sus toxinas, micotoxinas, elementos tóxicos, nitratos, pesticidas globales, así como para el nivel permitido de radionúclidos) y las normativas microbiológicas de inocuidad (microorganismos condicionalmente patógenos).

4. A la Secretaría de la Comisión, en conjunto con las Partes, se le encomienda:

4.1. Antes de la fecha de entrada en vigencia de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para diferentes tipos de productos alimenticios asegurar la introducción de modificaciones en el Reglamento Técnico según el Inciso 3.8 de la presente Resolución;

4.2. Preparar el proyecto del Programa de medidas necesarias para realizar el Reglamento Técnico, y en término de tres meses a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución asegurar su presentación para aprobación de la Comisión en forma establecida previendo:

4.2.1. Preparar y presentar para la aprobación de la Comisión en forma establecida hasta el 15 de marzo del 2013 el proyecto de resolución sobre la introducción de modificaciones en Requerimientos Únicos Sanitario-Epidemiológicos e Higiénicos para la mercadería sujeta a supervisión (control) sanitario-epidemiológico, aprobados por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera No.299 del 28 de mayo del 2010, referente a la exclusión de los mismos los requerimientos a los productos que son objeto de regulación técnica del Reglamento Técnico;

4.2.2. Preparar y presentar para la aprobación de la Comisión en forma establecida hasta el 15 de marzo del 2013 el proyecto de resolución sobre la introducción de modificaciones en el Listado Único de productos sujetos a evaluación (confirmación) obligatoria de conformidad en el marco de la Unión Aduanera con la emisión de documentos únicos, aprobado por la Resolución de

la Comisión de la Unión Aduanera No. 620 del 7 de abril del 2011, referente a la exclusión del mismo de los productos que son objeto de regulación técnica del Reglamento Técnico;

4.2.3. Preparar y presentar para la aprobación de la Comisión en forma establecida hasta el 15 de marzo del 2013 el proyecto de resolución sobre la introducción de modificaciones en el Listado Único de productos sujetos a supervisión (control) sanitario-epidemiológica en la frontera aduanera y territorio aduanero de la Unión Aduanera aprobado por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera No. 299 del 28 de mayo del 2011, referente a la exclusión del mismo de los productos que son objeto de regulación técnica del Reglamento Técnico;

4.2.4. Preparar y presentar para la aprobación de la Comisión en forma establecida el proyecto de modificaciones en los procedimientos de re confección de documentos de evaluación (confirmación) de conformidad de los productos con requerimientos obligatorios establecidos anteriormente por normativas legales de la Unión Aduanera o de la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera, emitidos o aprobados antes de la entrada en vigencia del Reglamento Técnico, para documentos de evaluación (confirmación) de conformidad de los productos con requerimientos obligatorios del Reglamento Técnico, excepto los casos cuando los índices y (o) sus niveles permitidos no coinciden con los índices y (o) sus niveles permitidos indicados en el Reglamento Técnico;

4.2.5. Preparar y presentar para la aprobación de la Comisión en forma establecida hasta el 15 de marzo del 2013 el proyecto del programa de desarrollo (introducción de modificaciones, revisión) e implementación de estándares estatales a base de los cuales se asegura el cumplimiento de requerimientos del Reglamento Técnico, así como de estándares internacionales que contienen normas y métodos de estudios (ensayos) y mediciones, inclusive las normas de muestreo, necesarios para la aplicación y cumplimiento de requerimientos del Reglamento Técnico y evaluación (confirmación) de conformidad de los productos;

4.2.6. Preparar y presentar para la aprobación de la Comisión en forma establecida hasta el 15 de marzo del 2013 el proyecto de resolución sobre la introducción de modificaciones en el Listado Único de productos sujetos a control (supervisión) sanitario-epidemiológico aprobado por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera No. 317 del 18 de junio del 2011, referente a la exclusión del mismo de los productos que corresponden, según el Reglamento Técnico, a los productos alimenticios procesados de origen animal;

4.2.7. Preparar y presentar para la aprobación de la Comisión en forma establecida hasta el 15 de marzo del 2013 el proyecto de resolución sobre la introducción de modificaciones en la Disposición sobre el procedimiento único de realización de inspecciones conjuntas de los objetos y de muestreo de la mercadería (productos) sujeta a control (supervisión), aprobada por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera No. 834 del 18 de octubre del 2011, referente a su adecuación a los términos del Reglamento Técnico;

4.2.8. Preparar y presentar para la aprobación de la Comisión en forma establecida hasta el 15 de marzo del 2013 el proyecto de la Disposición “Sobre el establecimiento de criterios de realización de inspección para el registro de establecimientos productores que desarrollan las actividades de producción, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimenticia no procesada de origen animal”.

5. La Parte Rusa, con la participación de las Partes, a base del monitoreo de los resultados de aplicación de los estándares debe asegurar la preparación de propuestas de

actualización de los Listados de Estándares indicados en el Punto 2 de la presente Resolución y su presentación no menos de una vez por año desde la fecha de la entrada en vigencia del Reglamento Técnico a la Secretaría de la Comisión para la aprobación en forma establecida.

6. A las Partes se les encomienda:

6.1. Hasta el 1 de julio del 2013 asegurar la aprobación de la resolución correspondiente sobre la no aplicación de las normativas legales de sus Estados respecto a los productos que son objeto de la regulación técnica del Reglamento Técnico;

6.2. Hasta el 1 de julio del 2013 asegurar la preparación de los organismos de certificación, laboratorios (centros) de ensayos que realizan las tareas de evaluación (confirmación) de conformidad, para el registro de las declaraciones de conformidad con requerimientos del Reglamento Técnico;

6.3. Antes de la fecha de la entrada en vigencia del Reglamento Técnico definir los organismos de control (supervisión) veterinario estatal, responsables de la realización de control (supervisión) estatal del cumplimiento de requerimientos del Reglamento Técnico e informar sobre ello a la Comisión;

6.4. A partir de la fecha de la entrada en vigencia del Reglamento Técnico asegurar la realización de control (supervisión) estatal del cumplimiento de requerimientos del Reglamento Técnico considerando los Incisos 3.2 – 3.4 de la presente Resolución.

7. La presente Resolución entra en vigencia a partir de la fecha de su publicación oficial.

Miembros de la Comisión de la Unión Aduanera:

Por la República Belarús
(firma)
S. RUMAS

Por la República Kazakstán
(firma)
U. SHUKKEEV

Por la Federación de Rusia
(firma)
I. SHUVALOV

Aprobado
Por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera
No. 880 del 9 de diciembre del 2011

REGLAMENTO TÉCNICO DE LA UNIÓN ADUANERA

TR TS 021/2011

SOBRE INOCUIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CAPÍTULO 1. TÉRMINOS GENERALES

Artículo 1. Área de aplicación.

1. El Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (en adelante – el presente Reglamento Técnico) establece:

- 1) Objetos de la regulación técnica;
- 2) Requerimientos de inocuidad (inclusive los sanitario-epidemiológicos, higiénicos y veterinarios) para los objetos de regulación técnica;
- 3) Normas de identificación de los objetos de regulación técnica;
- 4) Formas y procedimientos de evaluación (confirmación) de conformidad de los objetos de regulación técnica con los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

1. En la aplicación del presente Reglamento Técnico se deben considerar los requerimientos para productos alimenticios referente a su identificación, materiales de embalaje, artículos y equipamiento para la elaboración de productos alimenticios que tengan contacto con productos alimenticios, establecidos por reglamentos técnicos correspondientes de la Unión Aduanera.

2. En la aplicación del presente Reglamento Técnico se deben considerar los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que establecen los requerimientos obligatorios para diferentes tipos de productos alimenticios y asociados con requerimientos para ellos procesos de producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte), comercialización y decomiso (en adelante – reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para diferentes tipos de productos alimenticios) que complementan y (o) aclaran los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

Los requerimientos para diferentes tipos de productos alimenticios y asociados con requerimientos para ellos procesos de producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte), comercialización y decomiso establecidos por otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, no pueden modificar los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

3. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para diferentes tipos de productos alimenticios establecen:

- 1) Objetos de regulación técnica;
- 2) Requerimientos de inocuidad para los objetos de regulación técnica;
- 3) Normas de identificación de los objetos de regulación técnica.

Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para diferentes tipos de productos alimenticios pueden contener los requerimientos para la identificación y los esquemas de confirmación de conformidad que no entran en contradicción con requerimientos del presente Reglamento Técnico.

Artículo 2. Objetivos de la aprobación.

Los objetivos de la aprobación del presente Reglamento Técnico son:

- 1) La protección de vida y (o) salud humana;
- 2) La prevención de las acciones que puedan confundir a los adquirientes (consumidores);
- 3) La protección del medio ambiente.

Artículo 3. Objetos de regulación técnica.

1. Los objetos de regulación técnica del presente Reglamento Técnico son:

- 1) Productos alimenticios;
- 2) Asociados con los requerimientos para productos alimenticios procesos de producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte), comercialización y decomiso.

2. El presente Reglamento Técnico no se extiende para los productos alimenticios producidos por personas en sus casas, en granjas domésticas o por personas que se dedican a jardinería, horticultura, ganadería, ni tampoco para los procesos de producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte), comercialización y decomiso de productos alimenticios que son para uso exclusivamente personal y no para su comercialización en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, ni tampoco para cultivación de cultivos agrícolas y crianza de animales productivos en condiciones naturales.

Artículo 4. Definiciones.

Con el objetivo de instrumentar el presente Reglamento Técnico se utilizan los siguientes términos:

Mezclas lácteas adaptadas (sustitutos de leche materna) – productos alimenticios para nutrición infantil de temprana edad producidos en forma líquida o en polvo a base de leche de vaca o leche de otros animales productivos y aproximados al máximo por su composición química a la leche materna con el objetivo de satisfacer las necesidades fisiológicas de niños del primer año de vida en sustancias y energía necesarias;

Aromatizante alimenticio (aromatizante) – sustancia saborizante y aromatizante que no se utiliza directamente como alimento para uso humano o preparado saborizante y aromatizante, o aromatizante tecnológico térmico, o aromatizante de ahumado, o predecesores de aromatizantes, o su mezcla (parte saborizante y aromatizante) para dar a los productos aroma y (o) sabor (excepto sabor dulce, ácido o salado) con agregado o sin agregado de otros componentes;

Inocuidad de productos alimenticios – estado de productos alimenticios que evidencia la ausencia de riesgo inadmisibles relacionados con el efecto nocivo para el hombre y generaciones futuras;

Aditivos biológicamente activos (BAD) – sustancias naturales y (o) similares a las naturales biológicamente activos, así como microorganismos probióticos para uso simultáneo con los alimentos o para la incorporación en el contenido de productos alimenticios;

Agua potable para nutrición infantil – agua potable como bebida para niños, preparación de comidas y restitución de productos alimenticios desecados para niños en forma doméstica;

Recursos acuáticos biológicos – peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, algas, otros animales y plantas acuáticas que se encuentran en su hábitat natural (en estado de libertad natural);

Efecto nocivo para el hombre de productos alimenticios – efecto de factores desfavorables relacionados con la presencia en los productos alimenticios de contaminantes, infectantes que crean el peligro para la vida o salud humana o el peligro para la vida o salud de generaciones futuras;

Comercialización de productos alimenticios – compra-venta y otros medios de traslado de productos alimenticios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera empezando por el productor o importador;

Organismos genéticamente modificados (por ingeniería genética, transgénicos) (en adelante – GMO) – organismo o varios organismos, cualquier formación no celular, unicelular o multicelular capaces de reproducirse o transmitir el material genético congénito, diferentes de organismos naturales, obtenidos con la utilización de métodos de ingeniería genética y (o) que contengan el material de ingeniería genética, inclusive a los genes, sus fragmentos o combinación de genes;

Registro estatal de objetos (establecimientos) productivos que desarrollan las actividades de producción, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimenticia (comestible) no procesada de origen animal (en adelante – registro estatal de objetos productivos) - admisión de una persona jurídica o particular para realizar actividades de producción, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimenticia (comestible) no procesada de origen animal;

Bebida herbácea infantil (tisana) – producto alimenticio para nutrición infantil elaborada a base de hierbas y extractos herbáceos;

Identificación de productos alimenticios – procedimiento de clasificación de productos alimenticios como objetos de regulación técnica del Reglamento Técnico;

Productor de productos alimenticios – organización independientemente de su forma organizativa-legal o persona particular, inclusive los extranjeros que realizan por su cuenta la producción (elaboración) de productos alimenticios para su comercialización a los adquirentes (consumidores) y que son responsables por la conformidad de estos productos con requerimientos de reglamentos técnicos;

Importador – residente del Estado – miembro de la Unión Aduanera, que comercializa los productos alimenticios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera que son suministrados por el no residente del Estado – miembro de la Unión Aduanera, y quien es responsable por la conformidad de estos productos con requerimientos del presente Reglamento Técnico;

Componente del producto alimenticio (ingrediente alimenticio) (en adelante – componente) – producto o sustancia (inclusive los aditivos alimenticios, aromatizantes) que, según el recetario, se utilizan en la producción (elaboración) de productos alimenticios y que son su parte integrante;

Contaminación (infestación) de productos alimenticios – ingreso en productos alimenticios de objetos, partículas y organismos (contaminantes, infectantes) y su presencia en cantidades inusuales para este producto alimenticio o superiores a los niveles establecidos, en consecuencia de lo cual el producto adquiere las propiedades peligrosas para el hombre;

Mezclas lácteas iniciales – mezclas adaptadas (aproximadas al máximo por su composición química a la leche materna) o mezclas parcialmente adaptadas (parcialmente aproximadas por su composición química a la leche materna) producidas a base de leche de vaca o leche de otros animales productivos para nutrición infantil desde los primeros días de vida hasta los seis meses;

Productos alimenticios no procesados de origen animal – los siguientes productos que no han sido procesados (tratados): reses (carcasas) de animales productivos de todas las especies, sus partes (inclusive sangre y menudencias), leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda, productos apícolas, huevos y productos de huevo, productos de pesca de recursos biológicos acuáticos, productos de acuicultura;

Normas de necesidades fisiológicas en energía y sustancias alimenticias – nivel de consumo diario de sustancias alimenticias suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas de no menos que 97,5% de población tomando en cuenta edad, sexo, estado fisiológico y actividad física;

Nutrientes (sustancias alimenticias) – sustancias que son componentes de productos alimenticios y que se utilizan por el organismo humano como fuentes de energía, fuentes o predecesores de substratos para formación, crecimiento y renovación de órganos y tejidos, formación de sustancias fisiológicamente activas que participan en regulación de procesos de actividad vital y determinan el valor alimenticio de productos alimenticios;

Producto alimenticio enriquecido – producto alimenticio con el agregado de uno o más sustancias alimenticias y (o) biológicamente activas y (o) microorganismos probióticos que no están presentes en él inicialmente o que están presentes en cantidad insuficiente o perdidos durante el proceso de producción (elaboración); con ello, el contenido garantizado por el productor de cada sustancia alimenticia o biológicamente activa utilizada para enriquecimiento, está llevado al nivel que corresponde a los criterios para el producto alimenticio – fuente de sustancia alimenticia u otros signos distintivos del producto alimenticio, y el nivel máximo del contenido de sustancias alimenticias y (o) biológicamente activos en este producto no debe exceder el nivel superior de inocuidad del consumo de este tipo de sustancias a su ingreso desde todos los fuentes posibles (en el caso de la existencia de estos niveles);

Objetos de acuicultura – peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, algas, otros animales y plantas acuáticos que se mantienen, se crían, inclusive se cultivan, en condiciones de semi-libertad o en el hábitat creado artificialmente;

Partida de productos alimenticios – determinada cantidad de productos alimenticios de la misma denominación, del mismo empaque, producidos (elaborados) por el mismo productor según el mismo estándar regional (interestatal) o estándar nacional y (o) estándar de la organización y (o) otros documentos del productor en el período de tiempo determinado, acompañada por la documentación comercial que asegura la trazabilidad de los productos alimenticios;

Aditivo alimenticio – cualquier sustancia (o mezcla de sustancias) con o sin valor alimenticio propio que generalmente no se utiliza directamente como alimento por el hombre, que se introduce en el producto alimenticio especialmente con el objetivo (funciones) tecnológicos durante su producción (elaboración), traslado, (transporte) y almacenamiento, lo que conduce o puede conducir a que dicha sustancia o productos de sus transformaciones se conviertan en componentes d producto alimenticio; el aditivo alimenticio puede cumplir una o varias funciones tecnológicas;

Productos alimenticios – productos de origen animal, vegetal, microbiológico, mineral, artificial o biotecnológico en su forma natural, procesada o elaborada para consumo humano, inclusive los productos alimenticios especializados, agua potable embotellada, agua potable mineral, productos alcohólicos (inclusive cerveza y bebidas a base de cerveza), bebidas sin alcohol, aditivos alimenticios biológicamente activos (BAD), goma de mascar, fermentos y cultivos iniciales de microorganismos, levaduras, aditivos alimenticios y aromatizantes, así como materia prima alimenticia (comestible);

Productos alimenticios de acuicultura – objetos de acuicultura sustraídos (pescados) en condiciones semi-libres de su mantenimiento, crianza o del hábitat creado artificialmente;

Productos alimenticios de nutrición dietética terapéutica – productos alimenticios especializados con valor alimenticio y energético preestablecido, propiedades físicas y organolépticas para ser utilizada como parte de dietas curativas;

Productos alimenticios de nutrición dietética preventiva – productos alimenticios especializados para la corrección de intercambio (metabolismo) de carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas y de intercambios de otro tipo, donde está modificado el contenido y (o) relación de determinadas sustancias respecto a su contenido natural y (o) en la composición de los cuales están incluidos sustancias o componentes no presentes inicialmente, así como los productos alimenticios para la disminución del riesgo del desarrollo de enfermedades;

Productos alimenticios para nutrición infantil – productos alimenticios especializados para nutrición infantil (para niños de temprana edad de 0 a 3 años de edad, niños de edad pre-escolar de 3 a 6 años, niños de edad escolar de 6 años y más) que cumplen con requerimientos fisiológicos correspondientes del organismo infantil y que no causan daño a la salud del niño de correspondiente edad;

Productos alimenticios para nutrición de deportistas – productos alimenticios especializados de composición química preestablecida, elevado valor alimenticio y (o) de efectividad dirigida, compuestos del conjunto de productos o presentados por sus determinados tipos, que causa el efecto especial al aumento de potencial adaptivo del hombre respecto a la carga física y neuro-emocional;

Productos alimenticios de producción no industrial – productos alimenticios producidos por personas en sus casas y (o) en granjas domésticas o por personas que se dedican a jardinería, horticultura, ganadería y otro tipo de actividades;

Productos alimenticios de nuevo tipo – productos alimenticios (inclusive aditivos y aromatizantes alimenticios) que no han sido utilizados anteriormente para consumo humano como alimento en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, a detallar: con estructura primaria molecular nueva o modificada intencionalmente; compuestos o extraídos de microorganismos, hongos y algas microscópicos, plantas, extraídos de animales, obtenidos de los GMO o con su utilización, de nano materiales, y productos de nanotecnologías; excepto productos alimenticios obtenidos de forma tradicional que se encuentran en comercialización y por experiencia se consideran inocuos;

Productos alimenticios deshidratados – productos alimenticios de los cuales totalmente o parcialmente está extraída el agua presente en ellos originalmente;

Productos alimenticios complementarios – productos alimenticios para nutrición infantil los cuales empiezan a introducirse en la ración alimenticia de niños del primer año de vida como complemento a la leche materna, sustitutos de leche materna o mezclas lácteas posteriores que son producidos (elaborados) a base de los productos de origen y (o) animal;

Productos alimenticios de composición mixta – productos alimenticios compuestos de dos o más componentes, excepto aditivos alimenticios y aromatizantes;

Procesamiento (tratamiento) – procesamiento térmico (excepto congelamiento y enfriamiento), ahumado, conservación, maduración, fermentación, salado, desecado, marinado, concentración, extracción, extrusión o combinación de estos procesos;

Mezclas lácteas posteriores – mezclas adaptadas (aproximadas al máximo por su composición química a la leche materna) o parcialmente adaptadas (parcialmente aproximadas por su

composición química a la leche materna) producidas a base de leche de vaca o leche de otros animales productivos para nutrición de niños mayores de seis meses en combinación con los productos complementarios;

Prebióticos – sustancias alimenticias que estimulan selectivamente crecimiento y (o) actividad biológica de los agentes de micro flora protectora del intestino humano, que contribuyen en el mantenimiento de su composición normal y actividad biológica durante su consumo sistemático dentro de productos alimenticios;

Microorganismos probióticos – microorganismos vivos no patógenos y no toxígenos – agentes de grupos - protectores de micro biocenosis intestinal normal de una persona sana y de asociaciones naturales simbióticas que ingresan dentro de productos alimenticios para mejorar (optimizar) la composición y actividad biológica de micro flora intestinal del hombre;

Materia prima alimenticia (comestible) – productos de origen animal, vegetal, microbiológico, mineral, artificial o biotecnológico y agua potable que se utilizan para la producción (elaboración) de ellos productos alimenticios;

Animales productivos – animales (excepto peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos) que se utilizan con el propósito determinado de obtener de ellos productos alimenticios;

Objeto de producción donde se realizan las actividades de producción, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimenticia (comestible) de origen animal no procesada – objeto (edificación, estructura, local, instalación y otro objeto) designado para realizar las actividades de producción, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimenticia (comestible) de origen animal no procesada y que se utiliza para realizar este tipo de actividades, perteneciente a una persona jurídica o persona física con carácter de empresario individual que realiza dichas actividades a base del derecho de propiedad u otra base legal;

Trazabilidad de productos alimenticios – posibilidad de establecer documentariamente (en forma de papel y (o) electrónica) al productor y a posteriores propietarios de productos alimenticios que se encuentran en comercialización, excepto al consumidor final, así como al lugar de origen (producción, elaboración) de productos alimenticios y (o) materia prima alimenticia (comestible);

Proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios – conjunto o combinación de diferentes operaciones tecnológicas de producción (elaboración) de productos alimenticios ejecutadas consecuentemente;

Peces de criadero – peces criados y (o) mantenidos temporalmente en dispositivos instalados en un medio acuático para mantenerlos con vida;

Productos alimenticios perecederos - productos alimenticios plazo de validez de los cuales no excede los 5 días, si por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente, que requieren regímenes de temperatura especialmente constituidos para su almacenamiento y traslado (transporte) con el objetivo de preservar la inocuidad y prevenir el desarrollo en ellos de microorganismos patógenos, microorganismos de descomposición y (o) formación de toxinas hasta los niveles peligrosos para salud humana;

Productos alimenticios especializados – productos alimenticios para los cuales están establecidos requerimientos para el contenido y (o) proporción de determinadas sustancias o

todas las sustancias y componentes y (o) está modificado el contenido y (o) proporción de determinadas sustancias respecto a su contenido natural en estos productos alimenticios y (o) en su composición están incluidas sustancias o componentes (excepto aditivos alimenticios y aromatizantes) que no estaban presentes originalmente y (o) el productor declara sobre sus cualidades medicinales y (o) preventivas, y los cuales están destinados para el uso seguro de estos productos alimenticios por determinadas categorías de personas;

Plazo de validez de productos alimenticios – período de tiempo durante el cual los productos alimenticios deben corresponder totalmente a los requerimientos de inocuidad vigentes para ellos, establecidos por el presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, así como deben mantener sus cualidades de consumo declarados en la identificación, y después de la expiración del cual los productos alimenticios no son aptos para el uso según su destino;

Medios tecnológicos – sustancia o materiales o sus derivados (excepto equipamiento, materiales de empaque, elementos y utensilios) que, no siendo componentes de productos alimenticios, se utilizan intencionalmente durante el procesamiento de materia prima alimenticia (comestible) y (o) elaboración de productos alimenticios para cumplir determinados objetivos tecnológicos y después de su cumplimiento se extraen de esta materia prima, estos productos alimenticios o las cantidades residuales de los cuales no causan efecto tecnológico en los productos alimenticios terminados;

Bebidas tonificantes – bebidas sin alcohol o de bajo contenido alcohólico que contienen sustancias (componentes) tonificantes, inclusive de origen vegetal, en cantidad suficiente para asegurar el efecto tonificante para organismo humano, excepto té, café y bebidas a base de ellos;

Productos de pesca de recursos biológicos acuáticos – recursos biológicos acuáticos extraídos (pescados) de su hábitat natural;

Decomiso de productos alimenticios – el hecho de utilizar productos alimenticios que no cumplen con requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera con fines diferentes a los fines para los cuales los productos alimenticios están designados y para los cuales se utilizan habitualmente, o llevar productos alimenticios que no cumplen con requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera al estado inutilizable para cualquier uso y aplicación, que también excluye el impacto negativo para el hombre, animales y medio ambiente.

Artículo 5. Normas de comercialización en el mercado.

1. Los productos alimenticios se comercializan en el mercado cuando los mismos cumplen con el presente Reglamento Técnico, así como con otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos.

2. Los productos alimenticios que cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico u otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos y que han sido evaluados (confirmados) respecto a su conformidad, se identifican con la misma marca de comercialización de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera.

3. Los productos alimenticios que se encuentran en comercialización, inclusive materia prima alimenticia (comestible), deben tener la documentación acompañante que asegura la trazabilidad de estos productos.

4. Los productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para ellos, inclusive los productos alimenticios con plazo de validez expirado, están sujetos al retiro de la comercialización (circulación) por cuenta propia del participante de actividades económicas (propietario del producto alimenticio) o por la prescripción de organismos competentes de control (supervisión) estatal del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

Artículo 6. Identificación de los productos (procesos) alimenticios para su clasificación como objetos de regulación técnica del Reglamento Técnico.

1. Para clasificar los productos alimenticios como objetos de regulación técnica respecto a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico, se realiza la identificación de los productos alimenticios por personas interesadas.

2. La identificación de los productos alimenticios se realiza por su denominación y (o) sus propiedades detalladas en la denominación de estos productos en el presente Reglamento Técnico o en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios y (o) por métodos visuales y (o) organolépticos y (o) analíticos.

3. La identificación de los productos alimenticios se realiza por los siguientes métodos:

1) Por la denominación – por el medio de comparación de la denominación y el destino del producto alimenticio indicado en la identificación en el empaque para consumo y (o) en la documentación comercial acompañante con la denominación indicada en la determinación del tipo de producto alimenticio en el presente Reglamento Técnico y (o) en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

2) Por el método visual – por el medio de comparación de la apariencia externa del producto alimenticio con las propiedades detalladas en la determinación de este producto alimenticio en el presente Reglamento Técnico y (o) en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

3) Por el método organoléptico – por el medio de comparación de los índices organolépticos del producto alimenticio con las propiedades detalladas en la determinación de este producto alimenticio en el presente Reglamento Técnico o en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. El método organoléptico se utiliza si no es posible identificar el producto alimenticio por el método de denominación y el método visual;

4) Por el método analítico – por el medio de verificación de conformidad de los índices físico-químicos y (o) microbiológicos del producto alimenticio con las propiedades detalladas en la determinación de este producto alimenticio en el presente Reglamento Técnico o en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. El método analítico se utiliza si no es posible identificar el producto alimenticio por el método de denominación, los métodos visuales u organolépticos.

CAPÍTULO 2. REQUERIMIENTOS DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 7. Requerimientos generales de inocuidad de productos alimenticios.

1. Los productos alimenticios comercializados (circulantes) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera durante el plazo de su validez deben ser inocuos para su uso debido.

2. Los índices de inocuidad para productos alimenticios están establecidos en los Anexos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 del presente Reglamento Técnico.

3. Los índices de inocuidad (excepto los microbiológicos) para productos alimenticios de composición mixta se determinan por el contenido de sus diferentes componentes considerando la fracción de masa e índices de inocuidad para estos componentes establecidos por el presente Reglamento Técnico, si en los Anexos 1, 2, 3, 4, 6 del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente.

4. Los índices de inocuidad (excepto microbiológicos) para productos alimenticios deshidratados se calculan en términos de materia prima alimenticia (comestible) originaria considerando el contenido en ella de sustancias secas, si en los Anexos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente.

5. En los productos alimenticios comercializados (circulantes) no se permite la presencia de bacilos – causantes de enfermedades infecciosas y parasitarias, sus toxinas que presentan el peligro para salud humana y animal.

6. El plazo de validez y condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios se establecen por el productor.

7. Los materiales utilizados para la confección de embalaje, artículos que contactan con productos alimenticios deben cumplir con los requerimientos establecidos por el reglamento técnico correspondiente de la Unión Aduanera.

8. Los requerimientos para aditivos alimenticios, aromatizantes y medios tecnológicos que se utilizan en la elaboración de productos alimenticios se establecen por el reglamento técnico correspondiente de la Unión Aduanera.

9. En la producción (elaboración) de productos alimenticios de materia prima alimenticia (comestible) obtenida de los GMO de origen vegetal, animal y microbiano, se deben utilizar las líneas de los GMO que tengan el registro estatal.

En el caso de que el productor no ha utilizado los GMO en la producción de productos alimenticios, el contenido de 0,9 por ciento y menos de los GMO en los productos alimenticios es considerado como impureza casual o técnicamente insalvable, y estos productos alimenticios no son considerados como productos alimenticios que contienen los GMO.

10. La producción (elaboración) de productos alimenticios para nutrición infantil de niños del primer año de vida se realiza en los objetos (establecimientos) productivos especializados, o en salas especializadas, o en líneas tecnológicas especializadas.

11. En las verduras de hoja verde para la mesa, verduras, frutas y bayas frescas o recién congeladas no se permite la presencia de huevos de helmintos y huevos císticos de patógenos intestinales elementales.

12. El contenido de cada sustancia alimenticia o biológicamente activa en el producto alimenticio enriquecido que ha sido utilizada para el enriquecimiento, debe ser llevado al nivel de consumo en 100 ml, o 100 gr, o en la porción unitaria de este producto de no menos.

El contenido de microorganismos probióticos en el producto alimenticio debe dejar de no menos de 10^9 unidades formadoras de colonias (células microbianas) en 1 gr o 1 ml de este producto.

Artículo 8. Requerimientos de inocuidad para productos alimenticios especializados.

1. En la producción (elaboración) de los productos alimenticios para nutrición infantil, productos alimenticios para mujeres embarazadas y en período de lactancia no se permite el uso de materia prima alimenticia (comestible) obtenida con la utilización de pesticidas según el Anexo 10.

2. Los productos alimenticios para mujeres embarazadas y en período de lactancia deben cumplir con los requerimientos establecidos en los Anexos 1, 2, 3 del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

3. Los productos alimenticios para los niños del primer año de vida por su consistencia debe corresponder a las particularidades fisiológicas del sistema digestivo de un niño de esta edad.

4. Los productos alimenticios para nutrición infantil debe cumplir con los siguientes requerimientos:

El contenido de azúcar agregado en galletitas para nutrición infantil no debe exceder el 25 por ciento;

El contenido de sal en los productos de panadería para nutrición infantil no debe exceder el 0,5 por ciento.

5. Los productos alimenticios para nutrición infantil no deben contener:

Alcohol etílico de más de 0,2 por ciento;

Café natural;

Núcleos del carozo de damasco;

Vinagre;

Edulcorantes, excepto los productos alimenticios especializados para nutrición terapéutica y dietética preventiva.

6. El contenido de trans isómeros de ácidos grasos en los sustitutos de leche materna en los productos alimenticios para nutrición infantil de niños de temprana edad no debe exceder el 4 por ciento del contenido total de ácidos grasos.

7. En la producción (elaboración) de los productos alimenticios para nutrición infantil está prohibido el uso de los ácidos benzoico, sórbico y de sus sales.

En la producción (elaboración) de los productos alimenticios para nutrición infantil de niños de temprana edad no se permite el uso de los siguientes tipos de materia prima alimenticia comestible):

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

2) harina de soja (excepto los aislados y concentrados de proteína de soja);

3) granos y productos de su procesamiento contaminados por plagas e impurezas ajenas y plagas;

4) productos de faena de animales productivos y aves sometidos a recongelamiento;

5) pescado y otros objetos de pesca sometidos a recongelamiento;

6) carne de animales productivos mecánicamente separada y carne aviar mecánicamente separada;

7) materia prima de carne aviar con contenido de colágeno;

8) menudencias de animales productivos y aves, excepto hígado, lengua, corazón y sangre;

9) carne bovina despostada con fracción de masa del tejido conjuntivo y adiposo de más de 12 por ciento;

10) carne porcina despostada con fracción de masa del tejido adiposo de más de 32 por ciento;

11) carne ovina despostada con fracción de masa del tejido adiposo de más de 9 por ciento;

12) pollos y pollos parrilleros (broiler) enteros (carcasas) de categoría 2;

13) bloques congelados de distinto tipo de carne de animales despostada, así como de menudencias (hígado, lengua, corazón) con plazo de validez de más de 6 meses);

14) carne de toros, cerdos machos y animales delgados;

15) productos de pescado, obtenidos de peces criadero y de especies de peses bentónicos;

16) huevos y carne de aves acuáticas;

17) spreads (mezclas grasas);

18) manteca salada;

19) aceites vegetales - de algodón, sésamo;

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

21) jugos de fruta concentrados difusos;

22) especias (excepto eneldo, perejil, apio, comino, albahaca, pimienta dulce, blanca y de Jamaica, orégano, canela, vainilla, cilantro, clavo de olor, laurel, así como cebolla, ajo, el contenido de los cuales se establece por el productor);

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 de uso especial, grasa para frituras.

9. En la producción (elaboración) de productos alimenticios para nutrición infantil de niños de edad preescolar y escolar no se permite el uso de los siguientes tipos de materia prima alimenticia comestible):

1) productos de faena de animales productivos y aves sometidos a recongelamiento;

2) pescado y otros objetos de pesca sometidos a recongelamiento;

3) carne de animales productivos mecánicamente separada y carne aviar mecánicamente separada;

4) materia prima de carne aviar con contenido de colágeno;

5) bloques congelados de distintos tipos de carne despostada de animales, así como de menudencias (hígado, lengua, corazón) con plazo de validez de más de 6 meses);

6) carne bovina despostada con fracción de masa del tejido conjuntivo y adiposo de más de 20 por ciento;

7) carne porcina despostada con fracción de masa del tejido adiposo de más de 70 por ciento;

- 8) carne ovina despostada con fracción de masa del tejido adiposo de más de 9 por ciento;
- 9) carne de toros, cerdos machos y animales delgados;
- 10) menudencias de animales productivos y aves, excepto hígado, lengua, corazón y sangre;
- 11) huevos y carne de aves acuáticas;
- 12) jugos de fruta concentrados difusos;
- 13) aceites vegetales con índice de peróxidos de más de 2 mmol de oxígeno activo/kg de grasa (excepto aceite de oliva); aceite de oliva con índice de peróxidos de más de 2 mmol de oxígeno activo/kg de grasa;
- 14) aceites vegetales - de algodón;
- 15) aceites y grasas hidrogenados;
- 16) especias picantes (pimienta, rábano picante, mostaza).

10. En la producción (elaboración) de aditivos biológicamente activos para nutrición de niños de 3 hasta 14 años de edad y de bebidas herbáceas infantiles (tisanas) para niños de temprana edad se permite solamente el uso de materia prima alimenticia indicada en el Anexo 8 del presente Reglamento Técnico.

11. En la producción (elaboración) de productos alimenticios para nutrición infantil de niños de temprana edad se permite el uso de vitaminas y sales minerales establecidas en el Anexo 9 del presente Reglamento Técnico.

12. En la producción (elaboración) de productos alimenticios para nutrición infantil de niños de todas las edades a fin de dar el gusto y aroma específicos, se permite el uso de aromatizantes alimenticios naturales (sustancias saborizantes y aromatizantes) solamente, y para niños de más de 4 meses – también la vanilina.

13. En la producción (elaboración) de aditivos biológicamente activos para nutrición (BAD) no se permite el uso plantas y productos de su procesamiento, objetos de origen animal, microorganismos, hongos y sustancias biológicamente activas que representan peligro para la vida y salud humanas y los que están establecidos en el Anexo 7 del presente Reglamento Técnico.

14. Los aditivos biológicamente activos para nutrición (BAD) deben cumplir con requerimientos higiénicos de inocuidad de productos alimenticios establecidos en los Anexos 1, 2, 3 del presente Reglamento Técnico. El contenido en la ración diaria de aditivos biológicamente activos (BAD) de sustancias biológicamente activas obtenidas de plantas y (o) sus extractos debe estar en el rango de 10 a 50 por ciento del valor de su dosis terapéutica unitaria determinada en el uso de estas sustancias como medios curativos.

Artículo 9. Requerimientos de inocuidad para bebidas tonificantes.

La bebidas tonificantes (inclusive las energizantes) se producen (se elaboran) en forma de bebidas sin alcohol y de bajo contenido alcohólico.

Como la fuente de sustancias (componentes) tonificantes se permite el uso de cafeína y plantas que la contienen (extractos vegetales), té, café, guaraná, mate, así como de plantas medicinales y sus extractos, que producen efecto tonificante (ginseng, leuzea, rhodiola rosea, schisandra, eleuterococo). Se permite introducir en la composición de bebidas tonificantes sin alcohol no más de dos sustancias (componentes) tonificantes, de bebidas tonificantes de bajo contenido alcohólico – no más de uno.

En la producción (elaboración) de bebidas tónicas se permite el uso de sustancias minerales, hidrógenos de fácil asimilación, vitaminas y sustancias semejantes a vitaminas, sustratos y estimuladores de intercambios energéticos.

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

CAPÍTULO 3. REQUERIMIENTOS PARA PROCESOS DE PRODUCCIÓN (ELABORACIÓN), ALMACENAMIENTO, TRASLADO (TRANSPORTE), COMERCIALIZACIÓN Y DECOMISO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 10. Aseguramiento de inocuidad de productos alimenticios durante su producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte), comercialización.

1. Los productores, vendedores y personas que cumplen las funciones de productores extranjeros de productos alimenticios, deben realizar los procesos de su producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte) y comercialización de tal forma, para que dichos productos cumplan con requerimientos establecidos para ellos por el presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

2. Durante la realización de los procesos de producción (elaboración) de los productos alimenticios relacionados con la inocuidad de estos productos, el productor debe desarrollar, implementar y mantener los procedimientos basados en los principios HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) expuestos en el Punto 3 del presente Artículo.

3. Para asegurar la inocuidad de los productos alimenticios durante el proceso de su producción (elaboración) se deben desarrollar, implementar y mantener los siguientes procedimientos:

1) Elegir los procesos tecnológicos de producción (elaboración) de productos alimenticios, necesarios para asegurar la inocuidad de los mismos;

2) Elegir la secuencia y la cadena de operaciones tecnológicas de producción (elaboración) de productos alimenticios a fines de excluir la posibilidad de contaminación de materia prima alimenticia (comestible) y de productos alimenticios;

3) Determinar los puntos de control de operaciones tecnológicas y de productos alimenticios en las etapas de su producción (elaboración) en programas de control de producción;

4) Realizar control de materia prima alimenticia (comestible), equipamiento tecnológico, materiales de empaque, productos utilizados en la producción (elaboración) de productos alimenticios, así como de los productos alimenticios, por medios que aseguran la confiabilidad e integridad de control necesarios;

5) Realizar control del funcionamiento de equipamiento tecnológico en el orden que asegura la producción (elaboración) de productos alimenticios que cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

6) Asegurarse de llevar documentada la información sobre las etapas controladas de operaciones tecnológicas y resultados de control de productos alimenticios;

7) Cumplir con las condiciones de almacenamiento y traslado (transporte) de productos alimenticios;

8) Mantener las salas de producción, equipamiento tecnológico y auxiliar que se utilizan en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios en el estado que excluye la posibilidad de contaminación de productos alimenticios;

9) Elegir los métodos y asegurar el cumplimiento por parte de los operarios de las normas de higiene personal para asegurar la inocuidad de productos alimenticios;

10) Elegir los métodos que aseguran la inocuidad de productos alimenticios, la periodicidad y realización de limpieza, lavado, desinfección, desinsectación y desratización de salas de producción, equipamiento tecnológico y auxiliar que se utilizan en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios;

11) Llevar y almacenar la documentación en forma de papel y (o) electrónica que comprueba que los productos alimenticios producidos cumplen con los requerimientos establecidos por el presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

12) Trazabilidad de los productos alimenticios.

Artículo 11. Requerimientos para asegurar la inocuidad de productos alimenticios durante su producción (elaboración).

1. A fines de asegurar la conformidad de los productos alimenticios para comercialización con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios el productor de productos alimenticios debe implementar los procedimientos para asegurar la inocuidad de estos productos alimenticios durante su producción (elaboración).

2. La organización del aseguramiento de inocuidad durante la producción (elaboración) de productos alimenticios y de control se realizan por cuenta del productor y (o) con la participación de una tercera parte.

3. Para asegurar la inocuidad durante la producción (elaboración) de productos alimenticios el productor debe definir:

1) La lista de factores de peligro que durante el proceso de producción (elaboración) pueden llevar a la salida en comercialización de productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

2) La lista de puntos críticos de control del proceso de producción (elaboración) – parámetros de operaciones tecnológicas del proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios (de su parte); parámetros (índices) de inocuidad de materia prima alimenticia (comestible) y de materiales de empaque, los cuales necesitan control para prevenir o eliminar los factores de peligro indicados en el inciso 1 del presente Punto;

3) Los valores límites de los parámetros controlados en puntos críticos de control;

4) El orden de monitoreo de puntos críticos de control del proceso de producción (elaboración);

5) El orden de acciones en el caso de desviación de los valores de los índices indicados en el inciso 3 del presente Punto respecto a los valores límites establecidos;

6) La periodicidad de controles de conformidad de los productos alimenticios que salen en comercialización con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

7) La periodicidad de limpieza, lavado, desinfección, desratización y desinsectación de salas de producción, de limpieza, lavado y desinfección de equipamiento tecnológico y auxiliar que se utilizan en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios;

8) Medidas de prevención del ingreso en las salas de producción de roedores, insectos, aves y animales sinantrópicos.

4. El productor debe llevar y guardar en forma de papel y (o) electrónica la documentación sobre el cumplimiento de las medidas para asegurar la inocuidad en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios, inclusive los documentos que confirman la inocuidad de materia prima alimenticia (comestible) no procesada de origen animal.

Los documentos que confirman la inocuidad de materia prima alimenticia (comestible) no procesada de origen animal deben guardarse durante tres años a partir de la fecha de su emisión.

5. Está prohibido alimentarse directamente en las salas de producción.

6. Los operarios que cumplen tareas relacionadas con la producción (elaboración) de productos alimenticios y durante el cumplimiento de las cuales se realizan contactos directos de los operarios con materia prima alimenticia (comestible) y (o) productos alimenticios, deben hacer chequeos médicos obligatorios antes de su contratación y después periódicamente según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

7. Para personas con enfermedades contagiosas, personas con sospecha de estas enfermedades, personas que tuvieron contacto con persona con enfermedades contagiosas, personas portadoras de bacilos - causantes de enfermedades contagiosas está prohibido el acceso a las tareas relacionadas con la producción (elaboración) de productos alimenticios.

Artículo 12. Requerimientos para el abastecimiento de agua para los procesos de producción (elaboración) de productos alimenticios.

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

2. El agua en sus diferentes estados utilizada en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios debe cumplir con los siguientes requerimientos:

1) Al agua que se utiliza en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios y tiene contacto directo con materia prima alimenticia (comestible) y materiales de empaque debe cumplir con los requerimientos para agua potable establecidos por la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera;

2) El vapor que se utiliza en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios y tiene contacto directo con materia prima alimenticia (comestible) y materiales de empaque no debe originar la contaminación de productos alimenticios;

3) El hielo que se utiliza en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios debe ser producido de agua potable que cumple con los requerimientos para agua potable establecidos por la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

3. Requerimientos para el suministro de agua.

1) En los procesos que no están relacionados directamente con la producción (elaboración) de productos alimenticios (sistema contra incendio, enfriado del equipamiento refrigerante, producción del vapor, etc.), así como en el procesamiento (tratamiento) de materia prima alimenticia (comestible) de origen vegetal para fines técnicos (alimentación hidráulica, lavado) se permite el uso de agua que no cumple con los requerimientos para agua potable. Las cañerías destinadas para tales fines no deben utilizarse para el suministro de agua potable y deben tener señalización que permita distinguir las de las cañerías para agua potable;

2) En el procesamiento térmico de materia prima alimenticia (comestible) y productos alimenticios en recipientes herméticos y (o) con la utilización del equipamiento correspondiente se deben asegurar las condiciones para prevenir contaminación de productos alimenticios por el agua utilizada para el enfriado de dichos recipientes.

Artículo 13. Requerimientos de inocuidad para materia prima alimenticia (comestible) utilizada para la producción de productos alimenticios.

1. La materia prima alimenticia (comestible) utilizada para la producción (elaboración) de productos alimenticios debe cumplir con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios y debe tener trazabilidad.

2. La materia prima alimenticia (comestible) de origen vegetal se utiliza para la producción (elaboración) de productos alimenticios si está disponible la información sobre el uso de pesticidas durante el cultivo de determinadas plantas, fumigación de salas de producción y recipientes para almacenamiento de esta materia prima a fines de protegerla de plagas y enfermedades de plantas agrícolas.

3. La materia prima alimenticia (comestible) no procesada de origen animal debe ser obtenida de animales productivos que no han sido tratados con sustancias estrógenas, hormonales naturales o sintéticas, preparados tireostáticos (estimuladores de crecimiento de animales), antibióticos y otros recursos medicinales de uso veterinario introducidos previamente a la faena antes de cumplir el período de su eliminación de los organismos de estos animales.

4. El almacenamiento de materia prima alimenticia (comestible) y componentes utilizados en la producción (elaboración) de productos alimenticios debe realizarse en condiciones que aseguren la prevención del deterioro y la protección de esta materia prima y estos componentes de sustancias contaminantes.

Artículo 14. Requerimientos para la organización de salas de producción donde se realiza el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios.

1. La planificación de salas de producción, su construcción, ubicación y tamaño deben asegurar:

1) La posibilidad de realizar la cadena de operaciones tecnológicas de tal manera que excluya los flujos contrarios o cruzados de materia prima alimenticia (comestible) y de productos alimenticios, de utensilios sucios y de los limpios;

2) La prevención o minimización de contaminación del aire utilizado en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios;

3) La protección contra el acceso a las salas de producción de animales, incluyendo los roedores, e insectos;

4) La posibilidad de realizar el servicio técnico necesario y reparaciones de rutina de equipamiento tecnológico, limpieza, lavado, desinfección, desinsectación y desratización de salas de producción;

5) El espacio necesario para realizar operaciones tecnológicas;

6) La protección contra el acumulo de basura, la caída de partículas en los productos alimenticios que se están elaborando, la formación del condensado, moho en las superficies de salas de producción;

7) Las condiciones para almacenamiento de materia prima alimenticia (comestible), materiales de empaque y productos alimenticios.

2. Las salas de producción donde se realiza la producción (elaboración) de productos alimenticios deben estar equipadas con:

1) Medios de ventilación natural y mecánica, la cantidad y (o) potencia, construcción y ejecución de los cuales permiten evitar la contaminación de productos alimenticios, así como aseguran el acceso a los filtros y otras partes de los sistemas indicadas que requieren limpieza o recambio;

2) Iluminación natural o artificial que cumpla con requerimientos establecidos por la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera;

3) Sanitarios, cuales puertas no deben salir a las salas de producción y los cuales deben estar equipados con perchas para la ropa de trabajo antes del ingreso al pasillo equipado con lavatorios con dispositivos para lavado de manos;

4) Lavatorios para lavado de manos con suministro de agua caliente y fría, con medios para lavado de manos y dispositivos para secado de manos y (o) secado de manos por aire.

3. En las salas de producción no se permite guardar ropa personal y de trabajo (especial) y calzado del personal;

4. En las salas de producción no se permite guardar cualquier tipo de sustancias y materiales que no se utilizan en la producción (elaboración) de productos alimenticios, inclusive los medios de limpieza y desinfección, excepto los medios de limpieza y desinfección necesarios para asegurar la limpieza y desinfección de rutina de salas de producción y equipamiento.

5. Las partes de salas de producción donde se realiza la producción (elaboración) de productos alimenticios deben cumplir con los siguientes requerimientos:

1) Las superficies de los pisos deben estar construidas de materiales impermeables, lavables y no tóxicos, ser accesibles para limpieza y, en caso de necesidad, para desinfección, así como para su debido drenaje;

2) Las superficies de las paredes deben estar construidas de materiales impermeables, lavables y no tóxicos, que pueden ser lavadas y, en caso de necesidad, desinfectadas;

3) Los techos o, en el caso de la ausencia de los mismos, las superficies internas del techado y las construcciones que se encuentran sobre las salas de producción deben asegurar la prevención del acumulo de suciedad, formación de moho y la caída de las partículas de los techos o de tales superficies y construcciones y aportar a la disminución de la condensación de humedad;

4) Las ventanas exteriores (ventanillas superiores) que se abren, deben estar equipadas con rejillas de protección contra insectos de fácil remoción;

5) Las puertas de salas de producción deben ser lisas, construidas de materiales no absorbentes.

6. La apertura de las puertas se debe realizar para afuera desde las salas de producción, si las normas anti incendio no establecen lo diferente;

7. El equipamiento de desagüe en salas de producción debe ser diseñado y construido de tal forma como para excluir el riesgo de contaminación de productos alimenticios.

8. Se prohíbe la reparación de salas de producción simultáneamente con la producción (elaboración) de productos alimenticios en tales salas de producción.

Artículo 15. Requerimientos para el uso de equipamiento tecnológico y utensilios en el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios.

1. En el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios se deben utilizar equipamiento tecnológico y utensilios de contacto con productos alimenticios, los cuales:

1) Tienen las características de construcción y explotación que aseguran la producción (elaboración) de productos alimenticios que cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

2) Dan la posibilidad de realizar su lavado y (o) limpieza y desinfección;

3) Está construidos de materiales que cumplen con requerimientos para materiales de contacto con productos alimenticios.

2. El equipamiento tecnológico, si esto es necesario para cumplir con objetivos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, debe ser equipado con dispositivos de control correspondientes.

3. Las superficies de trabajo del equipamiento tecnológico y utensilios de contacto con productos alimenticios deben ser construidos de materiales no absorbentes.

Artículo 16. Requerimientos para las condiciones de almacenamiento y eliminación de desechos de los procesos de producción (elaboración) de productos alimenticios.

1. Los desechos que se forman durante el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios deben ser eliminados con regularidad de las salas de producción.

2. Los desechos que se forman durante el proceso de producción (elaboración) de productos alimenticios se dividen en dos categorías:

a) Desechos formados de tejidos animales;

b) Desechos de actividad vital de animales productivos;

c) Otros desechos (desechos sólidos, basura).

3. Los desechos, según su categoría, deben ser colocados por separado en recipientes con cierre identificados, en buen estado y utilizados solamente para recolección y almacenamiento de tales desechos y basura.

4. Las características constructivas de los recipientes indicados en el Punto 3 del presente Artículo deben asegurar la posibilidad de su limpieza y (o) lavado y su protección contra el acceso hacia ellos de animales.

5. La extracción y eliminación de desechos desde las salas de producción, del territorio del objeto (establecimiento) de producción (elaboración) de productos alimenticios no deben conducir a la contaminación de productos alimenticios, medio ambiente, aparición de peligro para la vida y salud humano.

Artículo 17. Requerimientos para los procesos de almacenamiento, traslado (transporte) y decomiso de productos alimenticios.

1. El traslado (transporte) de productos alimenticios se realiza por medios de transporte según las condiciones de traslado (transporte) establecidas por los productores de tales productos, y en el caso de su inexistencia – según las condiciones de almacenamiento de productos alimenticios establecidas por el productor de tales productos.

2. Durante la utilización de medios de transporte y (o) contenedores para el traslado (transporte) simultáneo de diferentes tipos de productos alimenticios o de productos alimenticios y otras cargas es necesario asegurar las condiciones que no permiten su contacto, contaminación o modificación de propiedades organolépticas de productos alimenticios.

3. La construcción de compartimientos de carga de medios de transporte y contenedores debe asegurar la protección de productos alimenticios contra contaminación, acceso de animales, inclusive de roedores e insectos, realización de limpieza, lavado, desinfección.

4. Los compartimientos de carga de medios de transporte, contenedores y recipientes utilizados para el traslado (transporte) de productos alimenticios deben asegurar la posibilidad de mantener las condiciones de traslado (transporte) y (o) almacenamiento de productos alimenticios.

5. La superficie interna de los compartimientos de carga de medios de transporte y contenedores debe ser construida de materiales lavables y no tóxicos.

6. Los compartimientos de carga de medios de transporte y contenedores deben ser limpiados, lavados y desinfectados regularmente con la periodicidad necesaria para que los compartimientos de carga de medios de transporte y contenedores no sean la causa de contaminación de los productos. El agua utilizada para el lavado de superficies internas de compartimientos de carga de medios de transporte y contenedores debe cumplir con requerimientos para agua potable establecidos por la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

7. Durante el almacenamiento de productos alimenticios se deben cumplir las condiciones de almacenamiento y el plazo de validez establecidos por el productor. Las condiciones de almacenamiento establecidos por el productor deben asegurar la conformidad de los productos alimenticios con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

8. No se permite el almacenamiento de productos alimenticios junto con productos alimenticios de otro tipo y productos no comestibles en el caso cuando esto puede llevar a la contaminación de productos alimenticios.

9. Los productos alimenticios almacenados deben tener la información sobre condiciones de almacenamiento, plazos de validez de estos productos.

10. Trabajadores que realizan tareas relacionadas con almacenamiento, traslado (transporte) y comercialización de productos alimenticios y durante las cuales se realiza contacto directo de trabajadores con materia prima alimenticia (comestible) y (o) productos alimenticios, deben hacer chequeos médicos obligatorios antes de su contratación y después periódicamente según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

11. Para personas con enfermedades contagiosas, personas con sospecha de estas enfermedades, personas que tuvieron contacto con personas con enfermedades contagiosas, personas portadoras de bacilos - causantes de enfermedades contagiosas está prohibido el acceso a las tareas relacionadas con almacenamiento, traslado (transporte) y comercialización de productos alimenticios.

12. Durante la comercialización de productos alimenticios se deben cumplir las condiciones de almacenamiento y plazos de validez de tales productos, establecidas por el productor.

13. En el caso cuando se realiza la comercialización de productos alimenticios no empacados en los envases para consumo o cuando parte de información sobre los productos figura en una hoja adjunta al empaque, el vendedor está obligado a comunicar esta información al consumidor.

Artículo 18. Requerimientos para los procesos de de comiso de productos alimenticios.

1. Están sujetos a decomiso los productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

2. La decisión sobre la posibilidad de usar los productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios como alimento de animales, se toma por organismos competentes de supervisión veterinaria estatal u otras personas competentes según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

3. Los productos alimenticios indicados en el Punto 4 del Artículo 5 antes de su decomiso deben ser enviados para almacenamiento, cuyas condiciones excluyen la posibilidad del acceso no sancionado hacia estos productos y los cuales deben ser registrados.

4. Durante el decomiso de productos alimenticios indicados en el Punto 4 del Artículo 5, por la prescripción del organismo competente de control (supervisión) estatal, el productor de productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios hace la elección del método y condiciones de su decomiso.

5. La puesta de los productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios en el estado inutilizable para cualquier uso y aplicación de los mismos que excluye también su efecto nocivo para el hombre, animales y medio ambiente (en adelante – la destrucción), se realiza de cualquier manera accesible técnicamente cumpliendo los requerimientos obligatorios de la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

6. En los casos cuando a la destrucción están sujetos los productos alimenticios no son aptos para el uso según su destino, los cuales presentan peligro de aparición y propagación de enfermedades o intoxicación de las personas y animales, de contaminación del medio ambiente, el propietario de los productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, notifica en forma escrita al organismo competente de control (supervisión) estatal del Estado – miembro de la Unión Aduanera que prescribió el decomiso de los productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, sobre el lugar, tiempo, métodos y condiciones elegidos de decomiso.

7. Los productos alimenticios infectados que presentan peligro para las personas y animales, antes de la destrucción o durante el proceso de destrucción se somete al proceso de descontaminación.

8. Durante el decomiso de los productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, inclusive los productos alimenticios con plazo de validez expirado, por la prescripción del organismo competente de control (supervisión) estatal del Estado – miembro de la Unión Aduanera, el productor, y (o) importador, y (o) vendedor están obligados a presentar a tal organismo de control (supervisión) estatal el que prescribió su decomiso, el documento que confirme el hecho de decomiso de tales productos alimenticios según el orden establecido por la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

Artículo 19. Requerimientos para los procesos de obtención de productos alimenticios no procesados de origen animal.

1. La faena de animales productivos se realiza en lugares especialmente asignados para tal fin.

En los objetos (establecimientos) productivos que realizan la faena, se deben cumplir requerimientos higiénicos y veterinario-sanitarios de mantenimiento y explotación de objetos (establecimientos) de producción (elaboración) de carne y productos cárnicos dirigidos a garantizar la salida de productos alimenticios y productos no comestibles inocuos , así como a la prevención de aparición de riesgo inadmisibles.

2. La faena de animales productivos se realiza con métodos que aseguran el trato humano de animales productivos.

3. Para la faena con fines alimenticios se admiten los animales productivos sanos procedentes de establecimientos ganaderos y (o) lugares libres de enfermedades de animales.

Para la faena con fines alimenticios no se permite enviar a los animales productivos tratados con preparados de protección contra insectos y (o) respecto a los cuales han sido utilizados recursos medicinales de uso veterinario para engorde, tratamiento, prevención de enfermedades, antes de cumplir el período de su eliminación de los organismos de animales productivos.

Antes de la faena con fines alimenticios los animales productivos deben pasar por el período de espera ante faena.

La base de permanencia ante faena de animales productivos obligatoriamente debe incluir el compartimiento de cuarentena, de aislamiento y la faena sanitaria. En el caso de la ausencia de faena sanitaria, se permite realizar la faena de animales productivos enviados para la faena sanitaria en los días determinados especialmente o en la sala de procesamiento primario de animales productivos al finalizar el turno de trabajo y en ausencia en la sala de todas las reses y otros productos de faena de animales productivos sanos.

4. Inmediatamente antes de la faena los animales productivos deben someterse a la inspección veterinaria ante-mortem.

5. Después de la faena, las reses de animales productivos y otra materia prima alimenticia (comestible) no procesada de origen animal obtenida de su faena deben someterse al examen e inspección veterinaria post-mortem.

En los productos alimenticios no procesados de origen animal obtenidos de la faena de animales productivos no deben observarse las alteraciones características para enfermedades contagiosas de animales.

6. Otra materia prima alimenticia (comestible) no procesada de origen animal para la producción (elaboración) de productos alimenticios, excepto los productos de pesca de recursos biológicos acuáticos, debe ser obtenida de animales productivos sanos procedentes de establecimientos ganaderos (objetos productivos) libres de enfermedades epizoóticas.

7. Los recursos biológicos acuáticos deben proceder de áreas seguras de extracción (pesca).

8. Los requerimientos adicionales para los procesos de obtención de productos alimenticios no procesados de origen animal están establecidos por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios que establecen los requerimientos para tales productos alimenticios y para los procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización y decomiso, relacionados con los requerimientos para estos productos alimenticios.

Artículo 20. Garantías de conformidad de productos alimenticios con requerimientos de inocuidad.

1. La conformidad de productos alimenticios con el presente Reglamento Técnico se asegura por el medio del cumplimiento de sus requerimientos de inocuidad y del cumplimiento de requerimientos de inocuidad de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

2. Los métodos de estudios (ensayos) y mediciones de productos alimenticios están establecidos en el Listado de Estándares que contiene las normas y métodos de estudios (ensayos) y mediciones, inclusive las normas de muestreo necesarias para aplicación y cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico y para evaluación (confirmación) de conformidad de productos alimenticios.

CAPÍTULO 4. EVALUACIÓN (CONFIRMACIÓN) DE CONFORMIDAD

Artículo 21. Formas de evaluación (confirmación) de conformidad de productos alimenticios y de procesos de producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte), comercialización y decomiso.

1. La evaluación (confirmación) de conformidad de productos alimenticios, excepto de los productos alimenticios indicados en el Punto 3 del presente Artículo, con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios se realiza en forma de:

- 1) Confirmación (declaración) de conformidad de productos alimenticios;
- 2) Registro estatal de productos alimenticios especializados;
- 3) Registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo;
- 4) Examen veterinario-sanitario.

2. La evaluación (confirmación) de conformidad de procesos de producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte), comercialización y decomiso de productos alimenticios con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios se realiza en forma de supervisión (control) estatal del cumplimiento de requerimientos establecidos por el presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, excepto de los procesos de producción (elaboración) de productos alimenticios indicados en el Artículo 32. La evaluación (confirmación) de conformidad de tales procesos de producción (elaboración) se realiza en forma de registro estatal de objetos (establecimientos) productivos.

3. La evaluación (confirmación) de conformidad de productos alimenticios de producción no industrial y de productos alimenticios de establecimientos de nutrición (alimentación pública) para su comercialización durante prestación de servicios, así como de los procesos de comercialización de los productos alimenticios indicados, se realiza en forma de supervisión (control) estatal del cumplimiento de requerimientos para productos alimenticios establecidos por el presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

Artículo 22. Declarante de evaluación (confirmación) de conformidad de productos alimenticios.

1. Como declarante de evaluación (confirmación) de conformidad de productos alimenticios, excepto el organismo de control (supervisión) estatal, puede actuar persona jurídica o persona física como empresario individual registrada en el territorio del Estado – miembro de la Unión Aduanera según su Legislación, o la que es el productor o el vendedor, o la que cumple funciones del productor extranjero a base de un acuerdo con él en la parte de garantías de conformidad de productos alimenticios suministrados con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (u) otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para estos productos, y en la parte de responsabilidad por su no conformidad con tales reglamentos técnicos.

2. El declarante debe asegurar la conformidad de productos alimenticios con requerimientos establecidos por el presente Reglamento Técnico u otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para estos productos.

Artículo 23. Declaración de conformidad.

1. A declaración de conformidad están sujetos los productos alimenticios comercializados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, excepto:

- 1) Productos alimenticios no procesados de origen animal;
- 2) Productos alimenticios especializados;
- 3) Vinagre.

2. La declaración de conformidad de productos alimenticios con requerimientos establecidos por el presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios se realiza por el medio de emisión, a elección del declarante, de declaración de conformidad a base de pruebas propias y (o) pruebas obtenidas con la participación de una tercera parte.

3. La declaración de conformidad de productos alimenticios se realiza según uno de los esquemas de declaración establecidos por el presente Reglamento Técnico, a elección del declarante, si por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente.

4. Esquemas de declaración.

1) Esquema de declaración 1d.

1.1) El esquema de declaración 1d incluye los siguientes procedimientos:

- preparación y análisis de documentación técnica;
- control de producción;
- ensayos de muestras de productos;
- aceptación y registro de declaración de conformidad;
- colocación del signo distintivo único de comercialización de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera.

1.2) El declarante toma todas las medidas necesarias para que el proceso de producción (elaboración) sea estable y para que asegure la conformidad de productos alimenticios con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, prepara la documentación técnica y realiza su análisis.

1.3) El declarante asegura la realización de control de producción.

1.4) Para el control de conformidad de productos alimenticios con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, el declarante realiza ensayos de muestras de productos alimenticios. Los ensayos de muestras de productos alimenticios se realizan, a elección del declarante, en laboratorio de ensayos o en laboratorio de ensayos acreditado.

1.5) El declarante emite la declaración de conformidad y la registra en forma de notificación.

1.6) El declarante coloca el signo distintivo único de comercialización de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera, si por reglamentos técnicos de la

Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente.

2) Esquema de declaración 2d.

2.1) El esquema de declaración 1d incluye los siguientes procedimientos:

- preparación y análisis de documentación técnica;
- realización de ensayos de la partida de productos alimenticios;
- aceptación y registro de declaración de conformidad;
- colocación del signo distintivo único de comercialización de los productos en el mercado

de los Estados – miembros de la Unión Aduanera.

2.2) El declarante prepara la documentación técnica y realiza su análisis.

2.3) El declarante realiza los ensayos de muestras de productos alimenticios para asegurar la confirmación de conformidad declarada de tales productos con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Los ensayos de muestras de productos alimenticios (de una unidad) se realizan, a elección del declarante, en laboratorio de ensayos o en laboratorio de ensayos acreditado.

2.4) El declarante emite la declaración de conformidad y la registra en forma de notificación.

2.5) El declarante coloca el signo distintivo único de comercialización de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera, si por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente.

3) Esquema de declaración 3d.

3.1) El esquema de declaración 3d incluye los siguientes procedimientos:

- preparación y análisis de documentación técnica;
- control de producción;
- realización de ensayos de muestras de productos alimenticios;
- aceptación y registro de declaración de conformidad;
- colocación del signo distintivo único de comercialización de los productos en el mercado

de los Estados – miembros de la Unión Aduanera.

3.2) El declarante toma todas las medidas necesarias para que el proceso de producción (elaboración) sea estable y para que asegure la conformidad de productos alimenticios con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, prepara la documentación técnica y realiza su análisis.

3.3) El declarante asegura la realización de control de producción.

3.4) Para el control de conformidad de productos alimenticios con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, el declarante realiza ensayos de muestras de productos alimenticios. Los ensayos de muestras de productos alimenticios se realizan en laboratorio de ensayos acreditado.

3.5) El declarante emite la declaración de conformidad y la registra en forma de notificación.

3.6) El declarante coloca el signo distintivo único de comercialización de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera, si por reglamentos técnicos de la

Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente.

5. Reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios pueden establecer otros esquemas de declaración de conformidad.

6. Para declaración de conformidad a base de pruebas propias, el declarante prepara por su cuenta los materiales comprobatorios a fin de confirmar la conformidad de productos alimenticios con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

7. Los materiales comprobatorios deben contener los resultados de estudios (ensayos) que confirmen el cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Tales estudios (ensayos) pueden ser realizados en un laboratorio de ensayos propio del declarante o en otro laboratorio de ensayos acordado con el declarante.

8. Los materiales comprobatorios, excepto los documentos indicados en el Punto 7 del presente Artículo, pueden incluir otros documentos a elección del declarante, si en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está previsto lo diferente, los cuales sirvieron como base para confirmar la conformidad de productos alimenticios declarados con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

9. La declaración de conformidad debe contener los siguientes datos:

- nombre y dirección del declarante;
- nombre y dirección del productor;
- información sobre el objeto de confirmación de conformidad que permite identificar este objeto;
- nombre del presente Reglamento Técnico o del reglamento técnico de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, requerimientos de los cuales se deben cumplir para los productos;
- declaración del declarante sobre la inocuidad de productos alimenticios durante su uso predeterminado y la toma de medidas por parte del declarante para asegurar la conformidad de productos alimenticios declarados con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
- plazo de validez de la declaración de conformidad;
- otros datos previstos por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera.

10. El plazo de validez de la declaración de conformidad lo establece el declarante, si por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente.

11. Si los requerimientos obligatorios para productos alimenticios son modificados, los materiales comprobatorios deben ser modificados en la parte de confirmación de conformidad con tales requerimientos. Con esto, no se requiere la emisión de una nueva declaración de conformidad.

12. Los Estados – miembros de la Unión Aduanera llevan registro de declaraciones de conformidad recibidas.

Artículo 24. Registro (inscripción) estatal de productos alimenticios especializados.

1. Productos alimenticios especializados están sujetos al registro estatal.

Los productos alimenticios especializados son:

- 1) Productos alimenticios para nutrición infantil, incluyendo el agua potable para nutrición infantil;
- 2) Productos alimenticios para nutrición dietética terapéutica y dietética preventiva;
- 3) Agua mineral natural, terapéutica de mesa, terapéutica mineral con mineralización de más de 1 mg/dm³ o con menos mineralización con el contenido de sustancias biológicamente activas en cantidad de no menos de normas balneológicas;
- 4) Productos alimenticios para nutrición de deportistas, mujeres embarazadas en período de lactancia;
- 5) Aditivos alimenticios biológicamente activos (BAD).

2. Producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte) y comercialización de los productos alimenticios indicados en el Punto 1 del presente Artículo están permitidos después de su registro estatal según el orden establecido por el presente Reglamento Técnico.

3. El registro estatal de productos alimenticios especializados se realiza en la etapa de su preparación para la producción (elaboración) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y de productos alimenticios especializados ingresados al territorio aduanero de la Unión Aduanera – antes de su ingreso al territorio aduanero de la Unión Aduanera.

4. El registro estatal de productos alimenticios especializados lo realiza el organismo competente del Estado – miembro de la Unión Aduanera (en adelante – organismo de registro de productos alimenticios especializados).

5. El registro estatal de productos alimenticios especializados es de tiempo ilimitado.

6. El registro estatal de productos alimenticios especializados puede estar finalizado o suspendido por el organismo de registro de productos alimenticios especializados en los casos de no conformidad con requerimientos del presente Reglamento Técnico, constatados como resultado de control (supervisión) estatal y (o) por la resolución de organismos judiciales del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

7. El declarante tiene derecho de apelar judicialmente la resolución del organismo de registro de productos alimenticios especializados.

Artículo 25. Procedimientos para registro estatal de productos alimenticios especializados.

1. El registro estatal de productos alimenticios especializados incluye:

1) Estudio de documentos presentados por el declarante que confirman la inocuidad de tales productos y su conformidad con requerimientos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que son vigentes para ellos.

2) Inscripción de datos sobre el nombre de productos alimenticios especializados y de su declarante en el Registro Único de productos alimenticios especializados o envío al declarante de una resolución sobre la denegación en el registro estatal.

2. Para el registro estatal de productos alimenticios especializados el declarante presenta ante el organismo de registro de productos alimenticios especializados los siguientes documentos:

1) Solicitud de registro de productos alimenticios especializados indicando su nombre, nombre del declarante y su dirección (cuando el declarante es una persona jurídica), apellido, nombre, nombre patronímico del declarante, su dirección, datos del documento que acredite a su persona (cuando el declarante es un empresario individual);

2) Resultados de estudios (ensayos) de muestras de productos alimenticios especializados realizados en laboratorio de ensayos acreditado, así como otros documentos que confirman la conformidad de tales productos con requerimientos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que son vigentes para ellos;

3) Datos sobre el destino de productos alimenticios.

3. Los documentos presentados ante el organismo de registro de productos alimenticios especializados se reciben con un inventario, la copia del cual, con la anotación de fecha de su recepción, se envía (se entrega) al declarante.

4. La solicitud de registro estatal de productos alimenticios especializados y los documentos adjuntos pueden ser enviados al organismo de registro de productos alimenticios especializados por correo con la descripción del contenido y notificación de entrega o en forma de documento electrónico certificado por firma electrónica según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

5. El estudio por el organismo de registro estatal de productos alimenticios especializados de documentos presentados para el registro, se realiza en el plazo de no más de 5 días hábiles a partir de la fecha de recepción de la solicitud con todos los documentos necesarios.

6. El hecho de registro estatal de productos alimenticios especializados consta en la inscripción de datos sobre tales productos en el Registro Único de productos alimenticios especializados en el plazo de 3 días después de la finalización del estudio por el organismo de registro estatal de productos alimenticios especializados de documentos presentados.

7. El registro de productos alimenticios especializados puede ser denegado en los siguientes casos:

1) Cuando los documentos, previstos en el Punto 2 del presente Artículo presentados por el declarante son incompletos o no auténticos;

2) Cuando los productos alimenticios especializados no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que son vigentes para ellos, inclusive en la parte de no confusión del consumidor.

La resolución sobre la denegación, con la argumentación de los motivos de denegación, se le envía al declarante en forma escrita o electrónica en el plazo de tres días hábiles.

8. El declarante tiene derecho de apelar judicialmente la resolución del organismo de registro de productos alimenticios especializados sobre la denegación en el registro estatal de productos alimenticios especializados.

Artículo 26. Registro Único de productos alimenticios especializados.

1. Los datos sobre el registro (inscripción) estatal de productos alimenticios especializados se inscriben en el Registro Único de productos alimenticios especializados.

El Registro Único de productos alimenticios especializados forma parte integral del Registro Único de productos alimenticios registrados, está conformado de las partes nacionales del

Registro Único de productos alimenticios especializados, la conformación y administración de las cuales las aseguran los organismos de registro de productos alimenticios especializados del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

2. En el Registro Único de productos alimenticios especializados se incluyen los siguientes datos:

1) Nombre y dirección de persona jurídica, apellido, nombre, nombre patronímico, dirección de registro, datos del documento que acredite a la persona de empresario individual, que realizan producción (elaboración) de productos alimenticios especializados;

2) Nombre de productos alimenticios especializados;

3) Datos sobre la clasificación de los productos como productos alimenticios especializados;

4) Fecha y número de resolución sobre el registro estatal;

5) Nombre y dirección del organismo de registro de productos alimenticios especializados que ha realizado el registro estatal.

3. La solicitud del registro (inscripción) estatal de productos alimenticios especializados y documentos adjuntos presentados forman el fondo informático del Registro Único de productos alimenticios especializados y deben estar guardados en forma permanente en el organismo de registro estatal de productos alimenticios especializados.

4. El Registro Único de productos alimenticios especializados inscriptos por el estado se lleva en forma de base de datos electrónica protegida de daños y de acceso no autorizado.

Los datos de tal Registro Único de productos alimenticios especializados son de acceso público y están situados en un servidor de búsqueda especializado en la red Internet actualizado diariamente.

Artículo 27. Registro (inscripción) estatal de productos alimenticios de nuevo tipo.

1. Los productos alimenticios de nuevo tipo están sujetos al registro estatal.

Los productos alimenticios de nuevo tipo no incluyen a los productos alimenticios producidos con tecnologías conocidas y ya utilizadas, a los que contengan en su composición componentes, incluyendo aditivos alimenticios, ya utilizados para consumo humano, inclusive en los casos cuando tales productos y componente son producidos con recetarios nuevos.

2. El registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo se realiza en la etapa de su preparación para la producción (elaboración) por primera vez en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y de productos alimenticios de nuevo tipo ingresados al territorio aduanero de la Unión Aduanera – antes de su ingreso por primera vez al territorio aduanero de la Unión Aduanera.

3. El registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo lo realiza el organismo competente del Estado – miembro de la Unión Aduanera (en adelante – organismo de registro de productos alimenticios de nuevo tipo).

4. El hecho de registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo significa que en el futuro tales productos alimenticios no se consideran como productos alimenticios de nuevo tipo y no están sujetos al registro estatal por otro declarante y bajo otros nombres.

5. El registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo es de tiempo ilimitado.

6. Los productos alimenticios de nuevo tipo de cada denominación están sujetos a evaluación (confirmación) de conformidad según el orden establecido por el presente Reglamento Técnico.

7. El registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo puede estar finalizado o suspendido por el organismo de registro de productos alimenticios de nuevo tipo en los casos de causar daño, constatados como resultado de control (supervisión) estatal y (o) por la resolución de organismos judiciales del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

Artículo 28. Procedimientos para registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo.

1. El registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo incluye:

1) Estudio de documentos presentados por el declarante que confirman la inocuidad de tales productos para la vida y salud humanas;

2) Inscripción de datos sobre el nombre de productos alimenticios de nuevo tipo en el Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo o envío al declarante de una resolución sobre la denegación en el registro estatal.

2. Para el registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo el declarante presenta ante el organismo de registro de productos alimenticios de nuevo tipo los siguientes documentos:

1) Solicitud de registro de productos alimenticios de nuevo tipo indicando su nombre, nombre del declarante y su dirección (cuando el declarante es una persona jurídica), apellido, nombre, nombre patronímico del declarante, su dirección, datos del documento que acredite a su persona (cuando el declarante es un empresario individual);

2) Documentos:

2.1) resultados de estudios (ensayos) de muestras de productos alimenticios de nuevo tipo realizados en laboratorio de ensayos acreditado, así como otros documentos que confirman la inocuidad para la vida y salud humanas;

2.2) datos sobre su efecto al organismo humano que confirman la ausencia del impacto negativo para el hombre de tales productos, obtenidos de cualquier tipo de fuentes confiables.

3. Los documentos presentados ante el organismo de registro de productos alimenticios de nuevo tipo se reciben con un inventario, la copia del cual, con la anotación de fecha de su recepción, se envía (se entrega) al declarante.

4. La solicitud de registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo y los documentos adjuntos también pueden ser enviados al organismo de registro de productos alimenticios de nuevo tipo por correo con la descripción del contenido y notificación de entrega o en forma de documento electrónico certificado por firma electrónica según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

5. El estudio por el organismo de registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo de documentos presentados para el registro, se realiza en el plazo de no más de 5 días hábiles a partir de la fecha de recepción de la solicitud con todos los documentos necesarios.

6. El registro de productos alimenticios de nuevo tipo puede ser denegado en los siguientes casos:

1) Cuando los documentos, previstos en el Punto 2 del presente Artículo presentados por el declarante son incompletos o no auténticos;

2) Cuando los productos alimenticios no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que son vigentes para ellos;

3) Cuando está demostrado el efecto negativo para organismo humano.

La resolución sobre la denegación, con la argumentación de los motivos de la denegación, se le envía al declarante en forma escrita o electrónica en el plazo de tres días hábiles.

7. El declarante tiene derecho de apelar judicialmente la resolución del organismo de registro de productos alimenticios de nuevo tipo sobre la denegación en el registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo.

Los términos del Artículo 29 entran en vigencia a partir de la implementación del Sistema Informático Integral de Comercio Exterior y Recíproco de la Unión Aduanera (Punto 3.7 de presente documento).

Artículo 29. Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo.

1. Los datos sobre el registro (inscripción) estatal de productos alimenticios de nuevo tipo se inscriben en el Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo.

El Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo forma parte integral del Registro Único de productos alimenticios registrados y está conformado de las partes nacionales del Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo, la conformación y administración de las cuales las aseguran los organismos de registro de productos alimenticios de nuevo tipo del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

2. En el Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo se incluyen los siguientes datos:

1) Descripción de productos alimenticios de nuevo tipo;

2) Fecha y número de resolución sobre el registro estatal.

3. La solicitud del registro (inscripción) estatal de productos alimenticios de nuevo tipo y documentos adjuntos presentados forman el fondo informático de las partes nacionales del Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo y deben estar guardados en forma permanente en el organismo de registro estatal de productos alimenticios de nuevo tipo.

4. El Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo inscriptos se lleva en forma de base de datos electrónica protegida de daños y de acceso no autorizado.

Los datos del Registro Único de productos alimenticios de nuevo tipo son de acceso público y están situados en un servidor de búsqueda en la red Internet actualizado diariamente.

Artículo 30. Inspección veterinario-sanitaria.

1. Los productos alimenticios de origen animal no procesados están sujetos a la inspección veterinario-sanitaria antes de su salida en comercialización (circulación) en territorio aduanero de la Unión Aduanera, si por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para productos alimenticios

de pescado no está establecido lo diferente, y van acompañados por el documento con datos que confirman su inocuidad.

Los productos alimenticios de origen animal procesados no están sujetos a la inspección veterinario-sanitaria.

En forma de inspección veterinario-sanitaria puede ser realizada la evaluación de conformidad de productos alimenticios de origen animal de producción no industrial con requerimientos establecidos por el presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

2. La inspección veterinario-sanitaria de productos alimenticios de origen animal no procesados se realiza a fin de:

1) Determinar la conformidad de los productos alimenticios y de los procedimientos de su producción (elaboración), almacenamiento, transporte, comercialización y decomiso, relacionados con requerimientos de inocuidad para tales productos, con requerimientos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;

2) Determinar el estatuto veterinario favorable de los establecimientos (objetos productivos) de origen de animales.

3. La realización de inspección veterinario-sanitaria y emisión de sus resultados se realizan según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera, así como el Acuerdo de la Unión Aduanera de medidas veterinario-sanitarias.

Artículo 31. Registro (inscripción) estatal de objetos productivos.

1. El participante de actividades productivas tiene derecho a realizar los procedimientos de producción (elaboración) de productos alimenticios, indicados en el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico, en territorio aduanero de la Unión Aduanera solamente después del registro estatal de objetos productivos donde se realizan dichos procedimientos de producción (elaboración).

2. El registro estatal de objetos productivos se realiza por el organismo competente del Estado – miembro de la Unión Aduanera (en adelante – organismo de registro estatal de objetos productivos) a base de solicitud de registro estatal del objeto productivo enviado por el participante de actividades productivas (en adelante – declarante).

3. El declarante envía la solicitud de registro estatal del objeto productivo al organismo de registro estatal de objetos productivos donde corresponde según el lugar donde se prevé a empezar los procesos de producción (elaboración) de productos alimenticios indicados en el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico.

4. La solicitud presentada en forma de papel debe ser firmada por el representante autorizado del participante de actividades productivas, así como debe cumplir con requerimientos del Artículo 33 del presente Reglamento Técnico.

5. La solicitud de registro estatal del objeto productivo y documentos adjuntos pueden ser enviados por correo con la descripción del contenido y notificación de entrega, o en forma electrónica.

6. Las copias adjuntas de documentos en forma de papel deben ser firmados por el declarante. La responsabilidad por la autenticidad de los datos contenidos en los documentos adjuntos la tiene el declarante.

7. Durante de no más de 30 días a partir del ingreso de la solicitud de registro estatal de objeto productivo el organismo de registro estatal de objetos productivos debe verificar si los objetos productivos a registrar cumplen con requerimientos para proceso productivo establecido en el presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. La verificación se realiza en el orden previsto por la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

8. Según los resultados de la verificación del objeto productivo a registrar, el organismo de registro estatal de objetos productivos toma la decisión sobre el registro estatal del objeto productivo, le asigna el número de identificación (registro) e inscribe al objeto productivo en el Registro de objetos productivos de producción de productos alimenticios sujetos a control estatal, o emite la prescripción para eliminar las irregularidades detectadas.

9. Después de eliminar las infracciones indicadas en la prescripción, el declarante notifica en forma escrita al organismo de registro estatal de objetos productivos sobre el cumplimiento de la prescripción y eliminación de infracciones detectadas. La notificación sobre la eliminación de infracciones detectadas debe contener datos sobre el hecho y métodos de la eliminación de infracciones detectadas, medidas de prevención de infracciones detectadas. La notificación se envía según el orden establecido en los Puntos 3, 5 del presente Artículo.

10. El organismo de registro estatal de objetos productivos tiene derecho a verificar el cumplimiento de la prescripción según el orden establecido en el Punto 7 del presente Artículo en término de 15 días hábiles a partir de la fecha de recepción de notificación sobre el cumplimiento de la prescripción y eliminación de todas las infracciones detectadas, y tomar la decisión sobre el registro estatal del objeto productivo o la decisión sobre denegación del registro estatal del objeto productivo.

11. El registro estatal del objeto productivo es de tiempo ilimitado.

12. Como fundamento para denegar el registro estatal de un objeto productivo sirve el incumplimiento de la prescripción para eliminar las irregularidades detectadas en el cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera vigentes para él. La denegación en el registro del objeto productivo debe ser presentado en forma de papel y contener referencia a los requerimientos del reglamento técnico que fueron infringidos. La denegación en el registro del objeto productivo debe ser entregado personalmente al representante del declarante o enviada al declarante por correo con notificación de entrega.

13. El registro estatal de un objeto productivo puede ser finalizada por el organismo de registro de objetos productivos en el caso de constatar el hecho de que el proceso de producción no cumple con requerimientos del presente Reglamento Técnico como resultado de control (supervisión) estatal, según la resolución de organismos judiciales del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

14. El declarante tiene derecho de apelar judicialmente la resolución del organismo de registro de objetos productivos.

Artículo 32. Objetos productivos de producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal.

1. A registro estatal están sujetos los objetos productivos donde se realizan actividades de obtención, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimenticia (comestible) no procesada de origen animal, precisamente los siguientes procesos de producción (elaboración) de productos alimenticios:

a) Faena de animales productivos y aves, procesamiento (tratamiento) de productos de faena de animales productivos y aves para la producción de productos alimenticios;

b) Recepción de leche cruda, crema de leche cruda y leche cruda descremada y (o) su procesamiento (tratamiento) durante la producción (elaboración) de productos lácteos;

c) Producción (elaboración) y procesamiento (tratamiento) de huevos de aves domésticas y productos de su procesamiento;

d) Producción (elaboración) y procesamiento (tratamiento) de productos de acuicultura y de pesca de recursos biológicos acuáticos (objetos de pesca diferentes a los peces), excepto productos de origen vegetal.

Artículo 33. Solicitud de registro estatal de objetos productivos.

1. La solicitud de registro estatal de objetos productivos debe contener los siguientes datos:

1) Nombre y dirección (para persona jurídica), apellido, nombre, nombre patronímico, dirección de registro, datos del documento que acredite a la persona (para empresario individual);

2) Dirección real del objeto productivo;

3) Listado de procesos de producción (elaboración) de productos alimenticios de los indicados en el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico, los cuales están previstos a realizar;

4) Datos del comprobante de inscripción de persona jurídica (para persona jurídica);

5) Datos del comprobante de inscripción de empresario individual (para empresario individual).

2. En la solicitud de registro estatal del objeto productivo se indica que dicho objeto productivo cumple con requerimientos del presente Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

3. La responsabilidad por la autenticidad de los datos contenidos en la solicitud de registro estatal del objeto productivo la tiene el declarante.

4. El modelo de solicitud de registro estatal de un objeto productivo lo establece el organismo de registro de objetos productivos. El modelo aprobado de solicitud debe ser publicado oficialmente en forma electrónica digital en el sistema informativo de acceso público.

Artículo 34. Documentos comprobatorios de registro estatal de objetos productivos.

1. El hecho de registro estatal de un objeto productivo consta en la adjudicación al objeto productivo del número de identificación e inscripción de datos sobre el objeto productivo en el Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal. Según la voluntad del declarante, se le puede ser entregado el extracto del Registro de

objetos productivos para producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal (en adelante – extracto) de modelo establecido.

2. El extracto debe contener los siguientes datos:

1) Número de identificación inscripto en el Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal;

2) Nombre y dirección (para persona jurídica), apellido, nombre, nombre patronímico, datos del documento que acredite a la persona (para empresario individual);

3) Dirección real del objeto productivo;

4) Listado de procesos de producción de productos alimenticios de los indicados en el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico, los cuales están previstos a realizar.

3. El modelo del extracto lo establece el organismo de registro de objetos productivos. El modelo aprobado del extracto debe ser publicado oficialmente en forma electrónica digital en el sistema informativo de acceso público.

Artículo 35. Procedimiento de información sobre modificación de datos reales sobre declarantes y objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal.

1. El declarante debe informar al organismo de registro de objetos productivos en término de 14 días en forma prevista en el Punto 5 del Artículo 31, los datos sobre siguientes modificaciones:

1) Cambio de dirección de persona jurídica;

2) Cambio de apellido, nombre, nombre patronímico, dirección de registro, datos del documento que acredite a la persona de empresario individual;

3) Reorganización de persona jurídica.

2. En el caso de modificación de datos reales previstos por el Inciso 3 del Punto 1 del Artículo 33 del presente Reglamento Técnico hacia la ampliación del listado de procesos de producción que se realizan, de los indicados en el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico, el declarante debe informar al organismo de registro de objetos productivos sobre dicha modificación en término de no menos de 30 días antes del comienzo real previsto de realización de nuevos procesos de producción del listado, establecidos por el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico, no indicados en el Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal, y en el certificado de registro estatal (en el caso de su existencia). Al informe sobre modificación de tales datos el declarante debe adjuntar documentos previstos por los Incisos 4, 5 del Punto 1 del Artículo 33 del presente Reglamento Técnico.

El organismo de registro de objetos productivos tiene derecho a verificar en término de 30 días a partir de la fecha de recepción del informe del declarante, el cumplimiento por parte de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal, de los requerimientos para proceso de producción (elaboración) establecidos por el presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

3. En base a los informes del declarante indicados en los Puntos 1 b 2 del presente Artículo, el organismo de registro de objetos productivos tiene la obligación en término de 30 días de

ingresar las modificaciones en el Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal. Al declarante se le pueden ser denegadas las modificaciones en los datos del Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal, en el caso de detectar irregularidades en el cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios durante la verificación según el Punto 2 del presente Artículo.

4. En el caso de modificación de datos reales previstos por el Inciso 2 del Punto 1 del Artículo 33 del presente Reglamento Técnico, o en el caso de liquidación del declarante, el registro (inscripción) se finaliza.

Artículo 36. Registro (inscripción) de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal.

1. Los datos sobre registro de objetos productivos son inscriptos en el Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal, el cual es llevado por el organismo de registro estatal de objetos productivos.

2. En el Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal, se incluyen los siguientes datos:

- 1) Datos previstos por el Punto 1 del Artículo 35 del presente Reglamento Técnico;
- 2) Número de identificación del objeto productivo registrado;
- 3) Nombre y dirección del organismo de registro de objetos productivos que ha tomado la decisión de registro estatal del objeto productivo.

3. Las solicitudes forman el fondo informático del Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal, y deben estar guardadas en forma permanente en el organismo de registro de objetos productivos. En el caso de modificaciones de datos reales según los Puntos 1, 2 y 4 del Artículo 33 del presente Reglamento Técnico, dichas modificaciones deben ser inscriptas en el Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal.

4. Los datos del Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios, sujetos a control estatal, deben ser publicados en el sistema informático de uso público, inclusive en la red Internet en forma electrónica.

CAPÍTULO 5. CONTROL (SUPERVISIÓN) ESTATAL

Artículo 37. Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios.

1. Los participantes de actividades productivas tienen derecho a comenzar las actividades de producción (elaboración) de productos alimenticios, excepto los procesos de producción (elaboración) de productos alimenticios indicados en el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico, después del envío de solicitud sobre el comienzo de las actividades de producción (elaboración) de tales productos alimenticios al organismo de control (supervisión) estatal, según el orden previsto por la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

2. Los Estados – miembros de la Unión Aduanera llevan el registro de objetos productivos donde se realizan las actividades de producción (elaboración) de productos alimenticios, excepto los procesos de producción de productos alimenticios indicados en el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico.

3. Los datos de objetos productivos donde se realizan las actividades de producción (elaboración) de productos alimenticios, excepto los procesos de producción (elaboración) de productos alimenticios indicados en el Artículo 32 del presente Reglamento Técnico, se inscriben en el Registro de objetos productivos para producción (elaboración) de productos alimenticios que no están sujetos a registro (inscripción) estatal, que está llevado por el organismo competente del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

El Registro de objetos productivos para producción de productos alimenticios que no están sujetos a registro (inscripción) estatal, se lleva en forma de base de datos electrónica protegida de daños y de acceso no autorizado.

Los datos de tal Registro son de acceso público y están situados en un servidor de búsqueda especializado en la red Internet actualizado diariamente.

Artículo 38. Control (supervisión) estatal del cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico.

El control (supervisión) estatal del cumplimiento de requerimientos del presente Reglamento Técnico para productos alimenticios y para procedimientos de su producción (elaboración), almacenamiento, traslado (transporte), comercialización y decomiso relacionados con requerimientos para estos productos, se realiza según la Legislación del Estado – miembro de la Unión Aduanera.

CAPÍTULO 6. IDENTIFICACIÓN (ETIQUETADO) DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 39. Requerimientos para identificación de productos alimenticios.

La identificación (etiquetado) de productos alimenticios debe cumplir con requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera que establece los requerimientos para productos alimenticios en la parte de su identificación, o con requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

Los productos alimenticios que cumplieron con la evaluación (confirmación) de conformidad, deben estar identificados por el signo distintivo único de comercialización de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera, si por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente, excepto los productos de producción no industrial producida por personas en sus casas, en granjas domésticas o por personas que se dedican a jardinería, horticultura, ganadería con destino a su comercialización en territorio aduanero de la Unión Aduanera, así como los productos alimenticios comercializados en establecimientos de nutrición (alimentación pública).

La identificación por el signo distintivo único de comercialización de los productos en el mercado de los Estados – miembros de la Unión Aduanera de los productos no empacados se

realiza sobre los documentos comerciales acompañantes, si por reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios no está establecido lo diferente.

CAPÍTULO 7. CLÁUSULA CAUTELAR

Artículo 40. Cláusula cautelar.

1. Los Estados – miembros de la Unión Aduanera están obligados a tomar todas las medidas para no permitir la comercialización (circulación) en territorio aduanero de la Unión Aduanera de productos alimenticios que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como para extraerlos de la comercialización (circulación).

2. El organismo competente del Estado – miembro de la Unión Aduanera está obligado a notificar a los organismos competentes de otros Estados – miembros de la Unión Aduanera sobre la decisión tomada indicando las de la toma de tal decisión y presentando pruebas que aclaren la necesidad de la toma de dicha medida.

3. Como fundamento para la aplicación del presente artículo pueden servir los siguientes casos:

Incumplimiento de los requerimientos del presente Reglamento Técnico;

Aplicación incorrecta de los estándares relacionados con el presente Reglamento Técnico, si los dichos estándares fueron aplicados.

Anexo 1
Al Reglamento Técnico
de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad
de Productos Alimenticios”
(TR TS 021/2011)

NORMAS BIOLÓGICAS DE INOCUIDAD (PATÓGENOS)

Índice	Grupo de productos	Peso del producto (gr), en la que no se permite
Microorganismos patógenos, incluyendo salmonellas	Carne y productos cárnicos; menudencias, panceta porcina y productos de ella	25
	Huevos de ave y productos de su procesamiento	25 125 gr – huevos crudos (5 muestras de 25 gr c/u); el análisis se realiza en yemas
	Leche y productos lácteos (excepto productos esterilizados, ultrapasteurizados con envase aséptico), cultivos para fermentos, cuajadas de leche, mezclas en polvo para helado	25 (50 – para concentrado de lactulosa, proteína láctea, caseína)
	Fermentos	100 (líquidos), 10 (en polvo)

	Pescado, otros productos de pesca y productos elaborados de ellos (excepto aceite de pescado)	25
	Productos de harina y granos (granos que no requieren cocción, fideos de huevo, con relleno, salvado, fibras alimenticias), productos de panadería con relleno	25
	Productos de pastelería azucarados, goma de mascar, productos de cacao, chocolate y productos de chocolate, productos de pastelería de harina	25
	Verduras y papas frescas; verduras, papas, hongos, frutas blanqueadas, hervidas, de congelado rápido, desecadas, fermentadas, saladas, maceradas, productos de su procesamiento y productos de ellos no esterilizados; Productos de jugo de frutas pasteurizados, jugos frescos exprimidos, jugos concentrados, refrescos concentrados y purés de fruta y (o) verdura concentrados, incluyendo a los de congelado rápido	25
	Espicias, frutos secos, semillas de oleaginosos para uso alimenticio	25
	Grasas de uso especial, incluyendo culinarios, para pastelería, panadería; Mayonesas, salsas de mayonesa, salsas a base de aceites vegetales; Margarinas, sustitutos de grasa láctea, equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de manteca de cacao tipo SOS, sustitutos de manteca de cacao tipo POP, sustitutos de manteca de cacao no temperados no láuricos, sustitutos de manteca de cacao no temperados láuricos, mezclas fundidas, spreads, cremas a base de aceites vegetales	25
	Bebidas sin alcohol, concentrados y mezclas para bebidas, almíbares, bebidas fermentadas, cerveza y bebidas a base de cerveza	25 (100 – para bebidas sin alcohol con plazo de validez hasta 30 días)
	Aislados y concentrados de proteínas y productos de su procesamiento; Pectina, agar agar, gelatina, resinas, almidón y productos de su procesamiento, levaduras, cultivos iniciales, concentrados alimenticios; Productos culinarios terminados, comidas para alimentación pública	25 (10 – para cultivos iniciales; 50 – para bebidas para alimentación pública)
	Aditivos alimenticios biológicamente activos	10

		(25 – para los BAD a base de fibras alimenticias, BAD-tés infantiles en polvo; 50 – para los BAD líquidos a base de cultivos puros de microorganismos probióticos)
	Productos alimenticios a base de leche para mujeres embarazadas y en período de lactancia (*)	50
	Productos alimenticios para nutrición infantil de niños de temprana edad: mezclas lácteas adaptadas, iniciales y posteriores instantáneas, leche en polvo instantánea (excepto esterilizadas, ultrapasteurizadas con envase aséptico) (*); Mezclas lácteas adaptadas esterilizadas, leche y crema de leche esterilizadas con envase no aséptico, elaboradas en establecimientos de productos lácteos para nutrición infantil; Productos alimenticios especializados para nutrición dietética terapéutica (excepto productos sublimados a base de carne y leche, productos de bajo contenido proteico)	100
	Productos alimenticios para nutrición infantil de niños de temprana edad: productos alimenticios complementarios a base de cereales: harinas y cereales que requieren cocción; Bebidas herbáceas infantiles (tisanas), leche en polvo	25
	Otros productos alimenticios para nutrición infantil de niños de temprana edad, incluso para nutrición dietética terapéutica de niños: productos sublimados a base de carne y leche, productos de bajo contenido proteico; Mezclas lácteas posteriores y parcialmente adaptadas que requieren tratamiento térmico, mezclas lácteas fermentadas líquidas adaptadas con envase aséptico, mezclas lácteas adaptadas y posteriores que requieren procesamiento térmico (excepto esterilizadas, ultrapasteurizadas con envase aséptico, productos en conserva) (*); Para papillas en polvo – (en producto seco)	50
	Productos alimenticios para nutrición infantil de niños de edad preescolar y	25 (100 - leche ultrapasteurizada sin

	escolar (excepto leche ultrapasteurizada sin envase aséptico en empaque para consumo; Crema de leche ultrapasteurizada sin envase aséptico en empaque para consumo, productos en conserva)	envase aséptico, en empaque para consumo; crema de leche ultrapasteurizada sin envase aséptico, en empaque para consumo)
Listeria monocytogenes	Carne y productos cárnicos, menudencias, panceta porcina y productos de ella (excepto sangre de uso alimenticio)	25
	Leche y productos lácteos, incluso mezclas en polvo para helados blandos (excepto leche cruda, leche cruda descremada u crema de leche cruda, productos esterilizados, ultrapasteurizados con envase aséptico, lácteos fermentados, en polvo, condensados, quesos y productos de queso fundidos, manteca fundida, grasa láctea, mezclas fundidas de grasa láctea y vegetal)	25 125 gr (para quesos blandos y madurados en salmuera – en 5 muestras de 25 gr c/u)
	Pescado, otros productos de pesca y productos elaborados de ellos (excepto los desecados, desecados al aire, curados, caviar pasteurizado)	25
	Verduras y papas blanqueadas de congelado rápido y productos de ellas, ensaladas de verdura y fruta crudas; Jugos frescos exprimidos	25
	Spreads de grasa láctea y vegetal	25
	Productos alimenticios a base de leche y soja para mujeres embarazadas y en período de lactancia (*)	50 25 – para productos en polvo a base de leche y cereal (en producto seco)
	Productos alimenticios para nutrición infantil de niños de temprana edad: mezclas lácteas adaptadas, iniciales y posteriores instantáneas, leche en polvo instantánea; Productos alimenticios especializados para nutrición dietética terapéutica: productos para niños prematuros y de bajo peso, productos lácteos en polvo de alto contenido proteico, de bajo contenido de lactosa y sin lactosa (excepto esterilizados, ultrapasteurizados con envase aséptico) (*); Mezclas lácteas adaptadas esterilizadas, leche y crema de leche esterilizadas con envase no aséptico elaboradas en establecimientos de productos lácteos para nutrición infantil	100
	Otros productos alimenticios a base de leche	50

	para nutrición infantil de niños de temprana edad (excepto esterilizados, ultrapasteurizados con envase aséptico) (*); para papillas en polvo – en producto seco	
	Leche en polvo para nutrición infantil de niños de temprana edad	25
	Productos alimenticios para nutrición infantil de niños de edad preescolar y escolar: productos semielaborados de carne, productos semielaborados de pescado y otros productos de pesca, patés y productos culinarios de carne, embutidos (salchichas y chorizos), leche y productos lácteos (excepto esterilizados, ultrapasteurizados con envase aséptico)	25
Enterobactersakazakii	Productos alimenticios para nutrición infantil de niños de temprana edad: mezclas lácteas adaptadas, papillas en polvo instantáneas para niños de hasta 6 meses de edad; Productos alimenticios especializados para nutrición dietética terapéutica para niños de hasta 6 meses de edad, productos en polvo (en producto seco) para nutrición de niños prematuros y (o) de bajo peso; mezclas lácteas restituidas pasteurizadas; elaboradas en establecimientos de productos lácteos para nutrición infantil para niños desde el nacimiento	300 al detectar en la masa del producto regulada de bacterias Enterobacteriaceae que no son E. Coli y salmonellas
Bacterias de tipo Yersinia	Verduras y papas desecadas y productos de su procesamiento; productos de verduras crudas, verduras y frutas cortadas, blanqueadas, incluso las congeladas	25 (en el caso de situación epidemiológica en la región de producción)
Toxinas estafilococos	Quesos y productos de queso, pastas de queso, incluso para nutrición infantil; Productos alimenticios para nutrición infantil en polvo a base de leche (excepto papillas en polvo), incluso productos alimenticios especializados para nutrición dietética terapéutica	125 (en muestras de 25 gr c/u); (al detectar estafilococos S.aureus en la masa del producto regulada)

 (*) En producto listo para usar.

NORMAS MICROBIOLÓGICAS DE INOCUIDAD

Cuadro 1

1.1 Carne y productos cárnicos; aves, huevos y productos de su procesamiento

Índices	Niveles permitidos	Observaciones
Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo anaerobios, UFC/gr (cm3), no más de	10	Carne fresca (de todo tipo de animales de faena)
	100	Huevo dietético de gallina, codorniz
	1×10^3	Carne ligeramente congelado, enfriado (de todo tipo de animales de faena); Embutidos cocidos, incluso de carne aviar, incluso los feteados; Productos de carne hervidos, hervidos y horneados, ahumados y hervidos, ahumados y horneados, horneados, incluso cortados y envasados al vacío en atmósfera modificada; Patés de hígado y (o) carne, incluso en envoltorios; Carcasas y partes de carcasas de aves y productos de ellas horneados, hervidos y ahumados, ahumados, ahumados crudos, curados crudos; incluso los picados
	2×10^3	Morcillas, embutidos de hígado, zelts, salcesones (carne prensada); Productos gelificados de carne y aves; patés de carne aviar
	$2,5 \times 10^3$	Productos embutidos cocidos producidos de materia prima de segunda y tercera calidad, incluso los feteados
	5×10^3	Patés de hígado aviar; embutidos de carne aviar y menudencias; carne aviar picada de secado térmico, Huevo común de gallina y de otro tipo de aves
	1×10^4	Carne congelada; Carne enfriada y en cortes empacada al vacío o en atmósfera gaseosa modificada; Platos de carne preparados, de congelado rápido: en trozos (de una porción) de carne de todo tipo de animales (sin salsas), fritos, hervidos; carcasas y carne aviar enfriadas; Productos desecados de carne aviar, incluso carne picada de pollo de secado por sublimación; Clara de huevo de secado por sublimación
	2×10^4	Platos de carne preparados, de congelado rápido, elaborados de carne picada con salsas; Canelones con relleno de carne o menudencias

	$2,5 \times 10^4$	Albúmina alimenticia; Concentrados alimenticios en polvo de carne o menudencias
	5×10^4	Concentrado de plasma (suero) de sangre en polvo; Huevo en polvo, mezcla de huevo para productos de nutrición enteral, yema de huevo de secado por sublimación
	1×10^5	Carcasas y carne aviar congeladas; Productos de huevo líquidos: filtrados pasteurizados; Productos semielaborados de carne aviar naturales: de carne con hueso, deshuesados sin rebozar
	5×10^5	Bloques de carne con hueso, deshuesada, despostada congelada; Productos cárnicos semielaborados deshuesados (enfriados, ligeramente congelados, congelados), incluso los marinados: en trozos grandes; sangre de uso alimenticio; Carcasas y carne aviar envasadas enfriadas, ligeramente congeladas, congeladas, Productos de huevo líquidos; congelados
	1×10^6	Productos cárnicos semielaborados deshuesados (enfriados, ligeramente congelados, congelados), incluso los marinados en trozos pequeños. Productos semielaborados de carne aviar naturales: de carne con hueso, deshuesados, rebozados, con especias, salsas, marinados; carne en trozos deshuesada en bloques; Productos semielaborados picados de carne aviar (enfriados, ligeramente congelados, congelados); Carne aviar mecánicamente separada, restos de huesos enfriados, congelados en bloques, productos de hueso semielaborados, Piel de ave; Menudencias de ave y productos semielaborados de ellas
	2×10^6	Productos cárnicos semielaborados picados (enfriados, congelados) envueltos en masa, rellenos (niños envueltos, zapallitos rellenos), productos semielaborados con carne picados
	5×10^6	Carne congelada de animales de faena mecánicamente separada; Productos semielaborados de carne picados (enfriados, congelados): moldeados, incluso rebozados; carne picada bovina, porcina, de otros animales de faena; Productos semielaborados de carne con hueso (en trozos grandes, en trozos de una porción, en trozos pequeños)
Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes), no se permiten en la masa del producto (gr/cm ³)	1,0	Carne fresca (de todo tipo de animales); Embutidos, incluso de carne aviar, semiahumados, hervidos y ahumados, hervidos, incluso los feteados; Productos cárnicos hervidos, hervidos y horneados, ahumados y hervidos, horneados, incluso los feteados y empacados al vacío en atmósfera modificada;

		Morcillas, embutidos de hígado, zelts, salcesones (carne prensada); Patés de hígado y (o) carne, incluso en envoltorios; Concentrados alimenticios de carne y menudencias en polvo; Carcasas y partes de carcasas de aves y productos horneados, hervidos y ahumados, ahumados, ahumados crudos, curados crudos; Productos culinarios de carne picada
	0,1	Carne ligeramente congelada, enfriada (de todo tipo de animales); Sangre de uso alimenticio y productos de su procesamiento en polvo: albúmina, concentrado de plasma; Embutidos y productos de carne y aves ahumados crudos y curados crudos; Productos gelificados de carne y aves; Platos terminados de carne aviar de congelado rápido; Patés y embutidos de carne y menudencias aviares; Productos desecados de carne aviar; Huevo dietético de gallina, codorniz; Productos de huevo líquidos pasteurizados; congelados; en polvo; mezclas para omelette
	0,01	Carne congelada; carne (de todo tipo de animales) enfriado en cortes empacado al vacío o en atmósfera gaseosa modificada; Carne congelada de animales de faena en reses, media reses, cuartos, cortes; Platos de carne preparados, de congelado rápido; Carne picada de pollo de secado por sublimación; Huevo común; Productos de huevo de secado por sublimación
	0,001	Carne congelada con hueso, deshuesada, en bloques, despostada; Productos cárnicos semielaborados deshuesados (enfriados, ligeramente congelados, congelados), incluso los marinados
	0,0001	Carne congelada mecánicamente separada; Productos cárnicos, con contenido de carne y de carne aviar semielaborados de carne con hueso, picados, moldeados, incluso los rebozados, envueltos en masa, rellenos; Carne picada
E. Coli, no se permite en la masa del producto (gr/cm3)	1,0	Embutidos y productos de de carne y aves de ahumados crudos y curados crudos, incluso los feteados y empacados al vacío
S. aureus, no se permite en la masa del producto (gr/cm3)	1,0	Sangre de uso alimenticio; Embutidos y productos de carne y aves hervidos, horneados, hervidos y ahumados, ahumados, ahumados crudos, curados crudos; Morcillas, embutidos de carne y menudencias aviares; Morcillas, embutidos de hígado, zelts, salcesones (carne prensada), patés de hígado y (o) carne, incluso en envoltorios, productos cárnicos gelificados (para productos plazo de validez de no más de 2 días); Productos culinarios de carne

		aviar picada; fritos, hervidos, de carne picada con salsas y guarniciones; Patés de carne aviar, incluso con la utilización de vísceras; Productos gelificados de aves; Productos de huevo líquidos pasteurizados, congelados; Mezclas en polvo para omelette
	0,1	Platos de carne preparados de congelado rápido: en trozos de carne (de una porción) de todo tipo de animales productivos sin salsas, fritos, hervidos, de carne picada con salsas; Canelones con relleno de carne o menudencias, etc.; Patés de hígado y (o) carne, incluso en envoltorio; Productos cárnicos gelificados; Embutidos de carne aviar semiahumados; Carne picada de pollo de secado térmico y por sublimación
	0,01	Productos desecados de carne aviar
Bacterias de tipo Proteus, no se permiten en la masa del producto (gr/cm3)	1,0	Carne (todo tipo de animales): enfriada para nutrición infantil, dietética; albúmina alimenticia; Carne picada de pollo de secado térmico y por sublimación; Productos desecados de carne aviar; Productos de huevo líquidos: filtrados, pasteurizados; Productos de huevo en polvo, mezclas para omelette
	0,1	Carne enfriada (de todo tipo de animales) con plazo de validez de más de 7 días
Clostridias sulfito reductoras, no se permiten en la masa del producto (gr/cm3)	1,0	Sangre de uso alimenticio, albúmina; Concentrado en polvo de plasma de sangre; Patés de hígado y (o) carne, incluso en envoltorio
	0,1	Embutidos de carne y aves hervidos y ahumados, semiahumados; Embutidos hervidos, incluso los feteados y empacados al vacío en atmósfera modificada; Productos cárnicos hervidos, ahumados y hervidos, ahumados y horneados, horneados; Productos cárnicos hervidos y horneados, ahumados y horneados, , incluso los feteados y empacados al vacío en atmósfera modificada; Zelts, salcesones (carne prensada); Morcillas, embutidos de hígado (para productos con plazo de vencimiento de más de 2 días); Morcillas, embutidos de hígado, incluso de carne y menudencias aviares; Patés de hígado y (o) carne, incluso de carne aviar, incluso en envoltorio; Productos cárnicos y de aves gelificados; Carcasas y partes de carcasas de ave y productos horneados, hervidos y ahumados, ahumados, ahumados crudos, curados crudos; Productos culinarios de carne picada aviar
	0,01	Embutidos y productos de carne de animales de faena ahumados crudos y curados crudos, embutidos semiahumados y hervidos y ahumados, hervidos; Embutidos de carne aviar curados crudos,

		ahumados crudos, semiahumados; Productos cárnicos ahumados y hervidos (nuez de quijada, brazuelo); Morcillas, embutidos de hígado
Bacterias de tipo Enterococcus, UFC/gr, no más de	1 x 10 ³	Platos de carne preparados, de congelado rápido: en trozos (de una porción) de carne (sin salsas), fritos, hervidos; de carne picada con salsas; Canelones con relleno de carne o menudencias, etc.
	1 x 10 ⁴	Platos de carne aviar preparados, de congelado rápido
Moho, UFC/gr, no más de	500	Productos semielaborados de carne picada (enfriados, congelados) moldeados, incluso rebozados; envueltos en masa, rellenos (niños envueltos, zapallitos rellenos), productos semielaborados con carne picada, con plazo de validez de más de 1 mes
	100	Concentrados alimenticios en polvo de carne y menudencias

.....
 Anexo 3
 Al Reglamento Técnico
 de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad
 de Productos Alimenticios"
 (TR TS 021/2011)

REQUERIMIENTOS HIGIÉNICOS DE INOCUIDAD PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Carne y productos cárnicos; aves, huevos y productos de su procesamiento

Índices	Niveles permitidos, mg/kg, no más de	Observaciones
Elementos tóxicos		
- plomo	0,5	Carne, productos de carne y con carne, carne aviar, productos de carne aviar, conservas de carne, de carne y vegetales, de ave; Clara de huevo (albúmina) en polvo
	0,6	Menudencias de animales de faena, cuero porcino, sangre de uso alimenticio y productos de ellos, conservas de menudencias, incluso en paté
	1,0	Riñones; Productos de carne con utilización de riñones; Conservas: de carne, carne aviar, menudencias (incluso en paté), de carne y vegetales (en envase armado de hojalata)

	0,3	Huevos y productos líquidos de huevo (mezcla de huevo, clara, yema)
	3,0	Productos de huevo en polvo (huevo en polvo, clara, yema)
- arsénico	0,1	Carne, productos de carne y con carne, carne aviar, productos de carne aviar, conservas de carne, de carne y vegetales, de ave; Huevos y productos líquidos de huevo (mezcla de huevo, clara, yema)
	0,2	Clara de huevo (albúmina) en polvo
	0,6	Productos de huevo en polvo (huevo en polvo, clara, yema)
	1,0	Menudencias de animales de faena, cuero porcino, sangre de uso alimenticio y productos de ellos, conservas de ave en paté; Conservas de menudencias, incluso en paté
- cadmio	0,05	Carne, productos de carne y con carne, carne aviar, productos de carne aviar, conservas de carne, de carne y vegetales, de ave; Clara de huevo (albúmina) en polvo
	0,1	Conservas de carne, carne aviar, de carne y vegetales en envase armado de hojalata; productos de huevo en polvo
	0,01	Huevos y productos líquidos de huevo (mezcla de huevo, clara, yema)
	0,3	Menudencias de animales de faena, cuero porcino, sangre de uso alimenticio y productos de ellos, conservas de menudencias (incluso en paté)
	0,6	Conservas de menudencias con agregado de riñones, incluso en paté
	1,0	Riñones; Productos de carne con utilización de riñones
- mercurio	0,03	Carne, productos de carne y con carne, carne aviar y productos de carne aviar, conservas de carne, de carne y vegetales, de ave. Clara de huevo (albúmina) en polvo
	0,02	Huevos y productos líquidos de huevo
	0,1	Menudencias de animales de faena, cuero porcino, sangre de uso alimenticio y productos de ellos, conservas de menudencias, incluso en paté; Productos de huevo en polvo
	0,2	Riñones; Productos de carne con utilización de riñones; Conservas de menudencias con agregado de riñones, incluso en paté
- estaño	200,0	Conservas de carne, carne aviar, menudencias, de carne y

		vegetales en envase armado de hojalata
- cromo	0,5	Conservas de carne, carne aviar, menudencias, de carne y vegetales en envase cromado
Pesticidas		
- HCH (α , β , γ – sómeros)	0,1	Carne, productos de carne y con carne, carne aviar; menudencias de animales de faena y aves; Huevos, productos de huevo; Cuero porcino, sangre de uso alimenticio y productos de ellos, conservas de carne, de menudencias, de carne y vegetales
- DDT y sus metabolitas	0,1	Carne, productos de carne y con; Huevos, productos de huevo; Cuero porcino, sangre de uso alimenticio y productos de ellos, conservas de carne, de menudencias, de carne y vegetales
Benzopireno	0,001	Productos ahumados de carne, con carne y de ave
Nitratos	200,0	Conservas de carne y vegetales, conservas de carne aviar y vegetales
Nitrosaminas (NDMA y DEA)	0,002	Conservas de carne, de carne aviar con agregado de nitrito de sodio; Conservas de menudencias, incluso en paté
	0,004	Productos ahumados de carne, con carne y de ave
Dioxinas	0,000003 (en términos de grasa)	Conservas de carne (carne bovina, ovina y productos de ellas); Huevos de gallina y productos de ellos
	0,000001 (en términos de grasa)	Conservas de carne (carne porcina y productos de carne porcina)
	0,000006 (en términos de grasa)	Hígado y productos de hígado; Conservas de hígado
	0,000002	Aves domésticas y productos de ellas

Nota: Para productos en polvo, incluso de carne y carne aviar de secado por sublimación o térmico, productos de huevo en polvo el contenido de elementos tóxicos, antibióticos, pesticidas, dioxinas es en términos de producto inicial considerando el contenido de sustancias secas en el mismo y en producto final.

2. Leche y productos lácteos

Índices	Niveles permitidos, mg/kg, no más de	Observaciones
---------	--------------------------------------	---------------

Elementos tóxicos		
- plomo	0,1	Leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda; leche y crema de leche para consumo, crema de leche descremada, suero de leche, bebidas lácteas, bebidas de leche fermentada, crema agria, productos lácteos compuestos a base de ellos; Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea; Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal; Helado de todo tipo de leche y a base de leche; Fermentos, microorganismos fermentantes y probióticos para elaboración de productos lácteos fermentados, manteca de leche fermentada, quesos (para los líquidos, incluso los congelados) <*>
	0,1	Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo (en términos del producto restituido)
	0,3	Ricota (requesón) y productos a base de ella, productos de ricota, productos lácteos compuestos a base de ellos; Albúmina láctea y productos a base de ella, productos lácteos pastosos proteínicos, incluso los termoprocesados después de cuajar; Productos de procesamiento de leche concentrados, condensados, conservas lácteas, lácteas compuestas, con leche; Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, lactosa, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas; Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea con agregado de productos de cacao; Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal con agregado de productos de cacao; Cultivos en polvo a base de lácteos para cultivo de microflora fermentante y probiótica <*>
	0,5	Quesos y productos de queso, pastas de queso, salsas
	1,0	Fermentos, microorganismos fermentantes y probióticos para elaboración de productos lácteos fermentados, manteca de leche fermentada, quesos (para los secos)
	10,0	Preparados fermentantes para cuajar leche
- arsénico	0,05	Leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda; leche y crema de leche para consumo, crema de leche descremada, suero de leche, bebidas lácteas, bebidas de leche fermentada, crema agria, productos lácteos compuestos a base de ellos; Helado de todo tipo de leche y a base de leche; Fermentos, microorganismos fermentantes y probióticos para elaboración de productos lácteos fermentados, manteca de leche fermentada, quesos (para los líquidos, incluso los congelados) <*>

	0,05	Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo, sublimados (en términos del producto restituido)
	0,1	Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea; Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal <*>
	0,15	Productos de procesamiento de leche concentrados, condensados; Conservas lácteas, lácteas compuestas, con leche
	0,2	Ricota (requesón) y productos a base de ella, productos de ricota, productos lácteos compuestos a base de ellos; Albúmina láctea y productos a base de ella; Productos lácteos pastosos proteínicos, incluso los termoprocesados después de cuajar; Fermentos, microorganismos fermentantes y probióticos para elaboración de productos lácteos fermentados, manteca de leche fermentada, quesos (para los secos)
	0,3	Quesos y productos de queso, pastas de queso, salsas <*>
	1,0	Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, lactosa, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas; Cultivos en polvo a base de lácteos para cultivo de microflora fermentante y probiótica
	3,0	Preparados fermentantes para cuajar leche
- cadmio	0,03	Leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda; leche y crema de leche para consumo, crema de leche descremada, suero de leche, bebidas lácteas, bebidas de leche fermentada, crema agria, productos lácteos compuestos a base de ellos; Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea; Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal; Helado de todo tipo de leche y a base de leche; Fermentos, microorganismos fermentantes y probióticos para elaboración de productos lácteos fermentados, manteca de leche fermentada, quesos (para los líquidos, incluso los congelados) <*>
	0,03	Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo, sublimados (en términos del producto restituido)
	0,1	Ricota (requesón) y productos a base de ella, productos de ricota, albúmina láctea y productos a base de ella; Productos lácteos pastosos proteínicos, incluso los termoprocesados después de cuajar; Productos de procesamiento de leche concentrados, condensados; Conservas lácteas, lácteas compuestas, con leche <*>

	0,2	Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, lactosa, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas; Quesos y productos de queso, pastas de queso, salsas; Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea, spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal con agregado de productos de cacao; Fermentos, microorganismos fermentantes y probióticos para elaboración de productos lácteos fermentados, manteca de leche fermentada, quesos (para los secos); Cultivos en polvo a base de lácteos para cultivo de microflora fermentante y probiótica <*>
- mercurio	0,005	Leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda; Leche y crema de leche para consumo, crema de leche descremada, suero de leche, bebidas lácteas, bebidas de leche fermentada, crema agria, productos lácteos compuestos a base de ellos; Helado de todo tipo de leche y a base de leche; Fermentos, microorganismos fermentantes y probióticos para elaboración de productos lácteos fermentados, manteca de leche fermentada, quesos (para los líquidos, incluso los congelados); Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo, sublimados (en términos del producto restituido) <*>
	0,015	Productos de procesamiento de leche concentrados, condensados; Conservas lácteas, lácteas compuestas y con leche <*>
	0,02	Ricota (requesón) y productos a base de ella, productos de ricota; Albúmina láctea y productos a base de ella, productos lácteos pastosos proteínicos, incluso los termoprocesados después de cuajar <*>
	0,03	Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, lactosa, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas; Quesos y productos de queso, pastas de queso, salsas; Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea; Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal; Fermentos, microorganismos fermentantes y probióticos para elaboración de productos lácteos fermentados, manteca de leche fermentada, quesos (para los secos); Cultivos en polvo a base de lácteos para cultivo de microflora fermentante y probiótica <*>
- cobre	0,4	Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea (para productos de reserva); Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal (para productos de reserva) <*>
- hierro	1,5	Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea (para productos de reserva); Spread de grasa láctea y vegetal,

		mezcla fundida de grasa láctea y vegetal (para productos de reserva) <*>
- níquel	0,7	Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal (para productos con grasa hidrogenada) <*>
- estaño	200,0	Productos de procesamiento de leche conservados en envase armado de hojalata
- cromo	0,5	Productos de procesamiento de leche conservados en envase cromado
Benzopireno	0,001	Para quesos y productos de queso ahumados, pastas de queso, salsas
Pesticidas <4>		
- HCH (α , β , γ – isómeros)	0,05	Leche cruda, leche cruda descremada; leche y crema de leche para consumo, crema de leche descremada, suero de leche, bebidas lácteas, productos líquidos de leche fermentada, productos lácteos compuestos a base de ellos, incluso productos termoprocesados después de cuajar <*>
	1,25 (en términos de grasa)	Crema de leche, crema de leche para consumo, crema agria; Ricota (requesón) y productos a base de ella, productos de ricota, productos lácteos compuestos a base de ellas, albúmina láctea y productos a base de ella, productos lácteos pastosos proteínicos; leche, crema, crema de leche descremada, suero de leche, productos lácteos, productos lácteos compuestos a base de ellos, concentrados y condensados con azúcar, leche condensada esterilizada, conservas lácteas y conservas lácteas compuestas; Productos lácteos, productos lácteos en polvo, sublimados (en términos del producto restituido); Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, lactosa, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas; Quesos y productos de queso fundidos, de suero y albúmina, en polvo, pastas de queso, salsas; Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea; spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal; Helado de todo tipo de leche y a base de leche; Cultivos en polvo a base de lácteos para cultivo de microflora fermentante y probiótica <*>
- DDT y sus metabolitas	0,05	Leche cruda, leche cruda descremada; Leche para consumo y crema de leche descremada, suero de leche, bebidas lácteas, productos líquidos de leche fermentada, productos lácteos compuestos a base de ellos, incluso productos termoprocesados después de cuajar <*>
	1,0 (en términos de grasa)	Crema de leche, crema de leche para consumo, crema agria; Ricota (requesón) y productos a base de ella, productos de ricota, productos lácteos compuestos a base de ellas,

		albúmina láctea y productos a base de ella, productos lácteos pastosos proteínicos; Leche, crema, crema de leche descremada, suero de leche, productos lácteos, productos lácteos compuestos a base de ellos, concentrados y condensados con azúcar, leche condensada esterilizada, conservas lácteas y conservas lácteas compuestas; Productos lácteos, productos lácteos en polvo, sublimados (en términos del producto restituido); Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, lactosa, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas; Quesos y productos de queso fundidos, de suero y albúmina, en polvo, pastas de queso, salsas; Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea; Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal; Helado de todo tipo de leche y a base de leche; Cultivos en polvo a base de lácteos para cultivo de microflora fermentante y probiótica <*>
Micotoxinas		
- aflatoxina M1	0,0005	Leche y productos de procesamiento de leche
Aflatoxina M2	No se permite (<0,00015)	Preparados fermentantes para cuajar leche a base de hongos
Zearalenona	No se permite (<0,005)	Preparados fermentantes para cuajar leche a base de hongos
Toxina T-2	No se permite (<0,05)	Preparados fermentantes para cuajar leche a base de hongos
Ocratoxina A	No se permite (<0,0005)	Preparados fermentantes para cuajar leche a base de hongos
Dioxinas <2>	0,000003 (en términos de grasa)	Leche y productos lácteos
Melamina <3>	No se permite (< 1,0 mg/kg)	Leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda; Productos de procesamiento de leche (excepto manteca, paste de manteca de leche de vaca, grasa láctea, spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal) para productos de procesamiento de leche en polvo y sublimados (en términos del producto restituido)
Número de peróxido	10 mmol de oxígeno activo/ kg de grasa	Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal

Nota:

<*> Productos lácteos compuestos y con leche con el contenido de componentes no lácteos de más de 35 por ciento: los requerimientos para niveles permitidos de la presencia de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionucleidos, índices de inocuidad microbiológica se establecen considerando la cantidad y la relación de componentes lácteos y no lácteos, los tipos y niveles de la presencia en ellos de sustancias potencialmente peligrosas.

.....

Anexos para todos los Capítulos:

1. Antibióticos:

Antibióticos		
- levomicetina	No se permite (< 0,01 mg/kg)	Leche y productos de procesamiento de leche; preparados fermentantes para cuajar leche
- grupo de tetraciclinas	No se permite (< 0,01 mg/kg)	
- estreptomina	No se permite (< 0,2 mg/kg)	
- penicilina	No se permite (< 0,004 mg/kg)	

Antibióticos		
- levomicetina	No se permite (< 0,01 mg/kg)	Carne, incluyendo la carne aviar (excepto de animales salvajes y aves silvestres); productos cárnicos y que contengan carne, inclusive los de aves; productos que los contienen; productos de procesamiento de materia prima cárnica, carne aviar, menudencias, inclusive las de aves; huevos, productos de huevo, productos de procesamiento de huevo, productos que contengan huevo, peces de criadero; miel.
- grupo de tetraciclinas	No se permite (< 0,01 mg/kg)	
- grizina	No se permite (< 0,5 mg/kg)	
- bacitracina	No se permite (< 0,02 mg/kg)	

2. Los dioxinas se evalúan en el caso de su posible presencia en los productos.

.....

Anexo 4
al Reglamento Técnico
de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad
de Productos Alimenticios"
(TR TS 021/2011)

NIVELES PERMITIDOS DE RADIONUCLEIDOS CESIO-137 Y ESTRONCIO-90

No.	Grupos de productos alimenticios	Actividad específica de cesio-137	Actividad específica de estroncio-90
1.	Carne, productos cárnicos y menudencias	200	-
2.	Carne de ciervo, carne de animales salvajes	300	-

3.	Pescado y productos de pescado	130	100
4.	Pescado desecado y curado	260	-
5.	Leche y productos de procesamiento de leche (excepto los condensados, concentrados, en conserva, en polvo, quesos y productos de queso, manteca y pasta de manteca de leche de vaca, spread vegetal y mezcla fundida de grasa láctea y vegetal, concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, lactosa, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas)	100	25
6.	Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, lactosa, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas	300	80
7.	Productos de procesamiento de leche en polvo, sublimados	500	200
8.	Quesos y productos de queso	50	100
9.	Productos de procesamiento de leche concentrados, condensados, conservas lácteas, lácteas compuestas, de contenido lácteo	300	100
10.	Manteca, pasta de manteca de leche de vaca, grasa láctea	200 (para grasa láctea 100)	60 (para grasa láctea 80)
11.	Spread de grasa láctea y vegetal, mezcla fundida de grasa láctea y vegetal	100	80
12.	Cultivos en polvo a base de lácteos	160	80
13.	Verduras, tubérculos, incluyendo las papas	80 (600 <*>)	40 (200 <*>)
14.	Pan y productos de panadería	40	20
15.	Harina, granos, copos, cereales comestibles, pastas	60	-
16.	Bayas silvestres y productos en conserva de ellas	160 (800 <*>)	-
17.	Hongos frescos	500	-
18.	Hongos secos	2500	-
19.	Productos especializados para nutrición infantil listos para usar <*>	40	25
20.	Aceites vegetales	40	80
21.	Aceites (grasas) transesterificados refinados desodorizados; aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados; margarinas, grasas de uso especial, incluso grasas para culinaria, pastelería, panadería; sustitutos de grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de manteca de cacao de tipo SOS, sustitutos de manteca de cacao de tipo POP, sustitutos de manteca de cacao sin temperados, spreads de grasa láctea y vegetal, mezclas fundidas de grasa láctea y vegetal, salsas a base de aceites vegetales, mayonesas, salsas de	60	80

	mayonesa, cremas a base de aceites vegetales		
22.	Spreads de grasa láctea y vegetal, mezclas fundidas de grasa láctea y vegetal	100	80

Nota:

<*> Para productos sublimados la actividad específica se determina en el producto restituído;

<***> Nivel permitido en producto seco.

Anexo 5
al Reglamento Técnico
de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad
de Productos Alimenticios"
(TR TS 021/2011)

REQUERIMIENTOS
PARA MATERIA PRIMA ALIMENTICIA (COMESTIBLE) NO PROCESADA
DE ORIGEN ANIMAL

1. Requerimientos para carne y otros productos cárnicos.

La carne y productos cárnicos deben proceder de la faena de animales sanos de establecimientos ganaderos o territorios administrativos según regionalización, oficialmente libres de enfermedades de animales, incluyendo:

- a) Para todo tipo de animales:
 - Fiebre aftosa – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Carbunco – durante los últimos 20 meses en el territorio del establecimiento ganadero;
- b) Bovinos:
 - Encefalopatía espongiforme bovina y scrapie ovina – en el territorio del país según requerimientos del Código OIE;
 - Peste bovina, pleuroneumonía contagiosa – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Tuberculosis, brucelosis – durante los últimos 6 meses en el territorio del establecimiento ganadero;
 - Leucosis – durante los últimos 12 meses en el establecimiento ganadero;
- c) Ovinos y caprinos:
 - Encefalopatía espongiforme bovina y scrapie ovina – en el territorio del país según recomendaciones del Código OIE;
 - Lengua azul – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;

- Peste de pequeños rumiantes – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- Peste bovina – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- Adenomatosis, maedi visna, artritis-encefalitis – durante los últimos 36 meses en el territorio del establecimiento ganadero;
- Viruela ovina y caprina, tuberculosis, brucelosis – durante los últimos 6 meses en el territorio del establecimiento ganadero;
- d) Porcinos
 - Peste africana porcina – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Enfermedad vesicular porcina – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Peste clásica porcina – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Enfermedad de Aujeszky – en el territorio del país según recomendaciones del Código OIE;
 - Encefalomielitis enteroviral porcina (enfermedad de Teschen) – durante los últimos 6 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Triquinosis – durante los últimos 3 meses en el territorio del establecimiento ganadero;
 - Síndrome reproductivo-respiratorio porcino – durante los últimos 6 meses en el territorio del establecimiento ganadero;

Se permite comercializar:

- la carne y otros productos cárnicos bovinos y ovinos obtenidos de la faena de animales que no han recibido alimentos de origen animal que contenían proteínas de rumiantes, excepto las sustancias recomendadas por el Código de OIE;

No se permite comercializar la carne y otros productos cárnicos obtenidos de reses:

- que durante la inspección post-mortem han presentado alteraciones características para fiebre aftosa, peste, infecciones anaeróbicas, tuberculosis, leucosis y otras enfermedades contagiosas, lesiones por helmintos (cisticercosis, triquinosis, sarcosporidiosis, oncocercosis, echinococcosis y otros), así como por intoxicación por diferentes sustancias;
- que han sido descongelados durante su almacenamiento;
- con signos de deterioro;
- con la temperatura en la masa muscular del muslo más de -8 grados Celsius para la carne congelada y más de +4 grados Celsius para la carne enfriada;
- con restos de órganos internos, hemorragias en los tejidos, abscesos sin remover, con larvas de moscarrones, con películas serosas y ganglios linfáticos removidos, con impurezas mecánicas, así como con sabores u olores inusuales para la carne (a pescado, drogas y hierbas medicinales, etc.);
- que contengan sustancias conservantes;
- contaminados por Salmonella o por otros bacilos – causantes de infecciones bacterianas;
- tratados con sustancias colorantes.

II. Requerimientos para carne aviar.

La carne aviar debe proceder de la faena de aves sanas de granjas avícolas o territorios administrativos según regionalización, oficialmente libres de enfermedades contagiosas, incluyendo:

- a) Influenza aviar de declaración obligatoria según el Código de OIE – durante los últimos 6 meses;
- b) Otros virus de influenza – durante los últimos 3 meses en la granja avícola;
 - Enfermedad de Newcastle – durante los últimos 6 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- c) Ornitosis (psitacosis) – granjas de gallinas y pavos – durante los últimos 6 meses en el territorio de la granja avícola;
- d) Granjas avícolas de gansos y patos – enfermedad de Derji, hepatitis viral de patos, peste de patos, ornitosis (psitacosis) – durante los últimos 6 meses en el territorio de la granja avícola;
- e) Las aves para faena provienen de granjas avícolas libres de salmonelosis según requerimientos del Código de OIE;

No se permite comercializar la carne aviar:

- que durante la inspección post-mortem ha presentado alteraciones características para enfermedades contagiosas, lesiones por helmintos, así como intoxicación por diferentes sustancias;
 - de aves no evisceradas o semi evisceradas;
 - de mala calidad según los índices organolépticos;
 - con la temperatura en la masa muscular más de -12 grados Celsius para ave congelada (la temperatura de almacenamiento debe ser de -18 grados Celsius);
- que contenga sustancias conservantes;
- contaminada por Salmonella en la superficie de las carcasas, en la masa muscular o en los tejidos de los órganos;
- tratada con sustancias colorantes y aromatizantes, rayos ionizantes o ultravioletas;
- con pigmentación oscura (excepto pavos y gallinas de Guinea);
- con signos de deterioro;
- obtenida de faena de aves que han sido sometidas a la acción de agentes estrogénicos sintéticos o naturales, sustancias hormonales, preparados tirostáticos, antibióticos, pesticidas y de otros preparados medicamentosos introducidos antes de la faena después de los plazos recomendados por las instrucciones de su uso.

III. Requerimientos para carne equina.

La carne equina debe ser obtenida de animales provenientes de establecimientos ganaderos, oficialmente libres de enfermedades de animales, incluyendo:

- Peste africana equina – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- Anemia infecciosa – durante los últimos 3 meses en el territorio del establecimiento ganadero;

- Muermo – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;

- Linfangitis epizoótica – durante los últimos 2 meses en el territorio del establecimiento ganadero;

- Carhunco – durante los 20 días en el territorio del establecimiento ganadero;

No se permite comercializar la carne:

- que durante la inspección post-mortem ha presentado alteraciones características para enfermedades contagiosas, lesiones por helmintos, así como intoxicación por diferentes sustancias;

- con restos de órganos internos, hemorragias en los tejidos, abscesos sin remover, con larvas de moscarrones, con películas serosas y ganglios linfáticos removidos, con impurezas mecánicas, así como con sabores y olores inusuales para la carne;

- con la temperatura en la masa muscular del muslo más de -8 grados Celsius para la carne congelada y más de +4 grados Celsius para la carne enfriada;

- contaminada por Salmonella y por otros bacilos – causantes de infecciones bacterianas;

- tratada con sustancias colorantes y aromatizantes, rayos ionizantes o ultravioletas;

- obtenida de faena de animales que han sido sometidos a la acción de agentes estrogénicos sintéticos o naturales, sustancias hormonales, preparados tirostáticos, antibióticos, pesticidas y de otros preparados medicamentosos introducidos antes de la faena después de los plazos recomendados por las instrucciones de su uso.

IV. Requerimientos para carne de conejos.

La carne debe proceder de la faena de conejos sanos de criaderos o territorios administrativos según regionalización, oficialmente libres de enfermedades contagiosas, incluyendo:

- Mixomatosis, tularemia, pasteurelisis, listeriosis – durante los últimos 6 meses en el territorio del criadero;

No se permite comercializar la carne de conejo:

- que durante la inspección post-mortem ha presentado alteraciones características para enfermedades contagiosas, lesiones por helmintos, así como intoxicación por diferentes sustancias;

- de mala calidad según los índices organolépticos;

- que contenga conservantes;

- contaminada por Salmonella en la superficie de las canales, en la masa muscular o en los tejidos de los órganos;

- tratada con sustancias colorantes y aromatizantes, rayos ionizantes o ultravioletas;

- con pigmentación oscura;

- que ha sido descongelada durante su almacenamiento;

- con la temperatura en la masa muscular más de -12 grados Celsius para carne de conejo congelada (la temperatura de almacenamiento debe ser de -18 grados Celsius);

- obtenida de faena de conejos que han sido sometidos a la acción de agentes estrogénicos sintéticos o naturales, sustancias hormonales, preparados tirostáticos, antibióticos, pesticidas y de

otros preparados medicamentosos introducidos antes de la faena después de los plazos recomendados por las instrucciones de su uso.

V. Requerimientos para leche cruda de bovinos, ovinos y caprinos y para crema de leche cruda.

Se permite comercializar leche cruda y crema de leche cruda obtenidas de animales sanos de establecimientos ganaderos oficialmente libres de enfermedades contagiosas de animales, incluyendo:

- Fiebre aftosa – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- Peste bovina – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- Peste de pequeños rumiantes – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- Pleuroneumonía contagiosa – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- Leucosis – durante los últimos 12 meses en el establecimiento ganadero;
- Brucelosis bovina, tuberculosis, paratuberculosis – durante los últimos 6 meses en el establecimiento ganadero;
- Brucelosis ovina y caprina, tuberculosis de pequeños rumiantes – durante los últimos 6 meses en el establecimiento ganadero;
- Viruela ovina y caprina – durante los últimos 6 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización.

VI. Requerimientos para carne de animales salvajes.

La carne debe proceder de la faena de animales sanos (aves de caza silvestres) y animales exóticos que habitaron (han sido mantenidos) en cotos de caza o establecimientos de crianza oficialmente libres de enfermedades contagiosas de animales, incluyendo:

- a) Para todo tipo de animales:
 - Rabia – en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Carbunco – durante los últimos 20 días en el territorio del coto de caza, establecimiento de crianza u otro lugar de hábitat.
- b) Para grandes rumiantes artiodáctilos:
 - Fiebre aftosa – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Peste bovina, pleuroneumonía contagiosa – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Peste de pequeños rumiantes – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Septicemia hemorrágica – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;

- Encefalopatía espongiiforme bovina y scrapie ovina – en el territorio del país según requerimientos del Código OIE;
 - Lengua azul – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Dermatitis nodular contagiosa bovina – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Fiebre del Valle del Rift – durante los últimos 4 años en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Paratuberculosis – durante los últimos 3 años en el territorio del establecimiento de crianza, coto de caza u otro lugar de hábitat;
 - Brucelosis, tuberculosis – durante los últimos 6 meses en el territorio del establecimiento de crianza, coto de caza u otro lugar de hábitat;
 - Leucosis – durante los últimos 12 meses en el establecimiento de crianza o coto de caza libre de leucosis.
- c) Para pequeños rumiantes artiodáctilos:
- Fiebre aftosa – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Encefalopatía espongiiforme bovina y scrapie ovina – en el territorio del país según requerimientos del Código OIE;
 - Peste bovina, peste de pequeños rumiantes – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Fiebre del Valle del Rift – durante los últimos 48 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Pleuroneumonía contagiosa, lengua azul – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Fiebre Q – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Paratuberculosis, artritis-encefalitis – durante los últimos 36 meses en el territorio del establecimiento de crianza, coto de caza u otro lugar de hábitat;
 - Maedi visna – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Tuberculosis, brucelosis – durante los últimos 6 meses en el territorio del establecimiento de crianza, coto de caza u otro lugar de hábitat;
 - Viruela ovina y caprina – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización.
- d) Para pequeños rumiantes perisodáctilos:
- Peste africana porcina – en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Síndrome reproductivo-respiratorio porcino – durante los últimos 12 meses en el territorio del coto de caza u otro lugar de hábitat;
 - Peste clásica porcina – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;

- Enfermedad de Aujeszky – en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
- Encefalomiелitis enteroviral porcina (enfermedad de Teschen) – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización.
- e) Para perisodáctilos:
 - Fiebre aftosa – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Anemia infecciosa, tripanosomiasis (mal de cadera), linfangitis epizoótica – durante los 12 meses en el territorio del establecimiento de crianza, coto de caza u otro lugar de hábitat;
 - Muermo – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Encefalomiелitis infecciosas equinas de todo tipo, anemia infecciosa – durante los 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Tripanosomiasis (mal de cadera) – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Linfangitis epizoótica – durante los últimos 2 meses en el territorio del establecimiento de crianza.
- f) Para conejos y liebres:
 - Mixomatosis, tularemia, pasteurelisis, listeriosis – durante los 6 meses en el territorio del establecimiento de crianza, coto de caza u otro lugar de hábitat;
 - Enfermedad hemorrágica viral del conejo – durante los últimos 12 meses en el territorio del establecimiento de crianza.
- g) Para aves de caza silvestres:
 - Influenza aviar de todos serotipos – durante los 6 meses en el territorio del país;
 - Enfermedad de Newcastle – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;
 - Difteroviruela, ornitosis y aspergilosis tuberculosis, peste de patos – durante los últimos 6 meses en el territorio del establecimiento de crianza, coto de caza u otro lugar de hábitat.
 - La carne no debe presentar hematomas, abscesos sin remover, larvas de moscarrones, impurezas mecánicas, olores inusuales para la carne y sabor a pescado, drogas y hierbas medicinales, etc.

VII. Requerimientos para recursos biológicos acuáticos y objetos de acuicultura.

Se permite comercializar recursos biológicos acuáticos extraídos (pescados) de áreas seguras de extracción (pesca) y objetos de acuicultura de granjas (establecimientos) pesqueras libres de enfermedades veterinarias.

Los productos de pesca de recursos biológicos acuáticos y productos de acuicultura (en adelante – productos de pesca) deben ser analizados respecto a la presencia de parásitos, infecciones bacterianas y otras. Los índices parasitológicos de inocuidad están indicados en cuadros 1 – 4.

En el caso de la presencia de parásitos y sus larvas dentro de los parámetros permitidos, los productos de pesca debe ser descontaminados por métodos existentes.

No se permite comercializar los productos de pesca:

- congelados, que tengan las temperatura dentro del producto más de -18 grados Celsius;
- de mala calidad según los índices organolépticos;
- que han sido descongelados durante su almacenamiento;
- peses venenosos de las especies Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae;
- que contengan biotoxinas peligrosas para la salud humana.

Los productos de acuicultura criados en sistemas de circulación cerrados, así como los pescados en medios (reservorios) acuáticos de uso pesquero, deben pasar por el período de mantenimiento temporal necesario.

Los productos de pesca no deben contener sustancias hormonales naturales o sintéticas, antibióticos, y los productos de acuicultura – tampoco las fuentes genéticamente modificadas.

VIII. Requerimientos par miel natural y productos de apicultura.

Se permite comercializar la miel natural y productos de apicultura obtenidos de establecimientos apícolas (colmenares) y territorios administrativos según regionalización, libres de enfermedades infecciosas peligrosas de animales agropecuarios y domesticos, así como: loque americana, loque europea, nosemosis – durante los últimos 3 meses en el territorio del establecimiento.

No se permite comercializar la miel y productos apícolas:

- con índices organolépticos, físico-químicos alterados;
- que contengan sustancias hormonales estrogénicas naturales o sintéticas, preparados tireostáticos.

No se permite la presencia en la miel natural y productos apícolas de los restos de preparados medicinales tales como cloranfenicol, clorpharmasin, colchisina, dapsona, dimetridazol, nitrofuranos, ronidazol, así como cumafós – no más de 100 mcg/kg y amitraz – no más de 200 mcg/kg.

No se permite la presencia en la miel natural y productos apícolas de los restos de preparados medicinales que han sido utilizados para medicación y tratamiento de abejas. El productor debe indicar todos los pesticidas que han sido utilizados durante la cosecha de miel y elaboración de productos apícolas.

IX. Requerimientos para huevo en polvo, mezcla de huevo, albúmina.

Los huevos utilizados para la elaboración de huevo en polvo, mezcla de huevo, albúmina deben proceder de granjas libres de enfermedades contagiosas de animales, incluyendo:

- Influenza de declaración obligatoria según el Código de OIE – durante los últimos 6 meses;
- Otros virus de influenza – durante los últimos 3 meses en la granja;

- Enfermedad de Newcastle – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;

- Ornitosis (psitacosis), infección por paramixovirus, bronquitis infecciosa de gallinas, enfermedad de gumboro, laringotraqueitis infecciosa, encefalomiелitis infecciosa – durante los últimos 6 meses en el territorio de la granja.

No se permite comercializar huevo en polvo, mezcla de huevo, albúmina:

- con índices organolépticos alterados;
- contaminados por Salmonella o por otros bacilos – causantes de infecciones bacterianas;

- tratados con sustancias químicas, rayos ionizantes o ultravioletas.

X. Requerimientos para huevos.

Los huevos deben proceder de las granjas libres de enfermedades contagiosas de animales y aves, incluyendo:

- Influenza de declaración obligatoria según el Código de OIE – durante los últimos 6 meses;

- Otros virus de influenza – durante los últimos 3 meses en la granja;

- Enfermedad de Newcastle – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo según regionalización;

- Ornitosis (psitacosis), infección por paramixovirus, bronquitis infecciosa de gallinas, enfermedad de gumboro, laringotraqueitis infecciosa, encefalomiелitis infecciosa – durante los últimos 6 meses en el territorio de la granja.

.....