

**APROBADA**  
**por Decisión No. 880 de la Comisión de la Unión Aduanera**  
**del 9 de diciembre de 2011**

**NORMA TÉCNICA DE LA UNIÓN ADUANERA**

**"SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA"**

**NT UA 021/2011**

## **CAPÍTULO 1. GENERALIDADES**

### **Artículo 1. Alcance**

1. La norma técnica de la Unión Aduanera "Sobre Seguridad Alimentaria " (en adelante - la presente norma técnica) establece lo siguiente:

- 1) los objetos de la regulación técnica;
- 2) las exigencias de seguridad (incluidas la sanitaria- epidemiológica, la higiénica y veterinaria) a los objetos de regulación técnica;
- 3) las reglas para la identificación de objetos de regulación técnica;
- 4) las formas y procedimientos de evaluación (confirmación) de la conformidad de los objetos con respecto a las exigencias de la presente norma técnica.

2. En la aplicación de la presente norma técnica, se deberán considerar los requisitos para los productos alimenticios, en términos de su etiquetado, materiales de empaque y equipo para la producción, que estén en contacto con los productos alimenticios, establecidos por los reglamentos técnicos pertinentes de la Unión Aduanera.

3. En la aplicación de la presente norma técnica, se deberán considerar las exigencias de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, que establecen requisitos obligatorios para determinados tipos de productos alimenticios y requisitos relacionados con su proceso de producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte), realización y reciclaje (en adelante – norma técnica de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios), que complementan y (o) especifican las exigencias de la presente norma técnica.

Los requisitos obligatorios para determinados tipos de productos alimenticios y requisitos relacionados con su proceso de producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte), realización y reciclaje, establecidos por otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, no podrán variar las exigencias de la presente norma técnica.

4. La norma técnica de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios dispone lo siguiente:

- 1) los objetos de regulación técnica;
- 2) las exigencias de seguridad para los objetos de regulación técnica;
- 3) las reglas para la identificación de objetos de regulación técnica.

La norma técnica de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios podrá contener requisitos de etiquetado y sistemas de evaluación de conformidad que no estén en conflicto con las exigencias de la presente norma técnica.

## **Artículo 2. Propósitos**

Los propósitos de la adopción de la presente norma técnica son:

- 1) la protección de la vida y (o) de la salud humana;
- 2) la prevención de las acciones que puedan inducir a error a compradores (consumidores);
- 3) la protección del medio ambiente.

## **Artículo 3. Objetos**

1. Los objetos de regulación de la presente norma técnica son los siguientes:

- 1) los productos alimenticios;
- 2) los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, traslado (transporte), realización y reciclaje relacionados con las exigencias para los productos alimenticios.

2. La presente norma técnica no se aplica a los productos alimenticios producidos por los ciudadanos en sus casas, en granjas privadas o por ciudadanos que se dedican a la jardinería, horticultura, ganadería y procesos de producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte) y reciclaje de productos alimenticios, destinados sólo para consumo personal, y no destinados para ponerlos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y al cultivo de productos agrícolas y animales de abasto en condiciones naturales.

## **Artículo 4. Definiciones**

Para los efectos de la presente norma técnica, se utilizarán los siguientes términos y definiciones:

**aditivo alimentario** – cualquier sustancia (o mezcla de sustancias), independientemente de su propio valor nutricional, por lo general no utilizada por la persona directamente como alimento, introducida intencionalmente en los productos alimenticios, con un propósito tecnológico (función) en su producción (fabricación), embarque (transporte) y almacenamiento, lo que causa o puede causar que dicha sustancia o sus productos de transformación se conviertan en componentes de los productos alimenticios; el aditivo alimentario puede realizar una o más funciones tecnológicas;

**aditivos biológicamente activos (ABA)** – natural y (o) idénticos a las sustancias biológicamente activas naturales, así como microorganismos probióticos, destinados para consumo con productos alimenticios o introducidos en la composición de los productos alimenticios;

**agua para beber para la alimentación infantil** – agua destinada al consumo de los niños, para cocinar y restaurar productos secos para la alimentación de los niños en el hogar;

**animales de abasto** – animales, excepto peces, invertebrados acuáticos, mamíferos marinos y otros animales acuáticos, deliberadamente utilizados para obtener productos alimenticios;

**bebida a base de hierbas para niños (infusión de hierbas)** – productos alimenticios para alimentación infantil, hechos a base de hierbas y extractos de hierbas;

**bebidas tónicas** – bebidas libres de alcohol o con bajo contenido de alcohol que contienen sustancias (componentes) tónicas, incluidas las de origen vegetal, en una cantidad suficiente para proporcionar un efecto tónico sobre el cuerpo humano, con excepción del té, café y bebidas a base de los mismos;

**captura de recursos biológicos acuáticos** – recursos biológicos acuáticos extraídos (capturados) de su hábitat natural;

**componente de productos alimenticios** (ingrediente alimentario) (en lo sucesivo, - componente) – producto o sustancia (incluidos los aditivos alimentarios, aromas), que de acuerdo con la formulación, se utiliza en la producción (fabricación) del producto alimenticio y son una parte componente;

**contaminación (polución) de productos alimenticios** – el ingreso a los productos alimenticios de objetos, partículas, sustancias y organismos (contaminantes, polutantes) y su presencia en cantidades inadecuadas para este tipo de producto alimenticio o que superan los niveles establecidos, en consecuencia de lo cual adquiere propiedades peligrosas para el ser humano.

**efectos nocivos para la alimentación humana** – impacto de factores desfavorables asociados a la presencia de polutantes y contaminantes que ponen en peligro la vida o la salud humana, o representan una amenaza para la vida y la salud de las generaciones futuras;

**expedición de los productos alimenticios** – compra y venta u otros métodos de transferencia de los productos alimenticios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, empezando por el fabricante o importador;

**fabricante de productos alimenticios** – organización, independientemente de su forma jurídica de organización o empresario individual, incluidos los extranjeros, que realizan a su nombre la producción (fabricación) de productos alimenticios para su realización a compradores (consumidores) y los responsables de la conformidad de dichos productos con los requisitos de las normas técnicas;

**fórmulas de leche adaptada (sustitutos de la leche materna)** – productos alimenticios para la alimentación de lactantes, producidos en forma líquida o en polvo a base de leche de vaca o leche proveniente de otros animales de abasto, lo más cercanos a la composición química de la leche materna con el fin de satisfacer las necesidades fisiológicas del primer año de vida de los niños en lo que refiere a nutrientes y energía necesarias;

**fórmulas iniciales de leche** – adaptadas (lo más cercanas a la composición química de la leche materna) o parcialmente adaptadas (composición química en parte aproximada a la leche materna) mezclas producidas a base de leche de vaca o leche proveniente de otros animales de abasto, destinadas a la alimentación de los niños a partir de los primeros días de vida hasta los seis meses;

**identificación de los productos alimenticios** – un procedimiento para la inclusión de los productos alimenticios a los objetos de regulación de la presente norma técnica;

**importador** – un residente del estado - miembro de la Unión Aduanera, que pone productos alimenticios en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, que no son suministrados por el residente del estado-miembro de la Unión Aduanera, y es responsable de la conformidad de los productos con los requisitos de la presente norma técnica;

**inocuidad de los productos alimenticios** – estado de los productos alimenticios que muestra la ausencia de riesgos inaceptables asociados con efectos nocivos sobre los seres humanos y las generaciones futuras;

**instalaciones de acuicultura** – peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, algas, otros animales acuáticos y plantas, incluida la crianza y el cultivo en condiciones semi-libres o en un hábitat artificial;

**lote de productos alimenticios** – determinada cantidad de productos alimenticios con una sola denominación, un mismo empaque, producido (fabricado) por un fabricante de acuerdo a con una y las mismas normas regionales (interestatales) o estándares nacionales, y (o) estándares corporativos y (u) otros documentos del fabricante en un cierto período de tiempo regional, acompañada de la documentación de envío, lo que garantiza la trazabilidad de los productos alimenticios;

**materia prima alimentaria (comestible)** – productos de origen animal, vegetal, microbiano, mineral, artificial o de origen biotecnológico y agua potable utilizada para la producción (fabricación) de productos alimenticios;

**medios tecnológicos** – una sustancia o material o sus derivados (excepto equipos, materiales de embalaje, productos y utensilios), que sin ser componentes de los productos alimenticios, se utilizan intencionalmente en el procesamiento de la materia prima alimentaria y/o en la producción de productos alimenticios para el logro de determinados objetivos tecnológicos y luego de alcanzarlos, se retiran de dicha materia prima, de dichos productos alimenticios o cantidades residuales que no tienen un efecto tecnológico en el producto alimenticio final;

**microorganismos probióticos** – microorganismos vivos, no patógenos y microorganismos no toxicogénicos - representantes de los grupos protectores de la microbiocenosis intestinal de un ser humano saludable y asociaciones simbióticas naturales, y que ingresan en la composición de los productos alimenticios para mejorar (optimizar) dicha composición y la actividad biológica de la microflora protectora intestinal;

**normas de necesidades fisiológicas de energía y nutrientes** – el nivel de ingesta diaria de nutrientes, suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas de no menos del 97,5 por ciento de la población, tomando en cuenta la edad, el sexo, el estado fisiológico y la actividad física;

**nuevo tipo de producto alimenticio** – productos alimenticios (incluidos aditivos y aromas), que no han sido utilizados para la alimentación humana en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, en concreto: con una estructura molecular primaria nueva o intencionalmente modificada; que consiste o se desprende de microorganismos, hongos y algas microscópicas, plantas, o se desprende de animales, obtenida a partir de OMG o con su uso, los nanomateriales y productos de la nanotecnología; excepto productos alimenticios obtenidos por métodos convencionales en circulación y que en virtud de la experiencia, se consideran seguros; y se considera que es seguro;

**nutrientes (sustancias nutritivas)** – sustancias que son componentes de los productos alimenticios que se utilizan por el cuerpo humano como fuentes de energía, como fuentes o precursores de sustratos para la construcción, el crecimiento y la regeneración de órganos y tejidos, creación de sustancias fisiológicamente activas implicadas en la regulación de procesos vitales, y que definen el valor de los productos alimenticios;

**organismos modificados genéticamente (genéticamente ingenierizados, transgénicos) (en adelante - OGM)** – uno o más organismos, o cualquier formación no celular, unicelular o multicelular, capaz de reproducción o transmisión de material genético hereditario diferentes de los organismos naturales, obtenidos con el uso de técnicas de ingeniería genética y (o) que contiene material genéticamente modificado, incluidos los genes, fragmentos de los mismos, o combinaciones de los genes;

**otras fórmulas lácteas** – adaptadas (lo más cercanas a la composición química de la leche materna) o parcialmente adaptadas (composición química en parte aproximada a la composición química de la leche materna) fórmulas producidas a base de leche de vaca o leche proveniente de otros animales de abasto, destinadas para la alimentación de bebés mayores de seis meses junto con los productos alimenticios complementarios;

**peces de cultivo en jaulas** – peces cultivados y/o mantenidos en un dispositivo instalado en el agua a fin de mantenerlos vivos.

**planta de producción, en la que se realizan actividades de obtención, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimentaria (comestible) no procesada de origen animal** – instalación (edificio, estructura, instalaciones, edificaciones u otro objeto), destinada a llevar a cabo actividades para la obtención, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimentaria (comestible) de origen animal, utilizada en la realización de dichas actividades y que pertenecen a una persona jurídica o persona física en calidad de empresario individual que lleva a cabo tales actividades en función del derecho de propiedad u otro fundamento jurídico;

**prebióticos** – nutrientes que estimulan selectivamente el crecimiento y/o la actividad biológica de los representantes de la microflora protectora del tracto intestinal humano, que contribuyen al mantenimiento de su estructura normal y actividad biológica cuando se consumen sistemáticamente en los productos alimenticios;

**productos alimenticios** – productos de origen animal, vegetal, microbiológico, mineral, sintética o de origen biotecnológico en forma natural, tratada o procesada, destinados al consumo humano, incluidos los productos alimenticios especializados, agua de beber envasada en botellas, agua mineral, bebidas alcohólicas (incluyendo la cerveza y bebidas a base de cerveza), bebidas no alcohólicas, suplementos dietéticos (BAA), goma de mascar, fermentos y los cultivos iniciadores de microorganismos, levaduras, aditivos alimentarios y aromas, así como materia prima alimenticia (comestible);

**productos alimenticios complementarios** – productos alimenticios para la alimentación de lactantes, que se administran en la alimentación de los lactantes como complemento de la leche materna, los sucedáneos de la leche materna o mezclas de leche posteriores y producidas (fabricadas) a base de productos de origen animal y/o de origen vegetal;

**productos alimenticios de composición mixta** – productos alimenticios compuestos de dos o más componentes, con la excepción de los aditivos y aromas alimentarios;

**productos alimenticios de dieta preventiva** – productos alimenticios destinados a la corrección de los hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y otros tipos de metabolismo, en el que se ha variado el contenido y/o la proporción de ciertas sustancias naturales en su contenido y/o en la composición, en la que se incluye sustancias no presentes inicialmente o componentes, así como productos alimenticios destinados para reducir el riesgo de enfermedades;

**productos alimenticios de dieta terapéutica** – productos alimenticios con un valor nutritivo y energético dado, con propiedades físicas y organolépticas, destinados a ser utilizados en dietas terapéuticas;

**productos alimenticios de la acuicultura** – objetos de la acuicultura extraídos del ambiente en el que se desarrollaban en una relativa libertad o de un hábitat de reproducción artificial;

**productos alimenticios deshidratados** – productos alimenticios, de los que se ha eliminado completa o parcialmente el agua presente en ellos inicialmente;

**productos alimenticios enriquecidos** – productos alimenticios, a los que se han añadido uno y (o) más nutrientes o sustancias biológicamente activas y (o) microorganismos probióticos no originalmente presentes en los mismos, o presentes en cantidades insuficientes o perdidos en el proceso de producción (fabricación); estando garantizado por el fabricante el contenido de cada nutriente o sustancia biológicamente activa utilizada para el enriquecimiento, llevado a un nivel compatible con los criterios para los productos alimenticios - la fuente del nutriente, u otras características de los productos alimenticios, y el nivel máximo de contenido del nutriente y (o) sustancias biológicamente activas en estos productos no deberá exceder el nivel máximo de seguridad de consumo de dichas sustancias, dado el uso de todas las fuentes posibles (si tales niveles son aplicables);

**productos alimenticios especializados** – productos alimenticios, para los que existen requisitos relativos al contenido y/o a la proporción de ciertas o todas las sustancias y componentes, han sido cambiadas con respecto al contenido natural de este tipo de productos alimenticios y/o sustancias o componentes incluidos en su composición, no presentes inicialmente (a excepción de los aditivos alimentarios y aromatizantes) y/o el fabricante afirma acerca de sus propiedades medicinales y/o profilácticas, y que está destinada al consumo seguro de tales productos alimenticios por ciertas categorías de personas;

**productos alimenticios no industrializados** – productos alimenticios obtenidos por los ciudadanos en sus hogares y/o en pequeñas propiedades o por ciudadanos que se dedican a la jardinería, la horticultura, la ganadería y otras actividades;

**productos alimenticios no procesados de origen animal** – cadáveres de animales de abasto de todo tipo, sus partes (incluida la sangre y subproductos), leche cruda, leche descremada cruda, crema cruda, productos apícolas, huevos y productos derivados de huevos, la captura de recursos biológicos marinos, productos provenientes de la acuicultura, que no han sido procesados (ni sometidos a ningún tratamiento);

**productos alimenticios para la alimentación de deportistas** – productos alimenticios de una composición química dada, con un aumento del valor nutricional y/o la eficiencia dirigida, que consiste en un complejo de productos o sus representaciones en sus distintas especies separadas, lo cual tiene un impacto específico sobre la mejora de la capacidad de adaptación;

**productos alimenticios para la alimentación infantil** – productos alimenticios destinados a la alimentación infantil (para bebés de 0 a 3 años, niños en edad preescolar de 3 a 6 años, niños en edad escolar a partir de 6 años y mayores), que cumplan con las necesidades fisiológicas correspondientes al organismo del niño y que no dañen la salud de los niños de la edad respectiva;

**productos alimenticios perecederos** – productos alimenticios cuyas fechas de vencimiento no son superiores a cinco días, salvo las normas técnicas de la Unión Aduanera dispongan lo contrario para determinados tipos de productos alimenticios que requieren regímenes especiales de temperatura de almacenamiento y envío (transporte) con el fin de mantener la inocuidad de los productos alimenticios y prevenir el desarrollo de microorganismos patógenos, microorganismos de deterioro o alteración, y/o la formación de toxinas, a niveles perjudiciales para la salud humana;

**procesamiento (tratamiento)** – procesamiento térmico (excepto congelación y refrigeración), ahumado, enlatado, maduración, acidificación, salazón, secado, encurtido, concentración, maceración, extrusión o una combinación de estos procesos;

**proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios** – un conjunto o una combinación de varias operaciones tecnológicas realizadas sistemáticamente, relacionadas con el proceso de la producción (fabricación) de productos alimenticios;

**reciclaje de productos alimenticios** – disposición final de productos alimenticios que no se ajustan a los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera con fines distintos para los que se han destinado los productos alimenticios y en los que se acostumbra a utilizarlos, o que están en disconformidad con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre productos alimenticios, en un estado que no es adecuado para ningún uso ni aplicación, además de que previene efectos adversos sobre los seres humanos, los animales y el medio ambiente;

**recursos biológicos acuáticos** – peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, algas, otros animales acuáticos y plantas que se encuentran en su hábitat natural (en libertad natural);

**registro estatal de plantas procesadoras que operan en las actividades de obtención, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimentaria (comestible) no procesada de origen animal (de aquí en adelante – registro estatal de plantas procesadoras)** – admisión de una persona jurídica o empresario individual para la realización de actividades relacionadas con la obtención, procesamiento (tratamiento) de materia prima alimentaria (comestible) no procesada de origen animal;

**saborizante de productos alimenticios (saborizantes)** – sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas y/o sápidas, u obtenidos por procesamiento térmico, o saborizante de humo, o precursores de aromas, o una mezcla de los mismos (parte del aroma), que no se utilizan directamente como alimento, no utilizados por la persona directamente, destinados a dar aroma y (o) sabor a los productos alimenticios (excepto dulce, amargo y salado), con o sin adición de otros componentes;

**trazabilidad de los productos alimenticios** – la posibilidad de identificar por medio de documentos (en papel y/o medios electrónicos) al fabricante y demás propietarios de los productos alimenticios en circulación, excepto al consumidor final, así como el lugar de origen (producción, fabricación) de los productos alimenticios y/o de la materia prima alimentaria (comestible);



**vida útil de los productos alimenticios** – el período durante el cual los productos alimenticios deberán cumplir plenamente los requisitos que se establecen en materia de seguridad en la presente norma técnica y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, así como para mantener sus propiedades de consumo declaradas en el etiquetado y después de lo cual el producto alimenticio no es adecuado para el uso previsto;

#### **Artículo 5. Normas para la circulación en el mercado**

1. Los productos alimenticios pueden circular en el mercado siempre y cuando cumplan con la presente norma técnica, así como con otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables a este tipo de productos.

2. Los productos alimenticios que cumplan con las exigencias de la presente norma técnica, así como con otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables, y que han sido objeto de una evaluación (confirmación) de conformidad se etiquetan con una marca única para la circulación de los productos en el mercado de los estados miembros de la Unión Aduanera.

3. Los productos alimenticios en circulación, incluida la materia prima alimentaria (comestible) deberán ir acompañados de la documentación de embarque, que asegure la trazabilidad de dichos productos.

4. Los productos alimenticios que no cumplan con los requisitos de la presente norma técnica y/u otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables, incluidos los productos alimenticios cuya fecha de vida útil ha caducado, se retirarán de circulación por el miembro de la actividad económica (propietario del producto alimenticio) de manera independiente o por orden de los organismos autorizados de control estatal (supervisión) de los estados miembros de la Unión Aduanera.

#### **Artículo 6. Identificación de los productos alimenticios (procesos) a fin de asignarlos a los objetos de regulación de la presente norma técnica**

1. A efectos de asignar a los productos alimenticios a los objetos de regulación de la presente norma técnica, las partes interesadas realizarán la identificación de los productos alimenticios.

2. La identificación de los productos alimenticios se llevará a cabo por su nombre y/o características establecidas en la definición de tales productos en la presente norma o en reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, y/o mediante la aplicación del método visual y/u organoléptico y/o analítico.

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

1) por su nombre – mediante la comparación del nombre y el destino de los productos alimenticios, que se indican en la etiqueta del envase para el consumidor y/o en los documentos de embarque, con el nombre especificado en la definición del tipo de producto alimenticio en la presente norma técnica y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;

2) por el método visual – mediante la comparación del aspecto externo de los productos alimenticios con las características establecidas en la definición de este tipo de productos alimenticios en la presente norma técnica y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;

3) por el método organoléptico – mediante la comparación de las características organolépticas de los productos alimenticios con las características establecidas en la definición de este tipo de productos alimenticios en la presente norma técnica o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios. El método organoléptico se aplicará siempre y cuando los productos alimenticios no puedan ser identificados por su nombre ni por el método visual;

4) por el método analítico – mediante la verificación de conformidad de los indicadores fisicoquímicos y/o microbiológicos que se indican en la definición de tales productos alimenticios en la presente norma técnica o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios. El método analítico se aplicará siempre y cuando los productos alimenticios no puedan ser identificados por su nombre, ni por el método visual, ni por el método organoléptico;

## **CAPÍTULO 2. REQUISITOS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

### **Artículo 7. Requisitos generales en materia de seguridad alimentaria**

1. Los productos alimenticios que estén en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera durante el periodo de validez establecido y para la finalidad prevista deberán ser seguros.

2. Los indicadores de seguridad alimentaria se establecen en los Anexos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de la presente norma técnica.

3. Los indicadores de seguridad (a excepción del microbiológico) para productos alimenticios de composición mixta (productos alimenticios de multicomponentes) se determinarán en función de la contribución de los componentes individuales de tales productos alimenticios teniendo en cuenta sus fracciones de masa y los indicadores de seguridad para tales componentes como se establece en la presente norma técnica, a menos que se disponga lo contrario en los Anexos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de la presente norma técnica, y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

4. Los indicadores de seguridad (a excepción del microbiológico) para productos alimenticios deshidratados se calcularán basándose en la materia prima alimentaria original (comestible), teniendo en cuenta el contenido de sustancias secas en ella y en el productos alimenticio deshidratado, a menos que se disponga lo contrario en los Anexos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de la presente norma técnica, y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

5. Los productos alimenticios en circulación, no deberán contener agentes de enfermedades infecciosas o parasitarias, o toxinas que sean peligrosas para la salud de los seres humanos y animales.

6. Las fechas de caducidad y las condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios serán establecidas por el fabricante.

7. Los materiales utilizados para la fabricación de los productos de embalaje en contacto con los productos alimenticios deberán cumplir con los requisitos especificados por la respectiva norma técnica de la Unión Aduanera.

8. Los requisitos para los aditivos alimentarios, aromatizantes y medios tecnológicos utilizados en la producción de productos alimenticios se establecerán por la norma técnica respectiva de la Unión Aduanera.

9. En el caso de la producción (fabricación) de productos alimenticios a partir de materia prima alimentaria (comestible) obtenidos de OMG de origen vegetal, animal u origen microbiano, se deberán utilizar las líneas OMG aprobadas por el registro estatal.

Si el fabricante no utilizó OMG en la producción de productos alimenticios, el contenido de OMG del 0,9 por ciento y menos en el producto alimenticio es incidental o se trata de impurezas técnicamente inevitables, y dichos productos alimenticios no deberán considerarse productos alimenticios que contienen OMG.

10. La producción (fabricación) de productos alimenticios para la alimentación infantil de niños en su primer año de vida se realiza en las plantas de producción especializadas, o en talleres especializados, o en las líneas de producción especializadas.

11. Las verduras frescas y congeladas, las hortalizas, las frutas y bayas no deberán contener huevos de helminto ni quistes de protozoarios patógenos entéricos.

12. El contenido de cada nutriente o sustancia biológicamente activa en los productos alimenticios enriquecidos que se utiliza para el enriquecimiento, debe ser conducido hasta el nivel de consumo de 100ml o 100g o una única dosis de tales productos con no menos del 5% del nivel de consumo diario.

El contenido de microorganismos probióticos en los productos alimenticios enriquecidos deberán dejar por lo menos las 10<sup>9</sup> unidades formadoras de colonias (células microbianas) por 1g o 1ml de tales productos.

## **Artículo 8. Requisitos de seguridad para los productos alimenticios especializados**

1. No se permitirá el uso de materia prima alimentaria (comestible) que contenga OMG en la producción (fabricación) de productos alimenticios para bebés, mujeres embarazadas y madres lactantes.

No se permitirá el uso de materia prima alimentaria (comestible) obtenida con el uso de plaguicidas en la producción (fabricación) de productos alimenticios para bebés, de acuerdo con el Anexo No.10.

2. Los productos alimenticios para mujeres embarazadas y lactantes deberán cumplir los requisitos establecidos en los Anexos 1, 2 y 3 de la presente norma técnica y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

3. Los productos alimenticios para bebés en su primer año de vida deberán cumplir en términos de consistencia con las características fisiológicas del sistema digestivo del niño a esta edad.

4. Los productos alimenticios destinados específicamente a la alimentación de los niños deberán cumplir con los siguientes requisitos:

las galletas destinadas a la alimentación infantil no deberán contener más del 25% de azúcar añadida;

los productos de panadería destinados a la alimentación infantil no deberán contener más del 0,5% de sal.

5. Los productos alimenticios destinados a la alimentación de los niños no deberán contener:

alcohol etílico – más del 0,2%;

café natural;

pepas de albaricoque;

vinagre;

edulcorantes, excepto aquellos utilizados para productos alimenticios especializados para las dietas terapéuticas y preventivas.

6. Los productos alimenticios para lactantes no deberán contener ácidos grasos insaturados en los sustitutos de la leche materna en un porcentaje mayor al 4% del total de ácidos grasos.

7. No se permitirá el uso del ácido benzoico ni del ácido sórbico y sus sales en la producción (fabricación) de productos alimenticios destinados a la alimentación de los niños.

8. En la producción (fabricación) de productos alimenticios destinados a la alimentación de lactantes y niños de corta edad no se permitirá el uso de los siguientes tipos de materia prima alimentaria (comestible):

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

2) harina de soja (excepto para aislamiento y concentrado de proteína de soja);

3) granos y sus productos procesados, contaminados por sustancias extrañas y plagas;

4) productos provenientes de animales de abasto sacrificados y aves sometidas a repetidos ciclos de congelación;

5) materia prima proveniente de peces y de especies distintas de los peces, sometida a repetidos ciclos de congelación;

6) carne de animales de abasto sacrificados deshuesada mecánicamente;

7) materia prima que contiene colágeno proveniente de la carne de aves;

8) subproductos de animales de abasto, excepto el hígado, la lengua, el corazón y la sangre;

9) carne de res recortada con una fracción de masa de tejido conectivo y adiposo de más del 12%;

10) carne de cerdo recortada con una fracción de masa de tejido adiposo de más del 32%;

11) carne de cordero recortada con una fracción de masa de tejido adiposo de más del 9%;

- 12) cadáveres de gallinas y pollos de engorde de segunda categoría;
  - 13) bloques de carne congelada recortada de varias clases de animales, así como los subproductos (hígado, lengua, corazón) con una vida útil de más de 6 meses;
  - 14) carne de los toros, jabalíes y animales delgados;
  - 15) materia prima de pescado obtenida de peces de cultivo en jaulas y especies de peces de fondo;
  - 16) huevos y carne de aves acuáticas;
  - 17) untables (spreads);
  - 18) mantequilla con sal;
  - 19) aceites vegetales - aceite de algodón y aceite de sésamo;
  - 20) aceites con un valor de peróxido mayor a 2 mmol de oxígeno activo/ kg de grasa (con excepción del aceite de oliva), aceite de oliva, con un valor de peróxido mayor a 2 mmol de oxígeno activo/ kg de grasa;
  - 21) jugos concentrados difundidos;
  - 22) especias (excepto eneldo, perejil, apio, comino, albahaca, pimienta dulce, pimienta blanca, pimienta inglesa, orégano, canela, vainilla, cilantro, clavo de olor, laurel, así como la cebolla, ajo, cuyo contenido lo determina el fabricante);
  - 23) huevo en polvo (para productos alimenticios perecederos);
  - 24) aceites y grasas hidrogenadas, con un alto contenido de ácidos grasos saturados;
  - 25) especias picantes (pimienta, rábano picante, mostaza);
  - 26) mayonesa, salsa de mayonesa, salsas a base de aceites vegetales, cremas a base de aceites vegetales, grasas para usos especiales, grasas para frituras.
9. En la producción (fabricación) de productos alimenticios destinados a la alimentación de niños en edad pre-escolar y escolar, no se permitirá el uso de los siguientes tipos de materia prima alimentaria (comestible):
- 1) productos de los animales de abasto sacrificados, sometidos a repetidos ciclos de congelación;
  - 2) materia prima proveniente de peces y de especies distintas de los peces, sometida a repetidos ciclos de congelación;
  - 3) carne de animales de abasto sacrificados deshuesada mecánicamente;
  - 4) materia prima que contiene colágeno proveniente de la carne de aves;

- 5) bloques de carne congelada recortada de varias clases de animales, así como los subproductos (hígado, lengua, corazón) con una vida útil de más de 6 meses;
  - 6) carne de res recortada con una fracción de masa de tejido conectivo y adiposo de más del 20%;
  - 7) carne de cerdo recortada con una fracción de masa de tejido adiposo de más del 70%;
  - 8) carne de cordero recortada con una fracción de masa de tejido adiposo de más del 9%;
  - 9) la carne de los toros, jabalíes y animales delgados;
  - 10) subproductos de animales de abasto y aves, excepto hígado, lengua, corazón y sangre;
  - 11) huevos y carne de aves acuáticas;
  - 12) jugos concentrados difundidos;
  - 13) aceites con un valor de peróxido mayor a 2 mmol de oxígeno activo/ kg de grasa (con excepción del aceite de oliva), aceite de oliva, con un valor de peróxido mayor a 2 mmol de oxígeno activo/ kg de grasa;
  - 14) aceites vegetales: aceite de algodón;
  - 15) aceites y las grasas hidrogenadas;
  - 16) especias picantes (pimienta, rábano picante, mostaza);
10. En la producción (fabricación) de los aditivos biológicamente activos para niños de 3 a 14 años y de las bebidas a base de hierbas para los niños (infusiones) para los lactantes, sólo se permitirá utilizar la materia prima vegetal que se especifica en el Anexo 8 de la presente norma técnica.
11. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para la alimentación de niños se permite el uso de las vitaminas y las sales minerales establecidas en el Anexo 9 de la presente norma técnica.
12. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para la alimentación de niños de todas las edades se podrán utilizar únicamente aromas alimentarios naturales (aromatizantes) para dar un aroma y sabor específico mientras que para los niños mayores de 4 meses – se podrá usar la vainilla.
13. En la producción (fabricación) de aditivos biológicamente activos (ABA) no se permitirá usar plantas y sus productos, objetos de origen animal, microorganismos, hongos y sustancias biológicamente activas que son peligrosas para la vida y salud humana, las cuales figuran en el Anexo 7 de la presente norma técnica.
14. Los aditivos biológicamente activos (ABA) deberán cumplir con los requisitos de higiene de seguridad alimentaria establecidos en los Anexos 1, 2 y 3 de la presente norma técnica. El contenido de una dosis diaria de aditivo biológicamente activo (ABA) de sustancias biológicamente activas derivadas de plantas y/o de sus extractos debe estar en el rango del 10

al 50% del valor de una sola dosis terapéutica determinada con respecto al uso de tales sustancias como medicamentos.

### **Artículo 9. Requisitos de seguridad para los refrescos**

Se producen (fabrican) bebidas tónicas (incluidas las bebidas energéticas) en forma de bebidas libres de alcohol o bebidas con bajo contenido de alcohol.

Como fuentes de sustancias (componentes) tónicas, se permitirá el uso de cafeína y plantas que contengan cafeína (extractos de plantas), té, café, guaraná, yerba mate y también plantas medicinales y sus extractos, que tengan un efecto tónico ( *ginseng*, *raíz de Maral*, *Rhodiola rosea*, *Schizandra*, *ginseng siberiano*). La composición de las bebidas tónicas podrán contener no más de dos sustancias (componentes) tónicas, y en cuanto a bebidas no alcohólicas tónicas - no más de una.

En la producción (fabricación) de bebidas energéticas se permitirá el uso de sustancias minerales, hidratos de carbono de fácil digestión, vitaminas y sustancias similares a las vitaminas, sustratos y estimulantes del metabolismo energético.

El contenido de cafeína en las bebidas energéticas no deberá exceder 400 mg/dm.

## **CAPÍTULO 3. REQUISITOS PARA LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN (FABRICACIÓN), ALMACENAMIENTO, EMBARQUE (TRANSPORTE) REALIZACIÓN Y RECICLAJE DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

### **Artículo 10. Garantizar la seguridad alimentaria en el proceso de producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte) y realización**

1. Los fabricantes, proveedores y las personas que actúan como fabricantes extranjeros de productos alimenticios deberán llevar a cabo los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte) y realización de manera que dichos productos cumplan con los requisitos establecidos para ello por la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

2. El fabricante deberá elaborar, implementar y mantener los procedimientos basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que figuran en la parte 3 del presente artículo durante la producción (fabricación) de los productos alimenticios, procedimientos que estén relacionados con los requisitos de seguridad de tales productos.

3. Para garantizar la seguridad de los productos alimenticios en el proceso de producción (fabricación), se deberán elaborar, implementar y mantener los siguientes procedimientos:

1) seleccionar los procesos de producción (fabricación) de los productos alimenticios que sean necesarios para garantizar la seguridad alimentaria;

2) seleccionar el flujo y la ruta de las operaciones tecnológicas para la producción (fabricación) de productos alimenticios con el fin de evitar la contaminación de la materia prima alimentaria (comestible) y de los productos alimenticios;

- 3) identificar las fases controladas de las operaciones tecnológicas y de los productos alimenticios durante las etapas de su producción (fabricación) mediante programas de control de la producción;
- 4) realizar el control de la materia prima alimentaria (comestible), de los equipos de producción, de los materiales de embalaje y de los artículos utilizados en la producción (fabricación) de los productos alimenticios, además de supervisar los productos alimenticios por medios que proporcionen la exactitud e integridad necesarias de tales controles;
- 5) supervisar el funcionamiento de los equipos y maquinarias en operación, en los términos que aseguren la producción (fabricación) de los productos alimenticios y que se ajusten a las exigencias de la presente norma técnica y/o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;
- 6) facilitar la información sobre las etapas controladas de las operaciones tecnológicas y los resultados del control de los productos alimenticios;
- 7) cumplir con las condiciones de almacenamiento y embarque (transporte) de los productos alimenticios;
- 8) mantener las plantas de producción, los equipos tecnológicos y las herramientas utilizadas en el proceso de producción (fabricación) de los productos alimenticios en un estado que evite la contaminación de los productos alimenticios;
- 9) seleccionar los métodos que aseguren el cumplimiento de las reglas de higiene personal por parte de los trabajadores, a fin de garantizar la seguridad de los productos alimenticios;
- 10) seleccionar los métodos que proporcionen la seguridad de los productos alimenticios, establecer la frecuencia de limpiezas, lavados, fumigaciones, desinsectaciones y desratizaciones de las plantas de producción, equipos, maquinarias y herramientas utilizadas en el proceso de producción (fabricación) de los productos alimenticios;
- 11) mantener y conservar los documentos en copias de papel y/o en formatos electrónicos con los registros que acrediten que los productos alimenticios producidos cumplen con los requisitos detallados en la presente norma técnica y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;
- 12) trazabilidad de los productos alimenticios.

#### **Artículo 11. Requisitos para garantizar la seguridad de los productos alimenticios durante su producción (fabricación)**

1. A los efectos de asegurar la conformidad de los productos alimenticios en circulación con las exigencias de la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, el fabricante de los productos alimenticios deberá implementar procedimientos de seguridad en el proceso de producción (fabricación) de dichos productos alimenticios.
2. Organizar un sistema de seguridad en el proceso de producción (fabricación) de los productos alimenticios, cuyo control deberá ser llevado a cabo por el fabricante independientemente y/o con la participación de un tercero.



3. Con el fin de garantizar la seguridad en el proceso de producción (fabricación) de los productos alimenticios, el fabricante deberá determinar:

1) una lista de los factores de riesgo en el proceso de producción (fabricación) que puedan causar la puesta en circulación de productos alimenticios que no se ajusten a los requisitos de la presente norma técnica y/o a los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;

2) una lista de los puntos críticos de control del proceso de producción (fabricación) – determinado por el fabricante, que son parámetros de las operaciones tecnológicas del proceso de producción (fabricación) de los productos alimenticios (o parte de ella), los parámetros (indicadores) de seguridad de las materias primas alimentarias (comestibles) y de los materiales de embalaje que requieren un control para evitar o eliminar los peligros/riesgos a los que se refiere la cláusula 1 del presente artículo;

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

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

5) las medidas que deberán adoptarse en caso que los parámetros indicados en la cláusula 3 del presente artículo no se ajusten con los límites establecidos para ellos;

6) la frecuencia de las inspecciones para verificar que los productos alimenticios puestos en circulación cumplan con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;

7) la frecuencia de la limpieza, el lavado, la desinfección, la desinsectación y desratización de las plantas de producción, así como la limpieza, el lavado y la desinfección de la maquinaria, equipos y herramientas utilizados en el proceso de producción (fabricación) de los productos alimenticios;

8) las medidas para evitar que roedores, insectos, aves sinantrópicas y animales ingresen a las plantas de producción.

4. El fabricante deberá conservar y mantener los documentos en copias de papel y/o en formatos electrónicos que registren la aplicación de las medidas que garantizan la seguridad de los productos alimenticios en su proceso de producción (fabricación), incluidos los documentos que acreditan la seguridad de la materia prima alimentaria (comestible) no procesada de origen animal.

Los documentos que confirman la seguridad de la materia prima alimentaria (comestible) no procesada de origen animal deberán conservarse durante tres años desde la fecha de emisión.

5. Se prohíbe comer directamente en las plantas de producción.

6. Los trabajadores empleados en puestos de trabajo relacionados con la producción (fabricación) de productos alimenticios y que se encuentran en contacto directo con la materia prima alimentaria (comestible) y/o con los productos alimenticios durante la realización de su trabajo deberán pasar por un examen médico obligatorio antes de ser contratados y someterse a exámenes médicos periódicos de acuerdo con la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera.

7. Los pacientes con enfermedades infecciosas, las personas sospechosas de tener este tipo de enfermedades, las personas en contacto con pacientes de enfermedades infecciosas, así como las personas que son portadoras de enfermedades infecciosas, no están permitidos de realizar trabajos relacionados con la producción (fabricación) de productos alimenticios.

### **Artículo 12. Requisitos para el suministro de agua en los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios**

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

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

1) el agua utilizada en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios y que se encuentra en contacto directo con la materia prima alimentaria (comestible) y con los materiales de empaque deberá cumplir con los requisitos para el agua potable establecidos de conformidad con las leyes de los estados miembros de la Unión Aduanera;

2) el vapor utilizado en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios y que se encuentra en contacto directo con la materia prima alimentaria (comestible) y con los materiales de empaque no deberá ser una fuente de contaminación para los productos alimenticios;

3) el hielo que se utiliza en la producción (fabricación) de productos alimenticios deberá elaborarse con agua potable de conformidad con los requisitos establecidos por la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera.

3. Requisitos para el suministro de agua:

1) el agua que no cumpla con los requisitos para el agua potable podrá utilizarse en los procesos de producción (fabricación) que no estén directamente relacionados con la producción (fabricación) de productos alimenticios (sistema de extinción de incendios, refrigeración de equipos frigoríficos, producción de vapor, etc.), así como en el procesamiento (tratamiento) de materia prima alimentaria (comestible) de origen vegetal para usos técnicos (canalización, lavado). Las tuberías diseñadas para tales propósitos no deberán utilizarse para suministrar agua potable y deberán tener rótulos que las diferencien de las tuberías para agua potable;

2) durante el procesamiento térmico de materia prima alimentaria (comestible) y de productos alimenticios en envases sellados, y/o con el uso del equipo requerido, se deberá estar provisto de las condiciones para evitar la contaminación de los productos alimenticios a causa del agua utilizada para el enfriamiento de estos tanques y equipos.

### **Artículo 13. Requisitos de seguridad para la materia prima alimentaria (comestible) utilizada en la producción de productos alimenticios**

1. La materia prima alimentaria (comestible) utilizada en la producción (fabricación) de productos alimenticios deberá cumplir con los requisitos para su seguridad detallados en la presente norma técnica y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, y deberá ser trazable.

2. Las materias primas alimentarias (comestibles) de origen vegetal se utilizan para la producción (fabricación) de productos alimenticios, en el caso que exista información sobre el uso de pesticidas en el cultivo de las plantas respectivas, eventos de fumigación de las plantas de producción y de los recipientes para el almacenamiento de tales materias primas con el fin de protegerlas de plagas y enfermedades.

3. La materia prima alimentaria (comestible) de origen animal deberá proceder de animales de abasto que no estén expuestos a estrógenos naturales ni sintéticos, sustancias hormonales, tireostáticos (estimulantes del crecimiento de animales), antibióticos y otros medicamentos de uso veterinario, utilizados antes de la matanza hasta el vencimiento en términos de obtención de tales materiales y sustancias de dichos animales.

4. El almacenamiento de materias primas alimentarias (comestibles) y componentes utilizados en la producción (fabricación) de los productos alimenticios deberá ser tal que asegure la prevención del deterioro y la protección de tales materias primas y componentes de los contaminantes.

#### **Artículo 14. Requisitos para la organización de las plantas de producción (fabricación) de productos alimenticios**

1. El plano de la planta, su diseño, distribución y tamaño deberán proporcionar:

1) la posibilidad de realizar una producción en cadena que elimine flujos contrarios o transversales de materia prima alimentaria (comestible) y productos alimenticios, de equipos y herramientas limpias y contaminadas;

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

3) la protección contra la entrada de animales a las plantas de producción, incluidos roedores e insectos;

4) la posibilidad de realizar el mantenimiento y la reparación que requieran la maquinaria y equipos, así como su limpieza, lavado, desinfección, desinsectación y desratización de las plantas de producción;

5) el espacio necesario para la realización de las operaciones de producción;

6) la protección de la acumulación de suciedad, de la posibilidad de que se viertan partículas sobre los productos alimenticios fabricados, de la condensación, del moho en las superficies de las instalaciones.

7) las condiciones para el almacenamiento de materias primas alimentarias (comestibles), materiales de embalaje y productos alimenticios.

2. Las plantas de producción en las que se producen (fabrican) los productos alimenticios deberán estar equipadas con:

1) equipos de ventilación natural y mecánica, cuyo tamaño y/o energía, diseño y funcionamiento permitan evitar la contaminación de los productos alimenticios, y también faciliten el acceso a filtros y demás elementos que requieran limpieza o sustitución;

- 2) iluminación natural o artificial, que cumpla con los requisitos pertinentes establecidos por la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera;
  - 3) baños, cuyas puertas no colinden con el área de producción y que estén equipados con perchas para las prendas de trabajo en frente de la entrada al hall y equipados con lavabos para lavarse las manos;
  - 4) lavabos con suministro de agua fría y caliente, con desinfectantes para manos y demás elementos para la limpieza y secado de manos.
3. Las plantas de producción no deberán utilizarse para almacenar zapatos personales o industriales (especiales) ni vestimenta del personal.
4. En la planta de producción, no se permite almacenar sustancias ni materiales que no se utilizan en la producción (fabricación) de productos alimenticios, incluidos los detergentes y desinfectantes, excepto aquellos que se utilizan para la limpieza y desinfección actual de la planta y equipos.
5. Las secciones de las plantas de producción destinadas a la producción (fabricación) de productos alimenticios deberán cumplir los siguientes requisitos:
- 1) las superficies del piso deberán ser de material impermeable, lavable y no tóxico, accesible para la limpieza y, en caso necesario, para la desinfección, así como para su adecuado drenaje;
  - 2) las superficies de las paredes deberán ser de material impermeable, lavable y no tóxico que se pueda lavar y, en caso necesario, desinfectarse;
  - 3) los cielos rasos o en ausencia de cielos rasos, las superficies internas de los techos y las estructuras ubicadas sobre la planta de producción, deberán garantizar la prevención de la acumulación de suciedad, el moho y el desprendimiento de partículas de dichas superficies y estructuras y ayudar a reducir la condensación;
  - 4) las ventanas exteriores (tragaluces) deberán estar equipadas con mosquiteros que sean fáciles de retirar para su limpieza;
  - 5) las puertas de las plantas de producción deberán estar hechas de material liso, no absorbente.
6. Las puertas de las plantas de producción deberán abrirse hacia afuera, salvo los requerimientos en caso de incendios lo estipulen de otro modo.
7. El equipo de canalización de las plantas de producción deberán ser diseñados y ejecutados de tal manera que eliminen el riesgo de contaminación de los productos alimenticios.
8. Las obras de mantenimiento de las plantas de producción no deberán realizarse simultáneamente con la producción (fabricación) de productos alimenticios en tales zonas.

**Artículo 15. Requisitos para el uso de maquinaria, equipos y herramientas en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios**

1. La maquinaria, herramientas y equipos utilizados en la producción (fabricación) de productos alimenticios y que están en contacto con los productos alimenticios deberán:

1) tener características operacionales y de diseño que aseguren la producción (fabricación) de productos alimenticios, de acuerdo con la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;

2) proporcionar la posibilidad de limpieza y desinfección;

3) estar hechos de materiales que cumplan con los requisitos para los materiales en contacto con productos alimenticios.

2. La maquinaria y equipos, si es necesario para alcanzar los objetivos de la presente norma técnica y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, deberán estar equipados con los dispositivos de control apropiados.

3. Las superficies de trabajo de la maquinaria, equipos y herramientas en contacto con los productos alimenticios deberán estar hechas de material no absorbente.

#### **Artículo 16. Requisitos para el almacenamiento y la eliminación de residuos en la producción (fabricación) de productos alimenticios**

1. Los residuos generados en el proceso de producción (fabricación) de los productos alimenticios se deberán retirar regularmente de las zonas de producción.

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

a) los desechos compuestos de tejido animal;

b) los residuos procedentes de los animales de abasto;

c) otros residuos (residuos sólidos, basura).

3. Los residuos deberán dividirse por categoría en contenedores etiquetados que se puedan cerrar, deberán estar en buenas condiciones y se utilizarán exclusivamente para recoger y almacenar este tipo de residuos y basura.

4. Las características de diseño de los contenedores detalladas en la cláusula 3 del presente artículo deberán permitir su limpieza y/o lavado, así como la protección contra el ingreso de animales.

5. La remoción y eliminación de residuos de las zonas de producción, dentro del territorio de la planta de producción (fabricación) de productos alimenticios no deberán conducir a la contaminación de los productos alimenticios o del medio ambiente o constituir una amenaza para la vida humana y la salud.

#### **Artículo 17. Requisitos para los procesos de almacenamiento, embarque (transporte) y realización de los productos alimenticios**

1. El embarque (transporte) de los productos alimenticios deberá realizarse mediante los medios de transporte de conformidad con las condiciones de embarque (transporte)

establecidas por los fabricantes de tales productos, y en ausencia de tales condiciones - de acuerdo con las condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios establecidos por el fabricante de dichos productos.

2. En el caso que se utilicen los vehículos y/o recipientes para el embarque (transporte) simultáneo de diferentes productos alimenticios o productos alimenticios y otros productos, será necesario proporcionar las condiciones que eviten su contacto, contaminación o cambio de las propiedades organolépticas de los productos alimenticios.

3. La estructura de los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores deberá proteger a los productos alimenticios de la contaminación, del ingreso de animales, incluidos roedores e insectos; y deberá proporcionar la posibilidad de limpieza, lavado y desinfección.

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

5. La superficie interior de los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores deberá ser de material lavable y no tóxico.

6. Los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse con tal regularidad que descarte la posibilidad de que los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores se conviertan en una fuente de contaminación de los productos. El agua utilizada para la limpieza de las superficies internas de los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores, deberá cumplir los requisitos para el agua potable establecidos por la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera.

7. Al almacenar los productos alimenticios, se deberán observar las condiciones de almacenamiento y la vida útil especificadas por el fabricante. Las condiciones de almacenamiento especificadas por el fabricante deberán garantizar que los productos alimenticios cumplan con los requisitos detallados por la presente norma técnica y por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

8. Los productos alimenticios no deberán almacenarse junto con alimentos de cualquier otro tipo, ni productos no alimenticios, en el caso que esto pueda conducir a la contaminación de los productos alimenticios.

9. Los productos alimenticios en almacenamiento, deberán ir acompañados de la información sobre las condiciones de almacenamiento y la vida útil de tales productos.

10. Los trabajadores empleados en labores que estén asociadas con el almacenamiento, embarque (transporte), y realización de los productos alimenticios y que entran en contacto directo con la materia prima alimentaria (comestible) y/o con los productos alimenticios durante la realización de sus trabajos, deberán pasar por un examen médico obligatorio antes de ser contratados y someterse a exámenes médicos periódicos de acuerdo con la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera.

11. Los pacientes con enfermedades infecciosas, las personas sospechosas de tener este tipo de enfermedades, las personas en contacto con pacientes de enfermedades infecciosas, así como las personas que son portadoras de enfermedades infecciosas, no están permitidos de

realizar trabajos relacionados con el almacenamiento, embarque (transporte) y realización de productos alimenticios.

12. Las condiciones de almacenamiento y vida útil de los productos alimenticios especificadas por su fabricante deberán cumplirse en la realización de los productos.

13. En caso se vendan los productos alimenticios, no provistos de los envases de consumo, o aquellos productos alimenticios que se proveen con información sobre los productos en folletos que se adjuntan al embalaje, el vendedor deberá proporcionar dicha información a los consumidores.

#### **Artículo 18. Requisitos para los procesos de reciclaje de productos alimenticios**

Los productos alimenticios que no cumplan con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios serán reciclados.

La decisión sobre la posibilidad de reciclar los productos alimenticios que no cumplan con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, piensos, deberá adoptarse por las autoridades competentes de supervisión veterinaria u otros órganos autorizados de conformidad con la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera en el sector veterinario.

Los productos alimenticios contemplados en la cláusula 4 del artículo 5, antes de su reciclaje deberán dirigirse a almacenamiento, lo que excluye la posibilidad de un acceso no autorizado a la misma, y los productos serán sometidos a contabilidad.

En virtud del reciclaje de los productos alimenticios especificados en la cláusula 4 del artículo 5, basándose en una Directiva del órgano autorizado de control estatal (supervisión), el propietario de los productos alimenticios que no cumplen con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, seleccionará los métodos y condiciones de reciclaje de tales productos.

Llevar los productos alimenticios que no se ajusten a los requisitos de la presente norma técnica y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios a un estado inutilizable que además evite repercusiones negativas en los seres humanos, animales y medio ambiente (en lo sucesivo denominado - reciclaje), será realizado por cualquier método técnico disponible en cumplimiento de los requisitos obligatorios de la legislación de los estados miembros de la Unión Aduanera en el ámbito de la protección del medio ambiente.

En los casos en que los productos alimenticios no puedan utilizarse para los fines previstos y que pudiesen ser portadores o transmisores de enfermedades, causar envenenamiento de personas y animales, contaminar el medio ambiente, éstos deberán ser reciclados, el propietario de los productos alimenticios que no cumplan con los requisitos de la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, deberá notificar por escrito el lugar seleccionado, la hora, los métodos y condiciones de reciclaje al organismo autorizado de control estatal (supervisión) del estado miembro de la Unión Aduanera que emitió la orden de reciclaje de los productos alimenticios

que no se ajustan a los requisitos de la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

7. Los productos alimenticios infectados, peligrosos para humanos y animales se someterán a descontaminación antes del reciclaje o en su proceso.

8. Al reciclar los productos alimenticios que no cumplen con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, incluidos los productos alimenticios con fecha vencida, según lo prescrito por el organismo autorizado de control estatal (supervisión) del estado miembro de la Unión Aduanera, el fabricante, y/o el importador, y/o el vendedor deberá presentar el documento que acredite la disposición final de dichos productos alimenticios de conformidad con la legislación del estado miembro de la Unión Aduanera a un organismo de control del Estado (supervisión) que emitió la orden de reciclaje.

### **Artículo 19. Requisitos para la obtención de productos alimenticios no procesados de origen animal**

1. El sacrificio de animales de abasto se llevará a cabo en los lugares especialmente designados para tal fin.

Las plantas de producción en las que se sacrifican animales deberán cumplir con los requisitos sanitarios, veterinarias y de higiene concernientes al mantenimiento y operación de las plantas de producción (fabricación) de carne y productos cárnicos a fin de garantizar la puesta en circulación de productos alimenticios y no alimenticios seguros, así como prevenir la ocurrencia de riesgos inadmisibles.

2. El sacrificio de animales de abasto deberá llevarse a cabo mediante métodos que garanticen un trato humano a los mismos.

3. Los animales de abasto sanos provenientes de granjas y/o áreas rurales que se consideran satisfactorias con respecto a la condición veterinaria, podrán ser sacrificados para fines alimenticios.

No se permitirá el sacrificio de animales de abasto para fines alimenticios si éstos han sido tratados con medicamentos para la protección contra insectos y/o se utilizaron drogas para uso veterinario, destinados al engorde, el tratamiento, la prevención de enfermedades, hasta la expiración de los plazos de eliminación de tales sustancias del organismo de los animales de abasto.

Los animales de abasto estarán sometidos a una tenencia previa al sacrificio para su uso con fines alimenticios.

La instalación para la tenencia previa al sacrificio de los animales de abasto deberá incluir una sección de cuarentena obligatoria, una sala de aislamiento y una zona para el sacrificio de animales enfermos. En ausencia de una zona para el sacrificio de animales de abasto enfermos, se permite que los animales de abasto sean sacrificados en días especialmente designados o en el taller de procesamiento primario de los animales de abasto al final de un turno, una vez retirados los cadáveres y otros productos del sacrificio de los animales de abasto sanos.



4. El examen ante-mortem se llevará a cabo inmediatamente antes del sacrificio de los animales de abasto.

5. Los cadáveres de los animales de abasto y otra materia prima alimentaria no procesada (comestible) de origen animal derivados del sacrificio, deberán someterse a una inspección post-mortem así como a una inspección veterinaria y sanitaria.

Los productos alimenticios no procesados de origen animal obtenidos como resultado del sacrificio de animales de abasto no deberán presentar ningún cambio característico de las enfermedades contagiosas de los animales.

6. Las otras materias primas alimentarias (comestibles) no procesadas de origen animal destinadas a la producción (fabricación) de productos alimenticios, con la excepción de la captura de recursos biológicos acuáticos, deberán obtenerse de animales de abasto sanos provenientes de centros de producción favorables.

7. Los recursos biológicos acuáticos deberán proceder de zonas seguras de cultivo (captura).

8. Los requisitos adicionales para los procesos de obtención de productos alimenticios no procesados de origen animal se establecen en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios y especifican los requisitos para tales productos alimenticios y los procesos de producción, almacenamiento, transporte, realización y reciclaje conexos.

#### **Artículo 20. Control del cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria**

1. La conformidad de los productos alimenticios con la presente norma técnica está garantizada por la implementación de sus requisitos de seguridad y la implementación de los requisitos de seguridad de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

2. Los métodos de ensayo (pruebas) y medición de los productos alimenticios se especifican en la lista de estándares que contienen las normas y métodos de ensayo (pruebas) y medición, incluidas las normas para la toma de muestras necesarias para la aplicación e implementación de los requisitos de la presente norma técnica y una evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios.

### **CAPÍTULO 4. EVALUACIÓN (CONFIRMACIÓN) DE LA CONFORMIDAD**

#### **Artículo 21. Formas de evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios y los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte), realización y reciclaje**

1. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios, con la excepción de los productos alimenticios referidos en la cláusula 3 del presente artículo, con los requisitos de la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios se deberá llevar a cabo en forma de:

- 1) confirmación (declaración) de conformidad de los productos alimenticios;
- 2) registro estatal de los productos alimenticios especializados;

3) registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio;

4) examen veterinario y sanitario.

2. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte), realización y reciclaje de los productos alimenticios con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios se llevará a cabo en forma de supervisión estatal (control) del cumplimiento de los requisitos para los productos alimenticios establecidos por la presente norma técnica y/o por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, con la excepción de los procesos de producción (fabricación) de los productos alimenticios contemplados en el artículo 32. La evaluación (confirmación) de los procesos de cumplimiento de este tipo de procesos de producción (fabricación) se llevará a cabo en la forma de registro estatal de las plantas de producción.

3. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios de fabricación artesanal y productos alimenticios de catering (comida), el propósito de cumplir la prestación de servicios, así como los procesos de implementación de este alimento se mantiene en la forma de supervisión de estado (control) para el cumplimiento de los requisitos para los productos alimenticios especificados en este reglamentos técnicos y/o los reglamentos técnicos de la unión aduanera en ciertos tipos de productos alimenticios.

#### **Artículo 22. El solicitante en la evaluación de la (confirmación) de conformidad de los productos alimenticios**

1. El solicitante en la evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos alimenticios, salvo el caso de control del Estado (supervisión) puede ser una persona jurídica o persona física registrada conforme a la legislación del estado miembro de la Unión Aduanera en su jurisdicción, que actúa como empresario individual, o de ser el fabricante o vendedor, o realiza las funciones de un fabricante extranjero en virtud de un contrato con el fabricante extranjero para garantizar la conformidad de los productos alimenticios suministrados con la presente norma técnica y/u otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables, así como ser responsable por la no-conformidad de dichos productos con los requisitos de la presente norma técnica.

2. El solicitante debe garantizar que los productos alimenticios cumplan con los requisitos de la presente norma técnica y/u otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables a tales productos.

#### **Artículo 23. Declaración de conformidad**

1. Los productos alimenticios puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera serán sujetos a declaración de conformidad, a excepción de:

1) productos alimenticios no procesados de origen animal;

2) productos alimenticios especializados;

3) vinagre.

2. La declaración de conformidad de los productos alimenticios con la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, se llevará a cabo mediante la adopción de la opción del solicitante, de la declaración de conformidad en función de su propia evidencia y/o la evidencia obtenida de un tercero.

3. La declaración de conformidad de los productos alimenticios se llevara a cabo utilizando uno de los regímenes de declaración establecido por la presente norma técnica, basándose en la elección del solicitante, salvo otra disposición de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

4. Los esquemas de declaración son:

1) El esquema de declaración 1d

1.1) El esquema 1d incluye los siguientes procedimientos:

- la creación y análisis de la documentación técnica;
- la aplicación del control de producción;
- el ensayo de muestras de los productos;
- la adopción y registro de la declaración de conformidad;
- la aplicación de una sola marca de productos en circulación en el mercado de los estados miembros de la Unión Aduanera.

1.2) El solicitante deberá adoptar todas las medidas necesarias para que el proceso de producción (fabricación) sea estable y garantice que los productos alimenticios cumplan con los requisitos de la presente norma técnica y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, creará la documentación técnica y llevará a cabo su análisis.

1.3) El solicitante deberá garantizar la aplicación del control de producción.

1.4) A fin de controlar que los productos alimenticios cumplan con los requisitos que establece la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, el solicitante llevará a cabo los ensayos de muestras de productos alimenticios. Los ensayos de muestras de los productos alimenticios se llevarán a cabo a elección del solicitante en un laboratorio de pruebas o un laboratorio de pruebas acreditado.

1.5) El solicitante extenderá la declaración de conformidad y la registrará basándose en el principio de la notificación.

1.6) El solicitante solicitará una marca única de circulación de producto en el mercado del estado miembro de la Unión Aduanera, salvo otra disposición de la presente norma técnica y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

2) El esquema de declaración 2d

2.1) El esquema 2d incluye los siguientes procedimientos:

- la creación y análisis de la documentación técnica;
- los ensayos de un lote de productos alimenticios;
- la adopción y registro de la declaración de conformidad;
- la solicitud de una marca única de circulación de productos en el mercado de los estados miembros de la Unión Aduanera.

2.2) El solicitante elaborará la documentación técnica y llevará a cabo su análisis.

2.3) A fin de garantizar la confirmación de la conformidad declarada de los productos alimenticios con los requisitos que establece la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, el solicitante llevará a cabo los ensayos de muestras de estos productos. Los ensayos de muestras de los productos alimenticios se llevarán a cabo a elección del solicitante en un laboratorio de pruebas o un laboratorio de pruebas acreditado.

2.4) El solicitante extenderá la declaración de conformidad, y la registrará basándose en el principio de notificación.

2.5) El solicitante solicitará una marca única de circulación de producto en el mercado del estado miembro de la Unión Aduanera, salvo otra disposición de la presente norma técnica y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

3) El esquema de declaración 3d

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

- la creación y análisis de la documentación técnica;
- la aplicación del control de producción;
- los ensayos de muestras de los productos alimenticios
- la adopción y registro de la declaración de conformidad;
- la solicitud de una marca única de circulación de productos en el mercado de los estados miembros de la Unión Aduanera.

3.2) El solicitante deberá adoptar todas las medidas necesarias para que el proceso de producción (fabricación) sea estable y garantice que los productos alimenticios cumplan con los requisitos de la presente norma técnica y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, creará la documentación técnica y llevará a cabo su análisis.

3.3) El solicitante deberá garantizar la aplicación del control de producción.

3.4) A fin de controlar que los productos alimenticios cumplan con los requisitos que establece la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, el solicitante llevará a cabo los ensayos de muestras de productos alimenticios. Los ensayos de muestras de los productos alimenticios se llevarán a cabo en un laboratorio de pruebas acreditado.

3.5) El solicitante extenderá la declaración de conformidad, y la registrará basándose en el principio de notificación.

3.6) El solicitante solicitará una marca única de circulación de producto en el mercado del estado miembro de la Unión Aduanera, salvo otra disposición de la presente norma técnica y/o de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

5. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios pueden establecer diferentes esquemas de declaración de conformidad.

6. Cuando se declara la conformidad basada en la propia evidencia, el solicitante formará su propio material probatorio a fin de corroborar la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

7. El material probatorio deberá contener los resultados de los estudios (ensayos) que acreditan la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios. Este tipo de estudios (ensayos) pueden realizarse en el propio laboratorio de pruebas del solicitante u en otro laboratorio de ensayo bajo contrato con el solicitante.

8. El material probatorio, a excepción de lo indicado en la parte 7 del presente artículo, puede incluir otros documentos a decisión del solicitante, salvo otra disposición de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, que han dado lugar a la confirmación de la conformidad de los productos alimenticios con los requisitos de la presente norma técnica y/o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

9. La declaración de conformidad deberá incluir la siguiente información:

- nombre y dirección del solicitante;
- nombre y dirección del fabricante;
- información sobre el objeto de evaluación de la conformidad que permita identificar el objeto;
- nombre de la presente norma técnica o los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, de acuerdo con los cuales los productos se confirmaron;
- solicitud del solicitante con respecto a la seguridad de los productos alimenticios cuando se usa de acuerdo con el propósito y la adopción de medidas por parte del solicitante para garantizar que los productos alimenticios cumplan con los requisitos de la presente norma

técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;

- información sobre los estudios (ensayos) y medidas, así como los documentos que sirvieron de base para la evaluación de la conformidad de los productos alimenticios con la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;

- validez de la declaración de conformidad;

- cualquier otra información aportada por los reglamentos técnicos pertinentes de la Unión Aduanera.

10. La validez de la declaración de conformidad será establecida por el solicitante, a menos que se disponga lo contrario en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

11. En caso se modificasen los requisitos obligatorios para los productos alimenticios, el material probatorio se deberá cambiar con respecto a la confirmación de la conformidad de tales requisitos. En ese caso, no será necesario adoptar una nueva declaración de conformidad.

12. Los estados miembros de la Unión Aduanera mantendrán un registro de declaraciones de conformidad adoptadas.

#### **Artículo 24. Registro estatal de productos alimenticios especializados**

1. Los productos alimenticios especializados son objeto del registro estatal.

Los productos alimenticios especializados incluyen:

1) productos alimenticios para la alimentación infantil, incluida el agua potable para alimentación infantil;

2) productos alimenticios para la dieta terapéutica y la dieta preventiva;

3) agua mineral natural, agua de mesa medicinal, agua mineral medicinal con una salinidad de más de 1mg/l o menos salinidad que contiene sustancias biológicamente activas en una cantidad no menor a las normas balnearias;

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

5) Los aditivos biológicamente activos (ABA).

2. Se permitirá la producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte) de los productos alimenticios especificados en el párrafo 1 del presente artículo, solamente después de su registro estatal, de acuerdo con el procedimiento establecido por la presente norma técnica.

3. El registro estatal de productos alimenticios especializados se realizará en la etapa de pre-producción (pre-fabricación) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y productos alimenticios especializados importados al territorio aduanero de la Unión Aduanera - antes de su importación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

4. El registro estatal de productos alimenticios especializados será realizado por el órgano facultado por el estado miembro de la Unión Aduanera (en adelante – el órgano de registro de productos alimenticios especializados).

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

6. El registro estatal de productos alimenticios especializados podrá ser suspendido o cancelado por el órgano de registro de productos alimenticios especializados en casos de incumplimiento de las exigencias de la presente norma técnica, establecida como resultado del control del Estado (supervisión) y/o por la decisión del poder judicial del estado miembro de la Unión Aduanera.

7. El solicitante tendrá derecho a apelar la decisión de la autoridad de registro de productos alimenticios especializados en los tribunales.

## **Artículo 25. Procedimiento para el registro estatal de los productos alimenticios especializados**

1. El registro estatal de productos alimenticios especializados incluye:

1) la revisión de los documentos presentados por el solicitante que acrediten la seguridad de dichos productos, y su conformidad con los requisitos de la presente norma técnica y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables a tales productos;

2) el ingreso de la información sobre el nombre de los productos alimenticios especializados y el solicitante en un registro único de productos alimenticios especializados o la entrega al solicitante de la decisión concerniente a la denegación de registro.

2. Para fines de registro estatal de los productos alimenticios especializados, el solicitante presentará al órgano de registro de los productos alimenticios especializados los siguientes documentos:

1) una solicitud de registro estatal de los productos alimenticios especializados, en la que indica el nombre de los productos, el nombre del solicitante y la dirección (en caso el solicitante sea una persona jurídica), apellido, nombre y patronímico del solicitante, la dirección, los datos del documento de identidad (en caso el solicitante sea un empresario individual);

2) los resultados de los estudios (ensayos) de muestras de productos alimenticios especializados realizados por un laboratorio de pruebas acreditado, así como otros documentos que acrediten la conformidad de estos productos con los requisitos que establece la presente norma técnica y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables;

3) la información sobre la finalidad de los productos alimenticios.

3. Los documentos presentados al órgano de registro de los productos alimenticios especializados serán aceptados de acuerdo a la lista, una copia de la cual indicando la fecha de su admisión se enviará (entregará) al solicitante.

4. La solicitud de registro estatal de los productos alimenticios especializados y los documentos de acompañamiento también pueden ser enviados al órgano de registro de los productos alimenticios especializados por correo con una lista de los archivos adjuntos, y con

acuse de recibo, o bien en forma de documento electrónico certificado con firma electrónica de acuerdo con la legislación del estado miembro de la Unión Aduanera.

5. El órgano de registro de los productos alimenticios especializados revisará los documentos presentados para el registro en un plazo máximo de cinco días hábiles desde la recepción de la solicitud con todos los documentos requeridos.

6. El hecho del registro estatal de los productos alimenticios especializados será el ingreso de información sobre tales productos en un registro único productos alimenticios especializados dentro de los 3 días posteriores a la revisión de los documentos presentados que realice la autoridad de registro de los productos alimenticios especializados.

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

1) cuando el solicitante presente documentos incompletos o poco fiables de conformidad con la parte 2 del presente artículo;

2) cuando existe no-conformidad de los productos alimenticios especializados con los requerimientos de la presente norma técnica y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables a tales productos, incluidas las partes que no desinforman al consumidor.

La decisión sobre la denegación será enviada al solicitante por escrito o en formato electrónico junto con las razones de la misma dentro de los tres días hábiles.

8. El solicitante podrá apelar la decisión del órgano de registro de productos alimenticios especializados en lo que refiere a la denegación del registro estatal de los productos alimenticios especializados ante los tribunales.

## **Artículo 26. Registro único de productos alimenticios especializados**

1. La información sobre el registro estatal de productos alimenticios especializados se ingresará en un registro único de los productos alimenticios especializados.

El registro único de productos alimenticios especializados es parte del registro único de productos alimenticios registrados que consta de las partes nacionales de un registro único de productos alimenticios especializados, que está formado y mantenido por los órganos que realizan el registro de los productos alimenticios especializados del estado miembro de la Unión Aduanera.

2. La siguiente información deberá ingresarse al registro único de los productos alimenticios especializados:

1) nombre y ubicación de la entidad legal, nombre, apellido, patronímico, domicilio de registro y datos del documento de identidad del empresario individual que se encarga de la producción (fabricación) de los productos alimenticios especializados;

2) nombre de los productos alimenticios especializados;

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

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



5) nombre y ubicación de la autoridad de registro de productos alimenticios especializados que realiza el registro estatal.

3. La solicitud y los documentos adjuntos presentados para realizar el registro estatal de productos alimenticios especializados constituirán el fondo de información del registro único de productos alimenticios especializados y estará sujeto a un mantenimiento permanente con el órgano de registro de productos alimenticios especializados.

4. El registro único de productos alimenticios especializados que ha sido objeto de registro estatal se mantendrá en una base de datos electrónica, protegida de daños y acceso no autorizado.

La información sobre dicho registro único de productos alimenticios especializados, estará disponible al público y se publicará diariamente en el motor de búsqueda especializada en Internet.

### **Artículo 27. Registro estatal de nuevos tipos de productos alimenticios**

1. Los nuevos tipos de productos alimenticios serán objeto de registro estatal.

Un nuevo tipo de producto alimenticio no incluirá productos alimenticios fabricados mediante tecnologías conocidas y que ya se utilizan, así como componentes incorporados, incluidos los suplementos dietéticos que ya se utilizan para consumo humano, incluso si dichos productos y componentes se han producido bajo una nueva receta.

2. El registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio se llevará a cabo en la etapa de pre -producción (pre-fabricación), por primera vez en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y en el caso de los productos alimenticios importados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera - antes de la primera importación al territorio aduanero de la Unión Aduanera.

3. El registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio deberá realizarse por un órgano autorizado de un estado miembro de la Unión Aduanera (en adelante - el órgano de registro de nuevos tipos de productos alimenticios).

4. El hecho de registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio significará que en el futuro este tipo de producto alimenticio no será considerado como un nuevo tipo de producto alimenticio y no estará sujeto a registro estatal ni por otro solicitante ni bajo otro nombre.

5. El registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio es perpetuo.

6. Los nuevos tipos de productos alimenticios de cada nombre estará sujeto a evaluación (confirmación) de la conformidad según el procedimiento de la presente norma técnica.

7. El registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio puede ser suspendido o cancelado por la autoridad de registro de nuevos tipos de productos alimenticios en caso de perjuicio, establecido como resultado del control del Estado (inspección), y conforme a la decisión del poder judicial del estado miembro de la Unión Aduanera.

### **Artículo 28. Procedimiento para el registro estatal de nuevos tipos de productos alimenticios**

1. El registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio incluye:

1) revisión de los documentos presentados por el solicitante y acreditar la seguridad de dichos productos para la vida humana y la salud;

2) ingreso de la información acerca del nuevo tipo de producto alimenticio en el registro único de nuevos tipos de productos alimenticios o la entrega al solicitante de la decisión concerniente a la denegación de registro.

2. Para fines de registro estatal del nuevo tipo de producto alimenticio, el solicitante presentará al órgano de registro de nuevos tipos de productos alimenticios los siguientes documentos:

1) una solicitud de registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio, en la que indicará el nombre del producto, el nombre del solicitante y su dirección (si el solicitante es una persona jurídica), apellido, nombre y patronímico del solicitante, su dirección, los datos del documento de identidad (si el solicitante es un empresario individual);

2) documentos:

2.1) los resultados de los estudios (ensayos) de las muestras del nuevo tipo de producto alimenticio, llevados a cabo por un laboratorio de pruebas acreditado, así como otros documentos que acrediten la seguridad de la vida humana y la salud;

2.2) la información acerca de sus efectos sobre el cuerpo humano, lo que acredita la ausencia de efectos adversos en los seres humanos de este tipo de productos alimenticios derivados de cualquier fuente fidedigna.

3. Los documentos presentados al el órgano de registro de nuevos tipos de productos alimenticios se aceptarán según la lista, una copia de la cual indicando la fecha de su admisión se enviará (entregará) al solicitante enviado (entregado) al solicitante.

4. La solicitud de registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio y los documentos que lo acompañan también pueden ser enviados al órgano de registro de nuevos tipos de productos alimenticios por correo con una lista de los archivos adjuntos y con acuse de recibo, o bien en forma de documento electrónico certificado con firma electrónica de acuerdo con la legislación del estado miembro de la Unión Aduanera.

5. El órgano de registro de nuevos tipos de productos alimenticios revisará los documentos presentados para el registro en un plazo de no más de 5 días desde la recepción de la solicitud con todos los documentos requeridos.

6. El registro de nuevos tipos de productos alimenticios podrá ser denegado en los siguientes casos:

1) cuando el solicitante presente documentos incompletos o poco fiables de conformidad con la parte 2 del presente artículo;

2) cuando exista no-conformidad de los productos alimenticios con los requerimientos de la presente norma técnica y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables a tales productos.

3) la determinación de efectos adversos probados sobre el cuerpo humano.

La decisión sobre la denegación será enviada al solicitante por escrito o en formato electrónico junto con las razones de la misma dentro de los tres días hábiles.

7. El solicitante podrá apelar la decisión del órgano de registro de nuevos tipos de productos alimenticios en lo que refiere a la denegación del registro estatal ante los tribunales.

### **Artículo 29. Registro único de nuevos tipos de productos alimenticios**

1. La información sobre el registro de nuevos tipos de productos alimenticios se ingresará al registro único de nuevos tipos de productos alimenticios.

El registro único de nuevos tipos de productos alimenticios es parte del registro único de productos alimenticios registrados que consta de las partes nacionales de un registro único de nuevos tipos de productos alimenticios, que está formado y mantenido por los órganos que realizan el registro de los nuevos tipos de productos alimenticios del estado miembro de la Unión Aduanera.

2. El registro único de nuevos tipos de productos alimenticios incluirá la siguiente información:

1) descripción del nuevo tipo de producto alimenticio;

2) fecha y número de la decisión sobre el registro estatal.

3. La solicitud y los documentos adjuntos presentados para realizar el registro estatal de un nuevo tipo de producto alimenticio constituirá el fondo de información del registro único de nuevos tipos de productos alimenticios y estará sujeto a un mantenimiento permanente con el órgano de registro de nuevos tipos de productos alimenticios.

4. El registro único de nuevos tipos de productos alimenticios, que han sido objeto de registro estatal se mantendrá en una base de datos electrónica, protegida de daños y acceso no autorizado.

La información sobre el registro único de nuevos tipos de productos alimenticios estará disponible al público y se publicará diariamente en un motor de búsqueda especializada en Internet.

### **Artículo 30. Inspección veterinaria - sanitaria**

1. Los productos alimenticios no procesados de origen animal estarán sujetos a inspección veterinaria-sanitaria antes de su puesta en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, salvo disposición contraria de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera con respecto a los productos alimenticios de pescado, y serán acompañados de un documento que contenga información que acredite la seguridad de los mismos.

Los productos alimenticios procesados de origen animal no estarán sujetos a inspección veterinaria - sanitaria.

La evaluación de conformidad de los productos alimenticios de origen animal de fabricación no industrial con los requisitos establecidos por la presente norma técnica y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios se puede llevar a cabo en forma de una inspección veterinaria-sanitaria.

2. La inspección veterinaria-sanitaria de los productos alimenticios no procesados de origen animal se llevarán a cabo con el fin de:

1) establecer la conformidad de los productos alimenticios y los requisitos de seguridad relacionados con sus procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte, realización, reciclaje con los requisitos de la presente norma técnica y los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;

2) establecer la seguridad veterinaria en relación con los centros de producción de donde proceden los animales.

3. La inspección veterinaria-sanitaria y el registro de los resultados se llevará a cabo de acuerdo con la legislación del estado miembro de la Unión Aduanera, así como el Acuerdo de la Unión Aduanera sobre medidas veterinarias y sanitarias.

### **ARTICULO 31. Registro Estatal de las Plantas de Producción**

1. Un actor de la actividad económica tendrá derecho a llevar a cabo procesos de producción (fabricación) de los productos alimenticios contemplados en el artículo 32 de la presente norma técnica, en el territorio aduanero de la Unión Aduanera sólo después del registro estatal de las plantas de producción en las que tales procesos de producción (fabricación) se llevan a cabo.

2. El registro estatal de las plantas de producción será realizado por un órgano autorizado del estado miembro de Unión Aduanera (en adelante - órgano de registro de plantas de producción), basado en la solicitud de registro estatal de una planta de producción, presentada por un actor de la actividad económica (en adelante - el solicitante).

3. El solicitante deberá presentar la solicitud de registro estatal de una planta de producción al órgano de registro de plantas de producción en el lugar previsto para el inicio del proceso de producción (fabricación) de los productos alimenticios contemplados en el artículo 32 de la presente norma técnica.

4. La solicitud por escrito en papel deberá ser firmada por un representante autorizado de la actividad económica, y deberá cumplir con los requisitos del artículo 33 de la presente norma técnica.

5. La solicitud de registro estatal de una planta de producción y los documentos adjuntos a la misma, se podrán enviar por correo con la lista de documentos adjuntos y con acuse de recibo, o en forma electrónica.

6. Las copias adjuntas de documentos en papel deberán ser certificados por el solicitante. El solicitante será responsable de la fiabilidad de la información contenida en los documentos adjuntos.

7. Dentro de los 30 días luego de la recepción de la solicitud de registro estatal de una planta de producción, el órgano de registro de plantas de producción deberá verificar la conformidad de las plantas de producción inspeccionadas con los requisitos del proceso de producción establecidos en la presente norma técnica y/o en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios. La verificación se llevará a cabo de conformidad con la legislación del estado miembro de la Unión Aduanera.

8. Basados en los resultados de la inspección realizada a la planta de producción registrada, el órgano de registro de plantas de producción decidirá sobre el registro estatal de la planta de producción, le asignará un número de identificación (de control) y ya sea ingresará la planta de producción en el registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal o emitirá una orden para la eliminación de las infracciones detectadas.

9. Después de la eliminación de las infracciones especificadas en la orden, el solicitante deberá notificar al órgano de registro de plantas de producción sobre la aplicación de la normativa y la eliminación de infracciones. La notificación sobre la eliminación de infracciones deberá contener información sobre los hechos y los medios de eliminación de las infracciones, así como las medidas para prevenir tales infracciones. La notificación deberá enviarse en la forma establecida en los párrafos 3 y 5 del presente artículo.

10. El órgano de registro de plantas de producción tendrá derecho a verificar la aplicación de las normas en la forma prescrita por el párrafo 7 del presente artículo, dentro de los 15 días hábiles siguientes a la recepción de la notificación concerniente a realización de la normativa y la eliminación de todas las infracciones detectadas, y ya sea decidirá aprobar el registro estatal de la planta de producción o resolverá denegar el registro estatal de la misma.

11. El registro estatal de una planta de producción es perpetuo.

12. Se considera motivo de denegación del registro estatal de la planta de producción el incumplimiento de las instrucciones para eliminar las infracciones relacionadas con los requisitos de la presente norma técnica y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera aplicables. La denegación del registro de una planta de producción deberá realizarse por escrito y deberá contener una referencia a los requisitos de los reglamentos técnicos que hayan sido violados. La denegación del registro de una planta de producción deberá entregarse al representante del solicitante en persona o enviarla al solicitante por correo con acuse de recibo.

13. El registro estatal de una planta de producción puede ser rescindido por el órgano de registro de plantas de producción en caso de no conformidad del proceso de producción con los requisitos de la presente norma técnica, como resultado del control (inspección) estatal en virtud de la decisión del sistema judicial del estado miembro de la Unión Aduanera.

14. El solicitante tendrá derecho a apelar la decisión del órgano de registro de plantas de producción en los tribunales.

### **Artículo 32. Las plantas de producción de productos alimenticios sujetas a registro estatal**

Estarán sujetas a registro estatal, las plantas de producción que realizan actividades de obtención, procesamiento (tratamiento) de materias primas alimentarias (comestibles) no procesadas de origen animal, específicamente, los siguientes procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios:

a) sacrificio de animales de abasto, procesamiento (tratamiento) de productos del sacrificio de animales de abasto para la producción (fabricación) de productos alimenticios;

b) obtención de leche cruda, crema cruda y la leche cruda desnatada y/o su procesamiento (tratamiento) en la producción (fabricación) de productos lácteos,

c) producción (fabricación) y procesamiento (tratamiento) de huevos de aves de corral y los productos derivados del huevo;

d) producción (fabricación) y procesamiento (tratamiento) de productos de la acuicultura y la captura de los recursos acuáticos biológicos (especies distintas de los peces), a excepción de los productos de origen vegetal.

### **Artículo 33. Solicitud de registro estatal de las plantas de producción**

1. La solicitud de registro estatal de las plantas de producción incluirá la siguiente información:

1) nombre y ubicación (si son personas jurídicas), nombre, apellido, patronímico, dirección registrada y datos del documento de identidad (si es empresario individual);

2) dirección real de la planta de producción;

3) la lista de los procesos de producción (fabricación) de los productos alimenticios contemplados en el artículo 32 de la presente norma técnica, que se van a emplear;

4) información sobre el certificado de registro de persona jurídica (para personas jurídicas);

5) información sobre el certificado de registro de empresario individual (para el empresario individual).

2. La solicitud de registro estatal de una planta de producción deberá contener una nota de conformidad de dicha planta de producción con los requisitos de la presente norma técnica y/o con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

3. El solicitante será responsable de la fiabilidad de la información contenida en la solicitud de registro estatal de una planta de producción.

4. El formulario de solicitud de registro estatal de las plantas de producción será establecido por el órgano de registro de plantas de producción. El formulario aprobado de solicitud de registro estatal de las plantas de producción deberá publicarse oficialmente en un sistema de información pública en formato digital.

### **Artículo 34. Documentos que acrediten registro estatal de las plantas de producción**

1. El hecho del registro estatal de las plantas de producción consistirá en asignar un número de identificación a la planta de producción y el ingreso de la información sobre la planta de producción en el registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal. A petición del solicitante, podrá ser emitida a su favor un extracto del registro de las plantas de producción de productos alimenticios sujetas a registro estatal (en adelante - extracto) de un formulario aprobado.

2. El extracto deberá contener la siguiente información:

1) número de identificación que se ingresa en el registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal;

2) nombre y ubicación (para personas jurídicas), apellido, nombre, patronímico, datos del documento de identidad (para el empresario individual);

3) dirección real de la planta de producción;

4) la lista de los procesos de producción (fabricación) de los productos alimenticios contemplados en el artículo 32 de la presente norma técnica, que se van a emplear.

3. El formulario del extracto será establecido por el órgano de registro de plantas de producción. El formulario aprobado del extracto deberá publicarse oficialmente en un sistema de información pública en formato digital.

### **Artículo 35. Procedimiento para la notificación sobre el cambio de información del solicitante y de la planta de producción de productos alimenticios sujeta a registro estatal**

1. El solicitante deberá notificar al órgano de registro de plantas de producción dentro de un plazo de 14 días en la forma señalada por el párrafo 5 del artículo 31 sobre los siguientes cambios:

1) cambio del lugar de ubicación de la persona jurídica;

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

3) reestructuración de la persona jurídica.

2. En caso de cambio de los datos reales previstos en el cláusula 3 del párrafo 1 del artículo 33 de la presente norma técnica hacia la expansión de la lista de los procesos de producción referidos en el artículo 32 de dichas normas técnicas, el solicitante deberá informar al órgano de registro de plantas de producción sobre tal cambio al menos 30 días antes del inicio previsto de los nuevos procesos de producción de la lista que figura en el artículo 32 de la presente norma técnica y que no aparecen en el registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal y el certificado de registro estatal (si está disponible). El solicitante deberá adjuntar a la nota los documentos con tales cambios o los nuevos documentos previstos en las cláusulas 4 y 5 del párrafo 1 del artículo 33 de la presente norma técnica.

El órgano de registro de plantas de producción, dentro de los 30 días a partir de la recepción de la notificación por parte del solicitante, tendrá el derecho de verificar la conformidad de las plantas de producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal con los requisitos relativos al proceso de producción (fabricación), establecidos por la presente norma técnica y por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

3. Sobre la base de los informes del solicitante especificados en los párrafos 1 y 2 del presente artículo, el órgano de registro de plantas de producción, en un plazo de 30 días, podrá ingresar los cambios en el registro de plantas de producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal. Se le podrá negar al solicitante el ingreso de cambio de datos en el registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal en el caso de detección de infracción con respecto a los requisitos de la presente norma técnica y los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de

productos alimenticios durante la inspección de conformidad con el párrafo 2 del presente artículo.

4. Se dejará sin efecto el registro en caso de cambio de los datos previstos en la cláusula 2 del párrafo 1 del artículo 33 de la presente norma técnica, o en caso de liquidación del solicitante.

### **Artículo 36. Registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal**

1. La información sobre el registro estatal de las plantas de producción será inscrita en el registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, que mantiene el órgano de registro de plantas de producción.

2. El registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, incluirá la siguiente información:

1) la información prevista por el párrafo 1 del artículo 35 de la presente norma técnica;

2) el número de identificación de la planta de producción registrada;

3) el nombre y la ubicación de órgano de registro de plantas de producción que adoptó la decisión sobre el registro estatal de la planta de producción.

3. Las solicitudes constituirán el fondo de información de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetas a registro estatal y estarán sujetas a un mantenimiento permanente con el órgano de registro de plantas de producción. En caso de cambio de información, de conformidad con los párrafos 1, 2 y 4 del artículo 33 de la presente norma técnica, estos cambios estarán sujetos a la inscripción en el registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal.

4. La información sobre el registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal se deberán publicar en un sistema público de información, incluida en formato electrónico por Internet.

## **CAPÍTULO 5. EL CONTROL ESTATAL (SUPERVISIÓN)**

### **Artículo 37. El control de las plantas de producción para la producción de productos alimenticios**

1. Un gestor de la actividad económica tendrá derecho a iniciar actividades de producción (fabricación) de productos alimenticios, con la excepción de los procesos de producción (fabricación) de los productos alimenticios contemplados en el artículo 32 de la presente norma técnica, luego de enviar una solicitud al inicio de las actividades relacionadas con la producción (fabricación) de este tipo de productos alimenticios al órgano estatal de control (supervisión), de conformidad con los procedimientos establecidos por la legislación del estado miembro de la Unión Aduanera.

2. Los estados miembros de la Unión Aduanera llevarán un registro de las plantas de producción que están involucrados en la producción (fabricación) de los productos alimenticios, con la excepción de los procesos de producción de producto alimenticios, contemplados en el artículo 32 de la presente norma técnica.



3. La información sobre las plantas de producción que intervienen en la producción (fabricación) de los productos alimenticios, con la excepción de los procesos de producción (fabricación) de los productos alimenticios contemplados en el artículo 32 de la presente norma técnica, se ingresa en el registro de plantas de producción para la producción (fabricación) de los productos alimenticios que no están sujetos a registro estatal, que es mantenido por el estado miembro autorizado de la Unión Aduanera.

El registro de plantas de producción para la producción de productos alimenticios no sujetos a registro estatal, se mantendrá en una base de datos electrónica, protegida contra los daños y el acceso no autorizado.

La información sobre tal registro es de disponibilidad pública y se publicará diariamente en el motor de búsqueda especializada de Internet.

### **Artículo 38. El control estatal (inspección) sobre la observancia de la presente norma técnica**

El control estatal (inspección) sobre la observancia de los requisitos de la presente norma técnicas relativas a la producción de productos alimenticios y los requerimientos conexos para sus procesos de producción (fabricación), almacenamiento, embarque (transporte), realización y reciclaje deberá llevarse a cabo conforme a la legislación del estado miembro de la Unión Aduanera.

## **CAPÍTULO 6. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

### **Artículo 39. Los requisitos de etiquetado de los productos alimenticios**

El etiquetado de los productos alimenticios deberá cumplir con la norma técnica de la Unión Aduanera, que establece los requisitos para los productos alimenticios, en términos de su etiquetado, y/o cumplir con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

Los productos alimenticios que han completado la evaluación (confirmación) de la conformidad, deberán ser etiquetados con una marca única de circulación en el mercado de los estados miembros de la Unión Aduanera, salvo disposición contraria de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios, con la excepción de la fabricación de productos alimenticios no industriales producidos por los ciudadanos en el hogar, en parcelas personales o por ciudadanos dedicados a la jardinería, horticultura, ganadería, y que están destinados a la puesta en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y los productos alimenticios que se venden en empresas de servicio de catering.

La marca única para la circulación de un producto alimenticio no envasado en el mercado de los estados miembros de la Unión Aduanera se aplica a los documentos de embarque, salvo disposición contraria de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios.

## **CAPÍTULO 7. CLÁUSULA DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD**

## Artículo 40. Cláusula de exención de responsabilidad

1. Los estados miembros de la Unión Aduanera deberán adoptar todas las medidas necesarias para impedir la puesta en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de productos alimenticios que no cumplan con los requisitos de la presente norma técnica, así como su retiro de circulación.

2. El organismo autorizado del estado miembro de la Unión Aduanera deberá notificar a las autoridades competentes de los otros estados miembros de la Unión Aduanera la decisión adoptada indicando las razones de la decisión y la presentación de evidencias que expliquen explícita la necesidad de dicha medida.

3. Las bases para la aplicación del presente artículo pueden ser las siguientes:

- El incumplimiento de la presente norma técnica;
- La indebida aplicación de los estándares relacionados con la presente norma técnica, en caso se hayan aplicado tales estándares.

**Anexo No 1**  
de la Norma Técnica de la Unión Aduanera  
"Sobre seguridad alimentaria"  
(TR-CU-021/2011)

### Normas de seguridad microbiológica (patógenos)

Indicador	Grupo de productos	Masa de producto (g), para lo cual no será permitido
Microorganismos patógenos, incluida la salmonela	Peces y especies distintas de los peces y productos derivados de ellos (excepto el aceite de pescado)	25
Listeria monocytogenes	Peces y especies distintas de los peces y productos derivados de ellos (excepto el aceite de pescado) (excepto productos (naturalmente) deshidratados, huevas pasteurizadas)	25
	Productos alimenticios para niños en edad preescolar y niños en edad escolar: productos de carne y pescado semi-terminados y productos de especies distintas de los peces, patés y productos cárnicos culinarios, embutidos (salchichas, chorizos), leche y productos lácteos (excepto esterilizada, UHT con empaque aséptico)	25

**Normas microbiológicas de seguridad  
(patógenos)**

Índice	Grupo de productos	Masa del producto (g.), en la que no se permite
	Carne y productos cárnicos; subproductos, tocino de cerdo y productos derivados	25
Microorganismos patógenos, incl. salmonelas	Huevos de aves y productos de su transformación	25 125 g. – huevos crudos (5 muestras de 25 g. cada una); la analítica se realiza en yemas
	Leche y productos lácteos (excepto productos esterilizados, ultrapasteurizados con envase aséptico), medios de cultivo para cuajo, coagulantes de leche, mezclas secas para helado	25 (50 – para lactulosa concentrada, proteína láctea, caseína)
	Cuajos	100 (líquidos), 10 (secos)
	Pescado, objetos de captura no peces y productos elaborados de los mismos	25

Pag. 56

Listeria monocytogenes	Carne y productos cárnicos; subproductos, tocino de cerdo y productos derivados (excepto sangre alimenticia)	25
------------------------	--	----

## Normas microbiológicas de seguridad

Tabla 1

### 1.1. Carne y productos cárnicos; aves, huevos y productos de su transformación

Índices	Límites permitidos	Notas
Número de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos, UFC/g (cm <sup>3</sup> ), no más de	10	Carne recién sacrificada (de todos los tipos de animales sacrificados)
	100	Huevo de gallina, codorniz dietético
	1x10 <sup>3</sup>	Carne precongelada, refrigerada (de todos los tipos de animales sacrificados); Embutidos cocidos, incluidos de carne de aves, incluidos loncheados. Productos de carne cocidos, cocidos y asados, ahumados y cocidos, ahumados y asados, asados, incl. loncheados y envasados al vacío en condiciones de atmósfera modificada. Patés de hígado y (o) carne, incl. en tripa. Cuerpos o partes de cuerpos de aves y productos derivados asados, cocidos y ahumados, ahumados, ahumados en crudo, curados en crudo, incluidos picados.
	2x10 <sup>3</sup>	Morcillas, embutidos de despojos, zeltz, saltison. Productos gelatinosos de carne y aves. Patés de carne de aves.
	2,5x10 <sup>3</sup>	Embutidos cocidos, elaborados de las materias primas de segunda y tercera calidad, incluidos loncheados
	5x10 <sup>3</sup>	Patés de hígado de aves. Embutidos de despojos de carne de aves y subproductos; Carne picada de aves de secado térmico; Huevo de gallina de mesa y de otros tipos de aves;
	1x10 <sup>4</sup>	Carne congelada; Carne refrigerada en piezas envasada al vacío o en

	atmósfera modificada de gas. Platos preparados de carne, de congelación rápida: de trozos de carne de ración de todos los tipos de animales de abasto (sin salsas), asados, cocidos; Cuerpos y carne de aves refrigerados; Productos secos de carne de aves, incluido carne picada de pollo de secado por sublimación; Clara de huevo de secado por sublimación
$2 \times 10^4$	Platos preparados de carne de congelación rápida de carne picada con salsas; Blinis rellenos de carne o subproductos
$2,5 \times 10^4$	Albumina alimenticia; Concentrados alimenticios de carne, subproductos secos
$5 \times 10^4$	Concentrado seco de plasma (suero) de sangre. Huevo en polvo, Mezclas para los productos de alimentación enteral; Yemas de huevo de secado por sublimación
$1 \times 10^5$	Cuerpos y carne de aves congelados; Productos ovíparos líquidos: filtrados pasteurizados; Precocinados naturales de carne de aves: de carne y huesos, sin huesos, sin empanar
$5 \times 10^5$	Bloques de carne con hueso, sin hueso, pulida congelados; Precocinados de carne sin hueso (refrigerados, precongelados, congelados), incluidos adobados: de trozos grandes; sangre alimenticia; Cuerpos y carne de aves empaquetados refrigerados, precongelados, congelados; Productos ovíparos líquidos: congelados
$1 \times 10^6$	Precocinados de carne sin hueso (refrigerados, precongelados, congelados), incluidos adobados: de trozos pequeños. Precocinados naturales de carne de aves: de carne y huesos, sin huesos empanados, con especias, salsas, adobados; carne en trozos sin hueso en bloques; Precocinados de carne de aves picados (refrigerados, precongelados, congelados); Carne de aves deshuesada mecánicamente, restos de huesos refrigerados, congelados en bloques, precocinados de huesos; Piel de aves; Subproductos de ave precocinados derivados
$2 \times 10^6$	Precocinados de carne picados (refrigerados, congelados) empanados,

		rellenos (golubtsy, berenjenas rellenas), precocinados que contienen carne picada
	$5 \times 10^6$	Carne congelada de animales sacrificados deshuesados mecánicamente; Precocinados de carne picados (refrigerados, congelados) formados, empanados; Carne picada de vacuno, de cerdo, de carne de otros animales sacrificados; Precocinados de carne y huesos (de trozos grandes, de ración, de trozos pequeños)
Bacterias del grupo E. coli (coliformes), no se permiten en masa de producto (g/ cm <sup>3</sup> )	1,0	Carne fresca (de todos los tipos de animales); Productos embutidos cocidos, incluidos de carne de aves, semiahumados, cocidos y ahumados, cocidos, incluidos loncheados. Productos de carne cocidos, cocidos y asados, ahumados y cocidos, ahumados y asados, asados, incl. loncheados y envasados al vacío en condiciones de atmósfera modificada; Morcillas, embutidos de despojos, zeltz, saltison; Patés de hígado y (o) carne, incl. en tripa. Cuerpos o partes de cuerpos de aves y productos derivados asados, cocidos y ahumados, ahumados, ahumados en crudo, curados en crudo. Productos culinarios de carne picada.
	0,1	Carne precongelada, refrigerada (de todos los tipos de animales); Sangre alimenticia y productos secos de su transformación: albumina, concentrado de plasma; Embutidos y productos de carne de aves ahumados en crudo y curados en crudo; Productos gelatinosos de carne de aves; Platos preparados de congelación rápida de carne de aves; Pates y embutidos de despojos de carne de y subproductos de aves; Productos secos de carne de aves; Huevo de gallina, codorniz dietético; Productos ovíparos líquidos pasteurizados; congelados; secos, mezclas para tortillas
	0,01	Carne congelada; carne (de todos los tipos de animales) refrigerada en piezas, envasada al vacío o en atmósfera modificada de gas; Carne congelada de animales sacrificados en canal, media canal, cuartos, piezas; Platos de carne preparados, de congelación rápida; Carne picada de pollo de secado por sublimación; Huevo de mesa; Productos de huevo de secado por sublimación
	0,001	Carne congelada con hueso, sin hueso, en bloque, pulida; Precocinados

		de carne sin hueso (refrigerados, precongelados, congelados), incluidos adobados
	0,0001	Carne congelada deshuesada mecánicamente: Precocinados cárnicos, que contienen carne y de carne de aves de carne y huesos, picados, formados, incluidos empanados, en capa de masa, rellenos; Carne picada
E. coli, no se permiten en masa de producto (g/cm <sup>3</sup> )	1,0	Embutidos y productos de carne de aves ahumados en crudo y curados en crudo, incluidos loncheados y envasados al vacío
S.aureus, no se permiten en masa de producto (g/cm <sup>3</sup> )	1,0	Sangre alimenticia. Productos embutidos y productos de carne y aves congelados, asados, asados y ahumados, ahumados, ahumados en crudo, curados en crudo; Morcillas, embutidos de despojos de carne de aves y subproductos; Morcillas, embutidos de despojos, zeltz, saltison, patés de hígado y (o) carne, incl. en tripa, productos de carne gelatinosos (para los productos cuyos plazos de caducidad superan 2 días); Productos culinarios de carne picada de aves; Platos preparados de congelación rápida de carne de aves: fritos, cocidos, de carne picada con salsas y guarniciones; Patés de carne de aves, incluidos con la utilización de despojos; Productos gelatinados de aves; Productos ovíparos líquidos pasteurizados, congelados; Mezclas secas para tortillas
	0,1	Platos de carne, preparados, de congelación rápida: de trozos de carne de ración de todos los tipos de animales de abasto sin salsas, fritos, cocidos, de carne picada con salsas, Blinis rellenos de carne o subproductos y similares; Patés de hígado y (o) carne, incluidos en tripa; Productos cárnicos gelatinosos; Productos embutidos de carne de aves semicurados; Patés de hígado de aves; Carne picada de aves de secado por sublimación y calor
	0,01	Productos secos de carne de aves
Bacterias del género Proteus, no se permiten	1,0	Carne (todos los tipos de animales): refrigerada – para la alimentación infantil, dietética, albumina alimenticia; Carne picada de aves de secado por sublimación y calor; Productos secos de carne de aves; Productos ovíparos líquidos: filtrados, pasteurizados; Productos ovíparos secos,

en masa de producto (g)		mezclas para tortillas
	0,1	Carne refrigerada (todos los tipos de animales) con el plazo de caducidad superior a 7 días
Clostridium sulfito-reductores, no se permiten en masa de producto (g/ cm <sup>3</sup> )	1,0	Sangre alimenticia, albumina; Concentrado seco de plasma de sangre; Patés de hígado y (o) carne, incl. en tripa.
	0,1	Productos embutidos de carne y aves cocidos y ahumados, semiahumados; Productos embutidos cocidos, incluidos loncheados y envasados al vacío, en condiciones de atmósfera modificada; Productos de carne cocidos, ahumados y cocidos, ahumados y asados, asados; Productos de carne cocidos y asados, ahumados y asados, incluidos loncheados y envasados al vacío en condiciones de atmósfera modificada; Zeltz, saltison; Morcillas, embutidos de despojos (para los productos cuyo plazo de caducidad supera los 2 días); Morcillas, embutidos de despojos, incluidos de carne de aves y subproductos; Patés de hígado y (o) carne, incl. de aves; incl. en tripa; Productos gelatinosos de carne y de aves; Cuerpos o partes de cuerpos de aves y productos asados, cocidos y ahumados, ahumados, ahumados en crudo, curados en crudo; Productos culinarios de carne picada de aves
	0,01	Embutidos y productos carne de animales sacrificados ahumados en crudo y curados en crudo, productos embutidos semiahumados y cocidos y ahumados, cocidos; Productos embutidos de carne de aves curados en crudo, ahumados en crudo, semiahumados; Productos de carne ahumados y cocidos (carrillada, patillas, morcillo); Morcillas, embutidos de despojo
Bacterias del género Enterococcus, UFC/ g, no más de	1x10 <sup>3</sup>	Platos de carne, preparados, de congelación rápida: de trozos de carne de porción (sin salsa), asados, cocidos; de carne picada con salsas; Blinis rellenos de carne o subproductos, etc.
	1x10 <sup>4</sup>	Platos de carne de aves de carne de aves
Mohos, UFC/ g, no más de	500	Precocinados cárnicos picados (refrigerados, cocidos) formados, incluidos empanados, en capa de masa, rellenos (golubtsy, berenjenas rellenas), precocinados que contienen carne picados, con el plazo de



		caducidad superior a 1 mes
	100	Concentrados alimenticios secos de carne de subproductos

## 1.2. Peces, especies distintas de los peces y sus productos

Indicadores	Niveles aceptables	Observaciones
Número de mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, ufc/g, no más de	$1 \times 10^3$	Productos estructurados cocidos y congelados; huevas de esturión - en grano, pasteurizadas.
	$5 \times 10^3$	Otros huevas de pescado pasteurizadas; hidrolizados de especies distintas de los peces de mar, moluscos bivalvos vivos; mermelada de algas marinas.
	$1 \times 10^4$	Productos de pescado – ahumados en caliente y en frío, enteros; productos culinarios con tratamiento térmico, productos de huevas, ensaladas de varios componentes sin aliño; huevas de esturión, en grano, envasado, prensado, y análogos de las huevas.
	$2 \times 10^4$	Productos hervidos y congelados: comidas rápidas preparadas congeladas de pescado y de especies distintas de los peces, incluido envasados al vacío; productos curados y deshidratados de invertebrados marinos.
	$3 \times 10^4$	Productos de pescado ahumados en frío, incluidos los fileteados.
	$7.5 \times 10^4$	Productos de pescado ahumados en frío, productos <i>balyk</i> , incluidos los fileteados.
	$5 \times 10^4$	Peces crudos y peces vivos, productos de pescado refrigerados y congelados: picado de condiciones especiales. Preservas de pescado eviscerado y térmicamente procesado, de carne de moluscos bivalvos, pescado fileteado ahumado con sal, incluidos filetes, incluidos envasados al vacío. Pescados secos. Productos culinarios de múltiples componentes, con tratamiento térmico, productos gelificados. Lechas y huevas enteras, refrigeradas y congeladas. Huevas enteras de esturión-con sal, huevas de salmón en granos, con sal, congelados. Crustáceos y otros invertebrados vivos. Moluscos bivalvos vivos refrigerados, congelados. Especies distintas de los peces congeladas, secas y proteínicas: sopa deshidratada de mejillones, cubitos y pasta de caldo, proteína aislada, algas, pastos marinos crudos, incluidos los congelados y secos.
	$1 \times 10^5$	Productos de pescado refrigerados y congelados, de carne, salvo picado de condiciones especiales, especies distintas de los peces. Hígado, cabezas de pescado congelados. Preservas de pescado salado y picante, incluidas las de pescado entero. "Pastas" – preservas de pasta de proteína. Productos de pescado refrigerados, ahumados, con sal, picantes, marinados, incluidos los filetes, con relleno, especias, aderezos, aceite vegetal. Huevas de salmón, en grano, con sal. Huevas de otras especies de peces – (con cribado, sin cribado), con sal,

		ahumado, seco.
	$2 \times 10^5$	Preservas de pescado cortado y de especies distintas de los peces con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, especies, con o sin aliños (incluidos de los salmónidos). Productos culinarios sin tratamiento térmico: pescado, con sal, picado, patés, pastas, aceite de arenque, huevas, krill y otros. Productos culinarios de huevas: cocina de múltiples componentes.
	$5 \times 10^5$	Preservas "Pastas" - pastas de pescado, sopas deshidratadas de pescado que requieren ser cocinadas.
Bacterias coliformes (coliformes) - no se permitirán en la masa de producto (g.)	1.0	Preservas de pescado con tratamiento térmico. Productos de pescado ahumado. Productos culinarios con tratamiento térmico, picados, patés, pastas, horneados, fritos, cocidos, en rellenos, etc. Ensaladas de pescado y mariscos sin aliño. Productos culinarios de huevas con tratamiento térmico. Productos cocidos y congelados – estructurados. Huevas de esturión y de salmón – en grano, con sal, huevas de otras especies de pescado – pasteurizado. Especies distintas de los peces- moluscos bivalvos vivos, curados y secos. Especies distintas de los peces secas y proteínicas: concentrado de proteínas y carbohidratos, hidrolizado, de mejillones. Mermeladas de algas marinas, algas y pasto marino- secos.
	0.1	Productos de pescado ahumados en frío, incluido precortados, productos de pescado curados <i>Balik</i> , incluidos los pre-cortados. Pescado – escamado y limpiado, curado, incluidos los filetes, incluidos los envasados al vacío. Pescado con sal, con especies, marinado. Pescado desecado, curado. Preservas "Pastas" de pasta de proteínas, carne de moluscos bivalvos. Productos culinarios gelificados, de múltiples componentes, productos de huevas sin tratamiento térmico. Productos de pescado, cocidos y congelados, congelados preparados para comer, botanas de pescado, canelones de pescado, rellenos de pescado, incluidos los envasados al vacío, de especies distintas de los peces. Lechas con sal. Huevas de otras especies de pescado, además del esturión y salmónidos, con sal, sin sal, ligeramente salado, curado. Análogos de las huevas, incluida la proteína. Moluscos bivalvos vivos refrigerados, congelados, secos y especies proteicas distintas a los peces: sopa deshidratada de mejillones, cubitos de caldo y pastas, proteína aislada. Algas, pastos marinos, crudos.
	0.01	Pescado crudo, peces vivos, especies distintas de los peces - crustáceos y otros invertebrados vivos. Productos de pescado refrigerados y congelados: picado de condiciones especiales. Preservas con sal y picante de pescado escamado y limpiado y de especies distintas de los peces con la adición de aceites vegetales, rellenos,

		salsas, con o sin aliños, de pastas de pescado. Productos de pescado ahumado en frío y productos picados. Pescado con sal, con especias, escabechado, incluido el cortado, sin conservantes, pre-cortado con rellenos, especias, aderezos, aceite vegetal. Productos culinarios con tratamiento térmico: productos con múltiples componentes, incluidos los congelados sin tratamiento térmico: pescado con sal, cortado, patés, pastas.
	0.001	Pescado refrigerado y congelado. Productos de pescado: filete de pescado, de corte especial, pescado picado comestible, productos moldeados picados, incluida la harina como componente. Especies distintas de los peces: crustáceos y otros invertebrados. Sopas deshidratadas con pescado, que requieren cocinar. Productos culinarios sin tratamiento térmico: aceite de arenque, huevas, krill y otros; Lechas y huevas enteras, refrigeradas y congeladas. Hígado y cabezas de pescado – congelados.

S. aureus, no se permitirán en la masa del producto (g.)	1.0	Preservas de pescado con poca sal, con especias, con salazón especial, incluido con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con o sin aliños; de pescado con tratamiento térmico, de especies distintas de los peces con la adición de aceites vegetales, rellenos, con o sin aliños. Productos de pescado de ahumado en caliente y en frío, productos de pescado con poca sal de esturión y salmónidos, incluidos los pre-cortados. Productos culinarios con tratamiento térmico: pescado y productos picados, patés, pastas, horneados, fritos, hervidos, en rellenos y otros, con harina como componente, productos de varios componentes, productos gelificados. Productos culinarios de huevas. Productos culinarios sin tratamiento térmico después de la mezcla: ensaladas de pescado y mariscos sin aliño. Productos hervidos y congelados: productos estructurados, de especies distintas de los peces: carne de moluscos, comidas a base de moluscos bivalvos, carne de camarones, cangrejo, krill. Huevas de esturión y salmónidos en grano, con sal, y de otra especie de peces. Análogos de las huevas. Especies distintas de los peces secas y proteínicas: hidrolizados de mejillones (MUGI - K), concentrado de proteína - carbohidrato de mejillones.
	0.1	Productos de pescado refrigerados y congelados: picado de condiciones especiales; Preservas "Pastas", de carne de moluscos bivalvos. Productos de pescado ahumado en frío, incluidos los productos de carne picada y salchichas, pescado cortado, pescado ligeramente ahumado, con poca sal, incluidos los filetes empacados al vacío. Pescado con sal, con especias, marinado,

		cortado, incluido con relleno, especias, aderezos, aceite vegetal. Productos culinarios sin tratamiento térmico: pescado con sal, trozado, patés, pastas, aceite de arenque, huevas, kril y otros, platos culinarios de variados componentes a base de huevas sin tratamiento térmico después de la mezcla. Productos hervidos y congelados: comidas de pescado listas para el consumo, congelados, incluidos los envasados al vacío. Crustáceos, lechas con sal. Moluscos bivalvos.
	0.01	Pescado crudo y pescado vivo. Pescado refrigerado, pescado congelado, especies distintas de los peces: crustáceos y otros invertebrados (cefalópodos y gasterópodos, equinodermos, etc.): vivos, refrigerados, congelados. Productos de pescado refrigerados y congelados: filete de pescado, pescado de trozos especiales, alimentos de pescado picado, productos de picado moldeados, incluida la harina como componente, Lechas y huevas enteras, refrigeradas y congeladas. Hígado y cabezas de pescado congelados.
V. parahaemolyticus CFU / g, no más de	10	Productos de pescado ahumados en frío de peces marinos, incluido ya cortados. Peces marinos- cortados, ligeramente ahumados, con poca sal, incluidos los filetes.
	100	Pescado crudo y pescado vivo (marino). Refrigerado y congelado: peces marinos, productos de pescado: filete de pescado, pescado de corte especial (para peces marinos), pescado picado y alimentos picados, incluida la harina como componente. Lechas y huevas enteras (para los peces marinos) Hígado y cabezas de pescado congelados. Especies distintas de los peces: crustáceos y otros invertebrados: vivos, refrigerados, congelados. Moluscos bivalvos refrigerados, congelados.
V. parahaemolyticus no se permitirá en masa de producto (g/cm <sup>3</sup> )	25	Especies distintas de los peces- moluscos bivalvos vivos.
Bacterias del género Enterococcus no se permitirán en masa de producto (g/cm <sup>3</sup> )	0.1	Especies distintas de los peces: moluscos bivalvos vivos.
Bacterias del género Enterococcus, UFC / g, no más de	1 x 10 <sup>3</sup>	Productos hervidos y congelados: comidas y botanas ya preparadas de pescado, panqueques con relleno de pescado, rellenos de pescado, incluido envasados al vacío (productos constituidos por porciones). Productos hervidos y congelados de especies distintas de los peces:

		<p>crustáceos, carne de mariscos, comidas de carne de moluscos bivalvos, carne de langostino, de cangrejo y de krill (productos constituidos por porciones de filetes)</p>
	<p><math>2 \times 10^3</math></p>	<p>Productos hervidos y congelados: productos estructurados, de especies distintas de los peces: crustáceos, carne de mariscos, platos de carne de moluscos bivalvos, carne de langostino, carne de cangrejo y de krill (productos picados).</p>
<p>Clostridium sulfito reductores, no se permitirá en la masa del producto, (g.)</p>	<p>1.0</p>	<p>Preservas de pescado con tratamiento térmico. Pescado curado. Productos culinarios con tratamiento térmico: incluidos los picados, al horno, fritos, hervidos, en rellenos y otros; con harina como componente, productos de varios componentes envasados al vacío. Productos hervidos y congelados: productos estructurados de especies distintas de los peces - crustáceos, carne de mariscos, platos de carne de moluscos bivalvos, carne de cangrejo y de krill (envasados al vacío). Huevas de esturión y salmónidos: - en grano, con sal. Huevas de otras especies de peces; enteras, con sal, no cribadas, con poca sal, ahumadas, secas, curadas, pasteurizadas. Especies distintas de los peces secas y proteínicas: concentrado de proteínas y carbohidratos de mejillones, envasado al vacío.</p>
	<p>0.1</p>	<p>Productos de pescado refrigerados y congelados: picado de condiciones especiales; Preservas "Pastas" de pasta de proteína. Análogos de las huevas, incluidas las proteínas, productos de pescado ahumado en caliente y en frío al vacío. Pescado con sal, con especias, marinados, incluido curado (al vacío). Productos hervidos y congelados: platos congelados listos para el consumo de pescado, panqueques de pescado, relleno de pescado (al vacío). Especies distintas de los peces - moluscos bivalvos vivos; productos secos y curados de invertebrados marinos.</p>
	<p>0.01</p>	<p>Productos de pescado refrigerados y congelados: filete de pescado, pescado de corte especial, comida de pescado picado, productos picados, incluida la harina como componente (en productos de envasado al vacío); preservas en salazón picante y especial de pescado, incluido de pescado cortado con adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con o sin aliños fuera; Preservas "Pasta" - pastas de pescado, pastas a partir de especies distintas de los peces con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con o sin aliños. Pescado desecado (al vacío), especies distintas de los peces secas y proteínicas: sopa deshidratada de mejillones, cubitos de caldo y pasta, proteína aislada.</p>
<p>Mohos no se permitirá en la masa del producto (g)</p>	<p>0.1</p>	<p>Huevas de las especies de esturiones – en grano, pasteurizadas, de otras especies de pescado, pasteurizadas.</p>

Mohos UFC / g (cm <sup>3</sup> ), no más de	10	Preservas en salazón picante y especial de pescado entero y troceado, incluidos los poco salados. Preservas de pescado troceado y de especies distintas de los peces con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin aliños; Preservas "Pasta" - pasta de pescado, pasta de proteínas. Preservas de carne de moluscos bivalvos.
	50	Pescado desecado, huevas del esturión: en grano, enlatado, prensadas, con poca sal (sin cribado), con sal. Huevas de salmónidos: en grano, con sal. Huevas de otras especies de peces: con sal (con cribado), con poca sal (sin cribado), ahumadas, desecadas, análogos de las huevas, incluido proteínicos.
	100	Algas y pasto marino secos.
Levadura no se permitirá en la masa del producto (g)	0.1	Huevas del esturión – en grano, pasteurizadas: de otras especies de pescado – pasteurizadas.
Levadura UFC/g (cm <sup>3</sup> ), no más de	50	Huevas de esturión: en grano, enlatadas, prensadas, análogos de las huevas, incluidos proteínicos.
	100	Preservas en salazón picante y especial de pescado, incluidos las de pescado troceado y de las especies distintas de los peces, con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, con y sin aliños, de carne de moluscos bivalvos. Preservas "Pasta" - pasta de pescado, pasta de proteínas. Pescado curado. Huevas de esturión – (sin cribado), con poca sal, con sal.
	200	Huevas de esturión – en grano, enlatadas, de ovarios congelados.
	300	Huevas de salmón – en grano, con sal, enlatadas, a presión. Huevas de otras especies de pescado – (con cribado) con sal, (sin cribado) con poca sal, ahumadas, curadas.
Moho y levadura, UFC / g (cm <sup>3</sup> ), no más de	100	Pescado – desecado. Productos secos y curados de invertebrados marinos. Sopas deshidratadas con pescado que requieren cocción. Productos culinarios con tratamiento térmico: pescados y productos picados, patés, pastas – horneado, frito, hervido, en rellenos y otros; con harina como componente, incluye lo congelado.
Bacterias del género Proteus, no se permitirán en la masa del producto (g)	0.1	Productos culinarios sin tratamiento térmico, de pescado y mariscos, productos de huevas – platos con variados componentes.
	0.1	Especies distintas de los peces - moluscos bivalvos vivos.

### 1.6 Materias primas oleosas y productos grasos

Índices	Límites permitidos	Notas
Número de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos, UFC/g, no más de	5x10 <sup>4</sup>	Tocino de cerdo, refrigerado, congelado, no salado, Productos de tocino de cerdo y panceta de cerdo salados, ahumados, ahumados y asados
Bacterias del grupo E. coli (coliformes), no se permiten en masa de producto (g)	1	Productos de tocino de cerdo y panceta de cerdo salados, ahumados, ahumados y asados
	0,001	Tocino de cerdo, refrigerado, congelado, no salado
S.aureus, no se permiten en masa de producto (g)	0,1	Productos de tocino de cerdo y panceta de cerdo salados, ahumados, ahumados y asados



## 1.8. Otros productos

Indicadores	Niveles aceptables	Observaciones
Número de mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, ufc/g, no más de	1 x 10 <sup>3</sup>	Hidrolizado de proteína enzimática a partir de la soja como materia prima. Gelatina de pescado. Sopas frías dulces y sopas de crema de frutas y bayas en conserva y secas. Platos a base de huevos: huevos hervidos, tortillas de huevos (mezcla, huevo en polvo) – natural y con la adición de verduras, productos cárnicos, etc., rellenos que contienen huevos. Comidas a base de requesón: Pasteles de requesón, horneados, pudín horneado, rellenos de requesón, pasteles. Comidas a base de pescado: pescado hervido, sancochado, estofado, frito, horneado. Comidas a base de carne y productos de carne: carne hervida, frita, al vapor, guisada, raviolis, empanadillas, panqueques, productos de carne picada, incluidos horneados. Comidas a base aves de corral, conejo; hervidas, fritas, al vapor, horneadas de carne picada de aves de corral, ravioli, pasteles, etc. Guarniciones: arroz hervido, pasta hervida, puré de papas (sin aliño), papas cocidas, fritas (sin aliño). Jaleas, mousses. Charlotte con manzanas; productos culinarios preparados de carne de ave, de pescado - en envase de consumo, incluido el envasado al vacío. Pizza preparada. Algodón de azúcar.
	2.5 x 10 <sup>3</sup>	Concentrado de albúmina y caseína. Comidas de croquetas de pescado (hamburguesas, zrazy, milanesas, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, pasteles.
	1 x 10 <sup>4</sup>	Gelatina comestible para niños y productos dietéticos; Almidón de amilopectina hinchable, almidón de extrusión; Glucosa de baja conversión. Glucosa, granulada, con aditivos de zumos. Biomasa vegetal unicelular, levadura para procesamiento industrial; Xilitol, sorbitol, manitol, otros alcoholes de azúcar, aminoácidos cristalinos, y mezclas de los mismos. Salsas - culinarias en polvo (deshidratadas). Condimentos saborizantes en polvo con aditivos vegetales, saborizantes y especias (deshidratadas). Comidas deshidratadas de cereales concentrados de tipo instantáneo. Ensaladas de verduras y frutas crudas: sin aliño. Ensaladas con adición de carne de res, de ave, de

Bacterias coliformes (coliformes) no se permitirán en la masa del producto, (g.)		pescado, de productos ahumados, etc., sin aliño. Carne de res, de cerdo, de aves en gelatina. Patés de carne e hígado, carne de res, pollo, conejo, cerdo, etc.,- hervida (sin aliño ni salsa). Pescado- hervido, marinado-frito. Sopas - sopas frías: borsch, col verde, con carne, pescado, huevos (sin aliño de crema agria)
	$2 \times 10^4$	Hamburguesas, hamburguesas de queso, sándwiches preparados.
	$5 \times 10^4$	Aislados y concentrados de proteína vegetal, harina de soja. Concentrado de proteína de girasol. Alimentos de cereal de salvado, salvado de fibra dietética, aceite de vegetales, pulpa de fruta. Bebidas a base de soja: bebidas de soja, cócteles, postres refrigerados y congelados, productos de proteína de soya (tofu, Okara) sin el uso de cultivos iniciadores. Productos de pectina de consumo masivo, alimentos agar, agaroides, furtsellyarin, alginato de sodio; maltina, maltodextrinas. Sopas deshidratadas. Concentrados de tipo instantáneo que no requieren cocción (sopas instantáneas). Entradas y segundos para el almuerzo bajo el uso de la tecnología de extrusión (tipo instantáneo). Sopas deshidratadas de componentes variados que requieren cocción. Sopas deshidratadas de hongos que requieren cocción. Caldos concentrados deshidratados con especias que requieren cocción. Ensaladas de vegetales y frutas crudas con aliño (mayonesa, salsas, etc.); ensaladas y vinagretas de verduras cocidas y comidas de verduras cocidas, fritas, y estofadas con aliño (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas con adición de carne, aves, pescado, y productos ahumados, etc. con aliño (mayonesa, salsas, etc.) Pizza semi-preparada, congelada.
	1.0	Hidrolizado de proteína enzimática a partir de materia prima de soja, bebidas de soja, cócteles, postres refrigerados y congelados (con vida útil de más de 72 horas), bebidas de soja fermentada (con vida útil de más de 72 horas), productos de proteína de soja (tofu) (con vida útil de más de 72 horas). Pectina para los productos alimenticios para niños. Agar, agaroides, furtsellyarin, alginato de sodio, carragenina. Espesantes y estabilizadores basados en gomas (guar, xantana, etc.) Gelatina comestible para niños y para productos alimenticios. Jarabe de glucosa de baja concentración; Maltina, maltodextrinas, jarabe de glucosa – fructosa. Glucosa granulada con aditivos de zumos; cultivos iniciadores liofilizados (para la producción de productos cárnicos fermentados). Biomasa de plantas unicelulares, levaduras para procesamiento industrial. Caldos deshidratados, xilitol, sorbitol, manitol, otros alcoholes de azúcar. Aminoácidos cristalinos y sus mezclas; entrada y segundo plato de almuerzo bajo la tecnología de extrusión que no requieren cocción; Caldos concentrados deshidratados con especias, que requieren cocción. Pescado en gelatina. Carne de res, pollo, conejo, cerdo, etc. hervida (sin aliño ni salsa). Pescado – hervido, marinado, frito. Sopas – frías, sopas dulces y de crema de frutas y bayas, enlatadas y secas. Sopas calientes y otros platos calientes: borsch, sopa de pepinillos, solianka, jarchó, sopas de verduras, caldos, sopas con fideos y papas, verduras, legumbres, cereales, sopas de

		<p>leche con los mismos rellenos. Comidas a base de huevos: huevos duros, tortillas de huevos (mezcla, huevo en polvo) y con la adición de vegetales orgánicos, productos cárnicos, etc., rellenos a base de huevos. Comidas a base de requesón: varéniki, pudín cocinado a vapor, pasteles de requesón, horneados, pudín horneado, rellenos de requesón, pasteles. Comidas a base de pescado: pescado hervido, sancochado, estofado, frito, horneado. Comidas de croquetas de pescado (hamburguesas, zrazy, milanesas, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, pasteles. Comidas a base de carne y productos de carne: carne hervida, frita, al vapor, guisada, raviolis, empanadillas, panqueques, productos de carne picada, incluidos horneados. Comidas a base aves de corral, conejo; hervidas, fritas, al vapor, horneadas de carne picada de aves de corral, ravioli, pasteles, etc. Guarniciones: arroz hervido, pasta hervida, puré de papas (sin aliño), papas cocidas, fritas (sin aliño), vegetales al vapor (sin aliño). Salsas y aliños par segundos platos. Comidas y bebidas dulces: compotas de frutas y bayas, - frescas, preservadas, compotas de frutas y bayas deshidratadas, kiseles de frutas y bayas frescas y deshidratadas, jugos, jarabes, y purés de frutas y bayas. Jaleas, mousses. Charlotte con manzanas; productos culinarios preparados de carne de ave, de pescado - en envase de consumo, incluido el envasado al vacío. Pizza preparada. Algodón de azúcar.</p>
	0.1	<p>Ensaladas con adición de carnes, aves, pescado, productos ahumados, etc. sin aliños (mayonesa, salsas, etc.); Carne de res, carne de cerdo, aves de corral en gelatina. Paté de carne e hígado Cremas (de frutas cítricas, vainilla, chocolate y similares). Hamburguesas, hamburguesas con queso, sándwiches preparados.</p>
	0.01	<p>Okara de soja; Almidón seco ( papa, maíz, arveja), levadura seca para productos horneados, salsas en polvo para cocinar (deshidratadas al calor); Saborizantes en polvo con aditivos vegetales, saborizantes y especias (deshidratadas al calor); Sopas deshidratadas de variados componentes que requieren cocción; comidas deshidratadas de concentrado de cereales de tipo instantáneo; Kiseles de fruta y bayas deshidratadas, ensalada de vegetales crudos con huevos, preservas de vegetales, frutas, etc. sin aliño y sin la adición de verduras con sal, con aliños ( mayonesa , salsas , etc.) Sopas frías: okroshka, verduras, carne en kvas, kéfir, remolacha, botvinia, borsh, shchi – col verde con carne, pescado, huevos (sin aliño de crema agria). Pizza, semi-preparada, congelada.</p>

E. coli no se permitirá en la masa del producto, (g)	0.1	Ensaladas de verduras crudas con huevos, preserves de vegetales, frutas, etc. sin aliño y sin la adición de verduras con sal, con aliño (mayonesa, salsas, etc.) Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y comidas a base de verduras hervidas, fritas, estofadas con aliños (mayonesa, salsas, etc.) Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, productos ahumados, etc. sin aliño, con aliños (mayonesa, salsas, etc.) Sopas frías: okroshka, verduras, carne en kvas, kéfir, remolacha, botvinia, borsh, shchi, col verde con carne, pescado, huevos (sin aliño de crema agria). Pizza semi-preparada, congelada.
S. aureus no se permitirá en masa de producto, (g)	1.0	Bebidas y cocteles de soja, postres refrigerados y congelados, bebidas de soja fermentada, productos proteínicos de soja (tofu), Okara soja, levadura de panadería prensada. Salsas en polvo para cocinar (deshidratación-calor). Entrada y segundo plato de almuerzo bajo la tecnología de extrusión de tipo instantáneo. Productos deshidratados para la nutrición preventiva - mezclas de cereales, lácteos, carne (tecnología de extrusión). Ensaladas de verduras y frutas crudas: sin aliño, con aliños (mayonesa, salsas, etc.), ensaladas de verduras marinadas, en vinagre, con sal,, ensaladas de verduras hervidas, comidas a base de verduras hervidas, fritas y guisadas y sin la adición de verduras con sal ni aliño, con aliños (mayonesa, salsas, etc.). Pescado en gelatina (aspic). Carne de res, pollo, conejo, cerdo, etc. hervida (sin aliño ni salsa) Pescado hervido, marinado, frito. Sopas frías dulces y sopas cremas de frutas y bayas enlatadas y deshidratadas, sopas calientes y otras comidas calientes: sopas con fideos y papas, verduras, legumbres, cereales; sopas de leche con los mismos rellenos, sopas de crema y comidas a base de huevos: huevos hervidos, tortillas de huevos (melange, huevo en polvo) naturales y con la adición de verduras orgánicas, productos cárnicos, etc.; rellenos que contienen huevos. Comidas a base de requesón: Pasteles de requesón, horneados, pudín horneado, rellenos de requesón, pasteles. Comidas de croquetas de pescado (hamburguesas, zrazy, milanesas, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, pasteles. Comidas a base de carne y productos de carne: carne hervida, frita, al vapor, guisada, raviolis, empanadillas, panqueques, productos de carne picada, incluidos horneados. Comidas de aves de corral, conejo; hervidas, fritas, al vapor, al horno, productos horneados de carne de aves de corral picada, ravioli, pasteles, etc. Guarniciones: arroz hervido, fideos hervidos, puré de papas hervidas (sin aliño), papas cocidas, fritas (sin aliño), verduras al vapor (sin aliño). Salsas y aliños para platos principales, platos dulces y bebidas: compotas de frutas y bayas frescas y enlatadas, compotas de frutas y bayas deshidratadas, zumos, jarabes, purés de frutas y

		bayas. Gelatina, mousse. Charlotte con manzanas. Productos culinarios preparados para servir de carne, aves, pescado en envase de consumo, incluido los envasados al vacío. Pizza-preparada. Hamburguesas, hamburguesas de queso, sándwiches preparados.
	0.1	Aislados y concentrados de proteína vegetal, harina de soja, concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada. Levadura seca de panadería, Concentrados de tipo instantáneo que no requieren cocción (sopas instantáneas). Ensaladas de vegetales crudos con huevos, preserves de vegetales, frutas, etc. sin aliño y sin la adición de verduras con sal, con aliños (mayonesa, salsas y similares), Carne de vaca, carne de cerdo, de aves de corral en gelatina (aspic). Patés de carne e hígado. Sopas frías: okroshka, verduras, carne en kvas, kéfir, remolacha, botvinia, borsh, shchi, - verde con carne, pescado, huevos (sin aliño de crema agria). Cremas (de frutas cítricas, vainilla, chocolate, etc.) Pizza – semi-preparada, congelada.
Bacterias del género Proteus no se permitirán en la masa del producto, (g)	0.1	Ensaladas de vegetales crudos con huevos, preserves de vegetales, frutas, etc. Ensaladas de vegetales marinados, en vinagre, con sal. Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y comidas de verduras hervidas, fritas y guisadas. Ensaladas con la adición de carne de vaca, de aves de corral, de pescado, productos ahumados, etc. Pescado, carne de res, carne de cerdo, aves de corral (aspic). Paté de carne e hígado. Carne de res, pollo, conejo, cerdo, etc. - hervida (sin aliño ni salsa). Pescado hervido, marinado, precocido, estofado, frito, al horno,  Comidas de croquetas de pescado (hamburguesas, zrazy, milanesas, albóndigas con salsa de tomate), productos horneados, pasteles. Sopas frías Sopas frías: okroshka, verduras, carne en kvas, kéfir, remolacha, botvinia, borsh, shchi, - col verde con carne, pescado, huevos (sin aliño de crema agria) tortillas de huevo ( melange , huevo en polvo ) y con la adición de verduras orgánicas , productos cárnicos , etc., rellenos a base de huevos, Pasteles de requesón, horneados, pudín horneado, rellenos de requesón, pasteles.  Comidas a base de carne y productos de carne: carne hervida, frita, al vapor, guisada, raviolis, empanadillas, panqueques, productos de carne picada, incluidos horneados. Comidas a base de aves de corral, conejo; hervidas, fritas, al vapor, horneadas de carne picada de aves de corral, ravioli, pasteles, etc. Guarniciones: arroz hervido, pasta hervida, puré de papas (sin aliño), papas cocidas, fritas (sin aliño), vegetales al vapor (sin aliño).Salsas y aliños para las comidas (platos) principales. Productos culinarios preparados (listos para el consumo) de carne, aves y pescado en el envase de consumo, incluido el envasado al vacío. Pizza preparada.

Clostridium sulfito reductores, no se permitirá en la masa del producto, (g.)	0.1	Aislado, concentrado de proteína vegetal, harina de soja, concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada, productos culinarios preparados de carne, aves y pescado en envase de consumo, incluido el envasado al vacío.
Levaduras, ufc/g, no más de	200	Ensaladas de verduras y frutas crudas con aliños (mayonesa, salsas y otros.) con agente conservante. Ensalada de vegetales crudos con adición de huevos, preserves de vegetales y frutas y otros, con aliños (mayonesa, salsas, etc.) con agente conservante. Ensaladas y vinagretas de verduras cocidas y comidas de verduras hervidas, fritas y estofadas con aliños (mayonesa, salsas y otras) con agente conservante. Ensaladas con adición de carnes, aves, pescado, y productos ahumados, etc. con aliños (mayonesa, salsas, etc.) con agente conservante.
Mohos ufc/g. no más de	10	Concentrado de proteína de girasol; bebidas a base de productos de proteína de soja. Productos de soja (tofu), okara. Cultivos de fermentos liofilizados (para la producción de carne, pescado y productos vegetales fermentados.)
	50	Fibras alimenticias de salvado; harina de verduras; salvado de fruta. Pectina (para la alimentación de los niños y los productos alimenticios dietéticos), Biomasa de plantas unicelulares, levadura para la procesamiento industrial. Ensaladas de frutas y vegetales crudos con aliños (mayonesa, salsas, y otros), ensalada de vegetales crudos con adición de huevos, preserves vegetales y de frutas, etc. con aliño (mayonesa, salsas y similares), Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y comidas a base de verduras hervidas, fritas, estofadas con aliños (mayonesas, salsas, etc.), ensaladas con adición de carne, aves, pescado, productos ahumados, etc., con aliños (mayonesa, salsas, etc.)

### 1.9. Aditivos biológicamente activos (ABA) para alimentos

Indicadores	Niveles aceptables	Observaciones
-------------	--------------------	---------------

<p>Número de mesófilos aerobios y anaerobios facultativos,</p> <p>Ufc / g, no más de</p>	<p>1 x 10<sup>4</sup></p>	<p>Los aditivos biológicamente activos (ABAs) de origen mineral (zeolitas, etc.), incluido el mumijo, los ABAs de origen vegetal, incluido el polen floral: en tabletas, cápsulas, polvo. ABAs a base del procesamiento de materias primas cárnicas y lácteas, incluidos sus derivados, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) – deshidratados. ABAs a base de materias primas de carne, incluido los derivados de las aves de corral. ABAs a base de materias primas lácteas. ABAs a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.)- deshidratados. ABAs a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc. ) levadura y sus lisados.</p>
<p>Bacterias coliformes (coliformes) no se permitirán en la masa del producto, (g.)</p>	<p>0.1</p>	<p>ABAs predominantemente de fibra (celulosa , gomas , pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacáridos, quitosano y otros polisacáridos). ABAs a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos , etc. ) o concentrados (extractos de plantas y otros) con una variedad de materiales de relleno, incluidos los concentrados deshidratados para bebidas, ABAs a base de minerales naturales (zeolitas , etc.) , incluido el mumijo, ABAs de origen vegetal, incluido el polen floral: en tabletas, cápsulas, polvo. ABAs de origen vegetal, incluido el polen, con adición de probióticos: en tabletas, cápsulas, polvo.</p> <p>ABAs- téis (deshidratados para niños); ABAs basado en el procesamiento de la carne y materias primas lácteas, incluido derivados, aves, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) - deshidratados; ABAs a base de materia prima cárnica, incluido los derivados de las aves de corral. ABAs a base de materias primas lácteas. ABAs, a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.)- deshidratados. ABAs a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levadura y sus lisados.</p>
<p>E. coli no permitido en la masa del producto, (g)</p>	<p>1.0</p>	<p>ABAs predominantemente de fibra (celulosa, gomas, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacáridos, quitosano y otros polisacáridos). ABAs a base de sustancias puras (vitaminas, minerales sustancias orgánicas, etc.) o concentrados (extractos vegetales y otros) usando una variedad de materiales de relleno, incluidos los concentrados para bebidas – deshidratados.</p> <p>ABAs de origen vegetal, incluido el polen floral: en tabletas, cápsulas, polvo, con y sin la adición de probióticos. ABAs - téis (seco, para niños) ABAs basado</p>

		<p>en el procesamiento de la carne y materias primas lácteas, incluido derivados, aves, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) - deshidratados; ABAs a base de carne cruda, incluido los derivados de las aves de corral.</p> <p>ABAs a base de materias primas lácteas. ABAs, a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.)- deshidratados. ABAs a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.) levadura y sus lisados.</p>
S. aureus, no se permitirá en la masa del producto, (g.)	1.0	<p>ABAs a base de minerales naturales (zeolitas, etc.), incluido el mumijo, ABAs de origen vegetal, incluido el polen floral: en tabletas, cápsulas, polvo. ABAs de origen vegetal, incluido el polen, con adición de probióticos: en tabletas, cápsulas, polvo. ABAs- té (deshidratados para niños); ABAs basado en el procesamiento de la carne y materias primas lácteas, incluido derivados, aves, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) - deshidratados; ABAs a base de materia prima cárnica, incluido los derivados de las aves de corral. ABAs a base de materias primas lácteas.</p> <p>ABAs, a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.)- deshidratados- ABAs - deshidratados a base de cultivos puros de los microorganismos con la adición de aminoácidos, minerales, mono, di- y oligosacáridos, etc.</p>

### 1.12. Productos alimenticios especializados para alimentación de niños en edad preescolar y en edad escolar

Indicadores	Niveles aceptables	Observaciones
Número de aerobios mesófilos y facultativa bacterias anaerobias UFC / g (cm <sup>3</sup> ), de no más de	$2 \times 10^4$	Productos semi-terminados de especies de peces y de especies distintas de los peces – comidas de pescado preparadas congeladas, incluidos envasados al vacío.
Bacterias coliformes (coliformes) no se permitirán en la masa del	1.0	Embutidos, patés, productos culinarios de carne, productos horneados, rollos rellenos de fruta, semillas de amapola, nueces, pan de jengibre, galletas.



producto, (g.)		Productos culinarios de pescado y de especies distintas de los peces con tratamiento térmico: pescados y carne picada, al horno, hervida, incluidos los congelados. Productos culinarios de pescado y de especies distintas de los peces sin tratamiento térmico: ensaladas con pescado y mariscos sin aliños, productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
S. aureus, no se permitirá en la masa del producto, (g.)	1.0	Embutidos, productos de panadería, rollos de galletas rellenas de fruta, con fruta confitada, semillas de amapola, nueces, productos culinarios de pescado y de especies distintas de los peces con tratamiento térmico: el pescado y los productos picados, cocidos, hervidos, incluido congelados, productos culinarios de las especies de peces, sin tratamiento térmico: ensaladas con pescados y mariscos sin aliños, productos estructurados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0.1	Los productos cárnicos semi-terminados y pasta instantánea con aditivos a base de leche, galletas de crema, rellenos grasos, bizcochos y bollos en envases sellados, galletas con capa de crema, con relleno. Comidas congeladas de pescado preparadas para la cena, incluidas aquellas envasadas al vacío.
	0.01	Productos semi-terminados de pescado y de especies distintas de los peces.
Bacterias del género Proteus, no se permitirá en la masa del producto, (g.)	0.1	Productos culinarios de pescado y de especies distintas de los peces con tratamiento térmico: ensaladas de pescado y mariscos sin aliño.
Clostridium sulfito reductores, no se permitirán en la masa del producto, (g.)	1.0	Productos culinarios de pescado y de especies distintas de los peces, con tratamiento térmico: horneados, pescado hervido, productos picados, incluidos aquellos envasados al vacío, productos estructurados congelados ("palitos de cangrejo", etc.)
	0.1	Embutidos, patés, productos culinarios de carne, productos semi-terminados de pescado y de especies distintas de los peces, Comidas congeladas de pescado preparadas para la cena, incluidas aquellas envasadas al vacío.
	0.01	Productos semi-terminados de pescado y de especies distintas de los peces, envasados al vacío.
V.parahaemolyticus, ufc/g, no más de	100	Productos semi-terminados de peces marinos.
Bacterias del género Enterococcus, ufc g, no más de	$1 \times 10^3$	Comidas congeladas de pescado preparadas para la cena, que consisten en porciones de filetes, incluidas aquellas envasadas al vacío.
	$2 \times 10^3$	Productos semi-terminados de pescado y de especies distintas de los peces - Productos estructurados picados.
Levaduras y mohos, en una cantidad  Ufc/g, no más de	100	Pasta instantánea con aditivos a base de vegetales, productos culinarios de pescado y de especies distintas de los peces con tratamiento térmico: horneados, pescado hervido, productos picados, incluidos aquellos congelados.

**1.14 Tipos principales de materias primas comestibles (alimenticias) y componentes, que se utilizan para (producción) fabricación de productos alimenticios especiales para alimentación infantil**

<b>Índices</b>	<b>Límites permitidos</b>	<b>Notas</b>
Número de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos, UFC/g, no más de	10	Carne de animales recién sacrificados
	$1 \times 10^2$	Aceite de maíz refinado, desodorizado; Aceite de soja; Grasa de aves fundida; Premezcla de vitaminas
	$2,5 \times 10^2$	Aspartamo
	$5 \times 10^2$	Aceite de maíz refinado, desodorizado
	$1 \times 10^2$	Carne de animales sacrificados refrigerada

Bacterias del grupo E. coli (coliformes), no se permiten en masa de producto ( $\text{g/ cm}^3$ )	0,01	Carne de animales sacrificados congelados; Pescado crudo, refrigerado, precongelado, congelado
	0,001	Carne de animales sacrificados congelada, en bloques, piezas

**1.14. Principales tipos de materia prima (comestible) y componentes utilizados para la producción (fabricación) de productos alimenticios especializados para niños**

<b>Indicadores</b>	<b>Niveles aceptables</b>	<b>Observaciones</b>
Número de mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, CFU / g, no más de	$5 \times 10^4$	Harina de cereales, no procesada; pescado crudo, refrigerado, superficie congelada, congelados.
Bacterias coliformes (coliformes) no se permitirán en la masa del producto, (g. cm3)	0.01	Carne congelada de animales sacrificados. Pescado, crudo, refrigerado, superficie congelada, congelados.
S. aureus, no se permitirá en la masa del producto (g cm3)	0.01	Pescado, crudo, refrigerado, superficie congelada, congelados.

**Tabla 2**

**2. Indicadores microbiológicos de seguridad para alimentos preservados**

<b>Grupos de enlatados</b>	<b>Requisitos de esterilización industrial</b>		<b>Notas</b>
	<b>Grupos de microorganismos detectados en los alimentos enlatados</b>	<b>Criterios de evaluación</b>	
Preservas de grupos "A" y "B"	Mesófilos aerobios y anaerobios facultativos que forman esporas y grupos B.cereus y B.polymyxa	No se permitirá en 1 g (cm3) del producto	Preservas esterilizadas con cereales, guarnición de verduras, incluidos los patés (de todo tipo de animales sacrificados y de caza); de carne de aves de corral y de plantas y carne, incluidos patés y carne picada. Preservas de pescado, hígado de pescado y de especies distintas de los peces, en envases de vidrio, aluminio y estaño. Preservas de verduras, con un pH de 4.2 y más. Preservas de albaricoques, duraznos, peras con un pH de 3.8 o más, preparada sin la adición de ácido, a excepción de los productos de jugos y frutas.
	Mesófilos aerobios y anaerobios facultativos esporógenos del Grupo B. subtilis	No más de 11 células por 1 g (cm3) del producto	
	Mesófilos clostridium botulinum y C. (o) C. perfringens	No se permitirá en 1 g (cm3) del producto	
	Mesófilos Clostridium (C. botulinum aparte de y (o) C. perfringens)	No más de 1 célula por 1 g de (cm3) del producto	
Preservas de grupos "A" y "B" para bebés y dieta terapéutica	Mesófilos aerobios y anaerobios facultativos esporógenos de los grupos B.cereus B.polymyxa	No se permitirá en 1 g (cm3) del producto	Preservas esterilizadas: de carne de res, carne de cerdo, carne de caballo, etc. natural, con cereales, guarniciones de verduras, de derivados, incluidos patés (de todo tipo de animales sacrificados y de caza), carne de aves de corral y d plantas con carne, incluidos los patés y picados. Preservas de pescado,
	Mesófilos aerobios y anaerobios facultativos esporógenos del grupo B. subtilis	No más de 11 células por 1 g (cm3) del producto	
	Clostridium mesófilos	No permitido 10 g (cm3) del	

		producto	hígado de pescado y especies distintas de los peces en envases de vidrio, aluminio y estaño. Preservas de verduras, con un pH de 4.2 y más. Preservas de albaricoques, duraznos, peras con un pH de 3.8 o más, preparada sin la adición de ácido, a excepción de los productos de jugos y frutas. Preservas de setas de setas naturales, productos concentrados de tomate (enlatados enteros) con contenidos sólidos de hasta 12%, a excepción de los productos de jugo de vegetales. Bebidas a base de soja de embotellado aséptico. ABAs líquidos de origen vegetal de embotellado aséptico.
	Microorganismos no esporógenos, incluidos ácido láctico, y/o, mohos, hongos y/o levadura	No se permitirá 1 g (cm3) del producto	
	Microorganismos esporógenos anaerobios termófilos, aerobios y anaerobios facultativas	No se permitirá 1 g (cm3) del producto	

## Requisitos higiénicos de seguridad para los productos alimenticios

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

Índices	Niveles permitidos, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
- plomo	0,5	Carne, productos cárnicos y los que contienen carne, carne de aves y productos derivados, conservas cárnicas, cárnicas y vegetales, de aves; Clara de huevo (albumina) seca
	0,6	Subproductos de animales sacrificados, piel de cerdo, sangre alimenticia y productos derivados, conservas de subproductos, incluidos de pate
	1,0	Riñones; Productos cárnicos con utilización de riñones; Conservas: cárnicas, de carne de aves, subproductos (incluidos de pate), cárnicas y vegetales (en envase duro montado)
	0,3	Huevos y productos de huevo líquidos (melange, claras, yemas)
	3,0	Productos de huevo secos (huevos en polvo, claras, yemas)
- arsénico	0,1	Carne, productos cárnicos y los que contienen carne, carne de aves y productos derivados, conservas cárnicas, cárnicas y vegetales, de aves; Huevos y productos de huevo líquidos (melange, claras, yemas)
	0,2	Clara de huevo (albumina) seca
	0,6	Productos de huevo secos (huevos en polvo, claras, yemas)
	1	Subproductos de animales sacrificados, piel de cerdo, sangre alimenticia y

		productos derivados, conservas de subproductos, incluidos de pate
- cadmio	0,05	Carne, productos cárnicos y los que contienen carne, carne de aves y productos derivados, conservas cárnicas, cárnicas y vegetales, de aves; Clara de huevo (albumina) seca
	0,1	Conservas cárnicas, de carne de aves, cárnicas y vegetales en envase duro montado; Productos de huevo secos
	0,01	Huevos y productos de huevo líquidos (melange, claras, yemas)
	0,3	Subproductos de animales sacrificados, piel de cerdo, sangre alimenticia y productos derivados, conservas de aves de pate; Conservas de subproductos, incluidos de pate
	0,6	Conservas de subproductos con riñones añadidos, incluidos de pate
	1,0	Riñones; Productos cárnicos con utilización de riñones
- mercurio	0,03	Carne, productos cárnicos y los que contienen carne, carne de aves y productos derivados, conservas cárnicas, cárnicas y vegetales, de aves; Clara de huevo (albumina) seca
	0,02	Huevos líquidos y productos ovíparos
	0,1	Subproductos de animales sacrificados, piel de cerdo, sangre alimenticia y productos derivados, conservas de subproductos, incluidos de pate; Productos ovíparos secos
	0,2	Riñones; Productos cárnicos con utilización de riñones; Conservas de subproductos con riñones añadidos, incluidos de pate
- estaño	200,0	Conservas cárnicas, de carne de aves, subproductos, cárnicas y vegetales en envase duro montado
- cromo	0,5	Conservas cárnicas, de carne de aves, subproductos, cárnicas y vegetales en envase cromado
Pesticidas		
- Hexaclorociclohexano HCH (isómeros - $\alpha$ , $\beta$ y $\gamma$ )	0,1	Carne, productos cárnicos y los que contienen carne, carne de aves; subproductos y de animales sacrificados y aves; Huevos, productos ovíparos; Piel de cerdo, sangre alimenticia y productos derivados, conservas cárnicas, de subproductos, cárnicas y vegetales
- Dicloro Difenil	0,1	Carne, productos cárnicos y que contienen carne, carne de aves; subproductos y

Tricloroetano DDT y sus metabolitos		de animales sacrificados y aves; Huevos, productos ovíparos; Piel de cerdo, sangre alimenticia y productos derivados, conservas cárnicas, de subproductos, cárnicas y vegetales
- Benzopirenos	0,001	Productos ahumados cárnicos, que contienen carne y de aves
- Nitratos	200,0	Conservas cárnicas vegetales con hortalizas, conservas de aves cárnicas vegetales
- Nitrosaminas (NDMA y NDME)	0,002	Conservas cárnicas, de carne de aves con nitrito de sodio añadido; Conservas de subproductos, incluidos de pate
-	0,004	Productos ahumados cárnicos, que contienen carne y de aves
- Dioxinas	0,000003 (en la grasa)	Conservas cárnicas (vacuno, cordero y productos derivados); Huevos de gallina y productos derivados
	0,000001 (en la grasa)	Conservas cárnicas (cerdo y productos derivados)
	0,000006 (en la grasa)	Hígado y productos derivados; Conservas de hígado
	0,000002	Aves de corral y sus derivados

Nota: Para los productos secos, incluidos carne y carne de aves de secado por sublimación y calor, productos ovíparos secos el contenido de elementos tóxicos, antibióticos, pesticidas, dioxinas se calculará en base a su presencia en la materia prima, teniendo en cuenta el contenido en materia seca en la materia prima y en el producto final.

## 2. Leche y productos lácteos

Indicadores	Niveles admisibles, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
- plomo	0,1	Leche cruda, leche cruda desgrasada, crema de leche cruda; Leche líquida, crema de leche líquida, suero de leche, bebidas lácteas, productos de fermentación láctica, crema de leche ácida, productos compuestos lácteos a base de los mismos; Mantequilla, pasta de manteca de leche vacuna, grasa láctea; Spread lácteo y vegetal, mezcla láctea y vegetal fundida; Helado de todos los tipos de leche y a base de leche; Soluciones fermentadas, microorganismos fermentados y probióticos para la fabricación de productos de fermentación láctica, mantequilla ácida, quesos (para los líquidos, incluyendo los congelados)*
	0,1	Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo, sublimados (con recuento al producto recuperado)
	0,3	Requesón y productos a base del mismo, productos de requesón, productos lácteos compuestos a base del mismo; Albúmina láctea y productos elaborados a base de la misma, productos lácteos de proteínas en forma de pastas, incluyendo los sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación; Productos de procesamiento de la leche, concentrados, condensados, conservas lácteas, conservas lácteas compuestas, contentivas de leche; concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, azúcar lácteo, caseína, caseinatos, hidrolisatos de las proteínas lácteas; Mantequilla, pasta de mantequilla hecha de leche de vaca, grasa láctea con adición de productos de cacao; Spread de mantequilla y vegetal, mezcla de mantequilla y vegetal fundida con adición de productos de cacao; Medios alimenticios en polvo con base láctea con el fin de cultivar la microflora de fermentación y probiótica)*
	0,5	Queso y productos queseros, pastas de queso, salsas
	1,0	Soluciones fermentadas, microorganismos de fermentación y probióticos para la elaboración de los productos de fermentación láctica, mantequilla ácida, quesos (para los secos)
	10,0	Preparaciones fermentadas para cortar la leche
- arsénico	0,05	Leche cruda, leche cruda desgrasada, crema de leche cruda; Leche líquida y crema de leche líquida, suero de leche,



		bebidas lácteas, productos de fermentación láctica, crema de leche ácida, productos compuestos lácteos a base de los mismos; Helado de todos los tipos de leche y a base de leche; Soluciones fermentadas, microorganismos fermentados y probióticos para la fabricación de productos de fermentación láctica, mantequilla ácida, quesos (para los líquidos, incluyendo los congelados)*
	0,05	Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo, sublimados (con recuento al producto recuperado)
	0,1	Mantequilla, pasta de mantequilla hecha de leche de vaca, grasa láctea; Spread de mantequilla y vegetal, mezcla de mantequilla y vegetal fundida*
	0,15	Productos de procesamiento de la leche, concentrados, condensados; Conservas lácteas, conservas lácteas compuestas, contentivas de leche
	0,2	Requesón y productos a base del mismo, productos de requesón; Albúmina láctea y productos elaborados a base de la misma; Productos lácteos de proteínas en forma de pastas, incluyendo los sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación; Soluciones fermentadas, microorganismos de fermentación y probióticos para la elaboración de los productos de fermentación láctica, mantequilla ácida, quesos (para los secos)
	0,3	Queso y productos queseros, pastas de queso, salsas*
	1,0	Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, azúcar lácteo, caseína, caseinatos, hidrolisatos de las proteínas lácteas; Medios alimenticios en polvo con base láctea con el fin de cultivar la microflora de fermentación y probiótica
	3,0	Preparaciones fermentadas para cortar la leche
- cadmio	0,03	Leche cruda, leche cruda desgrasada, crema de leche cruda; Leche líquida y crema de leche líquida, suero de leche, bebidas lácteas, productos de fermentación láctica, crema de leche ácida, productos compuestos lácteos a base de los mismos; Mantequilla, pasta de mantequilla hecha de leche de vaca, grasa láctea; Spread de mantequilla y vegetal, mezcla de mantequilla y vegetal fundida; Helado de todos los tipos de leche y a base de leche; Soluciones fermentadas, microorganismos fermentados y probióticos para la fabricación de productos de fermentación láctica, mantequilla ácida, quesos (para los líquidos, incluyendo los congelados)*
	0,03	Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo, sublimados (con recuento al producto recuperado)
	0,1	Requesón y productos a base del mismo, productos de requesón; Albúmina láctea y productos elaborados a base de la misma; Productos lácteos de proteínas en forma de pastas, incluyendo los sometidos a tratamiento térmico después de la

		fermentación; Productos de procesamiento de la leche, concentrados, condensados; Conservas lácteas, conservas lácteas compuestas, contentivas de leche*
	0,2	Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, azúcar lácteo, caseína, caseinatos, hidrolisatos de las proteínas lácteas; Queso y productos queseros, pastas de queso, salsas; Mantequilla, pasta de manteca de leche vacuna, grasa láctea; Spread lácteo y vegetal, mezcla láctea y vegetal fundida con adición de productos de cacao; Soluciones fermentadas, microorganismos fermentados y probióticos para la fabricación de productos de fermentación láctica, mantequilla ácida, quesos (para los secos); Medios alimenticios en polvo con base láctea con el fin de cultivar la microflora de fermentación y probiótica)*
-mercurio	0,005	Leche cruda, leche cruda desgrasada, crema de leche cruda; Leche líquida y crema de leche líquida, suero de leche, bebidas lácteas, productos de fermentación láctica, crema de leche ácida, productos compuestos lácteos a base de los mismos; Helado de todos los tipos de leche y a base de leche; Soluciones fermentadas, microorganismos fermentados y probióticos para la fabricación de productos de fermentación láctica, mantequilla ácida, quesos (para los líquidos, incluyendo los congelados); Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo, sublimados (con recuento al producto recuperado)*
	0,015	Productos de procesamiento de la leche, concentrados, condensados; Conservas lácteas, conservas lácteas compuestas, contentivas de leche*
	0,02	Requesón y productos a base del mismo, productos de requesón; Albúmina láctea y productos elaborados a base del mismo; Productos lácteos de proteínas en forma de pastas, incluyendo los sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación*
	0,03	Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, azúcar lácteo, caseína, caseinatos, hidrolisatos de las proteínas lácteas; Queso y productos queseros, pastas de queso, salsas; Mantequilla, pasta de manteca de leche vacuna, grasa láctea; Spread lácteo y vegetal, mezcla láctea y vegetal fundida con adición de productos de cacao; Soluciones fermentadas, microorganismos fermentados y probióticos para la fabricación de productos de fermentación láctica, mantequilla ácida, quesos (para los secos); Medios alimenticios en polvo con base láctea con el fin de cultivar la microflora de fermentación y probiótica)*
-cobre	0,4	Mantequilla, pasta de manteca de leche vacuna, grasa láctea (para los productos reservables); Spread lácteo y vegetal,

		mezcla láctea y vegetal fundida (para productos reservables)*
-yerro	1,5	Mantequilla, pasta de manteca de leche vacuna, grasa láctea (para los productos reservables); Spread lácteo y vegetal, mezcla láctea y vegetal fundida (para productos reservables)*
-níquel	0,7	Spread lácteo y vegetal, mezcla láctea y vegetal fundida (para productos con grasa hidrogenada)*
-estaño	200,0	Productos de procesamiento de la leche, en conserva, en envase compuesto de hojalata
-cromo	0,5	Productos de procesamiento de la leche, en conserva, en envase de cromo
Benzopireno	0,001	Para los quesos ahumados y productos queseros, pasta de queso, salsas
Pesticidas <sup>4</sup>		
-HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isómeros)	0,05	Leche cruda, leche cruda desgrasada; Leche líquida, suero de leche, bebidas lácteas, productos de fermentación láctica, productos compuestos lácteos a base de los mismos; incluyendo los productos sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación*
	1,25 (con recuento a grasas)	Crema de leche, crema de leche líquida, crema de leche ácida; Requesón y productos a base del mismo, productos de requesón; Albúmina láctea y productos elaborados a base de la misma; Productos lácteos de proteínas en forma de pastas, incluyendo los sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación*
- DDT y sus metabolitos	0,05	Leche cruda, leche cruda desgrasada; Leche líquida, suero de leche, bebidas lácteas, productos de fermentación láctica, productos compuestos lácteos a base de los mismos; incluyendo los productos sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación*
	1,0 (con recuento a grasas)	Crema de leche, crema de leche ácida; Requesón y productos a base del mismo, productos de requesón, productos lácteos a base de los mismos; Albúmina láctea y productos elaborados a base de la misma; Productos lácteos de proteínas en forma de pastas; Productos lácteos compuestos a base de los mismos, concentrados y condensados con azúcar, leche condensada esterilizada, conservas lácteas, conservas lácteas compuestas; Productos lácteos, productos lácteos compuestos en polvo, sublimados (con recuento al producto recuperado); Concentrados de proteínas lácteas, lactulosa, azúcar lácteo, caseína, caseinatos, hidrolisatos de las proteínas lácteas; Queso y productos queseros fundidos, de suero y albúmina, en polvo, pastas de queso, salsas; Mantequilla, pasta de manteca de leche vacuna, grasa láctea; Spread lácteo y vegetal, mezcla láctea y vegetal fundida; Helado de todos los tipos de leche y a base de leche; Medios alimenticios en polvo con base láctea con el fin de cultivar la microflora de fermentación y

		probiótica*
Micotoxinas		
- aflatoxina M1	0,0005	Leche y productos derivados del procesamiento de la leche
Aflatoxina B1	no se permite (<0,00015)	Preparaciones de fermentación láctica causada por hongos para cortar la leche
Zearalenon	no se permite (<0,00015)	Preparaciones de fermentación láctica causada por hongos para cortar la leche
toxina T-2	no se permite (<0,00015)	Preparaciones de fermentación láctica causada por hongos para cortar la leche
Ocratoxina A	no se permite (<0,00015)	Preparaciones de fermentación láctica causada por hongos para cortar la leche
Dioxinas <sup>2</sup>	0,000003 (con recuento a grasas)	Leche y productos lácteos
Melaminas <sup>3</sup>	no se permite (<1,0 mg/kg)	Leche cruda, leche cruda desgrasada, crema de leche cruda; Productos derivados del procesamiento de leche (excepto mantequilla, pasta de manteca de leche vacuna, grasa láctea; spread lácteo y vegetal, mezcla láctea y vegetal fundida) para los productos lácteos en polvo o sublimados (con recuento a producto recuperado)
Número de peróxido	10 mmol de oxígeno activo / kg de grasa	Spread lácteo y vegetal, mezcla láctea y vegetal fundida

Nota:

\* Los productos lácteos compuestos y los productos lácteos contentivos de la leche con ingredientes no lácteos en un volumen superior a un 35%: los requerimientos en relación a los niveles admisibles de contenido de los elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica, se establecen, tomando en consideración el contenido y la correlación de los componentes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de contenido en los mismos de sustancias potencialmente peligrosas.

### Anexo 3

#### Requisitos de seguridad de higiene para los productos alimenticios.

#### 3. Pescado y especies distintas de los peces y productos derivados de los mismos

Indicadores	Niveles máximos permisibles, mg / kg	Notas
<b>Elementos tóxicos</b>		
Plomo	1.0	Todo tipo de producto de pescado (aparte del atún e, pez espada, esturión europeo) y carne de mamíferos marinos, incluso productos secos <*>
	2.0	Atún, pez espada, esturión europeo - todo tipo de productos, incluso productos secos <*>
	10.0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles.
	0.5	Algas y pasto marino.
Arsénico	1.0 de agua dulce	Todo tipo de producto de pescado (excepto huevas, lechas, aceite de pescado) y carne de mamíferos marinos, incluidos productos secos <*>
	5.0 de mar	
	1.0	Lechas y huevas de pescado y productos de los mismos; Análogos de las huevas, aceite de pescado.
	5.0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles, algas y pasto marino.
Cadmio	0.2	Todas tipo de producto de pescado y de mamíferos marinos (excepto huevas, lechas e hígado), incluidos los productos secos <*>
	1.0	Lechas y huevas de pescado y sus productos; análogos de las huevas; algas y pasto marino.
	0.7	Hígado, pescado y productos de los mismos.
	2.0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles.
Mercurio	0.3 no depredadores de agua dulce	Todo tipo de producto de pescado (además del atún, pez espada, esturión europeo y productos tales como huevas, lechas, hígado, aceite de pescado) y carne de mamíferos marinos, incluidos productos secos <*>
	0.6 depredadores de agua dulce	
	0.5 de depredadores	

	de agua dulce	
	1.0	Atún, pez espada, esturión europeo - todos los productos (excepto huevas, lechas, hígado, aceite de pescado), incluidos los productos secos <*>
	0.5	Hígado, pescado y productos de los mismos.
	0.3	Aceite de pescado.
	0.2	Huevas y lechas de pescado y sus productos derivados, análogos de huevas, moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles.
	0.1	Algas y pasto marino.
Estaño	200	Preservas y semiconservas de pescado, hígado de pescado y productos hechos de los mismos en envases prefabricados de estaño.
Cromo	0.5	Preservas y semiconservas de pescado, hígado de pescado y productos hechos de los mismos en envase cromado.
Histamina	100.0	Atún, caballa, salmón, arenque - todo tipo de productos, incluso productos secos <*>
Nitrosaminas (NDMA y programación NDEA)	0.003	Todo tipo de productos de pescado y de mamíferos marinos, incluso productos secos <*>
Dioxinas	0.000004	Todo tipo de producto de pescado y de mamíferos marinos, incluso productos secos <*>
	0.000002 (en términos de grasa)	Aceite de pescado <*>
<b>Pesticidas</b>		
HCH (isómeros alfa, beta, gamma)	0.03	Todos los productos de peces de agua dulce, aparte de hígado, huevas, lechas, aceite de pescado, y productos preparados y secos.
	0.2	Todo tipo de producto de pescado y de carne de mamíferos marinos (excepto hígados, y aceite de pescado) huevas y lechas de pescados y sus productos, análogos de las huevas.
	0.1	Aceite de pescado.
	1.0	Hígado de pescado y productos de los mismos.
DDT y sus metabolitos	0.3	Todos los productos de pescado de agua dulce (aparte del hígado, huevas y lechas, aceite de pescado, productos secos y otros productos listos para el consumo.)
	0.2	Todo tipo de productos de peces marinos (excepto esturión, salmón y arenque graso) y carne de mamíferos marinos (excepto hígados, huevas y lechas, secos, y otros productos, listos para el consumo) Aceite de pescado.
	2.0	Esturión, el salmón, el arenque graso - todos los productos (excepto los hígados, huevas y lechas), incluidos productos culinarios secos, ahumados, con sal o condimentados, marinado y otros productos listos para consumo.
	0.4	Pescados (además del esturión, salmón y arenque), secos, curados, ahumados, con sal, condimentados, productos culinarios de pescado, marinados y otros productos listos para consumo, huevas y lechas (de todo tipo de pescado), y sus productos. Análogos de las huevas.
	3.0	Hígado de pescado y productos de los mismos.

Ácido 2,4-D, sus sales y ésteres	no permitido	Todos los productos de peces de agua dulce.
Bifenilos policlorados	2.0	Todo tipo de productos de pescado (aparte del hígado y aceite de pescado) y carne de mamíferos marinos, incluso productos secos <*>
	5.0	Hígado de pescado y productos del mismo.
	3.0	Aceite de pescado.
Benzo (a) pireno	0.005	Productos de pescado ahumado.
Toxina paralizante de molusco (saxitoxina)	0.8	Moluscos bivalvos.
Toxinas amnésicas de molusco (ácido domoico)	20	Moluscos bivalvos.
	30	Órganos internos de cangrejos.
Toxinas diarreas (ácido ocadaico)	0.16	Moluscos bivalvos.
Índice de acidez, mg KOH/g.	4.0	Aceite de pescado.
Índice de peróxido de oxígeno activo mol/kg	10.0	Aceite de pescado.

Nota. <\*> En cuanto a las materia primas con respecto a las sustancias secas contenidas en las materias primas y en el producto final.

## 7. Materias primas oleosas y productos grasos

Índices	Niveles permitidos, mg/kg, no más de	Notas
Elementos tóxicos		
- plomo	0,1	Aceites vegetales (todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, productos derivados de aceites vegetales y grasas animales ..... grasas animales, tocino de cerdo y sus derivados, grasas animales fundidas
- arsénico	0,1	Aceites vegetales (todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, productos derivados de aceites vegetales y grasas animales ..... Grasas animales, tocino de cerdo y sus derivados, grasas animales fundidas
- cadmio	0,05	Aceites vegetales (todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, productos derivados de aceites vegetales y grasas animales .....
	0,03	Diferenciales vegetales líquidos, mezclas fundidas vegetales líquidas, grasas animales, tocino de cerdo y sus derivados, grasas animales fundidas
- mercurio	0,03	Aceites vegetales (todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, diferenciales vegetales líquidos, mezclas fundidas vegetales líquidas, grasas animales, tocino de cerdo y sus derivados, grasas animales fundidas
	0,05	Productos derivados de aceites vegetales y grasas animales .....
- hierro	1,5	..... Grasas animales fundidas (suministradas para almacenamiento)



- cobre	0,4	Aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones no refinadas, mezclas de aceites no refinados, mezclas de aceites refinados y no refinados; Diferenciales vegetales líquidos, mezclas fundidas vegetales líquidas (excepto margarinas, diferenciales y mezclas fundidas con productos de cacao añadidos), grasas animales, tocino de cerdo y sus derivados, grasas animales fundidas (suministradas para almacenamiento)
Pesticidas		
- Hexaclorociclohexano HCH (isómeros - $\alpha$ , $\beta$ y $\gamma$ )	0,2	Aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones no refinadas, mezclas de aceites no refinados, mezclas de aceites refinados y no refinados; Semillas de soja, algodón, grasa animal, tocino de cerdo y sus derivados
- DDT y sus metabolitos	1,0	Grasas animales, tocino de cerdo y sus derivados
- Micotoxinas – aflatoxina B <sub>1</sub>	0,005	Aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones no refinadas, mezclas de aceites no refinados, mezclas de aceites refinados y no refinados, productos de transformación de aceites vegetales y grasas animales, .....
- Nitrosaminas (suma de NDMA y NDME)	0,002	Grasa blanca animal, tocino de cerdo y sus derivados
	0,004	Tocino ahumado

- Benzopirenos	0,001	Tocino ahumado
- Dioxinas	0,00000075	Aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones
	0,000003	Grasa de vacuno, incluida fundida
	0,000001	Grasa de cerdo, incluida fundida
	0,000002	Grasa de aves, grasa mixta, incluida fundida, grasa de pescado

Anexos para todos los apartados:

#### Antibióticos

- levomicetina	no permitidos (<0,01 mg/kg)	Carne, incluido carne de aves (a excepción de los animales y aves salvajes); productos cárnicos y que contienen carne, incluidos de aves; Subproductos, incluidos los de aves; Productos que los contienen; Productos de transformación de materias primas de carne, carne de aves, subproductos, incluidos de aves; Huevos, productos ovíparos, productos de transformación de aves, productos que contienen huevos; Pescado de criaderos; Miel
- grupo de tetraciclinas	no permitidos (<0,01 mg/kg)	
- griseína	no permitidos (<0,5 mg/kg)	
- bacitracina	no permitidos (<0,02 mg/kg)	

## 7. Materias primas oleaginosas y productos grasos

Indicadores	Niveles máximos permisibles, mg / kg	Notas
<b>Elementos tóxicos</b>		
Plomo	0.1	Aceites vegetales (todos los tipos), fracción de aceites vegetales, aceites vegetales procesados y grasas de origen animal, incluida la grasa de aceites de pescado (grasas) interesterificados, refinados, desodorizados; aceites hidrogenados (grasas), refinados, desodorizados; margarinas, grasas para fines especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería, panadería, sustitutos de grasa de leche, equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de la manteca de cacao tipo SOS sustitutos de manteca de cacao de tipo POP sustitutos de manteca de cacao tipo no temperable. Cremas para untar de mantequilla y grasas vegetales y mezclas derretidas de mantequilla y grasas vegetales, salsas a base de aceites vegetales, mayonesas, salsas de mayonesa, cremas de aceites vegetales. Grasas de origen animal, tocino de cerdo y productos derivados del mismo, grasas fundidas de origen animal.
	0.3	Mayonesas, untables de crema y grasa vegetal- mezcla de la mantequilla derretida y grasa (productos de cacao), salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas de mayonesa, cremas a base de aceites vegetales.
	1.0	Semillas de oleaginosas, grasas comestibles de peces y

		mamíferos marinos y aceite de pescado utilizado como parte de la dieta alimentaria (terapéutica y preventiva).
Arsénico	0.1	Aceites vegetales (todos los tipos) , fracción de aceites vegetales, aceites vegetales procesados y grasas de origen animal, incluida la grasa de aceites de pescado (grasas) interesterificados, refinados, desodorizados; aceites hidrogenados (grasas), refinados, desodorizados; margarinas, grasas para fines especiales, incluidas las grasas para cocinar, confitería, panadería, sustitutos de grasa de leche, equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de la manteca de cacao tipo SOS sucedáneos de manteca de cacao tipo POP , sustitutos de la manteca de cacao no temperable, de tipo no láurico. Cremas para untar de mantequilla y grasas vegetales y mezclas derretidas de mantequilla y grasas vegetales, salsas a base de aceites vegetales, mayonesas, salsas de mayonesa, cremas de aceites vegetales. Grasas de origen animal, tocino de cerdo y productos del mismo, grasas fundidas de origen animal.
	0.3	Semillas oleaginosas.
	1.0	Grasas comestibles de peces y mamíferos marinos y aceite de pescado utilizado como para la dieta alimentaria (terapéutica y preventiva)
Cadmio	0.05	Aceites vegetales (todos los tipos), sus fracciones, productos procesados de aceites vegetales y grasas de origen animal, incluida la grasa de los aceites de pescado (grasas) interesterificados, refinados, desodorizados. Aceites (grasas) hidrogenados, refinados, desodorizados. Margarinas; grasas para fines especiales, incluidas grasas para cocinar, productos de confitería, panadería, sustitutos de grasa láctea, equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de la manteca de cacao tipo SOS, sucedáneos de la manteca de cacao POP, sustitutos de manteca de cacao tipo no temperable, de tipo no láurico. Cremas para untar de mantequilla y grasas vegetales y mezclas derretidas de mantequilla y grasas vegetales, salsas a base de aceites vegetales, mayonesas, salsas de mayonesa, cremas de aceites vegetales.
	0.03	Cremas para untar de verduras y crema, mezclas de verduras y crema derretidas para untar, grasa animal, grasa de cerdo y productos de los mismos, grasas animales fundidas.
	0.2	Mezclas para untar verduras y crema y verduras-y-grasa derretida de verduras (con productos de cacao). Grasas comestibles de peces y mamíferos marinos y aceite de pescado utilizado para la dieta alimentaria (terapéutica y preventiva).
Mercurio	0.05	Derivados de aceites vegetales y grasas animales, incluido el aceite de pescado, aceites desodorizados, refinados, re-esterificados, (grasas) hidrogenadas refinadas, aceites desodorizados (grasas); grasas para usos especiales: culinarios, dulces; grasas para uso industrial; sustitutos de leche, equivalentes de manteca de cacao , acondicionadores de cacao manteca de tipo SOS, sustitutos de manteca de cacao de tipo POP, sucedáneos

		de la manteca de cacao no temperable sin ácido láurico, sucedáneos de la manteca de cacao no temperable láurico, patés de verduras y grasas y mezclas, mayonesas, salsas de mayonesa, cremas a base de aceite vegetal, semillas de oleaginosas.
	0.3	Grasa comestible de pescado y mamíferos marinos para la dieta alimentaria (terapéutica y preventiva)
Hierro	1.5	Aceites vegetales (todos los tipos) y fracciones, refinados, mezcla de aceites refinados, margarinas, untables y mezcla fundida (excepto margarinas, untables, y mezclas con los productos de cacao derretido), grasas animales fundidas (suministradas para el almacenamiento.)
	5.0	Aceites vegetales (todos los tipos), y sus fracciones refinados, mezcla de aceites no refinados, mezcla de aceites refinados y sin refinar.
Cobre	0.1	Aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones, refinados, mezcla de aceites refinados, margarinas, untables vegetales en grasas, mezcla de grasa vegetal derretida (excepto las margarinas, productos para untar y mezclas con productos de cacao derretidas)
	0.4	Aceites vegetales no refinados (todos los tipos) y sus fracciones, mezclas de aceites no refinados, mezclas de aceites refinados y no refinados; cremas de verduras y mezclas de verduras y crema derretidas para untar (a excepción de las margarinas y mezclas fundidas con los productos de cacao), grasa de origen animal fundida (suministrados para el almacenamiento.)
Níquel	0.7	Aceites hidrogenados (grasas), refinados, desodorizados, y los productos que contienen grasas o aceites hidrogenados.
<b>Pesticidas</b>		
- HCH (alfa, beta, gamma isómeros)	0.2	Aceites vegetales (todos los tipos), y sus fracciones, refinados, mezcla de aceites no refinados, mezcla de aceites refinados y no refinados, semillas de soja, algodón, grasas de origen animal, grasa de cerdo y productos de los mismos.
	0.4	Semillas de lino, mostaza, colza.
	0.5	Semillas de girasol, maní, maíz.
	0.05	Aceites vegetales refinados (todos los tipos), y sus fracciones, productos procesados de aceites vegetales y grasas de origen animal, incluida la grasa de los aceites de pescado (grasas) interesterificados, refinados, desodorizados. Aceites (grasas) hidrogenados, refinados, desodorizados. Margarinas; grasas para fines especiales, incluidos grasas para cocinar, productos de confitería, panadería, sustitutos de grasa láctea, equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de la manteca de cacao tipo SOS, sucedáneos de la manteca de cacao POP, sustitutos de manteca de cacao tipo no temperable, de tipo no láurico sustitutos de manteca de cacao tipo no temperable, de tipo láurico. Cremas para untar de de mantequilla y grasas vegetales y mezclas derretidas de

		mantequilla y grasas vegetales, salsas a base de aceites vegetales, mayonesas, salsas de mayonesa, cremas de aceites vegetales.
	0.1	Grasa comestible de peces y mamíferos marinos, aceite de pescado usado en la dieta alimentaria (terapéutica y preventiva)
- DDT y sus metabolitos	0.2	Aceites vegetales (todos los tipos), y sus fracciones refinados, mezcla de aceites no refinados, una mezcla de aceites refinados y no refinados, de peces y mamíferos marinos y aceite de pescado utilizado como dieta alimentaria (terapéutica y preventiva).
	0.1	Aceites vegetales (todos los tipos) y fracciones refinadas de los mismos, mezclas de aceite refinado, aceites vegetales procesados y grasas de origen animal, incluidos los aceites de pescado, aceites (grasas) esterificados, refinados, desodorizados. Aceite (grasa), hidrogenado, refinado, desodorizado, margarinas, grasas fines especiales, incluidos los aceites de cocina, repostería, panadería, sustitutos de la grasa de leche. Equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de la manteca de cacao tipo 505, sustitutos de manteca de cacao de tipo POP tipo no temperable, de tipo no láurico. Cremas para untar de mantequilla y grasas vegetales y mezclas derretidas de mantequilla y grasas vegetales, salsas a base de aceites vegetales, mayonesas, salsas de mayonesa, cremas de aceites vegetales.
<b>Micotoxinas</b>		
- Aflatoxina B1	0.005	Aceites vegetales (todos los tipos), y sus fracciones, productos procesados de aceites vegetales y grasas de origen animal, incluida la grasa de los aceites de pescado (grasas) interesterificados, refinados, desodorizados. Aceites (grasas) hidrogenados, refinados, desodorizados. Margarinas; grasas para fines especiales, incluidos grasas para cocinar, productos de confitería, panadería, sustitutos de grasa láctea, equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de la manteca de cacao tipo SOS, sucedáneos de la manteca de cacao POP, sustitutos de manteca de cacao tipo no temperable, de tipo no láurico. Cremas para untar de mantequilla y grasas vegetales y mezclas derretidas de mantequilla y grasas vegetales, salsas a base de aceites vegetales, mayonesas, salsas de mayonesa, cremas de aceites vegetales.
Bifenilos policlorados	3.0	Productos que contienen grasa comestible de peces y mamíferos marinos y aceite de pescado utilizado como parte de la dieta alimentaria (terapéutica y preventiva).

### 10. Aditivos Biológicamente Activos (ABA) para alimentos

Indicadores	Niveles máximos permisibles, mg/ kg	Notas
<b>Elementos tóxicos</b>		
Plomo	10.0	ABAs a base de pescados, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) (Secos).
Mercurio	0.5	ABAs a base de pescados, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) – Secos.
	0.1	ABAs de origen vegetal, incluidos polen, seco, té, ABAs a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.),

		levadura y sus lisados.
<b>Pesticidas &lt;*&gt;:</b>		
HCH (alfa, beta, gamma isómeros)	0.1	ABAs a base de las sustancias puras (vitaminas, sustancias minerales, sustancias orgánicas, etc.) o concentrados vegetales (y otros extractos) con el uso de varios rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas; (para composiciones con componentes vegetales); ABAs a base de vegetales, incluyendo polen floral, seco, té; ABAs de vegetales, incluyendo líquidos (polen floral, elixires, bálsamos, infusiones, etc.); ABAs de materia prima procesada de carne y leche, incluidos los subproductos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) (Seco). ABAs a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.), levadura y los lisados de la misma.
	0.2	ABAs a base de pescados, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) – seco.
	0.05	ABAs a base de microorganismos probióticos.
DDT y sus metabolitos	0.02	ABAs principalmente a base de fibras alimenticias.
	0.1	ABAs a base de sustancias puras (vitaminas, sustancias minerales, sustancias orgánicas, etc.) o concentrados vegetales (y otros extractos) con el uso de varios rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas; (incluidos para composiciones con componentes vegetales); ABAs a base de vegetales, incluyendo polen foral, té; ABAs a base de vegetales, incluyendo polen floral, líquidos (elixires, bálsamos, infusiones, etc.); ABAs a base de pescados, carne y materias primas de la leche. ABAs de materia prima procesada de carne y leche, incluidos los subproductos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos apícolas (jalea real, propóleos, etc.) ABAs a base de algas unicelulares (espirulina, chlorella, etc.)
	2.0	ABAs a base de pescados, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros mariscos, los organismos marinos vegetales (algas, etc.) – seco.
Dioxinas	no se permite	ABAs a base de carne y l leche de procesamiento de materias primas, incluyendo subproductos, aves, artrópodos, anfibios, los productos apícolas (jalea real, propóleo, etc.) (Seco); ABAs a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos, etc., los mariscos, los organismos vegetales marinos (algas, etc.) (Seco).
Nitratos	1000	ABAs a base de algas unicelulares (Spirulina, Chlorella, etc.)

Nota: El indicador de seguridad para los ABAs principalmente a base de proteínas, aminoácidos y complejos de los mismos, aceites, lípidos de origen animal y vegetal, aceite de pescado, hidratos de carbono digeribles, incluida la miel con adición de componentes biológicamente activos, jarabes, etc., están regulados con respecto de los principales productos alimenticios de los que están elaborados los ABAs: "productos del huevo deshidratados", "productos de leche deshidratados", "los aislados, concentrados, hidrolizados, textura de proteínicos vegetales; aceites comestibles a partir de semillas de leguminosas, oleaginosas y no, cultivos tradicionales", "concentrado de suero de leche, proteínas, caseína, caseinato, hidrolizados de proteína de leche", "concentrados de proteínas de la sangre", "Semillas de cereales, leguminosas y otros cultivos, cereales y aceite de comidas de ellos tengan salvado", "Aminoácidos cristalina y las mezclas de los mismos", "Aceites vegetales, todos los tipos", "derivados de aceites vegetales y aceite de origen animal, incluido el aceite de pescado", "aceite de pescado y mamíferos marinos de petróleo", "grasa cruda de ternera, cerdo, cordero y otros animales

de abasto", "grasas de origen animal", "Mantequilla de leche de vaca", "azúcar", "legumbres, papas, frutas, bayas, setas", "Los almidones, jarabe y sus derivados", "miel" (para el cálculo de los jarabes de indicadores de seguridad de las sustancias secas (cláusula "azúcar ")

### Productos alimenticios para bebés

Indicadores	Niveles máximos permisibles, mg/ kg	Notas
<b>Elementos tóxicos</b>		
Plomo	0.5	Preservas de pescado, productos semiterminados y productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.
	0.4	Preservas de pescado y verduras.
Arsénico	0.5	Preservas de pescado, productos semiterminados y productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.
	0.2	Preservas de pescado y verduras.
Cadmio	0.1	Preservas de pescado, productos semiterminados y productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.
	0.04	Preservas de pescado y verduras.
Mercurio	0.15	Preservas de pescado, productos semiterminados y productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.
	0.05	Preservas de pescado y vegetales
	0.005	Bebidas para niños a base de hierbas (infusión) (en términos de producto reconstituyente)
Estaño	100	Preservas de carne, con base de carne de salchichas, carne y verduras, hortalizas y carne en conserva, Preservas de pescado, pescado y preservas de verduras, patés y productos culinarios (para conserva enlatada en envases prefabricados de estaño.)
<b>Antibióticos &lt;*&gt;</b>		
Cloranfenicol	no permitido <0,01	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces cultivados en estanques y jaulas (incluso para productos con componente de leche, preservas de pescado y verduras)
Grupo de la Tetraciclina	no permitido <0,01	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces cultivados en estanques y jaulas (incluso para productos con componente de leche, preservas de pescado y verduras)
Penicilina	no permitidos <0,01 mg / kg	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces (para el producto con el componente de la leche)
Estreptomicina	no permitido <0.2	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces (para el producto con el componente de la leche)
<b>Pesticidas &lt;***&gt;</b>		
HCH (alfa-, beta-gamma-isómeros)	0.02	Preservas de pescado, de pescado y verduras, productos semiterminados y productos culinarios de peces y de especies distintas de los peces.
DDT y sus metabolitos	0.01	Preservas de pescado, de pescado y verduras, productos semiterminados y productos culinarios de peces y de especies distintas de los peces.
Dioxinas	no permitido	Preservas de pescado, de pescado y verduras, productos semiterminados y productos culinarios de peces y de especies distintas de los peces.



Deoxinivalenol	no permitido <0,05	Preservas de pescado y verduras (para preservas que contienen trigo, maíz, harina de cebada o de cereales)
Zearalenona	no permitido <0,005	Preservas de pescado y verduras (para preservas que contienen trigo, harina de cebada o de cereales)
Toxina T-2	no permitido (<0,05)	Preservas de pescado y verduras (para preservas que contienen harinas y cereales)
Ocratoxina A	no permitido (<0.0005)	Preservas de pescado y vegetales (para preservas que contengan harinas y cereales)
	no permitido	Productos culinarios de peces y de especies distintas de los peces (para los que contienen cereales y harina)
Patulina	no permitido <0,02	Preservas de pescado y verduras (para las preservas que contienen tomates)
Aflatoxina M1	no permitido (<0.00002)	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces (para el producto con el componente de la leche)
Benzo (a) pireno	no permitido <0.0002	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.
Nitratos		Preservas de pescado y verduras (para las preservas que contienen verduras).
Nitrosaminas NDMA y programación NDEA	no permitido (<0,001)	Preservas de pescado, pescado y verduras, productos culinarios y productos semi-acabados de peces y especies distintas de los peces.
Bifenilos policlorados	0.5	Preservas de pescado, productos semi-terminados y productos culinarios de peces y especies distintas de los peces
	0.2	Preservas de pescado y verduras.
Histamina	100 (atún, caballa, salmón, arenque)	Preservas de pescado, productos culinarios y productos semiterminados de peces y especies distintas de los peces.
	40 ( atún, caballa, salmón, arenque)	Preservas de pescado y verduras.
<b>Ficotoxinas</b>		
Toxina paralizante de molusco (saxitoxina)	no permitido (mariscos)	Productos semiterminados de peces y especies distintas de los peces.
	Control de materia prima	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.
Toxinas amnésicas de molusco (ácido domoico)	no permitido (mariscos)	Productos semiterminados de peces y especies distintas de los peces.
	Control de materia prima	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.
Toxinas amnésicas de molusco (ácido domoico)	no permitido (órganos internos de cangrejos)	Productos semiterminados de peces y especies distintas de los peces.
	Control de materia prima	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.

Toxinas diarreicas (ácido ocadaico)	no permitido (mariscos)	Productos semiterminados de peces y especies distintas de los peces.
	Control de materia prima	Productos culinarios de peces y especies distintas de los peces.

**Niveles permitidos de radionúclidos  
cesio – 137 y estroncio – 90**

Nº	Grupos de productos alimenticios	Actividad específica del cesio-137, Bq/kg (l)	Actividad específica del estroncio-90, Bq/kg (l)
1.	Carne, productos cárnicos y subproductos	200	-
2.	Carne de reno, carne de animales salvajes	300	-

## Anexo 4

### Niveles permisibles de cesio-137 y estroncio-90

Nº	Grupos de alimentos	La actividad específica de cesio-137 Bq/kg (L)	La actividad específica de estroncio-90 Bq/kg (L)
3	Pescado y productos de pescado	130	100
4	Pescado curado y secado	260	-

## Anexo 5

### VII. Requisitos para los recursos biológicos acuáticos y las instalaciones de acuicultura

Los recursos biológicos acuáticos capturados (obtenidos) de zonas seguras de extracción (captura) y objetos de la acuicultura, de una granja (empresas) seguros a nivel veterinario serán permitidos para la circulación.

La captura de los recursos biológicos acuáticos y productos de la acuicultura (en lo sucesivo denominado materias primas de pescado) se examinará con respecto a la presencia de parásitos, bacterias y otras infecciones. Los indicadores de seguridad parasitológica de la materia prima de pescado se muestran en las tablas 1-4.

En presencia de parásitos vivos y sus larvas dentro de límites aceptables, la materia prima de pescado debe ser desinfectada con el uso de los métodos existentes.

Las siguientes materias primas de pescado no están autorizadas para la circulación:

- pescado congelado con una temperatura en una capa de producto por encima de menos 18°C;
- mala calidad debido a los indicadores organolépticas;
- sujeto a descongelación durante el período de almacenamiento;
- peces venenosos Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y familias Canthigasteridae;
- contiene biotoxinas peligrosas para la salud humana.

Los productos acuícolas cultivados en sistemas de recirculación para la acuicultura y los capturados en los objetos de agua deben pasar los exámenes necesarios. La materia prima de pescado no deberá contener sustancias naturales o sintéticas hormonales, ni antibióticos, y productos de la acuicultura no deberán contener fuentes modificadas genéticamente.

## **Requisitos para las materias primas comestibles (alimenticias) de origen animal, no procesadas**

### **1. Requisitos para la carne y otras materias primas cárnicas**

La carne y otras materias primas cárnicas deben proceder del sacrificio de animales sanos, obtenidos en explotaciones y territorios administrativos, acorde con regionalización, libres oficialmente de enfermedades infecciosas de los animales, incluyendo:

a) para todos los tipos de animales:

- fiebre aftosa – durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
- carbunco bacteridiano – durante los últimos 20 días en el territorio de la explotación;

b) ganado bovino:

- encefalopatía espongiiforme bovina y scrapie de las ovejas – en el territorio del país, acorde con los requisitos del Código OIE;
- peste bovina, perineumonía contagiosa – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
- tuberculosis, brucelosis – durante los últimos 6 meses en el territorio de la explotación;
- leucosis - durante los últimos 12 meses en la explotación;

c) ovejas y cabras:

- encefalopatía espongiiforme bovina y scrapie de las ovejas – en el territorio del país, acorde con los requisitos del Código OIE;
- lengua azul - durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
- peste de los pequeños rumiantes – durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
- peste bovina – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
- adenomatosis, maedi – visna, artritis encefalitis - durante los últimos 36 meses en el territorio de la explotación;

- viruela ovina y caprina - durante los últimos 6 meses en el territorio de la explotación;
- g) cerdos:
  - peste porcina africana - durante los últimos 36 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
  - enfermedad vesicular porcina – durante los últimos 24 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
  - peste porcina clásica - durante los últimos 12 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
  - enfermedad de Aujeszky - en el territorio del país, acorde con los requisitos del Código OIE;
  - encefalomiелitis enteroviral porcina (enfermedad de Teschen)
- durante los últimos 6 meses en el territorio del país o territorio administrativo, acorde con regionalización;
- triquinelosis – durante los últimos 3 meses en el territorio de la explotación;
- síndrome disgenésico y respiratorio porcino – durante los últimos 6 meses en el territorio de la explotación;

Se autorizan para la circulación:

- carne y otras materias primas cárnicas de vacuno y ovino, obtenidos de los animales que no han sido alimentados con piensos de origen animal que contengan las proteínas de rumiantes, a excepción de las sustancias recomendadas por el Código OIE;

No se autorizan para la circulación la carne y otras materias primas cárnicas obtenidas de las canales:

- que durante la inspección veterinaria post-mortem mostraron las alteraciones indicativas de fiebre aftosa, peste, infecciones anaerobias, tuberculosis, leucosis y otras enfermedades contagiosas, afecciones por helmintos (cisticercosis, triquinelosis, sarcosporidiosis, oncocercosis, echinococcosis y etc.) o intoxicaciones por diferentes sustancias;
- sometidas a descongelación durante el almacenamiento;
- con signos de deterioro;
- con temperatura en el músculo de la cadera superior a menos 8 grados Celsius, para la carne congelada, o superior a más 4 grados Celsius, para la carne refrigerada;

- con los restos de órganos internos, hemorragias en los tejidos, abscesos no retirados, larvas de mosca, membranas serosas limpias, ganglios linfáticos retirados, impurezas mecánicas, color, olor, sabor (pescado, medicamentos, hierbas, etc.) extraño a la carne;
- que contienen sustancias conservantes;
- contaminadas por salmonella u otras infecciones bacterianas;
- tratadas con colorantes.



## Indicadores de seguridad parasitológicos de peces, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos de su procesamiento

Tabla 1

### Peces de agua dulce y productos de su procesamiento

índice	Nombre de familia, grupo	Indicadores parasitológicos y niveles aceptables de larvas vivas													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
		1	Cyprinidae	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	-	-	-
2	<a href="#">Esocidae</a>	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a	n/a	-	-	n/a	-
3	Percidae	n/a							n/a	n/a	n/a	-	-	-	-
4	Salmonidae	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-	n/a	n/a	-	-	-
5	Coregonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
6	Thymallinae	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
7	Gadidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
8	Acipenseridae											n/a	n/a	-	-
9	Channidae														n/a
10	Cottidae													n/a	-
11	Siluridae													n/a	-
12	Pescado picado especificado en 1 a 11	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
13	Enlatados y preservas de las familias de pescado especificadas en 1 a 11	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
14	Fritos, aspic, con sal, marinado, ahumado, curado de las familias de pescado especificadas en 1 a 11.	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
15	<b>Familias de huevos de pescado:</b>														
15.1	Esocidae, Percidae, Gadidae (genus Gadiformes), Thymallinae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
15.2	Salmonidae										n/a	n/a	-	-	-
15.3	Coregonidae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
15.4	Esturión (cuencas del	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-

Amur, bajo Volga, el mar Caspio)														
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nota:

1- n / a - no admisible, no permitida (larvas vivas)

2- las larvas de parásitos

trematodes	cestodes	nematode
3- opisthorchis	12- diphyllbothrium	13- anisakis
4- clonorchis		14- contraeaecum
5 -pseudamphi stomas		15- dioctophyma
6- metagonimus		
7- nanophyetus		
8- echinocasmus		
9- metorchis		
10- rossicotrema		
11- apophallus		

**Tabla 2**

**Peces migratorios y productos de su procesamiento**

índice	Grupo de productos	Indicadores parasitológicos y niveles aceptables de larvas vivas					
		3	4	5	6	7	8
1	Salmón	-	n/a	n/a	-	-	-
2	Salmón del Pacífico	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
3	Pescado picado indicado en 1	-	n/a	n/a-	-	-	-
	y 2	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
4	Conservas y preserves de pescado de las familias indicadas en 1	-	n/a	n/a	-	-	-
	y 2	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
5	Pescado frito, aspic, con sal, marinado, ahumado de las familias indicadas en 1	-	n/a	n/a-	-	-	-
	y 2	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
6	Huevas (gónadas) de pescado especificadas en 1-2.	-	n/a	n/a	-	-	-

Nota:

1- n / a - no admisible, no permitida (larvas vivas)

2- las larvas de parásitos

trematodes	cestodes	nematodes	acanthocephalans
3- nanophyetus	4- diphyllbotrium	5- anisakis	7- bolbosoma
		6- contraeaecum	8- corynosoma

**Tabla 3**

## Peces marinos y productos de su procesamiento

índice	Grupo de producto	Indicadores parasitológicos y niveles aceptables de larvas vivas												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Los peces marinos. Incluir por zonas de pesca y las familias:														
1	Mar de Barents	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	-	-
1.1	Salmon migratorio	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	-	-
1.2	Pejerreyes	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
1.3	Arenques	-	-	n/a	-	-	n/a	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	-
1.4	Bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
1.5	Pez Escorpión	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
1.6	Platija	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	-	-
2	Atlántico Norte													
2.1	Pejerreyes	-	-	n/a	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.1	Arenques	-	-	n/a	-	-	-	-	-	n/a	-	n/a	-	-
2.3	Bacalao	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	n/a	-	-	-	-
2.4	Granaderos	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.5	Merluza	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.6	Caballa	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a
2.7	Rescaza	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
2.8	Platija	-	-	n/a	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
3	Atlántico Sur													
3.1	Merluza	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
3.2	Caballa	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
3.3	Pez cinta	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a
4	Mar Báltico													
4.1	Pejerreyes												n/a	-
4.2	Arenques	-		-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	-
4.3	Arenques	-	-	n/a	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
5	Mar Negro, el Mar de Azov, Mar Mediterráneo													
5.1	Gobios	-	n/a	-	n/a	n/a								
5.2	Salmonete	-	n/a											
6	Antártico y sub Antártico,													
6.1	Bacalao									n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
6.2	Merluza									n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
6.3	Peces Comadreja	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
6.4	Peces nototénidos	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
6.5	Draco rayado	-	-	-	-	-	n/a	-	-	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
7	Océano Índico													
7.1	Hard tail cavallas	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
7.2	Caballa	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
7.3	Hard tail cavallas	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
8	Oceano Pacífico													
8.1	Salmón	n/a	-	-	n/a	-	n/a	-	-	n/a	n/a	-	n/a	n/a
8.2	Anchoa	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
8.3	Arenques	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-
8.4	Caballas Rígidas			-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	-	-	-
8.5	Pez peine									n/a	n/a	-	n/a	-
8.6	Peces planos	-	-	-	-	-	-	n/a	-	n/a	-	-	n/a	-
8.7	Pez escorpión													n/a
8.8	Berycids													n/a
8.9	Peces Gempylid													n/a
8.10	Atún (caballa)													n/a
8.11	Bacalao	-	-	-	-	-	-	-	n/a	n/a	-	n/a	-	-



4.2	Tortugas									
4.2.1	Tortugas marinas	-	-	-	-	-	-	-	n/a	-
4.2.2	Tortugas marinas	-	-	-	-	-	-	n/a	-	-

Nota:

7) N / A - no permitido (larvas vivas);

8) las larvas de parásitos

<b>trematodas</b>	<b>cestodes</b>	<b>Nematode</b>
3-paragonimus	4-spirometra	5 anisakis 6 contraecum 7 pseudoterran 8 dioctophyme 9 gnathostoma 10 sulcascaris 11 echinocephalus

**Lista de plantas y productos de su transformación, objetos de origen animal, microorganismos, hongos y sustancias biológicamente activas prohibidas para su utilización en la composición de los aditivos biológicamente activos para los alimentos**

Pág. 234

1.3. Órganos y tejidos de animales y productos de su transformación, que son materiales específicos que aumentan el riesgo de transmisión de enfermedades priónicas (encefalopatía espongiforme transmisible):

De ganado bovino:

- cráneo a excepción de la mandíbula, incluidos el encéfalo y los ojos y la médula espinal de los animales mayores de 12 meses;
- columna vertebral a excepción de la sección de cola, las apófisis espinosas y transversas de la columna cervical, torácica y lumbar, la cresta media y las alas del sacro, pero incluidos los ganglios de la raíz dorsal de los animales mayores de 30 meses;
- amígdalas, los intestinos desde el duodeno y hasta el recto y mesenterio de los animales de todas las edades.

De ovejas (carneros) y cabras:

- cráneo, incluidos el encéfalo y los ojos, amígdalas y la médula espinal de los animales mayores de 12 meses o los que tienen los incisivos molares en las encías;
- bazo e intestinos de los animales de todas las edades.

Productos compuestos por, o los que contienen en su fórmula la materia de rumiantes:

- carne deshuesada mecánicamente;
- gelatina (a excepción de la elaborada de pieles de rumiantes);
- grasa fundida de rumiantes y productos de su transformación.

Objetos de origen animal: Mariquita de siete puntos (*Coccinella septempunctata* L.), todo el cuerpo; Escorpio (*Scorpiones* L.), todo el cuerpo; Mosca española (*Lytta* sp.), todos los tipos, todo el cuerpo.

Para la producción de los productos alimenticios, al igual que de los aditivos biológicamente activos para los alimentos, elaborados con la utilización de las materias primas de origen animal, se tiene en cuenta la situación epidemiológica de encefalopatía espongiforme transmisible (incl. encefalopatía espongiforme bovina) en el país del establecimiento fabricante de dichos aditivos.

1.4. Sustancias sintéticas biológicamente activas, las que no son factores alimenticios esenciales – análogos de los componentes de las plantas medicinales biológicamente activas.

1.5. Hormonas de origen animal y órganos del sistema endocrino de los animales (suprarrenales, pituitaria, páncreas, tiroides, paratiroides, timo, gónadas) en la presencia de la actividad hormonal.

1.6. Tejidos y órganos humanos.