

RUSKÁ FEDERACE
FEDERÁLNÍ ZÁKON
O VLOŽENÍ ZMĚN
DO FEDERÁLNÍHO ZÁKONA „TECHNICKÝ PŘEDPIS PRO MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY“

Přijat
Státní Dumou
7. července 2010

Schválen
Radou Federace
14. července 2010

Článek 1

Do Federálního zákona č. 88-FZ ze dne 12 června 2010 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“ (Sbírka legislativy Ruské federace, 2008, č. 24, str. 2801) vložte tyto změny:

- 1) část 2 článku 2 uveďte v tomto znění:
„2. Do Seznamu mléka a mléčných výrobků, které jsou objekty technické regulace tohoto Federálního zákona, je zahrnuto:
 1. syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana;
 2. mléčné produkty a výrobky, včetně
 - a) mléčných výrobků;
 - b) složených mléčných výrobků;
 - c) výrobků obsahujících mléko;
 - d) výrobků k dětské výživě na mléčném základě, mléčných směsí (včetně sušených mléčných směsí), mléčných nápojů (včetně sušených mléčných nápojů) pro děti útlého věku, mléčné kaše;
 - e) vedlejší produkty zpracování mléka;
 3. funkčně nezbytné složky.“;
- 2) v článku 4:

Podbod „a“ bodu 2 nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

 - a) bod 5 uveďte v tomto znění:
„5 – výrobek obsahující mléko – potravinářský výrobek vyrobený z mléka a (nebo) mléčných výrobků a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka a nemléčných složek v souladu s technologií, která zahrnuje náhradu mléčného tuku v množství jeho hmotnostního podílu ne více než 50 % tukové fáze výhradně náhražkou mléčného tuku a je povoleno použití bílkovin nemléčného tuku, nikoliv jako náhrada mléčného tuku, s hmotnostním podílem mléčné sušiny v sušině hotového výrobku nejméně 20 %;“;
 - b) bod 25 uveďte v tomto znění:
„25) zakysaný mléčný výrobek – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek vyrobený metodou zakysáním mléka a (nebo) mléčných produktů a (nebo) jejich směsí použitím mikroorganismů kyseliny, které nejsou přidány, aby nahradily složky mléka nemléčnými složkami (před zakysáním nebo po zakysání) nebo bez přidání těchto složek, aby byla snížena hodnota aktivní kyselosti (pH), a tento výrobek obsahuje mikroorganismy kyseliny v množství stanoveném přílohami 4, 6, 8 a 12 tohoto Federálního zákona;“;
 - c) v bodě 26 nahraďte slova „vody nebo bez jejího přidání“ slovy „vody, soli nebo bez jejich přidání“;
 - d) v bodě 38 vynechejte slovo „drobivý“;
 - e) bod 70 uveďte v tomto znění:
„70) plombir – zmrzlina (mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek), v němž činí hmotnostní podíl mléčného tuku 12-24 %;

- f) bod 72 uveďte v tomto znění:
 „72) zmrzlina s rostlinným tukem – zmrzlina (výrobek obsahující mléko), v níž hmotnostní podíl tuku činí ne více než 12 %;“;
- g) bod 78 uveďte v tomto znění:
 „78) produkt zpracování mléka termizovaný, pasterizovaný, sterilizovaný nebo ultrapasterizovaný – produkt zpracování mléka podrobený ošetření teplem v souladu s požadavky tohoto Federálního zákona na povolenou hodnotu obsahu mikroorganismů v tomto výrobku;“;
- h) bod 102 uveďte v tomto znění:
 „102) odstředěný produkt zpracování mléka – produkt zpracování mléka vyrobený z odstředěného mléka a (nebo) podmáslí a (nebo) syrovátky a (nebo) výrobků vyrobených na jejich základě;“;
- i) doplňte bodem 103 tohoto obsahu:
 „103) syrové odstředěné mléko – odstředěné mléko, které nebylo podrobena ošetření teplem při teplotě vyšší než 45 °C;“;
- j) doplňte bodem 104 tohoto obsahu:
 „104) obohacené mléko – mléko konzumní, do něž jsou pro zvýšení jeho výživnosti přidány jednotlivě nebo v komplexu látky jako mléčné bílkoviny, vitaminy, mikro- a makroprvky, vláknina, polynenasycené mastné kyseliny, fosfolipidy, prebiotika;“;
- k) doplňte bodem 105 tohoto obsahu:
 „105) plnotučné mléko kondenzované s cukrem – koncentrovaný nebo zahuštěný mléčný výrobek s cukrem, v němž hmotnostní podíl mléčné sušiny činí nejméně 28,5 %, hmotnostní podíl bílkovin v odtučněné sušině nejméně 34 % a hmotnostní podíl tuku nejméně 8,5 %;“;
- l) doplňte bodem 106 tohoto obsahu:
 „106) odstředěné mléko kondenzované s cukrem – koncentrovaný nebo zahuštěný mléčný výrobek s cukrem, v němž hmotnostní podíl mléčné sušiny činí nejméně 26 %, hmotnostní podíl bílkovin v odtučněné sušině nejméně 34 % a hmotnostní podíl tuku ne více než 1 %;“;
- m) doplňte bodem 107 tohoto obsahu:
 „107) smetana kondenzovaná s cukrem – koncentrovaný nebo zahuštěný mléčný výrobek s cukrem, v němž hmotnostní podíl mléčné sušiny činí nejméně 37 %, hmotnostní podíl bílkovin v odtučněné sušině nejméně 34 % a hmotnostní podíl tuku nejméně 19 %;“;
- n) doplňte bodem 108 tohoto obsahu:
 „108) smetana sušená – sušený mléčný výrobek, v němž hmotnostní podíl mléčné sušiny činí nejméně 95 %, hmotnostní podíl bílkovin v odtučněné sušině nejméně 34 % a hmotnostní podíl tuku nejméně 42 %;“;
- o) doplňte bodem 109 tohoto obsahu:
 „109) šarže mléčného výrobku – soubor jednotek výrobku, které mají stejné složení a kvalitu, jeden a týž název, jsou v jednom a též obalu, byly vyrobeny jedním a týmž výrobcem v souladu s jedním a týmž technickým dokumentem na technickém zařízení jednoho typu a mají jedno a totéž datum výroby (s výjimkou šarže mléčného výrobku, současně poskytnuté k hodnocení pro potvrzení jejího souladu s požadavky tohoto Federálního zákona). Šarží mléčného výrobku pro potvrzení souladu s požadavky tohoto Federálního zákona se rozumí soubor jednotek výrobku, které mají stejné složení a kvalitu, jeden a týž název, byly vyrobeny jedním a týmž výrobcem za jedněch a týž podmínek v souladu s jedním a týmž technickým dokumentem na technickém zařízení jednoho typu a mají jedno a totéž datum výroby a jsou současně poskytnuty k hodnocení pro potvrzení jejich souladu.“;
- 3) v článku 5:
- a) název uveďte v tomto znění:
 „Článek 5. Požadavky na zdravotní nezávadnost syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany“;
- b) část 1 za slovy „syrového mléka“ doplňte slovy „syrového odstředěného mléka“;
- c) část 8 za slovem „mléka“ doplňte slovy „syrového odstředěného mléka“;

- d) část 9 za slovem „mléka“ doplňte slovy „syrového odstředěného mléka“;
- e) část 10 za slovem „mléka“ doplňte slovy „syrového odstředěného mléka“;
- 4) v článku 6:
- a) název uveďte v tomto znění:
 „Článek 6. Požadavky na zvláštní technologické postupy výroby, skladování, přepravy a likvidace syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany“;
- b) část 1 uveďte v tomto znění:
 „1. Zvláštní technologické postupy používané při výrobě syrového mléka, podmínky chovu, krmení a dojení hospodářských zvířat, podmínky svozu, chlazení a skladování syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany musejí splňovat požadavky veterinární legislativy Ruské federace.“;
- c) část 3 uveďte v tomto znění:
 „3. Je povoleno skladování syrového mléka, syrového odstředěného mléka (včetně období skladování syrového mléka používaného k separaci) při teplotě $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ ne déle než 36 hodin včetně doby přepravy, s výjimkou skladování syrového mléka, syrového odstředěného mléka (včetně období skladování syrového mléka používaného k separaci) a syrové smetany určených k výrobě výrobků dětské výživy na mléčném základě (pro děti útlého věku), mléčných směsí (včetně sušených mléčných směsí), mléčných nápojů) včetně sušených mléčných nápojů), mléčných kaší, které musejí být skladovány při teplotě $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ ne déle než 24 hodin včetně doby přepravy.“;
- d) část 4 uveďte v tomto znění:
 „4. Výrobci je povoleno předběžné ošetření syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany teplem, včetně pasterizace, v těchto případech:
- 1) kyselost syrového mléka a syrového odstředěného mléka 19-21 °Turnerových a kyselost smetany pro výrobu sýrů 17-19 °Turnerových;
 - 2) skladování syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany déle než 6 hodin;
 - 3) přeprava syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, která trvá déle než povolená doba jejich skladování, ale ne o více než 25 %.“;
- e) v části 5 doplňte za slovo „mléka“ slova „syrového odstředěného mléka, syrové smetany“;
- f) v části 6 doplňte za slovo „mléka“ slova „syrového odstředěného mléka“;
- g) část 7 uveďte v tomto znění:
 „7. Při přepravě chlazeného syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany do místa zpracování až do začátku jejich zpracování nesmí být teplota těchto produktů vyšší než 10 °C. Syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana, které nespĺňují stanovené požadavky na jejich teplotu, podléhají neprodlenému zpracování.“;
- h) část 7 uveďte v tomto znění:
 „8. Syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana je přepravována v nádobách s pevně přiléhajícími víky, které jsou vyrobeny z materiálů, jejichž styk s mlékem je povolen federálním orgánem výkonné moci, který vykonává funkci kontroly (dozoru) pro oblast zajištění zdravotní a epidemiologické situace obyvatel a ochrany práv spotřebitelů. V dopravních prostředcích musí být zajištěno udržování teploty v souladu s požadavky stanovenými tímto Federálním zákonem.“;
- i) část 9 uveďte v tomto znění:
 „9. Při přepravě a skladování je syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana provázena prohlášením o souladu a informacemi uvedenými částmi 23 a 24 článku 36 tohoto Federálního zákona.“;
- j) část 10 uveďte v tomto znění:
 „10. Syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrovou smetanu, a také mléko, odstředěné mléko a smetanu podrobené předběžné tepelné úpravě (včetně pasterizace) před začátkem jejich zpracování, skladuje výrobce produktů zpracování mléka ve zvláštních označených nádobách při teplotě $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.“;

k) část 11 za slovem „mléka“ doplňte slovy „, syrového odstředěného mléka“;

Bod 5 nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

5) bod 7 článku 7 uveďte v tomto znění:

„7. Není povoleno používání potravinářských přísad a aromatizátorů při výrobě výrobků k dietetické výživě a národních mléčných výrobků, které jsou zakysanými mléčnými výrobky (kromě mléčných složených výrobků), s výjimkou funkčně nezbytných složek.“;

6) v článku 9:

a) v prvním odstavci bodu 6 nahraďte slova „od 77 do 100“ slovy „od 77 do 120“;

b) bod 20 uveďte v tomto znění:

„20) chlazení – postup, při němž je snížena teplota mléka a produktů zpracování mléka na hodnotu, při níž se v nich pozastavuje vývoj mikroorganismů a oxidační pochody. Mléko a produkty jeho zpracování podrobené předběžnému ošetření teplem (s výjimkou zmrzliny, sýrů, sýrových výrobků, tavených sýrů, tavených sýrových výrobků, sušených, koncentrovaných, zahuštěných a sterilizovaných produktů zpracování mléka) jsou chlazeny na teplotu ne vyšší než 6 °C po dobu ne delší než dvě hodiny;“;

c) bod 25 uveďte v tomto znění:

„25) rozpouštění – postup používaný při výrobě rozpuštěných produktů zpracování mléka. Rozpouštění spočívá v mísení pitné vody se sušeným, kondenzovaným nebo jinak zahuštěným produktem zpracování mléka, dokud není dosaženo příslušných organoleptických, fyzikálních a chemických vlastností produktu;“;

d) bod 27 uveďte v tomto znění:

„27) šlehání – postup používaný při výrobě šlehaných produktů zpracování mléka, který je doprovázen zvětšením jejich objemu;“;

Bod 7 nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

7) v článku 14:

a) část 3 uveďte v tomto znění:

„3. Výrobky pro výživu dětí na mléčném základě se rozumí výrobky pro výživu dětí (s výjimkou mléčných směsí (včetně sušených mléčných směsí), mléčných nápojů (včetně sušených mléčných nápojů), mléčných kaší) vyrobené z kravského mléka nebo mléka jiných hospodářských zvířat, buď s přídavkem produktů zpracování mléka a (nebo) složek mléka nebo bez jejich přidání, a také buď s přídavkem nemléčných složek v množství ne více než 50 % celkové hmoty tohoto hotového výrobku nebo bez jejich přidání.“;

b) část 5 uveďte v tomto znění:

„5. Adaptovanou mléčnou směsí (náhražkou ženského mléka) se rozumí výrobky pro výživu dětí útlého věku, které byly vyrobeny v tekuté nebo práškové formě na základě kravského mléka nebo mléka jiných hospodářských zvířat a co nejvíce se svým chemickým složením blíží ženskému mléku, aby uspokojily fyziologické potřeby nepostradatelných látek a energie dětí v prvním roce života.“;

c) část 6 uveďte v tomto znění:

„6. Výrobky k příkrmování se rozumí výrobky pro výživu dětí zaváděné do krmné dávky dětí v prvním roce života jako doplněk ženského mléka, jeho náhražek nebo pokračujícím mléčným směsím na základě produktů živočišného a (nebo) rostlinného původu se zřetelem k věkovým fyziologickým zvláštnostem dětského organismu.“;

d) část 7 uveďte v tomto znění:

„7. Pokračující mléčnou směsí se rozumí adaptované (svým chemickým složením co nejbližší ženskému mléku) směsi nebo částečně (svým chemickým složením co částečně blízké ženskému mléku) směsi, které byly vyrobeny v tekuté nebo práškové formě na základě kravského mléka nebo mléka jiných hospodářských zvířat a jsou určeny pro výživu dětí starších šesti měsíců společně s výrobky k příkrmování.“;

e) část 11 uveďte v tomto znění:

„11. Mléčnými instantními kašemi a sušenými mléčnými kašemi (před použitím připravovanými v domácích podmínkách ředěním pitnou vodou) se rozumí výrobky

pro výživu dětí pro děti útlého věku vyrobené z různých druhů krup a (nebo) mouky, z mléka, a (nebo) mléčných výrobků, a (nebo) výrobků obsahujících mléko, buď s přídavkem nemléčných složek, nebo bez jejich přídavku, s hmotnostním podílem mléčné sušiny v sušině instantního výrobku ne menším než 15 %.“;

f) doplňte částí 14 tohoto obsahu:

„14. Výrobky pro výživu dětí na základě úplných nebo částečných hydrolyzátů bílkovin se rozumí výrobky pro výživu dětí z bílkovin kravského mléka a (nebo) bílkovin mléka jiných hospodářských zvířat, které byly podrobeny úplné nebo částečné hydrolýze.“;

g) doplňte částí 15 tohoto obsahu:

„15. Bezlepkovými výrobky pro výživu dětí se rozumí specializované výrobky pro výživu dětí, v nichž obsah lepku činí ne více než 20 mg na 1 kg tohoto instantního výrobku.“;

h) doplňte částí 16 tohoto obsahu:

„16. Mléčnými nápoji pro děti útlého věku se rozumí instantní výrobky pro výživu dětí, které jsou vyrobeny ze syrového mléka a (nebo) mléčných výrobků s přídavkem nemléčných složek nebo bez jejich přídavku, s následným ošetřením teplem (alespoň pasterizací) a odpovídají fyziologickým potřebám dětí útlého věku.“;

i) doplňte částí 17 tohoto obsahu:

„17. Sušenými mléčnými nápoji pro děti útlého věku se rozumí sušené výrobky pro výživu dětí pro děti útlého věku, které byly vyrobeny z kravského mléka a (nebo) mléčných výrobků s přídavkem nemléčných složek nebo bez jejich přídavku, s hmotnostním podílem mléčné sušiny v sušině hotového výrobku ne nižším než 15 % a odpovídají fyziologickým potřebám dětí útlého věku.“;

j) doplňte částí 18 tohoto obsahu:

„18. Sušenými zakysanými mléčnými směsmi pro děti útlého věku se rozumí sušené mléčné směsi pro děti útlého věku, které byly vyrobeny snižováním hodnoty aktivní kyselosti (pH) a koagulací mléčných bílkovin použitím mikroorganismů kyseliny (nikoliv použitím organických kyselin), s následným přidáním živých mikroorganismů kyseliny do sušené mléčné směsi v množství stanoveném přílohou 6 tohoto Federálního zákona nebo bez jejich přidání, a splňující požadavky stanovené přílohou 6 tohoto Federálního zákona.“;

k) doplňte částí 18 tohoto obsahu:

8) článek 15 doplňte částí 13 tohoto obsahu:

„13. Platnost tohoto článku se vztahuje také na mléčné směsi (včetně sušených mléčných směsí), mléčné nápoje směsi (včetně sušených mléčných nápojů) a mléčné kaše.“;

9) článek 16 doplňte částí 7 tohoto obsahu:

„13. Platnost tohoto článku se vztahuje také na mléčné směsi (včetně sušených mléčných směsí), mléčné nápoje směsi (včetně sušených mléčných nápojů) a mléčné kaše.“;

10) v článku 17:

a) část 10 uveďte v tomto znění:

„10. Pokud je syrové mléko prodáváno na maloobchodních trzích (včetně zemědělských tržišť) metodou rozlévání z přepravního nebo jiného obalu, prodejci (právnícké osoby a fyzické osoby, včetně individuálních podnikatelů) jsou povinni předložit spotřebiteli dokumenty vydané orgánem výkonné moci subjektu Ruské federace, který je zplnomocněn k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství, a potvrzující zdravotní nezávadnost syrového mléka, a rovněž spotřebitele informovat o nezbytnosti povinného převaření syrového mléka. Pokud je na maloobchodních trzích (včetně zemědělských tržišť) prodáváno pasterizované mléko metodou rozlévání z přepravního nebo jiného obalu, prodejci (právnícké osoby a individuální podnikatelé) jsou povinni předložit prohlášení o souladu informovat spotřebitele o nezbytnosti povinného převaření pasterizovaného mléka.“;

b) doplňte částí 12 tohoto obsahu:

„12. Pokud je syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana dodávána do míst sběru mléka nebo organizacím, které se zabývají výrobním zpracováváním mléka, právnícké osoby a fyzické osoby, včetně individuálních podnikatelů, předkládají dokumenty vydané orgánem výkonné moci subjektu Ruské federace, který je zplnomocněn k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství, a potvrzující zdravotní nezávadnost syrového mléka na základě výsledků provedení veterinárních a preventivních opatření“;

v souladu s právními předpisy Ruské federace o veterinárním lékařství. Doba platnosti těchto dokumentů je stanovena v závislosti na výsledcích provedení těchto opatření a jejich periodickém opakování.“;

b) doplňte částí 13 tohoto obsahu:

„13. Prodej syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany určených k výrobnímu zpracování musí být doprovázen prohlášením o souladu.“;

11) v článku 25:

a) bod 2 části 2 uveďte v tomto znění:

„2) federální orgán výkonné moci, který zastává funkce kontroly (dozoru) v oblasti zajištění zdravotní a epidemiologické ochrany obyvatelstva, ochrany práv spotřebitelů, ochrany výkonné moci subjektů Ruské federace zplnomocněné k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství;“;

b) v bodě 10 části 10 vynechejte slova „hygienické potvrzení,“;

12) v části 2 článku 26:

a) první odstavec za slovem „mléka“ doplňte slovy „syrového odstředěného mléka“;

b) bod 2 za slovem „mléka“ doplňte slovy „syrového odstředěného mléka a“;

13) v článku 28:

a) bod 1 uveďte v tomto znění:

„1) postupů výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace syrového mléka a produktů zpracovávání mléka nevýrobní přípravou (produktů zpracovávání mléka vyráběných fyzickými osobami v domácích podmínkách a (nebo) v soukromých hospodářstvích a určených pro prodej na trzích (včetně zemědělských trhů), postupů přepravy, prodeje a likvidace syrového odstředěného mléka a syrové smetany – orgány výkonné moci subjektů Ruské federace, které jsou zplnomocněny k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství;“;

b) bod 3 uveďte v tomto znění:

„3) mléka a produktů jeho zpracovávání ve stadiu jejich oběhu a v případě přiznání důvěryhodnosti informací o neplnění požadavků Federálního zákona na stadia jejich výroby, včetně:

a) syrového mléka a produktů zpracovávání mléka nevýrobní přípravy – orgány výkonné moci subjektů Ruské federace, zplnomocněných k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství;

b) produktů výrobního zpracovávání mléka, vyrobených právníckými osobami, individuálními podnikateli – federálním orgánem výkonné moci, zastávajícím funkce kontroly (dozoru) v oblasti zajištění zdravotní a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů.“;

14) v části 2 článku 30 nahraďte slova „a také zahraniční právnícké osoby a fyzické osoby“ slovy „a také zahraniční právnícké osoby a zahraniční fyzické osoby“;

15) v článku 31:

a) část 2 za slovem „mléka“ doplňte slovy „, syrového odstředěného mléka“;

b) část 3 uveďte v tomto znění:

„Pokud je uváděno prohlášení o souladu šarže konzumního mléka nebo produktů zpracovávání mléka, musí doba platnosti prohlášení o souladu odpovídat spotřební lhůtě těchto produktů.“;

c) v části 7:

bod 8 uveďte v tomto znění:

„8) dokumenty potvrzující organizaci a provádění výrobní kontroly výrobcem, provádění státní kontroly zaměřené na výrobce a prováděné:

a) orgány výkonné moci subjektů Ruské federace, zplnomocněnými k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství, zaměřené na mléko;

b) federálním orgánem výkonné moci, zastávajícím funkce kontroly (dozoru) v oblasti zajištění zdravotní a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů, zaměřené na produkty zpracovávání mléka při použití jakéhokoliv schématu prohlašování o souladu těchto produktů, s výjimkou schématu 5e;“;

v bodě 9 vynechejte slova „hygienické potvrzení,“;

16) v bodě 7 části 6 článku 32 vynechejte slova „hygienické potvrzení“;

17) v článku 33:

a) část 1 uveďte v tomto znění:

„1. Potvrzení o souladu syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany s požadavky tohoto Federálního zákona je prováděno právníckými osobami a individuálními podnikateli formou prohlášení o souladu s použitím kteréhokoli schématu uvedeného tímto Federálním zákonem.“

b) část 2 uveďte v tomto znění:

„2. Prohlášení o souladu syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany s požadavky tohoto Federálního zákona je přijato právníckou osobou nebo individuálním podnikatelem provádějícím sběr mléka ve střediscích pro sběr mléka, včetně u fyzických osob, pod podmínkou, že syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana splňuje požadavky legislativy Ruské federace o veterinárním lékařství, požadavků článku 5 tohoto Federálního zákona, a se zřetelem k výsledkům vyšetření (zkoušek) zdravotního stavu zvířat, která(é) provádějí orgány výkonné moci subjektů Ruské federace zplnomocněné k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství. Stanovená doba platnosti uvedeného prohlášení není delší než jeden rok.“;

c) doplňte částí 2.1 tohoto obsahu:

„2.1 Pokud je zjištěn nesoulad syrového mléka ve stádiích jeho výroby, skladování, přepravy a prodeje, syrového odstředěného mléka a syrové smetany ve stádiích jejich přepravy nebo prodeje, s požadavky tohoto Federálního zákona na ukazatele zdravotní nezávadnosti těchto produktů, a rovněž pokud se na území, na němž je prováděn sběr mléka, vyskytnou onemocnění hospodářských zvířat, při nichž je používání syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany omezeno nebo zakázáno, orgán výkonné moci subjektů Ruské federace, který je zplnomocněn k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství vydá nařízení o pozastavení prodeje nebo dodávek těchto produktů postupem stanoveným legislativou Ruské federace. Přitom platnost uvedeného prohlášení končí.“;

b) doplňte částí 7 tohoto obsahu:

„7. Syrové mléko a produkty zpracovávání mléka nevýrobní přípravy, které prodávají fyzické osoby na trzích (včetně zemědělských trhů), nepodléhají povinnému potvrzování souladu s požadavky tohoto Federálního zákona.“;

18) v článku 35:

a) bod 4 části 2 doplňte slovy „, včetně tvarohu a výrobků na jeho základě“;

b) část 3 uveďte v tomto znění:

„3. Výrobky pro dětskou výživu na mléčném základě pro děti předškolního věku a děti školního věku musejí být vyráběny pouze naplněné do hermeticky uzavřených obalů. Tekuté výrobky pro dětskou výživu na mléčném základě pro děti předškolního věku a děti školního věku musejí být vyráběny v obalech o objemu ne větším než 2 litry, pastovité výrobky pro výživu dětí v obalech o hmotnosti ne větší než 200 g (aby byly co nejdříve zkonsumovány v porcích).“

19) v článku 36:

a) v části 3:

v bodě 2 slovo „výrobků;“ nahraďte slovy „výrobků. Je povoleno uvádět právníckou adresu výrobce mléka nebo mléčných výrobků dovezených na území Ruské federace ve státním jazyce země podle místa, v němž výrobce sídlí, a název té země v ruském jazyce;“;

bod 3 doplňte slovy „(pokud je k dispozici)“;

bod 4 doplňte slovy „(pokud je to nutné)“;

bod 13 uveďte v tomto znění:

„13) varovné nápisy nebo ideogramy „Chránit před slunečními paprsky“, „Omezení teploty“, „Chránit před vlhkostí“ (jejich umístění se řídí volbou podle potřeby).“

b) část 4 uveďte v tomto znění:

„4. Pokud jsou skupinové obaly nebo přepravní obaly mléčných výrobků obalovány průhlednými ochrannými polymerovými materiály, je povoleno na ně označení neumísťovat. V tom případě jsou informace pro spotřebitele umístěny na etiketách spotřebitelských obalů.“;

c) část 6 doplňte větami tohoto obsahu: „Při uvádění názvů mléka a produktů jeho zpracování, které odpovídají pojmům stanoveným článkem 4 tohoto Federálního zákona, není stanoven slovosled (například „plnotučné mléko“, „mléko plnotučné“, „máslo smetanové“, smetanové máslo“ a podobné pojmy). Je povoleno nepoužívat v názvu smetanového másla pojmů „sladce smetanové“ a „nesolené“, jimiž jsou charakterizovány technologické zvláštnosti jeho výroby, pokud při výrobě smetanového másla nebylo použito kyseliny a kuchyňské soli.“;

d) část 14 doplňte větou tohoto obsahu: „Pokud je uváděn název zakysaného mléčného výrobku, který byl vyroben v souladu s technologií výroby kefiru s použitím kyseliny vyrobeného z čistých kultur mikroorganismů a kvasinek mléčného kyseliny, v označení tohoto výrobku musejí být použita slova „kefirový výrobek“ v podobě slovního spojení napsaného stejným písmem.“;

Podbod „e“ nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

e) část 20 uveďte v tomto znění:

„20. Označení výrobků obsahujících mléko nesmí obsahovat názvy, které obsahují pojmy stanovené tímto Federálním zákonem pro mléko a mléčné výrobky (včetně slov a jejich částí, z nichž jsou tyto pojmy složeny, jejich různá spojení ve značkách sortimentu zboží a firemních názvech výrobců, na etiketách, při používání k reklamním a jiným účelům, které mohou uvést spotřebitele v omyl).“;

Podbod „f“ nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

f) doplňte částí 20.1 tohoto obsahu:

„20.1 V názvech potravinářských výrobků, které nepatří k výrobkům obsahujícím mléko, není povoleno používat pojmy stanovené tímto Federálním zákonem pro výrobky obsahující mléko. V názvech výrobků, které nejsou mléčné, mléčné složené nebo mléko obsahující a jsou vyrobeny s přidáním mléka a (nebo) produktů zpracování mléka, jsou uváděny pojmy používané v potravinářském průmyslu (například „želé“, „krém“, „pasta“, „puđink“), přičemž se začíná uvedením základní složky receptury, za níž jsou umístěny pojmy (podle úvahy výrobce), jimiž je charakterizován mléčný výrobek, který byl přidán (například „vareniky s tvarohem“, „ořechový krém se smetanou“, „puđink ovocný se smetanou“, „čokoláda mléčná“).“

Podbod „g“ nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

g) doplňte částí 22.1 tohoto obsahu:

„22.1 Označení mléčné zmrzliny, smetanové zmrzliny plombiru, zmrzliny ze zakysaného mléka, zmrzliny s rostlinným tukem musí obsahovat názvy těchto výrobků, které odpovídají pojmům stanoveným body 68-72 článku 4 tohoto Federálního zákona. Při umístění označení těchto výrobků na přední straně spotřebitelského obalu je úplný název tohoto výrobku uveden stejným písmem.“;

h) v části 23:

odstavec první uveďte v tomto znění:

„23. Syrové mléko, syrové odtučněné mléko a syrová smetana, které prodávají právnické osoby a fyzické osoby, včetně individuálních podnikatelů, ke zpracování (s výjimkou dodávek do sběren mléka) musejí být doprovázeny přepravními dokumenty, které obsahují tyto informace“;

bod 2 uveďte v tomto znění:

„2) identifikační ukazatele (s výjimkou hmotnostního podílu mléčné sušiny) těchto výrobků (pro právnické osoby nebo individuální podnikatele);“;

i) část 24 za slovem „mléko“ doplňte slovy „syrové odstředěné mléko“;

j) v části 25:

bod 1 uveďte v tomto znění:

„1) názvy těchto výrobků s použitím pojmů uvedených v článcích 4 a 14 tohoto Federálního zákona a uvedením požadavků na jejich používání, stanovených tímto článkem“;

bod 2 uveďte v tomto znění:

„2) hmotnostní podíl tuku v procentech (kromě odstředěných produktů zpracování mléka, sýra, sýrových výrobků, tavených sýrů a tavených sýrových výrobků) hmotnostní podíl tuku v přepočtu na sušinu v procentech pro sýr, sýrové výrobky, tavené sýry a tavené sýrové výrobky. Pokud jsou na spotřebitelské obaly umístěna označení výrobků vyrobených z plnotučného mléka, je povoleno uvádět hmotnostní podíl tuku použitím slov „od“, „do“ v procentech s dodatkovými údaji o hmotnostním podílu tuku v procentech u každé šarže jakýmkoli dostupným způsobem s použitím jednoho z rozměrů písem, která jsou uvedena v části 2 článku 37 tohoto Federálního zákona; v označení sušených výrobků pro výživu dětí na mléčném základě, sušených mléčných směsí, sušených mléčných nápojů a sušených mléčných kaší je povoleno uvádět hmotnostní podíl tuku v gramech po slovech „výživná hodnota;“;

bod 13 po slovech „datum výroby“ doplňte slovem „(přípravy)“;

bod 18 uveďte v tomto znění:

„18) není povoleno používat pojem „mléko“ na spotřebitelském obalu v názvech mléka a produktů jeho zpracování, pokud bylo k jejich výrobě použito sušené plnotučné mléko a sušené odstředěné mléko;“;

Odstavec devátý podbodu „j“ nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

doplňte bodem 19 tohoto obsahu:

Odstavec desátý podbodu „j“ nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

„19) informace o používání nemléčných tuků při výrobě výrobků obsahujících mléko v souladu s technologií, která předpokládá náhradu mléčného tuku tuky nemléčného původu (s výjimkou smetanových pomazánek s bylinkami), jsou umístovány spolu s plným názvem příslušného druhu mléčného výrobku (například „smetanový výrobek s rostlinným tukem“, „syreček s rostlinným tukem“) na přední straně spotřebitelského obalu.“;

k) části 27:

„27. Informace na obal sýra nebo pokrývku sýra je povoleno psát nesmytelnou, zdraví neškodnou barvou nebo je uvádět na samolepicích nálepkách, schválených pro styk s mléčnými výrobky, nebo je uvádět jiným způsobem. Sýry, tavené sýry, sýrové výrobky a tavené sýrové výrobky musejí mít označení, které obsahuje tyto doplňkové údaje:

- 1) sortimentní značky nebo sortimentní názvy sýrů („Ruský“, „Ugličský“, „Suluguni“ a podobné názvy);
 - 2) druh základní kyselkové mikroflóry (podle úvahy výrobce) a charakter původu syřidlových enzymatických přípravků (u sýrů a sýrových výrobků).“;
-

Podbod „l“ nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

l) část 28 uveďte v tomto znění:

„28. Výrobky pro výživu dětí na mléčném základě, mléčné směsi (včetně sušených mléčných směsí), mléčné nápoje (včetně sušených mléčných nápojů), mléčné kaše určené k výživě dětí útlého věku, v souladu s pojmy stanovenými článkem 14 tohoto Federálního zákona musejí mít označení obsahující tyto doplňkové údaje:

- 1) návod k použití těchto výrobků;
- 2) podmínky přípravy těchto výrobků (pokud je to nutné), podmínky skladování a používání těchto výrobků po otevření obalů;
- 3) uvedení věku dětí, pro něž jsou tyto výrobky určeny (je povoleno uvádět věk dětí číslicemi, bez použití zkratk slov):
 - a) od narození – adaptované mléčné směsi, adaptované zakysané mléčné směsi, směsi na základě částečných hydrolyzátů bílkovin;

- b) starší šesti měsíců (od šesti měsíců) – pokračující adaptované mléčné směsi, pokračující adaptované zakysané mléčné směsi, částečně adaptované mléčné směsi částečně adaptované zakysané mléčné směsi;
- c) starší šesti měsíců (od šesti měsíců) – mléčné nápoje, tvaroh a výrobky na jeho základě;
- d) starší osmi měsíců (od osmi měsíců) – konzumní mléko (je povoleno je používat k přípravě výrobků k příkrmování dětí útlého věku starší čtyř měsíců (od čtyř měsíců) s uvedením omezení, týkajících se věku dětí, na obalu těchto výrobků při cílovém určení těchto výrobků);
- e) starší osmi měsíců (od osmi měsíců) – konzumní smetana (je povoleno je používat k přípravě výrobků k příkrmování dětí útlého věku starší šesti měsíců (od šesti měsíců) s uvedením omezení, týkajících se věku dětí, na obalu těchto výrobků při cílovém určení těchto výrobků);
- f) starší osmi měsíců (od osmi měsíců) – jogurt, kefir a další zakysané mléčné výrobky;
- g) starší devíti měsíců (od devíti měsíců) – měkký tvarohový sýr;
- 4) složení těchto výrobků s uvedením názvů použitých rostlinných olejů a cukrů;
- 5) výživná hodnota těchto výrobků (včetně obsahu vitamínů a minerálních látek) a jejich energetická hodnota (pokud jsou obohaceny – poměr k denní dávce potřeby látek, jimiž je výrobek obohacen, v procentech). Údaje o obsahu vitamínů a minerálních látek jsou uváděny v případě, pokud jejich obsah ve 100 g nebo ml nebo cm³ potravinářského výrobku činí nejméně 5 % doporučené dávky denní potřeby, u bezpečnostních výrobků jsou uváděny informace, že tyto výrobky neobsahují lepek.“;

Podbod „m“ nabývá platnosti po uplynutí jednoho roku po dni nabytí platnosti tohoto Federálního zákona (článek 2 tohoto dokumentu).

- m) část 29 doplňte větou tohoto znění: „Na etikety spotřebitelských balení náhražek ženského mléka není povoleno umísťovat obrázky dětí.“;
- n) část 30 uveďte v tomto znění:

„30. Informace o dalších mléčných výrobcích, mléčných složených výrobcích, výrobcích obsahujících mléko, které jsou určeny pro dětskou výživu určených pro výživu dětí předškolního věku a dětí školního věku, musejí splňovat požadavky stanovené částí 25 tohoto článku a požadavkům normativních a (nebo) technických dokumentů, v souladu s nimiž jsou tyto mléčné výrobky vyráběny, a může být provedena jejich identifikace.“;

20) v článku 43:

- a) doplňte částí 3.1 tohoto obsahu:

„3.1. Prohlášení o souladu přijatá přede dnem nabytí platnosti tohoto Federálního zákona, osvědčení souladu, potvrzení o státní registraci produktů zpracování mléka, další dokumenty potvrzující zdravotní nezávadnost produktů zpracování mléka a vydané přede dnem nabytí platnosti tohoto Federálního zákona platí pro prodej mléka a mléčných výrobků do uplynutí doby jejich platnosti.“;

- b) doplňte částí 3.2 tohoto obsahu:

„3.2. Produkty zpracování mléka, které byly vyrobeny v Ruské federaci nebo dovezeny na území Ruské federace přede dnem nabytí platnosti tohoto Federálního zákona a na které bylo umístěno označení v souladu s požadavky platnými přede dnem nabytí platnosti tohoto Federálního zákona, je povoleno prodávat na území Ruské federace do uplynutí jejich spotřební lhůty.“;

- c) část 4 uveďte v tomto znění:

„4. Ode dne nabytí platnosti tohoto Federálního zákona nejsou pro mléko a mléčné výrobky používána ustanovení druhého odstavce bodu 1, bodů 2 a 3 článku 13, bodů 4-6 článku 15, první věty bodu 2 a bodu 3 článku 16, bodu 2 článku 32, článku 41 Federálního zákona č. 52-FZ „O zdravotní a epidemiologické ochraně obyvatelstva“ ze dne 30 března 1999, čtvrtého odstavce bodu 2 článku 3, článků 9 a 12, bodu 2 článku 16, bodů 1, 2, 5-7 článku 17, bodů 1 a 2, šestého odstavce bodu 3 článku 18, bodů 2-4 článku 19, bodu 3 článku 21 v části poskytování dokumentů potvrzujících soulad kvality a zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků s požadavky normativních dokumentů, Federálního zákona č. 29-FZ

ze dne 2. ledna 2000 „O kvalitě a nezávadnosti potravinářských výrobků“, článku 21 Zákona Ruské federace č. 4979-1 ze dne 14. května 1993 „O veterinárním lékařství“ v části týkající se průmyslově vyráběných mléčných výrobků.“;

21) přílohu 1 uveďte v tomto znění:

„Příloha 1 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
OBSAHU POTENCIÁLNĚ NEBEZPEČNÝCH LÁTEK V SYROVÉM MLÉČE,
SYROVÉM ODSŤŘEDĚNÉM MLÉČE A SYROVÉ SMETANĚ**

Produkt/Výrobek	Potenciálně nebezpečné látky	Povolená hodnota, mg/kg (l), ne více
Syrové mléko, odstředěné mléko, syrová smetana	Toxické prvky:	
	olovo	0,1
	arzén	0,05
	kadmium	0,03
	rtuť	0,005
	Mykotoxiny:	
	aflatoxin M1	0,0005
	Antibiotika:	
	levomycetin	méně než 0,01
	tetracyklinová skupina	méně než 0,01 J/g
	streptomycin	méně než 0,5 J/g
	penicilin	méně než 0,01 J/g
	Inhibující látky	nejsou povoleny
	Pesticidy:	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	0,05 (1,25 u smetany v přepočtu na tuk)
	DDT <1> a jeho metabolity	0,05 (1,0 u smetany v přepočtu na tuk)
	Radionuklidy:	
	cesium-137	100 Bq/l (kg)
	stroncium-90	25 Bq/l (kg)

<1> DDT – di-chlor-di-fenyl-tri-chlor-etan, insekticid.“;

22) přílohu 2 uveďte v tomto znění:

„Příloha 2 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
OBSAHU MIKROORGANISMŮ A SOMATICKÝCH BUNĚK V SYROVÉM MLÉČE,
SYROVÉM ODSŤŘEDĚNÉM MLÉČE A SYROVÉ SMETANĚ**

Produkt/Výrobek	PMAFAnM <1>, KTJ <2>/cm ³ (g), ne více,	hmotnost produktu/výrobku (g / cm ³), v níž nejsou povoleny		Obsah somatických buněk v 1 cm ³ (g), ne více,
		KTJ <3> (koliformní bakterie)	patogenní mikroorganismy včetně salmonel	

Mléko syrové, třída.				
nejvyšší	1×10 ⁵	-	25	4×10 ⁵
první	5×10 ⁵	-	25	1×10 ⁶
druhá	4×10 ⁶	-	25	1×10 ⁶
Mléko syrové odstředěné, třída.				
nejvyšší	1×10 ⁵	-	-	-
první	5×10 ⁵	-	-	-
druhá	4×10 ⁶	-	-	-
Smetana syrová, třída				
nejvyšší	5×10 ⁵	-	-	-
první	4×10 ⁶	-	-	-

<1> PMAFAnM – počet mezofilních aerobních mikroorganismů a fakultativně anaerobních mikroorganismů;

<2> KTJ – kolonie tvořící jednotky;

<3> BSEC – bakterie skupiny *Escherichia coli.*“;

23) přílohu 3 uveďte v tomto znění:

„Příloha 3 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
OBSAHU POTENCIÁLNĚ NEBEZPEČNÝCH LÁTEK V PRODUKTECH
ZPRACOVÁVÁNÍ MLÉKA**

Produkt/Výrobek	Potenciálně nebezpečné látky	Povolená hodnota, mg/kg (l), ne více
Veškeré produkty zpracování mléka (pro skupiny výrobků koncentráty mléčných bílkovin, laktulóza, laktóza, kasein, kaseináty, laktalbumin a výrobky na jeho základě, hydrolyzáty mléčných bílkovin, s výjimkou ukazatele „antibiotika“; pro skupiny výrobků mléčných, mléčných složených sušených a lyofilizovaných v přepočtu na rozpuštěné výrobky)	Mykotoxiny:	
	afatoxin M1	0,0005
	Antibiotika:	
	levomycetin (chloramfenikol)	méně než 0,01
	tetracyklinová skupina	méně než 0,01 J/g
	streptomycin	méně než 0,5 J/g
	penicilin	méně než 0,01 J/g
	Inhibující látky	nejsou povoleny
	Pesticidy:	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	0,05 (1,25 u smetany v přepočtu na tuk)
	DDT <1> a jeho metabolity	0,05 (1,0 u smetany v přepočtu na tuk)
	Radionuklidy:	
cesium-137	100 Bq/l (kg)	
stroncium-90	25 Bq/l (kg)	
Konzumní mléko a konzumní smetana, podmásli, syrovátka, mléčný nápoj, tekuté zakysané výrobky (ajran, acidofilin, varenec, kefir, kumys a kumysový výrobek, jogurt, prostokvaša, rjaženka), smetana, mléčné složené výrobky na jejich základě, výrobky po zakysání ošetřené teplem	Toxické prvky:	
	olovo	0,1
	arzén	0,05
	kadmium	0,03
	rtuť	0,005
	Pesticidy:	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	0,05 (1,25 u smetany v přepočtu na tuk)

	DDT <1> a jeho metabolity	0,05 (1,0 u smetany v přepočtu na tuk)
	Radionuklidy:	
	cesium-137	100 Bq/l (kg)
	stroncium-90	25 Bq/l (kg)
Tvaroh, tvarohová hmota, tvarohová zrna, syreček, tvarohové výrobky, tvarohový sýr, mléčné složené výrobky na jejich základě, albumin mléčný a výrobky na jeho základě, mléčné bílkovinné pastovité výrobky včetně výrobků po zakysání ošetřených teplem	Toxické prvky:	
	olovo	0,3
	arzén	0,2
	kadmium	0,1
	rtuť	0,02
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	1,25
	DDT <1> a jeho metabolity	1,0
	Radionuklidy:	
	cesium-137	100 Bq/l (kg)
	stroncium-90	25 Bq/l (kg)
	Mléko, smetana, podmásli, syrovátka, mléčné složené výrobky na jejich základě koncentrované a zahuštěné s cukrem, mléko zahuštěné sterilizované, mléčné konzervy a složené mléčné konzervy	Toxické prvky:
olovo		0,3
arzén		0,15
kadmium		0,1
rtuť		0,015
čín		200 u konzerv ve slitinovém plechovém obalu
chrom		0,5 u konzerv v chromovaném plechovém obalu
Pesticidy (v přepočtu na tuk):		
hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)		1,25
DDT <1> a jeho metabolity		1,0
Radionuklidy:		
cesium-137		300 Bq/l (kg)
stroncium-90		100 Bq/l (kg)
Mléčné výrobky, sušené složené mléčné výrobky, lyofilizované (mléko, smetana, zakysané mléčné výrobky, nápoje, zmrzlinové směsi, syrovátka, podmásli, odstředěné mléko)		Toxické prvky:
	olovo	0,1
	arzén	0,05
	kadmium	0,03
	rtuť	0,005
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	1,25
	DDT <1> a jeho metabolity	1,0
	Radionuklidy:	
	cesium-137	500 Bq/l (kg)
	stroncium-90	200 Bq/l (kg)
	Koncentráty mléčných bílkovin, laktulóza, laktóza, kasein, kaseináty, hydrolyzáty mléčných bílkovin	Toxické prvky:
olovo		0,3
arzén		1,0
kadmium		0,2
rtuť		0,03
Pesticidy (v přepočtu na tuk):		
hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)		1,25
DDT <1> a jeho metabolity		1,0
Radionuklidy:		
cesium-137		300 Bq/l (kg)

	stroncium-90	80 Bq/l (kg)	
Sýry, sýrové výrobky: velmi tvrdé, tvrdé, polotvrdé, měkké, syrovátko-albuminové, tavené, sušené; sýrové pasty, omáčky	Toxické prvky:		
	olovo	0,5	
	arzén	0,3	
	kadmium	0,2	
	rtuť	0,03	
	Benz(a)pyrén	0,001 u uzených výrobků a výrobků s uzenými složkami	
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):		
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	1,25	
	DDT <1> a jeho metabolity	1,0	
	Radionuklidy:		
	cesium-137	50 Bq/l (kg)	
	stroncium-90	100 Bq/l (kg)	
	Máslo, máslová pasta z kravského mléka, mléčný tuk	Ukazatele žluknutí:	
		Kyselost tukové fáze	4° Kettstoferovy (4,5 ° Kettstoferových u másla a pasty se složkami)
Toxické prvky:			
olovo		0,1 (0,3 u výrobků s kakaem)	
arzén		0,1	
kadmium		0,03 (0,2 u výrobků s kakaem)	
rtuť		0,03	
měď		0,4 u vyhrazených výrobků	
železo		1,5 u vyhrazených výrobků	
cín		200 u sterilizovaného másla ve slitinovém plechovém obalu	
Pesticidy (v přepočtu na tuk):			
hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)		1,25	
DDT <1> a jeho metabolity		1,0	
Radionuklidy:			
cesium-137		200 Bq/kg (100 u mléčného tuku)	
stroncium-90		60 Bq/kg (80 u mléčného tuku)	
Smetanová pomazánka s bylinkami, smetanová směs s bylinkami tavená		Ukazatele žluknutí:	
		Číslo kyselosti tuku izolovaného z výrobku	10 mmol aktivního kyslíku/kg tuku
		Kyselost tukové fáze	2,5° Kettstoferových (4,5 ° Kettstoferových u pomazánky se složkami)
		Toxické prvky:	
	olovo	0,1 (0,3 u výrobků s kakaem)	
	arzén	0,1	
	kadmium	0,03 (0,2 u výrobků s kakaem)	
	rtuť	0,03	

	měď	0,4 u vyhrazených výrobků
	železo	1,5 u vyhrazených výrobků
	nikl	0,7 u výrobků se ztuženým tukem
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	1,25
	DDT <1> a jeho metabolity	1,0
	Radionuklidy:	
	cesium-137	100 Bq/kg
	stroncium-90	80 Bq/kg
Zmrzlina všech druhů z mléka a na mléčném základě	Toxické prvky:	
	olovo	0,1
	arzén	0,05
	kadmium	0,03
	rtuť	0,005
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	1,25
	DDT <1> a jeho metabolity	1,0
	Radionuklidy:	
	cesium-137	100 Bq/kg
	stroncium-90	25 Bq/kg
Zákysy: kyselé a probiotické mikroorganismy k výrobě zakysaných mléčných výrobků, másla ze zakysané smetany, sýrů	Toxické prvky:	U tekutých (včetně zmražených) / u sušených zákysů
	olovo	0,1/1,0
	arzén	0,05/0,2
	kadmium	0,03/0,2
	rtuť	0,005/0,03
Živná media sušená na mléčném základě pro kultivování kyselé probiotické mikroflóry	Toxické prvky:	U tekutých (včetně zmražených) / u sušených zákysů
	olovo	0,3
	arzén	1,0
	kadmium	0,2
	rtuť	0,03
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	1,25
	DDT <1> a jeho metabolity	1,0
	Radionuklidy:	
	cesium-137	160 Bq/kg
	stroncium-90	80 Bq/kg
Syřidlové enzymové přípravky	Toxické prvky:	
	olovo	10,0
	arzén	3,0
Mléčné složené a mléko obsahující výrobky s obsahem nemléčných složek nad 35 %	Požadavky na povolené hodnoty obsahu toxických prvků, mykotoxinů, antibiotik, pesticidů, radionuklidů, na ukazatele mikrobiologické zdravotní nezávadnosti a žluknutí jsou stanoveny se zřetelem k obsahu a vzájemnému poměru mléčných a nemléčných složek, druhů a hodnot obsahu potenciálně nebezpečných látek v nich.	

<1> DDT – di-chlor-di-fenyl-tri-chlor-etan, insekticid.
Poznámky:

1. Povolené hodnoty obsahu pesticidů, antibiotik, sulfanilamidů a potravinářských přísad s antibiotickými vlastnostmi, které nejsou uvedeny v tomto Federálním zákoně, jsou kontrolovány postupem stanoveným legislativou Ruské federace pro oblast zajištění kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.
2. Při používání chemických metod stanovování penicilinu, streptomycinu a antibiotik této skupiny, antibiotik tetracyklinové skupiny je přepočten jejich skutečného obsahu v jednotkách v jednom gramu prováděn na základě aktivity standardu.“;

24) přílohu 4 uveďte v tomto znění:

„Příloha 4 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
OBSAHU MIKROORGANISMŮ V PRODUKTECH ZPRACOVÁVÁNÍ MLÉKA
PŘI JEJICH UVÁDĚNÍ DO OBĚHU**

Produkt, skupina produktů	PMAFAnM <1>, KTJ <2> / cm ³ (g), ne více	Množství produktu (g, cm ³), v němž nejsou povoleny				Kvasinky (K), plísně (P), KTJ/cm ³ (g), ne více
		BSEC <3> (koli- formní)	patogen- ní mi- kroorga- nismy včetně salmo- nel	stafylokok <i>S. aureus</i>	listerie <i>L.</i> <i>mono-</i> <i>cyto-</i> <i>genes</i>	
1. Konzumní mléko, konzumní smetana, mléčný nápoj, mléčná syrovátka, podmásli, výrobky na jejich základě ošetřené teplem, včetně: konzumního mléka, mléčného nápoje ve spotřebitelském obalu, včetně						
pasterizovaného	1×10 ⁵	0,01	25	1	25	-
sterilizovaného, ultrapasterizovaného (asepticky plněného)	Požadavky výrobní sterility: 1) po expozici v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů – nepřítomnost viditelných závad a příznaků kažení (bombáž obalu, změna vzhledu aj.), nepřítomnost změn chuti a konzistence; 2) po expozici v termostatu jsou povoleny změny: a) titrační kyselosti, ne více než o 2 °Turnerovy; b) PMAFAnM ne více než 10 KTJ/cm ³ (g)					
ultrapasterizovaného (neasepticky plněného)	100	10,0	100	10,0	25	-
převařeného	2,5×10 ³	0,1	25	-	25	-
obohaceného vitaminy, makroprvky, mikroprvky, laktulózou, prebiotiky	V souladu s požadavky stanovenými pro konzumní mléko při různých postupech ošetření teplem.					
v konvích, v cisternách	2,5×10 ³	0,01	25	0,1	25	-
Pasterizovaná syrovátka a podmásli ve spotřebitelských obalech	1×10 ³	0,01	25	1,0	25	-
Smetana a výrobky na jejich základě, včetně: ve spotřebitelských obalech, včetně:						
pasterizovaných	1×10 ³	0,01	25	1,0	25	-
sterilizovaných	Požadavky výrobní sterility: 1) po expozici v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů – nepřítomnost viditelných závad a příznaků kažení (bombáž obalu, změna vzhledu aj.), nepřítomnost změn chuti a konzistence; 2) po expozici v termostatu jsou povoleny změny: a) titrační kyselosti, ne více než o 2 °Turnerovy; b) PMAFAnM ne více než 10 KTJ/cm ³ (g)					

obohacených	1×10^3	0,01	25	1,0	25	-
šlehaných	1×10^3	0,1	25	0,1	25	-
v konvích, v cisternách	2×10^3	0,01	25	0,1	25	-
Nápoje, koktejly, kyselý, želé, omáčky, krémy, pudinky, pěny, pasty, nákypy vyrobené z pasteurizovaného mléka, smetany, podmáslí, syrovátky	1×10^3	0,1	25	1,0	25	-
2. Výrobky zakysané, výrobky na jejich základě, včetně:						
se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin:						
bez složek	Nejméně 1×10^7 mikroorganismů mléčného zákysu	0,01	25	1,0	-	-
se složkami	Nejméně 1×10^7 mikroorganismů mléčného zákysu	0,01	25	1,0	-	-
se spotřební lhůtou delší než 72 hodin:						
bez složek	Nejméně 1×10^7 mikroorganismů mléčného zákysu	0,1	25	1,0	-	K – 50 <4> P - 50
se složkami	Nejméně 1×10^7 mikroorganismů mléčného zákysu	0,01	25	1,0	-	K – 50 <4> P - 50
obohacené bifidobakteriemi a dalšími probiotickými mikroorganismy	Nejméně 1×10^6 bifidobakterií a (nebo) dalších probiotických mikroorganismů	0,1	25	1,0	-	K – 50 <4> P - 50
Smetana, výrobky na jejím základě, včetně výrobků se složkami	Nejméně 1×10^7 mikroorganismů mléčného zákysu pro smetanu	0,001 (0,1 pro výrobky ze smetany, ošetřené teplem po zakysání)	25	1,0	-	K – 50 P – 50 u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin
Teplem ošetřené zakysané mléčné a složené mléčné výrobky, včetně:						
bez složek	-	1,0	25	1,0	25	K – 50 P – 50
se složkami	-	1,0	25	1,0	25	K – 50 P – 50
3. Tvaroh, tvarohová hmota, výrobky z tvarohu, výrobky na jejich základě, včetně:						
tvarohu bez složek (s výjimkou tvarohu vyrobeného ultrafiltrací, separováním, tvarohu zrnitého), včetně:						
se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin:	Nejméně 1×10^6 mi-	0,001	25	0,1	-	-

	kroorganismů mléčného zákysu					
se spotřební lhůtou delší než 72 hodin:	-	0,01	25	0,1	-	K – 100 P – 50
zmraženého	-	0,01	25	0,1	-	K – 100 P – 50
Tvaroh vyrobený ultrafiltrací, separováním, včetně:						
se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin:	-	0,01	25	0,1	-	-
se spotřební lhůtou delší než 72 hodin:	-	0,01	25	0,1	-	K – 50 P – 50
Tvaroh zrnitý	-	0,01	25	0,1	-	K – 100 P – 50
Tvaroh se složkami, tvarohová hmota, syrečky, včetně:						
se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin:	-	0,001	25	0,1	-	-
se spotřební lhůtou delší než 72 hodin:	-	0,01	25	0,1	-	K – 100 P – 50
zmražené	-	0,01	25	0,1	-	K – 100 P – 50
Výrobky z tvarohu, včetně:						
se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin:	-	0,01	25	0,1	-	-
se spotřební lhůtou delší než 72 hodin:	-				-	K – 100 P – 50
zmražené	-	0,01	25	0,1	-	K – 100 P – 50
Výrobky z tvarohu ošetřené teplem, včetně výrobků se složkami	-	0,1	25	1,0	-	50 celkem
4. Albumin mléčný, výrobky na jeho základě, kromě výrobků získaných zakysáním	2×10^5	0,1	25	0,1	-	K – 100 P – 50
5. Mléko, smetana, podmásli, syrovátka, mléčné výrobky, mléčné složené výrobky na jejich základě, kondenzované a zahuštěné, sterilizované, konzervy mléčné, mléčné složené, včetně:						
mléka zahuštěného, kondenzovaného sterilizovaného, smetany kondenzované sterilizované, mléčných výrobků a složených mléčných výrobků kondenzovaných sterilizovaných						
	Požadavky výrobní sterility: 1) po expozici v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 6 dnů – nepřítomnost viditelných závad a příznaků kažení (bombáž obalu, změna vzhledu aj.), nepřítomnost změn chuti a konzistence; 2) po expozici v termostatu: a) nejsou povoleny změny titrační kyselosti; b) v mikroskopickém preparátě nesmějí být buňky mikroorganismů; 3) doplňkové vyšetření výrobků pro výživu dětí – kultivaci nesmí být ve vzorku zjištěna přítomnost hub, kvasinek, mikroorganismů mléčného zákysu.					
mléko, smetana kondenzované s cukrem, ve spotřebitelském obalu, včetně:						
bez složek	2×10^4	1,0	25	-	-	-
se složkami	2×10^4	1,0	25	-	-	-
mléko, smetana, kondenzované s cukrem v přepravním obalu	4×10^4	1,0	25	-	-	-
podmásli, syrovátka, zahuštěné bez cukru a s cukrem	5×10^4	1,0	25	-	-	-
kakao, káva, pravé, s kondenzovaným mlékem s cukrem nebo kondenzovanou smetanou s cukrem	$3,5 \times 10^4$	1,0	25	-	-	-
6. Výrobky mléčné, mléčné složené, sušené, lyofilizované (mléko, sme-						

tana, zakysané mléčné výrobky, nápoje, směsi zmrzlinářské, syrovátka, podmásílí, mléko odstředěné), včetně:						
mléko kravské sušené plnotučné	5×10 ⁴	0,1	25	1,0	-	-
mléko sušené odstředěné, včetně:						
k bezprostřednímu použití	5×10 ⁴	0,1	25	1,0	-	-
k výrobnímu zpracování	1×10 ⁵	0,1	25	1,0	-	-
nápoje sušené mléčné	1×10 ⁵	0,01	25	1,0	-	P – 50
smetana sušená a smetana sušená s cukrem	7×10 ⁴	0,1	25	1,0	-	-
syrovátka sušená	1×10 ⁵	0,1	25	1,0	-	K – 50 P – 100
zmrzlinářské směsi sušené	5×10 ⁴	0,1	25	1,0	25 u měkké zmrzliny	-
výrobky zakysané mléčné sušené	1×10 ⁵	0,1	25	1,0	-	K – 50 P – 100
podmásílí, náhražka plnotučného mléka, sušené	5×10 ⁴	0,1	25	1,0	-	K – 50 P – 100
7. Koncentráty mléčných bílkovin, kaseináty, laktóza, kaseináty, hydrolyzáty mléčných bílkovin sušené, včetně:						
kaseináty potravinářské	5×10 ⁴ klostridia redukující siřičitany v 0,01 g nejsou povolena	0,1	25	-	-	-
koncentrát syrovátkový bílkovinný	5×10 ⁴	1,0	25	1,0	-	-
koncentrát kaseinu	2,5×10 ³	1,0	25	1,0	-	-
mléčné bílkoviny, kaseiny	1×10 ⁴ klostridia redukující siřičitany v 0,01 g nejsou povolena	1,0	50	1,0	-	K – 10 P – 50
laktóza rafinovaná	1×10 ³	1,0	25	1,0	-	K – 50 P – 100
laktóza potravinářská	1×10 ⁴	1,0	25	1,0	-	K – 50 P – 100
koncentrát laktulózy	5×10 ³	1,0	50	1,0	-	K – 50 P – 100
8. Sýry, výrobky ze sýrů: velmi tvrdé, tvrdé, polotvrdé, měkké, tavené, syrovátko-albuminové, tvarohové, sušené; sýrové paty, omáčky, včetně:						
sýrů, výrobků ze sýrů (velmi tvrdých, tvrdých, polotvrdých, měkkých, syrovátko-albuminových), včetně:						
bez složek	-	0,001	25	0,001	25	-
se složkami	-	0,001	25	0,001	25	-
uzené	-	0,001	25	0,001	25	-
sýry a výrobky ze sýrů tavené, včetně:						
bez složek	5×10 ³	0,1	25	-	-	K – 50 P – 50
se složkami	1×10 ⁴	0,1	25	-	-	K – 100 P – 100

uzené	1×10^4	0,1	25	-	-	K – 100 P – 100
tvářohový sýr, včetně:						
bez složek	-	0,1	25	-	-	K – 50 P – 50
se složkami	-	0,1	25	-	-	K – 100 P – 100
sýrové omáčky, pasty	1×10^4	0,1	25	-	-	-
sýry, sýrové produkty sušené	5×10^4	1,0	25	-	-	-
9. Máslo, máselná pasta z kravského mléka, mléčný tuk, včetně:	Máslo ze zakysané smetany není normováno					
máslo z kravského mléka: smetanové (ze sladké smetany, kyselé smetany, solené, nesolené), včetně:						
bez složek	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 celkem
se složkami	1×10^5	0,01	25	0,1	25	K – 100 P – 100
sterilizované	Požadavky výrobní sterility: 1) po expozici v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů – nepřítomnost viditelných závad a příznaků kažení (bombáž obalu, změna vzhledu aj.), nepřítomnost změn chuti a konzistence; 2) po expozici v termostatu jsou povoleny tyto změny: a) kyselosti tukové fáze ne více než o 0,5 °Kettstiferových; b) titrační kyselosti mléčné plasmy ne více než o 2 °Turnerovy; c) PMAFAnM ne více než 100 KTJ/g					
máslo přepuštěné	1×10^3	1,0	25	-	-	P – 200
máslo suché	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 celkem
mléčný tuk	1×10^3	1,0	25	-	-	P – 200
pasta máselná, včetně:						
bez složek	2×10^5	0,01	25	0,1	25	K – 100 P – 100
se složkami	2×10^5	0,001	25	0,1	25	K – 100 P – 100
10. Smetanová pomazánka s bylinkami, smetanová pomazánka s bylinkami tavená, včetně:						
smetanové pomazánky s bylinkami	1×10^5	0,01	25	0,1	25	K – 100 P – 100
smetanové pomazánky s bylinkami tavené	1×10^3	1,0	25	-	-	P – 200
11. Zmrzliny mléčné, ze zakysaného mléka, smetanové, plombir s rostlinným tukem, dorty, cukroví, dezerty ze zmrzliny, směsi, poleva na zmrzlinu:						
zmrzliny mléčné, smetanové, plombir s rostlinným tukem, ztužené, včetně se složkami, dorty, cukroví, dezerty ze zmrzliny	1×10^5	0,01	25	1,0	25	-
zmrzliny mléčné, smetanové, plombir s rostlinným tukem, měkké, včetně se složkami,	1×10^5	0,1	25	1,0	25	-
tekuté směsi pro výrobu měkké zmrzliny	3×10^4	0,01	25	1,0	25	-
zmrzlina ze zakysaného mléka	Nejméně 1×10^6 mikroorganismů mléčného záky-su, KTJ/g	0,1	25	1,0	25	-

12. Zákysy (zákysové a probiotické mikroorganismy pro výrobu zakysaných mléčných výrobků, másla a sýrů ze zakysané smetany), včetně:	Počet mikroorganismů mléčného zákysu a (nebo) jiných mikroorganismů zákysů, KTJ/cm ³ (g)					
keřirových zákysů symbiotických tekutých	Nejméně 1×10 ⁸	3,0	100	10	-	P – 5
zákysy z čistých kultur, včetně: tekutých, včetně zmražených	Nejméně 1×10 ⁸ ; nejméně 1×10 ¹⁰ u zákysů koncentrovaných	10,0	100	10	-	5 celkem
sušených	Nejméně 1×10 ⁹ ; nejméně 1×10 ¹⁰ u zákysů koncentrovaných	1,0	10	1,0	-	5 celkem
13. Enzymatická syřidla, včetně:						
živočišného původu	1×10 ⁴	1,0 <i>E. coli</i> v 25 g	25 klostridií redukujících siřičitany v 0,01 g	-	-	-
rostlinného původu	5×10 ⁴	1,0	25	-	-	-
mikrobiálního a houbového původu	5×10 ⁴ Nesmějí obsahovat životaschopné formy producentů enzymů, nesmějí mít antibiotickou aktivitu. Enzymatické přípravky houbového původu nesmějí obsahovat mykotoxiny.	1,0	25	-	-	-
14. Živná media pro kultivaci zákysové, probiotické mikroflóry, sušená, na mléčném základě	5×10 ⁴	0,01	25 klostridií redukujících siřičitany v 0,01 g	-	-	-
15. Výrobky obsahující mléko	Požadavky jsou stanoveny se zřetelem k obsahu a vzájemnému poměru mléčných a nemléčných složek ve výrobku.					

<1> PMAFAnM – počet mezofilních aerobních mikroorganismů a fakultativně anaerobních mikroorganismů;

<2> KTJ – kolonie tvořící jednotky;

<3> BSEC – bakterie skupiny *Escherichia coli*.

<4> Přítomnost kvasinek na konci spotřební lhůty je u ajaranu a kefiru nejméně 1×10^4 SEC a u kumysu nejméně 1×10^5 , je povolena přítomnost kvasinek ve výrobcích vyráběných s jejich použitím v zákysu.

Poznámky.

1. Hygienické normy mikrobiologických ukazatelů zdravotní nezávadnosti a výživné hodnoty zahrnují tyto skupiny mikroorganismů:
 - 1) zdravotní indikátory, k nimž náleží mnoho mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů – PMAFAnM, bakterie skupiny *Escherichia coli* (BSEC, koliformní), bakterie čeledi Enterobacteriaceae, enterokoky;
 - 2) podmíněně patogenní mikroorganismy, k nimž náleží *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, bakterie rodu *Proteus*, *Bacillus cereus* a klostridia redukující siřičitany, *Vibrio parahaemolyticus*;
 - 3) patogenní mikroorganismy, včetně salmonel a *Listeria monocytogenes*, bakterie rodu *Yersinia*;
 - 4) mikroorganismy kažení – kvasinky, plísně, mikroorganismy mléčného kvašení;
 - 5) mikroorganismy zákysové mikroflóry a probiotické mikroorganismy (mikroorganismy mléčného zákysu, mikroorganismy propionového kvašení, kvasinky, bifidobakterie, acidofilní bakterie a další) ve výrobcích s normovanými hodnotami biotechnologické mikroflóry a v probiotických výrobcích.
2. Normování mikrobiologických ukazatelů zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků je prováděno u většiny skupin mikroorganismů na alternativním principu: je normována hmotnost výrobku, v níž není povolena přítomnost bakterií skupiny *E. coli* (BSEC), většiny podmíněně patogenních mikroorganismů, včetně salmonel a *Listeria monocytogenes*. V ostatních případech norma odráží počet kolonie tvořících jednotek v 1 g (cm^3) výrobku (KTJ/g, cm^3).“;

25) přílohu 5 uveďte v tomto znění:

„Příloha 5 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
ŽLUKNUTÍ A OBSAHU POTENCIÁLNĚ NEBEZPEČNÝCH LÁTEK V MLÉČNÝCH
VÝROBCÍCH PRO DĚTSKOU VÝŽIVU URČENOU DĚTEM ÚTLÉHO VĚKU**

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele žluknutí	Povolená hodnota, mg/kg (l), ne více (u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
Veškeré mléčné výrobky	Antibiotika: Levomycetin Tetracyklinová skupina Penicilin Streptomycin Mykotoxiny: Aflatoxin M1 Radionuklidy (v přepočtu na výrobek připravený k použití): Cezium-137 Stroncium-90	méně než 0,01 méně než 0,01 méně než 0,004 méně než 0,5 0,00002 40 Bq/l (kg) 25 Bq/l (kg)
Adaptované mléčné směsi a pokračující mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké a zakyšané), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin, mléko pasterizované, ultra-pasterizované, sterilizované,	Ukazatel žluknutí Toxické prvky: olovo arzen kadmium rtuť	4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku (u sušených výrobků) 0,02 0,05 0,02 0,005

včetně obohacených, smetana sterilizovaná, tekuté zakysané výrobky, včetně s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami, mléko sušené pro dětskou výživu, sušené a tekuté mléčné nápoje, výrobky s nízkým obsahem laktózy nebo bez laktózy	Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery) DDT <1> a jeho metabolity	0,02 0,01
	Adaptované mléčné směsi	Osmolalita Kyselost
Pokračující adaptované směsi (definované)	Osmolalita Kyselost	330 mOsm/kg 60 °Turnerových u tekutých zakysaných výrobků
	Pokračující částečně adaptované směsi (definované)	Osmolalita Kyselost
Kaše sušené mléčné, vyžadující vaření, a kaše sušené mléčné instantní	Toxické prvky (v sušeném výrobku):	
	Olovo	0,3
	Arzen	0,2
	Kadmium	0,06
	Rtuť	0,03
	Mykotoxiny (v sušeném výrobku):	
	Ochratoxin A	0,0005
	Aflatoxin M1	0,00002
	Aflatoxin B1	0,00015
	Desoxynivalenol	0,05 (u kaší obsahujících pšeničnou, kukuřičnou a ječnou mouku nebo krupici)
	Zearalenon	0,005 (u kaší obsahujících pšeničnou, kukuřičnou a ječnou mouku nebo krupici)
	Fumoniziny B1 a B2	0,2 mg/kg (u kaší obsahujících kukuřičnou mouku nebo krupici)
	T-2 toxin	0,05
	Pesticidy (v přepočtu na tuk v sušeném výrobku):	
	Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-izomery)	0,01
	DDT <1> a jeho metabolity	0,01
	Benzpyren	Méně než 0,2 µg/kg
	Nakaženost a znečištění škůdci obilí	Není povoleno
Kovové příměsi (v sušeném výrobku)	3×10 ⁴ %, rozměr jednotlivých částic v nejdelší podélné linii nesmí být delší než 0,3 mm	
Kaše mléčné, sterilizované a připravené k použití; kaše mléčné, vyrobené v mléčných kuchyních a připravené k použití	Toxické prvky (v hotovém výrobku):	
	Olovo	0,02
	Arzen	0,05
	Kadmium	0,02
	Rtuť	0,005
	Mykotoxiny:	
	Ochratoxin A	0,0005
Aflatoxin M1	0,00002	

	Aflatoxin B1	0,00015
	Desoxyvalenol	0,05 (u kaší obsahujících pšeničnou, kukuřičnou a ječnou mouku nebo krupici)
	Zearalenon	0,005 (u kaší obsahujících pšeničnou, kukuřičnou a ječnou mouku nebo krupici)
	Fumoniziny B1 a B2	0,2 mg/kg (u kaší obsahujících kukuřičnou mouku nebo krupici)
	T-2 toxin	0,05
	Pesticidy (v přepočtu na tuk v sušeném výrobku):	
	Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery	0,01
	DDT <1> a jeho metabolity	0,01
	Benzpyren	Méně než 0,2 µg/kg
	Nakaženost a znečištění škůdci obilí	Není povoleno
	Kovové příměsi (v sušeném výrobku)	3×10 ⁴ %, rozměr jednotlivých částic v nejdelší podélné linii nesmí být delší než 0,3 mm
Tvaroh a výrobky na jeho základě, včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami	Ukazatel žluknutí	4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku u výrobků s obsahem tuku nad 5 g/100 g a výrobků obohacených rostlinnými oleji
	Kyselost	150 °Turnerových
	Toxické prvky:	
	Olovo	0,06
	Arzen	0,15
	Kadmium	0,06
	Rtuť	0,015
	Pesticidy (v přepočtu na tuk v sušeném výrobku):	
	Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery	0,55
	DDT <1> a jeho metabolity	0,33

<1> DDT – di-chlor-di-fenyl-tri-chlor-etan, insekticid.“;

26) přílohu 6 uveďte v tomto znění:

„Příloha 6 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
OBSAHU MIKROORGANISMŮ V MLÉČNÝCH VÝROBCÍCH PRO DĚTSKOU VÝŽIVU
DĚTÍ ÚTLÉHO VĚKU, VČETNĚ VÝROBKŮ VYROBENÝCH V MLÉČNÝCH
KUCHYNÍCH**

Výrobek, skupina výrobků	PMAFAnM, <1> KTJ <2> / cm ³ (g), ne více	Množství výrobku (g, cm ³), v němž nejsou povoleny				Bakterie <i>B. cereus</i> , KTJ/cm ³ (g), ne více	Kvasinky (K), plísně (P), KTJ/cm ³
		BSEC <3> (kolidformní)	<i>E. coli</i> <4>	patogenní mikroorganismy, včetně	<i>S. aureus</i>		

				salmonel a <i>L. mono-</i> <i>cytogenes</i> <4>			(g), ne více
Adaptované mléčné směsi, včetně sušených mléčných směsí instantních, sladké, zakysané	2×10 ³ u směsí rozpouštěných při teplotě 37-50 °C, 3×10 ³ u směsí rozpouštěných při teplotě 70-85 °C. V zakysaných mléčných směších: nejméně 1×10 ⁷ acidofilních mikroorganismů (pokud byly použity k výrobě), nejméně 1×10 ⁶ bifidobakterií (pokud byly použity k výrobě), nejméně 1×10 ⁷ acidofilních mikroorganismů (pokud byly přidány po sušení), nejméně 1×10 ² acidofilních mikroorganismů (pokud nebyly přidány po sušení),	1,0	10	100	10	100	K – 10 P – 50
tekuté mléčné směsi vyráběné ultra-pasterizací, s aseptickým plněním	Požadavky výrobní sterility: 1) po expozici v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů – nepřítomnost viditelných závad a příznaků kažení (bombáž obalu, změna vzhledu aj.), nepřítomnost změn chuti a konzistence, v mikroskopickém preparátu nesmějí být přítomny buňky bakterií; 2) po expozici v termostatu jsou povoleny tyto změny: a) titrační kyselosti ne více než o 2 °Turnerovy; b) PMAFAnM ne více než 10 KTJ/ cm ³ (g).						
tekuté zakysané mléčné směsi asepticky plněné, včetně s použitím acidofilních mikroorganismů nebo bifidobakterií	Nejméně 1×10 ⁷ acidofilních mikroorganismů, nejméně 1×10 ⁷ acidofilních mikroorganismů (pokud byly použity k výrobě), nejméně 1×10 ⁶ bifidobakterií (pokud byly použity k výrobě)	3,0	10	50	10	-	K – 10 P – 10
Částečně adaptované							

mléčné směsi, včetně:							
směsi instantních	2×10 ³ u směsí rozpouštěných při teplotě 37-50 °C, 3×10 ³ u směsí rozpouštěných při teplotě 70-85 °C	1,0	10	100	10	100	K – 10 P – 50
směsi vyžadující tepelnou úpravu	2,5×10 ⁴	1,0	-	50	1,0	200	K – 50 P – 100
směsi mléčné adaptované sterilizované, vyrobené v mléčných kuchyních	1×10 ²	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Mléko a smetana sterilizované, ultrapasterizované, asepticky plněné, včetně obohaceného mléka	Požadavky výrobní sterility: 1) po expozici v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů – nepřítomnost viditelných závad a příznaků kažení (bombáž obalu, změna vzhledu aj.), nepřítomnost změn chuti a konzistence; 2) po expozici v termostatu jsou povoleny tyto změny: a) titrační kyselosti ne více než o 2 °Turnerovy; b) PMAFAnM ne více než 10 KTJ/ cm ³ (g); 3) v mikroskopickém preparátě nesmějí být přítomny buňky mikroorganismů.						
Mléko a smetana sterilizované, ultrapasterizované, neasepticky plněné	1×10 ²	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Tekuté zakysané mléčné výrobky, včetně s použitím acidofilních mikroorganismů nebo bifidobakterií	Nejméně 1×10 ⁷ mikroorganismů mléčného zákysu, nejméně 1×10 ⁷ acidofilních mikroorganismů (pokud byly použity k výrobě), nejméně, 1×10 ⁶ bifidobakterií (pokud byly použity k výrobě)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	K – 10 P – 10 1×10 ⁴ kefirových kvasinek
Zakysané mléčné výrobky vyrobené v mléčných kuchyních, plněné neasepticky	1×10 ⁷ acidofilních mikroorganismů (pokud byly použity k výrobě), nejméně, 1×10 ⁶ bifidobakterií (pokud byly použity k výrobě)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-
Tvaroh a výrobky na jeho základě	Mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, nepřítomnost	0,3	1,0	50	1,0	-	K – 10 P – 10

	buněk cizí mikroflóry						
Tvaroh a výrobky na jeho základě, acidofilní pasta, bílkovinná pasta s nízkým obsahem laktózy, vyrobené v mléčných kuchyních	Mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, nepřítomnost buněk cizí mikroflóry	0,3	-	50	1,0	-	
Tvaroh kalcinovaný, vyrobený v mléčných kuchyních	100	1,0	-	50	1,0	-	
Mléko sušené k dětské výživě, včetně:							
mléka instantního	2×10 ³ u směsí rozpouštěných při teplotě 37-50 °C 3×10 ³ u směsí rozpouštěných při teplotě 70-85 °C	1,0	10	100	10	100	K – 10 P – 50
mléko vyžadující ošetření teplem	2,5×10 ⁴	1,0	-	50	1,0	200	K – 50 P – 100
Mléko pasteurizované, včetně mléka se spotřební lhůtou delší než 72 hodin	1,5×10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	25	-
Sušené a tekuté mléčné nápoje pro děti od 6 měsíců do 3 let, včetně:							
tekuté nápoje	1,5×10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	-	K – 50 P – 50
pokračující směsi, včetně instantních	2×10 ³ u směsí rozpouštěných při teplotě 37-50 °C 3×10 ³ u směsí rozpouštěných při teplotě 70-85 °C	1,0	10	100	10	100	K – 10 P – 50
pokračující směsi vyžadující po rozpuštění ošetření teplem	2,5×10 ⁴	1,0	-	50	1,0	-	K – 50 P – 100
Kaše sušené mléčné, včetně:							
instantních	1×10 ⁴	1,0	-	50	1,0	2×10 ²	K – 50 P – 100
vyžadujících vaření	5×10 ⁴	0,1	-	50	-	-	K – 100 P – 200

Kaše mléčné, sterilizované a připravené k použití	Požadavky výrobní sterility: 3) po expozici v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů – nepřítomnost viditelných závad a příznaků kažení (bombáž obalu, změna vzhledu aj.), nepřítomnost změn chuti a konzistence; 4) po expozici v termostatu jsou povoleny tyto změny: a) titrační kyselosti ne více než o 2 °Turnerovy; b) PMAFAnM ne více než 10 KTJ/ cm ³ (g);						
Kaše mléčné, vyrobené v mléčných kuchyních a připravené k použití	1×10 ³	1,0	-	50	1,0	-	K – 100 P – 200
Výrobky s nízkým obsahem lak-tózy a bez lak-tózy	2,5×10 ⁴	1,0	-	100	1,0	200	K – 50 P – 100
Sušené mléčné výrobky s vysokým obsahem bílkovin	2,5×10 ⁴	0,3	-	50	1,0	-	K – 50 P – 100
Sušené výrobky na mléčném základě	-	0,3	-	50	1,0	-	K – 50 P – 100
Mléko sušené k výživě dětí	2,5×10 ⁴	1,0	-	25	1,0	-	

-
- <1> PMAFAnM – počet mezofilních aerobních mikroorganismů a fakultativně anaerobních mikroorganismů;
 <2> KTJ – kolonie tvořící jednotky;
 <3> BSEC – bakterie skupiny *Escherichia coli*.
 <4> Při kontrole přítomnosti *E. coli* a patogenních mikroorganismů, včetně salmonel a při nálezu bakterií čeledi Enterobacteriaceae, které nepatří k *E. coli* a salmonelám, v normovaném množství výrobku je kontrolována nepřítomnost patogenního mikroorganismu *Enterobacter sakazakii* ve 300 g výrobku.

Poznámka.

Při výrobě sušených výrobků k dětské výživě na mléčném základě (mléko sušené), sušených nápojů a sušených směsí je v případě nálezu stafylokoků v normovaném množství výrobku kontrolována nepřítomnost stafylokokových enterotoxinů (nejsou povoleny v pěti vzorcích po 25 g).“;

27) přílohu 7 uveďte v tomto znění:

„Příloha 7 Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
 (ve znění Federálního zákona
 „O vložení změn do Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
 ŽLUKNUTÍ A OBSAHU POTENCIÁLNĚ NEBEZPEČNÝCH LÁTEK V MLÉČNÝCH
 VÝROBCÍCH PRO DĚTSKOU VÝŽIVU URČENOU DĚTEM PŘEDŠKOLNÍHO
 A ŠKOLNÍHO VĚKU**

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele žluknutí	Povolená hodnota, mg/kg (l), ne více (u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
Veškeré mléčné výrobky	Antibiotika:	

	Levomycetin	Méně než 0,01
	Tetracyklinová skupina	Méně než 0,01
	Penicilin	Méně než 0,004
	Streptomycin	Méně než 0,5
	Mykotoxiny:	
	Aflatoxin M1	0,00002,
		0,00005 u sýrů
	Radionuklidy:	
	cesium-137	100 Bq/l (kg)
	stroncium-90	25 Bq/l (kg)
Mléko sterilizované, ultrapasterizované, včetně mléka obohaceného o vitaminy, mléko pasterizované, smetana pasterizovaná, tekuté zakysané mléčné výrobky, včetně obohacených, smetana, mléko sušené k dětské výživě, sušené a tekuté mléčné nápoje, výrobky s nízkým obsahem laktózy a bez laktózy, mléko a smetana zahuštěné s cukrem, mléko a smetana zahuštěné	Ukazatel žluknutí	4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku u výrobků s obsahem tuku vyšším než 5 g/100 g a výrobků obohacených rostlinnými oleji
	Toxické prvky:	
	olovo	0,02
	arzén	0,05
	kadmium	0,02
	rtuť	0,005
	Pesticidy (v přepočtu na tuk): hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery)	0,02
	DDT <1> a jeho metabolity	0,01
Tvaroh a výrobky na jeho základě, včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami a (nebo) tepelně upravených po zakysání	Ukazatel žluknutí	4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku u výrobků s obsahem tuku vyšším než 5 g/100 g a výrobků obohacených rostlinnými oleji
	Kyselost	150 °Turnerových
	Toxické prvky:	
	olovo	0,06
	arzén	0,15
	kadmium	0,06
	rtuť	0,015
	Pesticidy (v přepočtu na tuk): hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery)	0,55
DDT <1> a jeho metabolity	0,33	
Máslo smetanové, pasta máselná vyššího druhu	Kyselost tukové fáze	2,5 °Kettstofferových
		3,5 °Kettstofferových u másla a pasty se složkami
	Toxické prvky:	
	olovo	0,1
	arzén	0,1
	kadmium	0,03
	rtuť	0,03
	Pesticidy (v přepočtu na tuk): hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery)	0,2
DDT <1> a jeho metabolity	0,2	
Sýry, výrobky ze sýrů (tvrdé, polotvrdé, měkké, ze solného nálevu), tavené, sýrové pasty	Toxické prvky:	
	olovo	0,2
	arzén	0,15
	kadmium	0,1
	rtuť	0,03
Pesticidy (v přepočtu na tuk):	0,6	

	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery)	
	DDT <1> a jeho metabolity	0,2
Složky nemléčného původu	Musejí splňovat požadavky legislativy Ruské federace v oblasti zajišťování kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků	

 <1> DDT – di-chlor-di-fenyl-tri-chlor-etan, insekticid.“;

28) přílohu 8 uveďte v tomto znění:

„Příloha 8 Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
 (ve znění Federálního zákona
 „O vložení změn do Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
 OBSAHU MIKROORGANISMŮ V MLÉČNÝCH VÝROBCÍCH A MLÉČNÝCH
 SLOŽENÝCH VÝROBCÍCH PRO DĚTSKOU VÝŽIVU URČENOU DĚTEM
 PŘEDŠKOLNÍHO A ŠKOLNÍHO VĚKU**

Skupina výrobků	PMAFAnM, <1> KTJ <2>/ cm ³ (g), ne více	Množství výrobku (g, cm ³), v němž nejsou povoleny				Kvasinky (K), plísně (P), KTJ/cm ³ (g), ne více
		BSEC <3> (koliformní)	patogenní mikroorga- nismy, včet- ně salmonel	<i>S.</i> <i>aureus</i>	<i>L.</i> <i>mono-</i> <i>cytoge-</i> <i>nes</i>	
Mléko pasterizované ve spotřebitelském obalu	1×10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Mléko ultrapasterizo- vané, neasepticky pl- něné, ve spotřebitel- ském obalu	100	10,0	100	10,0	25	-
Smetana pasterizova- ná ve spotřebitelském obalu	1×10 ⁵	0,01	25	1,0	25	-
Smetana ultrapasteri- zovaná, neasepticky plněná, ve spotřebitel- ském obalu	100	10,0	100	10,0	25	-
Mléko převařené	2,5×10 ⁵	1,0	25	-	-	-
Mléko a smetana ste- rilizované, ultrapaste- rizované, asepticky plněné, včetně oboha- cených	Musejí splňovat požadavky výrobní sterility na mléko a smetanu ultrapasterizované, ve spotřebitelském obalu					
Zakysané mléčné vý- robky, včetně jogurtu, se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin	-	0,01	25	1,0	-	-
Zakysané mléčné vý- robky, včetně jogurtu, se spotřební lhůtou delší než 72 hodin	Nejméně 1×10 ⁷ mikro- organismů mléčného zá- kysu, u vý- robků podro- bených oše- tření teplem	0,1	25	1,0	-	K – 50 P – 50 s výjim- kou vý- robků vy- robených s použitím zákysů

	není normováno					obsahujících kvasinky
Zakysané mléčné výrobky obohacené bifidobakteriemi, se spotřební lhůtou delší než 72 hodin	Nejméně 1×10^7 mikroorganismů mléčného zákysu, nejméně 1×10^6 bifidobakterií	0,1	25	1,0	-	K – 50 P – 50 s výjimkou výrobků vyrobených s použitím zákysů obsahujících kvasinky
Rjaženka	Nejméně 1×10^7 mikroorganismů mléčného zákysu	1,0	25	1,0	-	K – 50 P – 50
Zakysaná smetana a výrobky vyrobené na jejím základě	U zakysané smetany nejméně 1×10^7 mikroorganismů mléčného zákysu	0,001; 0,1 u teplem ošetřených výrobků ze zakysané smetany	25	1,0	-	K – 50 P – 50 u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin
Máslo smetanové, pasta máselná, tvaroh a výrobky na jeho základě, sýry, mléčné konzervy	V souladu s hodnotami stanovenými Přílohou 4 tohoto Federálního zákona.					
Výrobky používané k výrobě výrobků pro dětskou výživu:						
mléko sušené s hmotnostním podílem tuku 25 % mléko sušené odstředěné	$2,5 \times 10^4$	1,0	25	1,0	-	K – 50 P – 100
koncentrát syrovátkových bílkovin získaný elektrodiálýzou (ultrafiltrací a elektrodiálýzou)	1×10^4	1,0	25	1,0	-	K – 20 P – 50
cukro-bílkovinný koncentrát	1×10^4	1,0	25	1,0	-	K – 10 P – 50
koncentrát mléčných bílkovin	1×10^4	1,0	25	1,0	-	K – 10 P – 50
sušený cukro-bílkovinný modul ze syrovátky z výroby sýrů	$2,5 \times 10^4$	1,0	25	1,0	-	K – 10 P – 50
sušené cukro-bílkovinné moduly z tvarohové syrovátky	$2,5 \times 10^4$	1,0	25	1,0	-	K – 10 P – 50
koncentrát parakaseinový tekutý	-	3,0	25	1,0	-	K – 50 P – 50
koncentrát parakaseinový sušený	-	1,0	25	1,0	-	K – 50 P – 50
kazecit sušený	1×10^4	1,0	25	1,0	-	K – 10 P – 50
složka sušená mléčná netuková (v sušených výrobcích pro výživu dětí)	$1,5 \times 10^4$	0,3	25	1,0	-	K – 10 P – 50
složka sušená mléčná se sladovým výtaž-	$1,5 \times 10^4$	1,0	25	1,0	-	K – 10 P – 50

kem (v tekutých výrobcích pro výživu dětí)						
složka sušená mléčná s cukro-bílkovinným koncentrátem (v tekutých výrobcích pro výživu dětí)	2,5×10 ⁴	1,0	25	1,0	-	K – 50 P – 50
složka sušená mléčná netuková, chemicky neošetřená (v suchých výrobcích pro výživu dětí)	2,5×10 ⁴	1,0	25	1,0	-	K – 50 P – 50
laktóza rafinovaná	1×10 ³	1,0	25	-	-	P – 10
laktóza potravinářská	1×10 ⁴	1,0	25	1,0	-	P – 100
laktózový koncentrát	1×10 ³	1,0	50	-	-	P – 100
laktulózový koncentrát	1×10 ³	1,0	50	1,0	-	K – 50 P – 100
syrovátka mléčná sušená	1×10 ⁴	1,0	25	1,0	-	K – 10 P – 50

<1> PMAFAnM – počet mezofilních aerobních mikroorganismů a fakultativně anaerobních mikroorganismů;

<2> KTJ – kolonie tvořící jednotky;

<3> BSEC – bakterie skupiny *Escherichia coli*“.

29) přílohu 9 uveďte v tomto znění:

„Příloha 9 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

1. Identifikační ukazatele syrového kravského mléka a syrového odstředěného kravského mléka

Ukazatele	Parametry	
	syrové mléko kravské	syrové odstředěné mléko kravské
Hmotnostní podíl tuku	2,8-6,0 %	Ne více než 0,5 %
Hmotnostní podíl bílkovin	Nejméně 2,8 %	
Hmotnostní podíl odtučněné sušiny mléka	Nejméně 8,2 %	
Konzistence	Homogenní tekutina bez usazeniny a vloček. Zmrazování není povoleno.	
Chuť a pach	Chuť a pach jsou čisté, bez cizích chutí a pachů, které nejsou vlastní čerstvému mléku. Mírná příchut' a pach po krmivu jsou povoleny.	
Barva	Od bílé po světle krémové	Bílá s mírně našedlým odstínem
Kyselost	16,0 – 21,0 °Turnerových	
Hustota	Nejméně 1027,0 kg/m ³ při teplotě 20 °C a hmotnostním podílu tuku 3,5 %	Nejméně 1030,0 kg/m ³ u nejvyšší třídy, nejméně 1029,0 kg/m ³ u první a druhé třídy při teplotě 20 °C
Teplota mrznutí (používá se při pozezení na padělání)	Ne výše než 0,520 °C	

2. Identifikační ukazatele syrového mléka jiných hospodářských zvířat v šarži

Živočišný druh	Obsah složek mléka [%]<1>					Hustota při teplotě 20 °C	Kyselost, [°Turnerovy]
	tuk	bílkovin	laktóza	průměrný obsah sušiny	minerální látky		
Koza	2,8 – 5,5	2,8 – 3,8	4,4 – 4,6	13,4	0,8	1027 - 1030	14 - 20
Ovce	6,2 – 7,2	5,1 – 5,7	4,2 – 6,6	18,5	0,9	1034	25,0

Kůň	1,8 – 1,9	2,1 – 2,2	5,8 – 6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Velbloud	3,0 – 5,4	3,8 – 4,0	5,0 – 5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Buvol	7,5 – 7,7	4,2 – 4,6	4,2 – 4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Osel	1,2 – 1,4	1,7 – 1,9	6,0 – 6,2	9,9	0,5	1011	6,0

<1> Hodnoty identifikačních ukazatelů mléka získaného od různých hospodářských zvířat individuálním dojením se mohou lišit v širších rozmezích. “;

30) přílohu 10 uveďte v tomto znění:

„Příloha 10 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

IDENTIFIKAČNÍ UKAZATELE SYROVÉ SMETANY

Ukazatele	Parametry
Hmotnostní podíl tuku	Nejméně 9,0 %
Kyselost	14,0 – 19,0 °Turnerových
Konzistence	Stejnorodá homogenní. Jsou povoleny ojedinělé shluky tuku.
Chuť a pach	Výrazně smetanové, čisté, nasládlé. Je povolena slabě výrazná příchut' a pach po krmivu.
Barva	Bílá se smetanově žlutým odstínem, homogenní“;

31) přílohu 11 uveďte v tomto znění:

„Příloha 11 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

Produkt zpracování mléka	Ukazatele		
	vnější vzhled a konzistence	chuť a pach	barva
Mléko konzumní	Homogenní neprůzračná tekutina, nevazká	Charakteristické pro mléko s lehkou příchutí po vaření. Je povolena nasládlá příchut'.	Bílá, u odstředěného mléka je povolen naředěný odstín, u sterilizovaného mléka se světle smetanově žlutým odstínem, u obohaceného mléka je způsobena barvou přidaných složek.
Smetana konzumní	Homogenní neprůzračná tekutina, částečně vazká	Charakteristické pro smetanu s lehkou příchutí po vaření. Je povolena nasládlá, mírně slaná příchut'.	Bílá se světle smetanově žlutým odstínem, homogenní v celé hmotě, u sterilizované smetany světle žlutá.
Rjaženka, vareněc	Homogenní tekutina s narušenou nebo nenarušenou sraženinou, netvořící plyny	Čisté po mléčném zákysu s výraznou chutí po pasteurizaci.	Světle žlutá rovnoměrná, u vareněce od bílé po světle žlutou.
Acidofilin	Homogenní vazká tekutina	Čisté po mléčném zákysu, mírně ostrá chuť	Mléčně bílá rovnoměrná.
Kefir, zakysané mléčné výrobky tekuté	Homogenní tekutina s narušenou nebo nenarušenou sraženinou. U výrobků vyrobených s použitím kvasinek je povolena tvorba plynů. Po přidání ochucovacích složek s jejich přítomností.	Čisté po mléčném zákysu, mírně ostrá chuť nebo chuť a pach podmíněně přidanými složkami. U výrobků vyrobených s použitím kvasinek je povolena příchut' po kvasinkách.	Mléčně bílá rovnoměrná. Po přidání ochucovacích složek je způsobena barvou přidaných složek.

Jogurt	Homogenní, částečně vazká tekutina. Po přidání stabilizátoru má podobu gelu nebo krému. Po přidání ochucovacích složek s jejich přítomností.	Zakysaného mléčného výrobku. Po přidání cukru nebo sladidel přiměřeně sladká chuť. Po přidání ochucovadel způsobená přidanými složkami.	Mléčně bílá rovnoměrná. Po přidání ochucovacích složek je způsobena barvou přidaných složek.
Tvaroh a výrobky na jeho základě, včetně tvarohové hmoty	Měkká mazlavá nebo drobitvá hmota, s hmatatelnými částicemi mléčných bílkovin nebo bez nich. Po přidání ochucovacích složek s jejich přítomností.	Čisté po mléčném zákysu, je povolena příchut' sušeného mléka. Po přidání cukru nebo sladidel přiměřeně sladká chuť. Po přidání ochucovadel způsobená přidanými složkami	Bílá nebo s mírným smetanově žlutým odstínem, rovnoměrná. Po přidání ochucovacích složek je způsobena barvou přidaných složek.
Smetana	Homogenní hmota s lesklým povrchem	Čisté po mléčném zákysu. Je povolena příchut' po přepuštěném másle.	Bílá nebo se smetanově žlutým odstínem, rovnoměrná.
Zmrzlina	Porce jednovrstevné nebo mnohovrstevné zmrzliny různých tvarů, zcela nebo zčásti pokryté polevou (čokoládou) nebo bez polevy (čokolády). Konzistence pevná, homogenní, bez patrných shluků tuku, stabilizátoru a emulgátoru, částic bílkovin a laktózy, krystalků ledu. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností. V polévané zmrzlině je konzistence polevy (čokolády) homogenní, bez patrných částic cukru, kakaových produktů, sušených mléčných výrobků, s přítomností částic ořechů, oplatkových drobků a dalších složek při jejich použití.	Čisté, chuť je charakteristická pro daný druh zmrzliny.	Charakteristická pro daný druh zmrzliny, rovnoměrně rozložená v celé hmotě jednovrstevné nebo v celé hmotě každé vrstvy mnohavrstevné zmrzliny. U polévané zmrzliny je barva polevy charakteristická pro daný druh polevy.
Přepuštěné máslo	Zrnitá nebo tuhá homogenní hmota, v rozpuštěném stavu průzračná tekutina bez usazeniny.	Přepuštěného mléčného tuku bez cizích příchutí a pachů.	Od světležluté po žlutou, rovnoměrná.
Mléčný tuk	Tuhá homogenní hmota, v rozpuštěném stavu průzračná tekutina bez usazeniny.	Čisté, neutrální, charakteristické pro mléčný tuk.	Od bílé po žlutou, rovnoměrná v celé hmotě.
Máslo smetanové, máselná pasta	Tuhá, homogenní, plastická, na řezu lesklá, s povrchem na pohled suchým. Je povolen povrch mírně lesklý nebo lehce matný s přítomností ojedinělých drobných kapiček vlhkosti, konzistence nedostatečně tuhá a plastická, slabě drolivá. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	U másla a máselné pasty vyrobených ze sladké smetany výrazná smetanová chuť a příchut' po pasterizaci bez cizích chutí a pachů. U másla a máselné pasty vyrobených ze sladké smetany výrazná smetanová chuť s příchutí po mléčném zákysu, bez cizích příchutí a pachů. U syrovátkového másla a máselné pasty je povolena příchut' syrovátky. U všech druhů másla a pasty je povolena slabá příchut' po krmivu a (nebo) nevýrazné příchuti: smetanová, po pasterizaci, opětovně pasterizaci, po přepuštěném másle, po mléčném zákysu. Při podání ochucova-	Od světležluté po žlutou, homogenní, rovnoměrná. Při podání ochucovadel způsobená barvou přidaných složek.

		del způsobená přidanými složkami.	
Sýr, sýrový výrobek, sušené, včetně tavených	Tvar balení. Konzistence práškovitá nebo tvrdá, křehká nebo jiná. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	Sýrová s pachem a příchutěmi charakteristickými pro konkrétní název sýra. Při podání ochucovadel způsobená přidanými složkami.	Od bílé po žlutou. Při podání ochucovadel způsobená barvou přidaných složek.
Sýr, sýrový výrobek, velmi tvrdé	Tvar různý, konzistence křehká, zrnitá nebo jiná. Bez kresby nebo s očky různého tvaru a polohy. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	Sýrové, nasládle kořeněné, různé intenzity, charakteristické pro konkrétní název sýru.	Od světležluté po žlutou. Při podání ochucovadel způsobená barvou přidaných složek.
Sýr, sýrový výrobek, tvrdé	Tvar kotouče, válce nebo jiný libovolný tvar. Konzistence homogenní, tuhá, mírně křehká nebo jiná, Očka velká, střední, malá nebo žádná. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	Sýrové, nasládle kořeněné, různé intenzity, charakteristické pro konkrétní název sýru. Při podání ochucovadel způsobená přidanými složkami.	Od světležluté po žlutou, rovnoměrná. Při podání ochucovadel způsobená barvou přidaných složek.
Sýr, sýrový výrobek, polotvrdé	Tvar kotouče, vysokého nebo nízkého válce, koule, elipsoidu nebo jiný libovolný tvar. Konzistence homogenní, elastická, plastická. Očka velká, střední, malá, různých tvarů a polohy nebo žádná. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	U sýrů s vysokou teplotou druhého zahřívání – sýrové, nasládlé, kořeněné s různou intenzitou charakteristickou pro konkrétní název sýra, u sýrů s předchodnou a nízkou teplotou druhého zahřívání sýrové, nakyslé, mírně kořeněné, ostré s různou intenzitou charakteristickou pro konkrétní název sýra. Při použití plísňe nebo slizu způsobené druhem plísňové nebo slizové mikroflóry. Při podání ochucovadel způsobené přidanými složkami.	Od bílé po světležlutou, rovnoměrná, mramorová nebo jiná. U sýrů s plísňí žilkou naočkované plísňe. U sýrů s povrchovou plísňí její přítomnost. Při podání ochucovadel způsobená barvou přidaných složek.
Sýr, sýrový výrobek, měkké	Tvar nízkého válce nebo jiný libovolný tvar. Konzistence od měkké, plastické, mírně pružné po jemnou, mazlavou, máslovou. Je povolena konzistence mírně křehká, drobná. Kresba chybí. Je povolena přítomnost malého množství oček a dírek nepravidelného tvaru. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	Po mléčném zákysu nebo sýrové, charakteristické pro konkrétní název sýra. Při použití plísňe nebo slizu způsobené druhem plísňové nebo slizové mikroflóry. Při podání ochucovadel způsobené přidanými složkami.	Od bílé po žlutou. U sýrů s plísňí žilkou naočkované plísňe, u sýrů s povrchovou plísňí její přítomnost. Při podání ochucovadel způsobená barvou přidaných složek.
Sýr tvarohový	Tvar balení. Konzistence jemná, měkká plastická, mazlavá, homogenní v celé hmotě. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	Čisté, po mléčném zákysu, bez vedlejších příchutí a pachů nebo charakteristické pro konkrétní název sýra. Při podání ochucovadel způsobené přidanými složkami.	Od bílé po světležlutou, rovnoměrná. Při podání ochucovadel způsobená barvou přidaných složek.
Sýr, sýrový výrobek, tavené, plátkový	Tvar balení. Konzistence od tuhé, mírně pružné po elastickou, homogenní v celé hmotě, udržující tvar po nakrájení. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	Čisté, charakteristické pro konkrétní název sýra, u uzeného s příchutí po uzení. Při podání ochucovadel způsobené přidanými složkami.	Od bílé po tmavě žlutou, homogenní, u uzeného od světležluté po žlutou, u sladkých sýrů od bílé po hnědou. Při podání ochucovadel způsobená barvou přidaných složek.
Sýr, sýrové výrobky tavené a pastovité	Tvar balení. Konzistence od měkké plastické po jem-	Čisté, charakteristické pro konkrétní název sýra.	Od bílé po tmavě žlutou, rovnoměrná. U sladkých

	nou, mazlavou, krémovou, homogenní v celé hmotě. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností.	Při podání ochucovadel způsobené přidáním složkami.	sýrů od bílé po hnědou. Při podání ochucovadel způsobená barvou přídavných složek
Mléko sušené	Jemný, homogenní, suchý prášek	Čisté, vlastní čerstvému pasterizovanému mléku.	Bílá se světležlutým odstínem.
Smetana sušená	Jemný, homogenní, suchý prášek	Čisté, vlastní čerstvému pasterizované smetaně.	Bílá se světležlutým odstínem.
Mléko a smetana zahuštěné	Homogenní, mírně vazká tekutina	Nasládlá, mírně slaná chuť vlastní převařenému mléku.	Světle smetanová.
Mléko a smetana zahuštěné s cukrem	Homogenní vazká hmota bez přítomnosti patrných krystalů laktózy. Je povolena moučnatá konzistence a nevýrazná usazenina laktózy na dně obalu při skladování	Čisté, sladká chuť s výraznou příchutí pasterizovaného mléka. U mléka zahuštěného s cukrem a podrobeného dodatečnému ošetření teplem karamelová příchut'. Je povolena mírná chuť po krmivu.	Bílá se světležlutým odstínem, rovnoměrná. Po ošetření teplem a výrobě s přidáním kávy a kakaa barva hnědá.
Syrovátka	Homogenní průzračná nebo poloprůzračná tekutina	Charakteristické pro syrovátku, u tvarohové syrovátky chuť nakyslá, u sýrové syrovátky nasládlá nebo mírně slaná.	Od bledě zelené po světležlutou.
Podmáslí	Homogenní neprůzračná tekutina bez sedimentu a vloček	Charakteristické pro podmáslí másla ze sladkého mléka, u másla ze zakysané smetany pach po mléčném zákysu. Je povolena příchut' po pasterizaci nebo slabá příchut' po krmivu.	Od bílé po světležlutou
Kasein	Homogenní prášek buď suchý pevný nebo s pórovatými zrny různého tvaru	Bez pachu, chuť neutrální	Od bílé po světležlutou
Laktulóza	Drobné krystalky nestejného tvaru	Bez pachu, sladká chuť	Bílá
Koncentrát laktulózy	Homogenní vazká tekutina	Chuť od sladké po sladkokyselou. Je povolena příchut' a pach způsobený karamelizací.	Od světležluté po tmavožlutou
Pomazánka smetanová s bylinkami	Plastická homogenní, tuhá nebo měkká konzistence, povrch matový nebo slabě lesklý, na pohled suchý	Chuť smetanová, po sladké smetaně nebo po kyselé smetaně	Od bílé po světležlutou, homogenní
Směs přepuštěná smetanová s bylinkami	Zrnitá nebo homogenní, tuhá nebo měkká	Přepuštěného mléčného tuhu	Od světležluté po žlutou, rovnoměrná
Mléčné složené výrobky, výrobky obsahující mléko	V souladu s popisem dodaným výrobcem, s chutí, barvou a (nebo) pachem způsobenými chutí, barvou a (nebo) pachem přídavných ochucovadel, použitím polevy nebo jiných potravinářských výrobků		

“

32) přílohu 12 uveďte v tomto znění:

„Příloha 12 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

FYZIKÁLNÍ, CHEMICKÉ A MIKROBIOLOGICKÉ IDENTIFIKAČNÍ UKAZATELE PRODUKTŮ ZPRACOVÁVÁNÍ MLÉKA

1. Konzumní mléko, smetana, mléčné složené výrobky, zakysané mléčné výrobky, zahuštěné produkty zpracovávání mléka, sušené produkty zpracovávání mléka

Produkt zpracování mléka	Ukazatele			
	Rozsah hmotnostního podílu [%]			Mikroorganismy mléčného zákysu, probiotické mikroorganismy, kvasinky, KTJ/g (cm ³)
	Tuk	Bílkoviny, nejméně (u mléčných složených výrobků – v mléčném základě)	SOM <1>, nejméně (u mléčných složených výrobků – v mléčném základě)	
Konzumní mléko	0,1 – 8,9	2,8 (2,6 u mléka s hmotnostním poměrem tuku nad 4 %)	8,0	-
Mléčný nápoj	0,1 – 6,0	2,6	7,4	-
Mléčné koktejly, nápoje, želé, pudinky, pěny, pasty, nákypy	0,1 – 9,5	-	-	-
Smetana, včetně smetany s vysokým obsahem tuku	9,0 – 34,0 35,0 – 58,0	1,8 – 2,6 1,2	5,2 – 8,0 3,6	- -
Zakysané mléčné výrobky, s výjimkou ajranu a dalších zakysaných mléčných výrobků vyrobených s přidáním vody, jogurtu, smetany, tvarohu, včetně zakysaných mléčných výrobků s bifidobakteriemi a dalšími probiotickými mikroorganismy	0,1 – 8,9	2,8 (2,6 u výrobku s hmotnostním podílem tuku nad 4 %)	7,8	Nejméně 1×10 ⁷ mikroorganismů mléčného zákysu. Nejméně 1×10 ⁶ bifidobakterií a (nebo) jiných probiotických mikroorganismů u výrobků obohacených bifidobakteriemi a dalšími probiotickými mikroorganismy, včetně jogurtu.
Jogurt	0,1 – 10,0	3,2 2,8 s přidáním složek	Nejméně 7,0	Nejméně 1×10 ⁴ kvasinek na konci spotřební doby u ajranu, kefiru a nejméně 1×10 ⁵ u kumysu
Smetana, výrobky na jejím základě	9,0 – 58,0	1,2	3,6	Nejméně 1×10 ⁷ mikroorganismů mléčného zákysu pro smetanu.
Tvaroh (s výjimkou tvarohu vyrobeného ultrafiltrací a separací, a tvarohu zrnitého)	0,1 – 35,0	12,0 (8,0 u tvarohu s hmotnostním podílem tuku nad 18 %)	12,0 (10,0 u tvarohu s hmotnostním podílem tuku nad 18 %)	
Tvaroh vyrobený ultrafiltrací a separací	0,1 – 25,0	7,0	10,0	-
Tvaroh zrnitý	2,0 – 25,0	8,0	-	-
Tvarohová hmota	Nejméně 0,1	6,0	-	-
Tvarohové výrobky <2>	0,1 – 35,0	-	-	-
Mléko sterilizované zahuštěné	0,2 – 16,0	6,0	11,5	-
Mléko zahuštěné s cukrem	0,2 – 16,0	5,0	12,0	-
Mléko sterilizované kondenzované	7,0 – 9,5	8,0	16,0	-
Smetana sterilizovaná	25,0	2,6	5,3	-
Smetana zahuštěná s cukrem	19,0 – 20,0	6,0	18,0	-
Mléko sušené	0,1 – 26,0	24,0	69,0	-

Smetana sušená, včetně smetany s vysokým obsahem tuku	42,0 – 45,0	20,0	53,0	-
	75,0 – 80,0	10,0	15,0	-

<1> SOM – sušina odstředěného mléka.

<2> Ukazatele identifikace jsou stanovovány normativními dokumenty nebo technickými dokumenty nebo normami organizací. “.

2. Máslo a máselná pasta z kravského mléka

Máslo	Hmotnostní podíl [%]			Titrační kyselost mléčné plasmy výrobku [°Turnerovy]		Kyselost tukové fáze [°Kettstoferovy], ne více
	tuku	vody	solí	ze sladké smetany	z kyselé smetany	
přepuštěné	nejméně 99,0	nanejvýš 1,0	-			4,0
smetanové, včetně						
ze sladké smetany a z kyselé smetany, včetně						
nesoleného	50,0 – 85,0 vč.	14,0 – 46,0	-	ne více než 30,0	40,0 – 65,0	4,0
soleného	50,0 – 85,0 vč.	13,0 – 45,0	1,0	ne více než 30,0	40,0 – 65,0	4,0
se složkami	50,0 – 69,0	16,0 – 45,0	-	-	-	4,5
Máselná pasta ze sladké smetany a z kyselé smetany, včetně						
nesolené	39,0 – 49,0	56,0 – 47,0	-			4,0
solené	39,0 – 49,0	55,0 – 46,0	1,0			4,0
se složkami	39,0 – 49,0	40,0 – 55,0	-	-	-	4,5
Tuk mléčný	99,8	ne více než 0,2	-	-	-	4,0

3. Máslo a máselná pasta z kravského mléka

Produkt	Hmotnostní podíl celkového tuku [%]	Hmotnostní podíl mléčného tuku v tukové fázi [%]	Hmotnostní podíl kyseliny linolové v tuku izolovaném z výrobku [%]	Hmotnostní podíl izomerů kyseliny olejové v tuku izolovaném z výrobku v přepočtu na metylelaidát [%]	Bod tání tuku [°C], ne více
Pomazánka smetanová s bylinkami	39 – 95	nejméně 50	10,0 – 35,0	8,0	36
Směs přepuštěná smetanová s bylinkami	nejméně 99	nejméně 50	10,0 – 35,0	8,0	36

4. Sýr, sýrový výrobek

Výrobek	Hmotnostní podíl [%]			
	vody	vody v tukuprosté sušině	tuku v sušině	solí
Sýr (sýrový výrobek) sušený	2,0 – 10,0	méně než 15,0	4,0 – 40,0	2,0 – 6,0
Sýr (sýrový výrobek) velmi tvrdý	30,0 – 35,0	méně než 51,0	1,0 – 60,0 a více	1,0 – 3,0 vč.
Sýr (sýrový výrobek) tvrdý	40,0 – 42,0	49,0 – 56,0 vč.	1,0 – 60,0 a více	0,5 -2,5 vč.
Sýr (sýrový výrobek) polotvrdý	36,0 – 55,0	54,0 – 69,0 vč.	1,0 – 60,0 a více	0,5 – 4,0 vč.
Sýr (sýrový výrobek) měkký, sýr tvarohový	30,0 – 80,0	více než 67,0	1,0 – 60,0 a více	0,4 – 5,0 vč. 2,0 – 7,0 vč. u sýra v rosolu, 0,0 – 5,0 u tvarohového sýra

5. Tavený sýr, tavený sýrový výrobek

Výrobek	Hmotnostní podíl [%]			
	tuku v sušině	vody	solí kuchyňské (kromě sladkých sýrů)	sacharózy (u sladkých sýrů)
Sýr (sýrový výrobek) tavený plátkový	do 65,0 vč.	35 – 70,0 vč.	0,2 – 4,0 vč.	do 30,0 vč.
Sýr (sýrový výrobek) tavený pastovitý	20,0 – 70,0 vč.	35 – 70,0 vč.	0,2 – 4,0 vč.	
Sýr (sýrový výrobek) tavený sušený	do 51,0 vč.	3,0 – 7,0 vč.	2,0 – 5,0 vč.	

6. Zmrzlina

Druh	Hmotnostní podíl [%]		Hmotnostní podíl [%], nejméně		Kyselost <2> [°Turnerovy], ne více	Našlehanost [%],
	mléčného tuku	SOM <1>	sacharózy nebo celkového cukru (s výjimkou laktózy)	sušiny		
Plombír	12,0 – 4,0	7,0 – 10,0	14,0	36	21	40 – 130
Smetanová	8,0 – 11,5	7,0 – 11,0	14,0	32	22	40 – 110
Mléčná	Ne více než 7,5	7,0 – 11,5	14,5	28	23	40 – 90
Ze zakysaného mléka	Ne více než 7,5	7,0 – 11,5	17,0	28	90	40 - 90
S rostlinným tukem	ne více než 12,0 <3>	7,0 – 11,0	14,0	29	22	40 - 110

<1> SOM – sušina odstředěného mléka.

<2> Kyselost zmrzliny je stanovována normativními dokumenty nebo technickými dokumenty nebo normami organizací.

<3> Směsi mléčného a rostlinného tuku.

Poznámka. Ukazatele identifikace mléčných složených a mléko obsahujících produktů zpracování mléka jsou stanovovány normativními dokumenty nebo technickými dokumenty nebo normami organizací. “

33) přílohu 13 uveďte v tomto znění:

„Příloha 13 Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
 (ve znění Federálního zákona
 „O vložení změn do Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ IDENTIFIKAČNÍ UKAZATELE VÝROBKŮ K DĚTSKÉ VÝŽIVĚ
 NA MLÉČNÉM ZÁKLADĚ PRO DĚTI ÚTLÉHO VĚKU

1. Adaptované mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké, zakysané) a výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro děti ve věku od narození do šesti měsíců (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Bílkoviny	1,2 – 1,7 g	+
Bílkoviny syrovátky	nejméně 50 % celkového množství bílkovin <1>	+
Tuk	3,0 – 4,0	+
Kyselina linolová	14-20 % celkových mastných kyselin 400 – 800 mg	+
Poměr alfa-tokoferolu k polynenasyceným mastným kyselinám	1 - 2	-
Cukry	6,5 – 8,0 g	+
Laktóza		+
Taurin	ne více než 8,0 mg	+

<1> S výjimkou adaptovaných směsí s převahou kaseinu (mléčných směsí s obsahem kaseinu nad 50 % celkového množství bílkovin).

2. Pokračující adaptované mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké, zakysané) a výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro děti ve věku od šesti měsíců (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Bílkoviny	1,2 – 2,1 g	+
Bílkoviny syrovátky	nejméně 35 % celkového množství bílkovin <1>	+
Tuk	2,5 – 4,0	+
Kyselina linolová	14-20 % celkových mastných kyselin 400 – 800 mg	+
Cukry	7,0 – 9,0 g	+
Laktóza	Nejméně 50 % celkového množství cukrů (nejméně 35 % celkového množství cukrů u směsí na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin)	+

<1> S výjimkou adaptovaných směsí s převahou kaseinu (mléčných směsí s obsahem kaseinu nad 65 % celkového množství bílkovin).

3. Adaptované mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké, zakysané) a výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro děti ve věku od narození do 12 měsíců

Ukazatele výživné hodnoty (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Bílkoviny	1,2 – 2,1 g	+
Bílkoviny syrovátky	nejméně 50 % celkového množství bílkovin <1>	+
Taurin	ne více než 8,0 mg	+
Tuk	3,0 – 4,0	+
Kyselina linolová	14-20 % celkových mastných kyselin	+
	400 – 800 mg	
Poměr alfa-tokoferolu k polynenasyceným mastným kyselinám	1 - 2	-
Cukry	6,5 – 8,0 g	+
Laktóza	Nejméně 65% celkového množství cukrů (nejméně 40 % celkového množství cukrů u směsi na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin)	+

<1> S výjimkou adaptovaných směsí s převahou kaseinu (mléčných směsí s obsahem kaseinu nad 50 % celkového množství bílkovin).

4. Pokračující částečně adaptované mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké, zakysané) pro děti ve věku nad 6 měsíců

Ukazatele výživné hodnoty (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Bílkoviny	1,5 – 2,4 g	+
Bílkoviny syrovátky	nejméně 20 % celkového množství bílkovin	-
Tuk	2,5 – 4,0	+
Kyselina linolová	14 % celkových mastných kyselin	-
	nejméně 400 mg	
Cukry	6,0 – 9,0 g	+
Laktóza	Nejméně 50% celkového množství cukrů	-

Poznámky.

1. Bílkovinné spektrum adaptované mléčné směsi musí být co nejpodobnější bílkovinnému spektru ženského mléka.
2. Tukové spektrum adaptované mléčné směsi nesmí obsahovat sezamový olej ani bavlníkový olej.
3. Obsah transisomerů nesmí být vyšší než 3 % celkového obsahu tuků.
4. Obsah kyseliny myristové a kyseliny laurové nesmí být vyšší než 20 % celkového obsahu tuků.
5. Poměr kyseliny linolové ke kyselině alfa-linolenové nesmí být nižší než 5 a vyšší než 15.
6. Při obohacování směsí mastnými kyselinami s dlouhými řetězci nesmí jejich obsah překročit 1 % celkového tuku u W-3 polynenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem a 2 % celkového tuku u W-6 polynenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem.

7. Obsah kyseliny eikosapentaenové nesmí být vyšší než obsah kyseliny dokosahexaenové.
8. Kromě laktózy může být používán maltodextrin a částečně hydrolyzovaný škrob; sacharóza a fruktóza – pouze v počátečních a pokračujících směsích na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin a v pokračujících částečně adaptovaných směsích; obsah sacharózy a (nebo) fruktózy nebo jejich součet nesmí být vyšší než 20 % celkového obsahu cukrů; glukóza a glukózový sirup – pouze v počátečních a pokračujících směsích na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin v množství ne vyšším než 14 g na 1 litr; cukerná složka může obsahovat prebiotika – galaktooligosacharidy a fruktooligosacharidy celkem ne více než 0,8 % hmoty výrobku) a laktulózu.

5. Specializované výrobky
k léčebné výživě dětí útlého věku (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Výrobky s nízkým obsahem laktózy a bez laktózy		
Bílkoviny	1,2 – 2,1 g	+
Taurin	ne více než 8,0 mg	-
L-karnitin	ne více než 2,0 mg (při vložení)	-
Tuk	3,0 – 4,0	+
Kyselina linolová	14-20 % celkových mastných kyselin	-
	400-800 mg	
Cukry	6,5 – 8,0 g	+
Laktóza	ne více než 1,0 g	+ ve výrobcích s nízkým obsahem laktózy
	ne více než 0,01 g	+ ve výrobcích bez laktózy

6. Výrobky k příkrmování a výrobky pro děti útlého věku (ve 100 ml nebo 100 g výrobku připraveného k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Mléko pasterizované, sterilizované, ultrapasterizované konzumní, včetně obohaceného, smetana sterilizovaná konzumní		
Bílkoviny:		
mléko	2,8 – 3,2 g	+
smetana	nejméně 2,6 g	+
Tuk:		
mléko	2,0 – 4,0 g	+
smetana	10,0 g	+
popel	0,6 – 0,8 g	-
Minerální látky:		

vápník v mléce	nejméně 100 mg	-
Zakysané mléčné výrobky, včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami		
Bílkoviny	0,6 – 0,8 g, ne více než 4,0 g k preventivní výživě	+
Tuk	2,0 – 4,0 g	+
Cukry včetně sacharózy <1>	ne více než 12 g ne více než 10 g	+
Popel	0,5 – 0,8 g	-
Vápník	nejméně 60 mg	
Kyselost	ne více než 110 °Turnerových	
Tvaroh a výrobky na jeho základě, pastovité mléčné výrobky, včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami		
Bílkoviny	7 – 17 g,	+
Tuk	3 – 10 g	+
Cukry včetně sacharózy <1>	ne více než 12 g ne více než 10 g	-
Minerální látky:		
vápník	nejméně 85 mg	-
Kyselost	ne více než 150 °Turnerových	-
Sýry měkké tvarohové		
Bílkoviny	7 – 17 g,	+
Tuk	ne více než 10 g	+
Cukry včetně sacharózy <1>	ne více než 12 g ne více než 10 g (při vložení)	- -
Sůl kuchyňská	ne více než 0,2 g (při vložení)	-
Minerální látky:		
vápník	nejméně 85 mg	+
Kyselost	ne více než 150 °Turnerových	-
Mléko sušené (ve 100 ml rozpuštěného výrobku)		
Bílkoviny mléčné	2,8 – 3,2 g	+
Tuk	2,0 – 4,0 g	+
Minerální látky:		
vápník	nejméně 100 mg	
Sušené (ve 100 ml rozpuštěného výrobku) a tekuté mléčné, mléčné složené a mléko obsahující nápoje (pro děti starší šesti měsíců)		
Bílkoviny	nejméně 1,8 g	+
Tuk	1,0 – 4,0 g	+
Cukry včetně sacharózy <2>	ne více než 12,0 g ne více než 6,0 g	- -
Minerální látky:		
vápník	nejméně 90 – 240 mg	

Kaše sušené na mléčném základě, vyžadující vaření a instantní (ve 100 ml sušeného výrobku)		
voda	ne více než 8,0 g	+
bílkoviny	12 – 20 g	+
	nejméně 7,0 g v kaších vyžadujících rozpuštění plnotučným nebo částečně zředěným kravským mlékem	+
tuk	10 – 18 g	+
	Nejméně 5,0 g v kaších z plnotučného mléka, jehož hmotnostní podíl činí méně než 25 %, pod podmínkou přidání smetanového másla nebo rostlinného oleje do rozpuštěné kaše	-
	Nejméně 0,5 g v kaších z odstředěného mléka pod podmínkou jejich rozpuštění v plnotučném mléce nebo přidání smetanového másla nebo rostlinného oleje do rozpuštěné kaše	-
cukry, včetně sacharózy <3>	60 - 70 g ne více než 20 g	-

-
- <1> Je povoleno nahradit sacharózu fruktózou v množství ne větším než 5 g.
 <2> Je povoleno nahradit sacharózu fruktózou v množství ne větším než 3 g.
 <3> Je povoleno nahradit sacharózu fruktózou v množství ne větším než 10 g. “.

34) přílohu 14 uveďte v tomto znění:

„Příloha 14 Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
 (ve znění Federálního zákona
 „O vložení změn do Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ IDENTIFIKAČNÍ UKAZATELE VÝROBKŮ K DĚTSKÉ VÝŽIVĚ NA MLÉČNÉM ZÁKLADĚ PRO DĚTI PŘEDŠKOLNÍHO VĚKU A DĚTI ŠKOLNÍHO VĚKU

1. Mléko konzumní, smetana konzumní, zakysané mléčné výrobky <1>, nápoje na mléčném základě (sušené a tekuté), včetně obohacených (ve 100 ml výrobku připravenému k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Bílkoviny:		
mléko, zakysané mléčné výrobky, nápoje na základě mléka	2,0 – 5,0 g	+
zakysaná smetana	nejméně 2,5 g	+
smetana	nejméně 2,5 g	+
Tuk:		
mléko, zakysané mléčné výrobky, nápoje na základě mléka	1,5 – 4,0 g	+

zakysaná smetana	10 - 20 g	+
smetana	10 - 20 g	+
Cukry:		
zakysané mléčné výrobky, nápoje na základě mléka, včetně těch s přidanou sacharózou <2>	ne více než 16,0 g	+
	ne více než 10,0 g	+
mléko	ne více než 4,7 g	+
zakysaná smetana	ne více než 3,4 g	+
smetana	ne více než 3,7 g	+
Minerální látky:		
vápník	105 – 240 mg	+ u obohacených výrobků

<1> U složených mléčných výrobků je povoleno stanovovat jejich fyzikální a chemické ukazatele normativními nebo technickými dokumenty, v souladu s nimiž jsou tyto výrobky vyráběny.
 <2> Je povoleno nahradit sacharózu fruktózou v množství ne větším než 5 g.

2. Sýry tvrdé, polotvrdé, měkké, tavené a tvarohové pro děti předškolního věku a děti školního věku (ve 100 ml výrobku připravenému k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Hmotnostní podíl vody	ne více než 70 %	-
Hmotnostní podíl tuku v sušině	ne více než 55 %	+
u tvarohového sýra je povolen hmotnostní podíl tuku v sušině	ne více než 70 %	+
Sůl kuchyňská	ne více než 2 g	-

3. Tvaroh a výrobky na jeho základě, včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami (ve 100 ml výrobku připravenému k použití)

Kritérium a ukazatel	Povolená hodnota	
	normovaná	vyznačená
Bílkoviny	6,0 – 17,0 g	+
Tuk	3,5 – 10,0 g	+
Cukry, včetně sacharózy	ne více než 16,0 g ne více než 10,0 g	+
Kyselost	Ne více než 150 °Turnerových	-

<1> Je povoleno nahradit sacharózu fruktózou v množství ne větším než 5 g. “;

35) přílohu 15 uveďte v tomto znění:

„Příloha 15 Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
 (ve znění Federálního zákona
 „O vložení změn do Federálního zákona
 „Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**FORMY VKLÁDANÝCH MIKROŽIVIN, JEJICHŽ POUŽÍVÁNÍ JE POVOLENO PŘI VÝROBĚ
 VÝROBKŮ K DĚTSKÉ VÝŽIVĚ PRO DĚTI ÚTLÉHO VĚKU**

Mikroprvky	Forma
Vitaminy:	
vitamin A	retinolacetát, retinolpalmitát, beta-karoten
vitamin D	D2 ergokalciferol, D3 cholekalciferol
vitamin E	D-alfa-tokoferol, DL-alfa-tokoferol, D-alfa-tokoferolacetát, DL-alfa-tokoferol acetát
vitamin B1	thiamin-hydrochlorid, thiamin-bromid, thiamin-nitrát, thiamin-chlorid
vitamin B2	riboflavin, riboflavin-5-fosfát sodný
vitamin PP (niacin)	nikotinamid, kyselina nikotinová
vitamin B6	pyridoxin-hydrochlorid, pyridoxin-fosfát, pyridoxin-dipalmitát
kyselina pantotenová	D-pantotenát vápenatý, D-pantotenát sodný, dexpanthenol
vitamin B12	cyanokobalamin, hydroxokobalamin
kyselina listová (Bc)	kyselina listová
vitamin C	kyselina L-askorbová, L-askorbát sodný, L-askorbát vápenatý, kyselina 6-palmityl-askorbová (askorbilpalmitát), askorbát draselný
vitamin K	fillochinon (fytomenadion)
biotin	D-biotin
cholin	cholin chlorid, cholin citrát, cholin bitartarát
inosit	přípravek inositu
karnitin	L-karnitin, chlorhydrát L-karnitinu, L-tartarát L-karnitinu
Minerální soli (prvek)	
vápník	uhličitan vápenatý, citráty vápenaté (E 333), glukonát vápenatý (E 578), glycerofosfát vápenatý (E 383), laktát vápenatý (E 327) vápenatá sůl kyseliny ortofosforečné (E 341), chlorid vápenatý
sodík	citrát sodný, chlorid sodný (E 331), glukonát sodný, hydrouhličitan sodný, uhličitan sodný, laktát sodný, sodné soli kyseliny ortofosforečné, hydroxid sodný
hořčík	uhličitan hořečnatý (E 504), chlorid hořečnatý (E 511), glukonát hořečnatý (E 580), hořečnaté soli kyseliny ortofosforečné (E 343), síran hořečnatý (E 518), laktát hořečnatý (E 329), citrát hořečnatý (E 345), kysličník hořečnatý, hydroxid hořečnatý
draslík	citráty draselné (E 332), laktát draselný (E 326), hydrofosforečnan draselný (GOST 2493), uhličitan draselný, hydrouhličitan draselný, chlorid draselný, glukonát draselný, hydroxid draselný
železo	glukonát železnatý (E 579), síran železnatý heptahydrát, laktát železnatý (E 585), fumarát železnatý, pyrofosfát železnatý, elementární železo, citrát železnatý, síran železnatý
měď	uhličitan měďnatý, citrát měďnatý, glukonát měďnatý, síran měďnatý (E 519)

zinek	octan zinečnatý, síran zinečnatý, chlorid zinečnatý, laktát zinečnatý, citrát zinečnatý, glukonát zinečnatý, kysličník zinečnatý
mangan	uhličitan manganatý, chlorid manganatý, citrát manganatý, glukonát manganatý, síran manganatý
jód	jodid draselný, jodid sodný, jodičnan draselný, jodkasein <1>
selen	seleničitan sodný, selenitan sodný

<1> K obohacení mléka určeného pro výživu dětí starších dvou let.“;

36) přílohu 16 uveďte v tomto znění:

„Příloha 16 Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“
(ve znění Federálního zákona
„O vložení změn do Federálního zákona
„Technický předpis pro mléko a mléčné výrobky“)

**POVOLENÉ HODNOTY
OBSAHU MIKROŽIVIN TEKUTÝCH MLÉČNÝCH A MLÉČNÝCH SLOŽENÝCH
VÝROBCÍCH VÝŽIVU DĚTÍ ÚTLÉHO VĚKU**

Mikroživina	Ukazatel	Povinnost vyznačení
Adaptované mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké a zakysané), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí ve věku od narození do šesti měsíců (počáteční směsi)		
Minerální látky:		
vápník	330 – 700 mg/l	+
fosfor	150 – 400 mg/l	+
poměr vápníku k fosforu	1,2 – 2,0	-
draslík	400 – 850 mg/l	+
sodík	150 – 300 mg/l	+
hořčík	30 – 90 mg/l	+
měď	300 – 600 µg/l	+
mangan	10 – 300 µg/l	+
železo	3 – 9 mg/l	+
zinek	3 – 10 mg/l	+
chloridy	300 – 800 mg/l	+
jód	50 – 150 µg/l	+
selen	10 – 40 µg/l	+
popel	2,5 – 4 g/l	-
Vitaminy:		
retinol (A)	400 – 1 000 µg-ekv/l	+
tokoferol (E)	4 – 12 mg/l	+
kalciferol (D)	7,5 – 12,5 µg/l	+
vitamin K	25 – 100 µg/l	+
thiamin (B1)	400 – 2 100 µg/l	+
riboflavin (B2)	500 – 2 800 µg/l	+
kyselina pantotenová	2 700 – 14 000 µg/l	+
pyridoxin (B6)	300 – 1 000 µg/l	+
niacin (PP)	2 000 – 10 000 µg/l	+
kyselina listová (Bc)	60 – 350 µg/l	+
cyanokobalamin (B12)	1,0 – 3,0 µg/l	+
kyselina askorbová (C)	55 – 150 mg/l	+
inosit	20 – 280 mg/l	+
cholin	50 – 350 mg/l	+

biotin	10 – 40 mg/l	+
L-karnitin	ne více než 20 mg/l (při vložení)	+
lutein	ne více než 250 mg/l (při vložení)	+
nukleotidy (součet cytidin -, uridin-, adenosin-, guanosin- a inozin-5 monofosfátů)	ne více než 35 mg/l (při vložení)	+
Pokračující adaptované mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké a zakysané mléčné), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí nad šest měsíců		
Minerální látky:		
vápník	400 – 900 mg/l	+
fosfor	200 – 600 mg/l	+
poměr vápník:fosfor	1,2 – 2,0	-
draslík	500 – 1 000 mg/l	+
sodík	150 – 300 mg/l	+
hořčík	50 – 100 mg/l	+
měď	400 – 1 000 µg/l	+
mangan	10 – 300 µg/l	+
železo	7 – 14 mg/l	+
zinek	4 – 10 mg/l	+
chloridy	300 – 800 mg/l	+
mangan	50 – 350 µg/l	+
selen	10 – 40 µg/l	+
popel	2,5 – 6 mg/l	+
retinol (A)	400 – 1 000 µg-ekv/l	+
tokoferol (E)	4 – 20 mg/l	+
kalCIFerol (D)	8 – 21 µg/l	+
vitamin K	25 – 170 µg/l	+
thiamin (B1)	400 – 2 100 µg/l	+
riboflavin (B2)	500 – 2 800 µg/l	+
kyselina pantotenová	3 000 – 14 000 µg/l	+
pyridoxin (B6)	400 – 1 200 µg/l	+
niacin (PP)	3 000 – 10 000 µg/l	+
kyselina listová (Bc)	60 – 350 µg/l	+
cyanokobalamin (B12)	1,5 – 3,0 µg/l	+
kyselina askorbová (C)	55 – 150 mg/l	+
cholin	50 – 350 mg/l	+
biotin	10 – 40 µg/l	+
inosit	20 – 280 mg/l	+
L-karnitin	ne více než 20 mg/l (při vložení)	+
lutein	ne více než 250 µg/l (při vložení)	+
nukleotidy (součet cytidin-, uridin-, adenosin-, guanosin- a inozin-5 monofosfátů)	ne více než 35 mg/l (při vložení)	+
Pokračující adaptované mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké a zakysané mléčné), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí od narození do jednoho roku		
Minerální látky:		
vápník	400 – 900 mg/l	+
fosfor	200 – 600 mg/l	+
poměr vápník:fosfor	1,2 – 2,0	-
draslík	400 – 800 mg/l	+
sodík	150 – 300 mg/l	+
hořčík	40 – 100 mg/l	+
měď	300 – 1 000 µg/l	+
mangan	10 – 300 µg/l	+

železo	6 – 10 mg/l	+
zinek	3 – 10 mg/l	+
chloridy	300 – 800 mg/l	+
jód	50 – 350 µg/l	+
selen	10 – 40 µg/l	+
popel	2,5 – 6,0 g/l	+
Vitaminy:		
retinol (A)	400 – 1 000 µg-ekv/l	+
tokoferol (E)	4 – 12 mg/l	+
kalciferol (D)	8 – 21 µg/l	+
vitamin K	25 – 170 µg/l	+
thiamin (B1)	0,4 – 2,1 mg/l	+
riboflavin (B2)	0,5 – 2,8 mg/l	+
kyselina pantotenová	2,7 – 14,0 mg/l	+
pyridoxin (B6)	3,0 – 1,2 mg/l	+
niacin (PP)	3 000 – 10,0 mg/l	+
kyselina listová (Bc)	60 – 350 µg/l	+
cyanokobalamin (B12)	1,5 – 3,0 µg/l	+
kyselina askorbová (C)	55 – 150 mg/l	+
inozit	20 – 280 mg/l	+
cholin	50 – 350 mg/l	+
biotin	10 – 40 µg/l	+
L-karnitin	ne více než 20 mg/l (při vložení)	+
lutein	ne více než 250 µg/l (při vložení)	+
nukleotidy (součet cytidin-, uridin-, adenzin-, guanozin- a inozin-5 monofosfátů)	ne více než 35 mg/l (při vložení)	+
Pokračující adaptované mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké a zakysané mléčné), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí ve věku šesti měsíců		
Minerální látky:		
vápník	600 – 900 mg/l	+
fosfor	200 – 600 mg/l	+
poměr vápník:fosfor	1,2 – 2,0	-
draslík	400 – 1 000 mg/l	+
sodík	150 – 300 mg/l	+
hořčík	50 – 100 mg/l	+
měď	400 – 1 000 µg/l	+
mangan	10 – 650 µg/l	+
železo	6 – 14 mg/l	+
zinek	4 – 10 mg/l	+
chloridy	300 – 800 mg/l	+
jód	50 – 350 µg/l	+
popel	2,5 – 6,0 g/l	+
retinol (A)	400 – 1 000 µg-ekv/l	+
tokoferol (E)	4 – 12 mg/l	+
kalciferol (D)	7 – 21 µg/l	+
thiamin (B1)	0,4 – 2,1 mg/l	+
riboflavin (B2)	0,5 – 2,8 mg/l	+
kyselina pantotenová	2,5 – 14,0 mg/l	+
pyridoxin (B6)	0,4 – 1,2 mg/l	+
niacin (PP)	3,0 – 10,0 mg/l	+
kyselina listová (Bc)	60 – 350 µg/l	+
cyanokobalamin (B12)	1,5 – 3,0 µg/l	+
kyselina askorbová (C)	55 – 150 mg/l	+ ^{cc} ;

37) název přílohy 17 uveďte v tomto znění:

„Seznam potravinářských přísad a aromatizátorů, jejichž používání je povoleno při výrobě výrobků k dětské výživě mléčných nebo na mléčném základě pro děti v prvním roce života a dětí ve věku od jednoho roku do tří let“;

38) přílohu 18 doplňte poznámkou tohoto obsahu:

Poznámka. Skutečné ukazatele hmotnostního podílu tuku, bílkovin, cukrů, organických kyselin, alkoholu, vlákniny, mastných kyselin, vitaminů a minerálních látek musejí splňovat požadavky normativních dokumentů nebo technických dokumentů nebo norem organizací, v souladu s nimiž jsou vyráběny a mohou být označovány produkty zpracování mléka.“.

Článek 2

1. Tento Federální zákon nabývá platnosti ode dne jeho oficiálního uveřejnění s výjimkou těch nařízení, pro která byl tímto článkem stanoven jiný termín nabytí platnosti.
2. Podbod „a“ bodu 2, body 5 a 7, podbody „e“, „f“, „g“, odstavce devátý a desátý podbodu „m“, „n“ bodu 19 článku 1 tohoto Federálního zákona nabývají platnosti po uplynutí jednoho roku od nabytí platnosti tohoto Federálního zákona.

Prezident Ruské federace
D. MEDVEĐEV

Moskva, Kreml
22. července 2010
č. 163-FZ