
RUSKÁ FEDERACE
FEDERÁLNÍ ZÁKON
TECHNICKÉ PŘEDPISY PRO MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Přijato Národní dumou 23.5.2008
Schváleno Federální radou 30.5.2008

Hlava I
VŠEOBECNÁ USTANOVENÍ

Článek 1
Oblast používání tohoto Federálního zákona

1. Tento Federální zákon stanoví:
 - 1) objekty technické regulace, jejichž seznam a popisy jsou obsaženy v tomto Federálním zákonu;
 - 2) požadavky na bezpečnost objektů technické regulace;
 - 3) pravidla identifikace objektů technické regulace pro účely používání tohoto Federálního zákona;
 - 4) pravidla a formy hodnocení souladu a potvrzení souladu objektů technického řízení s požadavky tohoto Federálního zákona;
 - 5) požadavky na názvosloví, balení, označení mléka a mléčných výrobků včetně požadavků na informace o názvu, složení a spotřebních vlastnostech, které jsou sdělovány spotřebitelům na baleních těchto produktů a v průvodních dokladech.
2. Tento Federální zákon rovněž stanoví práva a povinnosti účastníků vztahů, které jsou upravovány tímto Federálním zákonem.

Článek 2
Objekty technické regulace, jejichž seznam a popisy
jsou obsaženy v tomto Federálním zákonu

1. Objekty technické regulace, jejich seznam a popisy jsou obsaženy v tomto Federálním zákonu, jsou tyto:

- 1) mléko a mléčné výrobky včetně výrobků pro dětskou výživu na mléčném základu, které jsou uváděny do oběhu na území Ruské federace;
 - 2) postupy výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace mléka a mléčných výrobků.
2. V seznamu mléka a mléčných výrobků, které jsou objekty technické regulace tohoto Federálního zákona, jsou zahrnuty:
- 1) syrové mléko a syrová smetana;
 - 2) konzumní mléko a konzumní smetana;
 - 3) zakysané tekuté mléčné výrobky;
 - 4) tvaroh a výrobky z tvarohu;
 - 5) smetana a výrobky založené na jejím základu;
 - 6) máslo z kravského mléka;
 - 7) máslovou pomazánku;
 - 8) pomazánku z bylinkové smetany a tavenou směs smetany s bylinkami;
 - 9) sýry a výrobky ze sýrů;
 - 10) mléčné konzervy, konzervy obsahující mléko;
 - 11) zmrzlina a zmrzlinové směsi;
 - 12) funkčně nezastupitelné složky;
 - 13) produkty pro výživu dětí na mléčném základu;
 - 14) druhotné produkty zpracování mléka.

Článek 3

Cíle přijetí tohoto Federálního zákona

Tento Federální zákon je přijímán s cílem:

- 1) ochrany života a zdraví občanů;
- 2) předcházení jednání vedoucímu ke klamání spotřebitelů a zabezpečení důvěryhodnosti informací o názvu, složení a spotřebních vlastnostech mléka a mléčných výrobků.

Článek 4

Základní pojmy používané v tomto Federálním zákonu

Pro účely tohoto Federálního zákona jsou používány základní pojmy stanovené článkem 2 Federálního zákona ze dne 27. prosince 2002 č. 184-FZ „O technické regulaci“ (dále jako „Federální zákon o technické regulaci“), článkem 1 Federálního zákona ze dne 2. ledna 2000 č. 29-FZ „O kvalitě a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ a také tyto základní definice:

- 1) mléko – produkt normální fyziologické sekrece mléčných žláz hospodářských zvířat, který je získán od jednoho nebo několika zvířat v období laktace při jednom dojení nebo více dojeních, nejsou k němu přidány žádné přísady a nejsou z něj odstraněny jakékoliv látky;
- 2) mléčné výrobky – produkty zpracování mléka, které obsahují mléčný výrobek, složený mléčný výrobek, výrobek obsahující mléko, vedlejší produkt zpracování mléka;

- 3) mléčný výrobek – potravinářský výrobek, který je vyroben z mléka a (nebo) jeho složek bez použití nemléčných tuků a bílkovin, a který může obsahovat složky funkčně nezbytné pro zpracování mléka;
- 4) složený mléčný výrobek – potravinářský výrobek vyrobený z mléka a (nebo) mléčných výrobků bez přidáním nebo s přidáním vedlejších produktů zpracování mléka a nemléčných složek, které jsou přidávány s cílem nahradit složky mléka. Přitom musí být v hotovém výrobku více než 50 % mléčných složek a ve zmrzlině a sladkých produktech zpracování mléka více než 40 % mléčných složek;
- 5) výrobek obsahující mléko - potravinářský výrobek vyrobený z mléka a (nebo) mléčných výrobků a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka a nemléčných složek, včetně nemléčných tuků a (nebo) bílkovin, obsahující nejméně 20 % hmotnostních sušiny mléka v sušině hotového výrobku;
- 6) druhotná mléčná surovina – vedlejší produkt zpracování mléka, mléčný výrobek s částečně ztracenými identifikačními vlastnostmi nebo spotřebitelskými vlastnostmi (včetně těchto výrobků stažených na hranici jejich doby trvanlivosti, ale odpovídající požadavkům zdravotní nezávadnosti pro výrobní surovinu), které jsou určeny k použití po přepracování;
- 7) vedlejší produkt zpracování mléka – přidružený produkt získaný během výroby produktů zpracování mléka;
- 8) syrové mléko – mléko, které nebylo podrobeno tepelné úpravě při teplotě převyšující 40 °C nebo zpracování, v jehož důsledku se mění jeho složky;
- 9) plnotučné mléko – mléko, jehož složky nebyly podrobeny účinku prostřednictvím jejich regulování;
- 10) sbírané mléko – mléko s méně než 0,5 % hmotnostních tuku, které je získáno odebráním tuku z mléka;
- 11) konzumní mléko – mléko s hmotnostním podílem tuku do 9 %, které bylo vyrobeno ze syrového mléka a (nebo) mléčných výrobků a bylo podrobeno tepelnému zpracování s cílem regulovat jeho složky (aniž by bylo použito sušené plnotučné mléko, sušené odstředěné mléko);
- 12) uvařené mléko – konzumní mléko podrobené tepelnému zpracování při teplotě od 85 do 99 °C po dobu nejméně tři hodiny, dokud nebylo dosaženo zvláštních organoleptických vlastností;
- 13) pasterizované mléko, sterilizované mléko, mžikově pasterizované mléko (zpracované působením vysoké teploty po krátkou dobu) mléko – konzumní mléko, které bylo tepelně upraveno, aby byly splněny stanovené požadavky na mikrobiologické ukazatele zdravotní nezávadnosti;
- 14) mléčný nápoj – mléčný výrobek vyrobený ze zahuštěného nebo kondenzovaného mléka, a to buď ze sušeného plnotučného mléka nebo sušeného sbíraného mléka a vody;
- 15) obohacený mléčný nápoj – mlékárenský nápoj, do kterého byly dodatečně buď samostatně nebo v komplexu přidány přísady jako je bílkovina, vitamíny, mikroprvky a makroprvky, potravinářská vláknina, nenasycené mastné kyseliny s dlouhými řetězci, fosfolipidy, probiotika a prebiotika;
- 16) zahuštěné nebo kondenzované plnotučné mléko – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek, ve kterém tvoří sušina nejméně 25 % hmotnostních, bílkoviny v odtučněné sušině nejméně 34 % hmotnostních a tuk nejméně 7 % hmotnostních;

- 17) zahuštěné nebo kondenzované sbírané mléko – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek, ve kterém tvoří sušina nejméně 20 % hmotnostních, bílkoviny v odtučněné sušině nejméně 34 % hmotnostních a podíl tuku nepřevyšuje 1,5 % hmotnostních;
- 18) kondenzované mléko s cukrem – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek s cukrem, v němž bílkoviny v odtučněné sušině tvoří nejméně 34 % hmotnostních;
- 19) sušené plnotučné mléko – sušený mléčný produkt, ve kterém tvoří sušina nejméně 95 % hmotnostních, bílkoviny v odtučněné sušině nejméně 34 % hmotnostních a tuk nejméně 20 % hmotnostních;
- 20) sušené sbírané mléko – sušený mléčný produkt, ve kterém tvoří sušina nejméně 95 % hmotnostních, bílkoviny v odtučněné sušině nejméně 34 % hmotnostních a podíl tuku nepřevyšuje 1,5 % hmotnostních;
- 21) nemléčné složky – potravinářské výrobky, které jsou přidávány do produktů zpracování mléka (houby; uzeniny a masové výrobky; mořské plody; med, zelenina, ořechy, ovoce; vejce, džemy, povidla, čokoláda, a jiné cukrovinky; káva, čaj, likér, rum; cukr, sůl, ochucovadla; jiné potravinářské výrobky; potravinářské přísady; vitamíny, mikroprvky a makroprvky; bílkoviny, tuky, cukry nemléčného původu);
- 22) smetana – mléčný výrobek vyrobený z mléka a (nebo) mléčných výrobků, který je emulzí tuku a mléčné plazmy a podíl tuku v něm činí nejméně 9 % hmotnostních;
- 23) syrová smetana – smetana, která nebyla tepelně ošetřena při teplotě vyšší než 45 °C;
- 24) konzumní smetana - smetana, která byla tepelně ošetřena (minimálně pasterizována) a zabalena pro spotřebitele;
- 25) kysané mléčné výrobky – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben metodou vedoucí ke snížení ukazatele aktivní kyselosti (pH) a koagulace bílkoviny kvašení mléka a (nebo) mléčných výrobků a (nebo) jejich směsí s využitím kvasných mikroorganismů a do nichž jsou přidány nemléčné složky, aby byly nahrazeny složky mléka, nebo tyto složky nejsou přidány, a obsahují živé kvasné mikroorganismy v množství, které je stanoveno v přílohách 4, 6, 8, a 12 tohoto Federálního zákona;
- 26) ajran – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím smíšeného kvašení (mléčného kvašení a alkoholového kvašení) s využitím kvasných mikroorganismů – termofilních streptokoků mléčného kvašení, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* a kvasinek, po němž je nebo není přidána voda;
- 27) acidofilní mléko – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím stejných podílů kvasných mikroorganismů – acidofilních bakterií mléčného kvašení, laktokoků a kvasu připraveného z keřirových kvasinek;
- 28) varenec – kysaný mléčný výrobek vyrobený kvašením mléka a (nebo) mléčných výrobků, které byly předtím sterilizovány nebo jinak tepelně upraveny při teplotě 97 ± 2 °C, s použitím kvasných mikroorganismů – termofilních mléčných streptokoků – až do dosažení typických organoleptických vlastností;
- 29) jogurt – kysaný mléčný výrobek se zvýšeným obsahem odtučněné mléčné sušiny, který byl vyroben s použitím směsi kvasných mikroorganismů – termofilních streptokoků mléčného kvašení a *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*;
- 30) kefir – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím smíšeného kvašení (mléčného kvašení a alkoholového kvašení) a kvasu připraveného z keřirových kvasinek bez přidání čistých kultur mikroorganismů mléčného kvašení a kvasinek;
- 31) kumys – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím smíšeného kvašení (mléčného kvašení a alkoholového kvašení) a kvašení mléka klisen s použitím kvasných

- mikroorganismů *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* a acidofilních bakterií mléčného kvašení a kvasinek;
- 32) kumysový výrobek – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben z kravského mléka v souladu s technologií výroby kumysu;
 - 33) prostokvaša – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím kvasných mikroorganismů – laktokoků a (nebo) termofilních streptokoků mléčného kvašení;
 - 34) Mečnikovova protokvaša – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím kvasných mikroorganismů – termofilních streptokoků mléčného kvašení a *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*;
 - 35) rjaženka – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben kvašením uvařeného mléka s přidáním mléčných výrobků nebo bez jejich přidání, s použitím kvasných mikroorganismů – termofilních streptokoků mléčného kvašení a *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*;
 - 36) kysaná smetana – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben kvašením smetany s přidáním mléčných výrobků nebo bez jejich přidání, s použitím kvasných mikroorganismů – laktokoků nebo směsi laktokoků a termofilních streptokoků mléčného kvašení, a podíl tuku v něm činí nejméně 9 % hmotnostních;
 - 37) tvaroh – kysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím kvasných mikroorganismů - laktokoků nebo směsi laktokoků a termofilních streptokoků mléčného kvašení – a kyselinovou nebo kyselinově-syřidlovou koagulací bílkovin s následujícím odstraněním syrovátky metodou samolisování, lisování, odstředěním a (nebo) ultrafiltrací;
 - 38) granulovaný tvaroh – drobný mléčný výrobek, který je vyroben z tvarohových zrnků s přidáním smetany a kuchyňské soli; hotový výrobek není dovoleno tepelně upravovat nebo do něj přidávat stabilizátory konzistence;
 - 39) tvarohová hmota – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben z tvarohu s přísadkou nebo bez přísadky smetanového másla, smetany, kondenzovaného mléka s cukrem, cukrů a (nebo) soli, s přísadkou nebo bez přísadky nemléčných složek nikoliv za účelem náhrady složek mléka; tyto hotové výrobky není dovoleno tepelně upravovat nebo do nich přidávat konzistentní stabilizátory;
 - 40) výrobek z tvarohu – mléčný výrobek, složený mléčný výrobek nebo výrobek obsahující mléko, který je vyroben z tvarohu a (nebo) produktů zpracování mléka v souladu s technologií výroby tvarohu s přidáním nebo bez přidání mléčných výrobků, s přidáním nebo bez přidání nemléčných složek, včetně nemléčných tuků a (nebo) bílkovin, a následně tepelně upravené nebo neupravené. Pokud hotový mléčný nebo složený mléčný tvarohový výrobek obsahuje nejméně 75 % hmotnostních složek mléka a tyto výrobky nebyly tepelně upraveny a zrání s cílem dosažení zvláštních organoleptických a fyzikálně chemických vlastností, používá se pro tyto výrobky označení „tvarohový sýr“;
 - 41) tvarohový syreček – mléčný nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben vyrobený z tvarohové hmoty, která je vytvarována, pokryta nebo nepokryta potravinářskou polevou a nemá hmotnost vyšší než 150 gramů;
 - 42) syreček – tvarohový výrobek, který je vytvarován, pokryt nebo nepokryt potravinářskou polevou, a nemá hmotnost vyšší než 150 gramů;
 - 43) kysaný výrobek – mléčný nebo mléčný složený kysaný výrobek, který je po kysání tepelně upraven, nebo výrobek obsahující mléko, který byl vyroben v souladu s technologickým postupem výroby kysaného výrobku a shoduje se s ním v organoleptických nebo fyzikálně chemických vlastnostech;

- 44) máslo z kravského mléka – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek na základě emulgovaného tuku, jehož převládající složkou je mléčný tuk, který je vyroben z kravského mléka, mléčných výrobků a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka tak, že je z nich oddělen tukový základ a mléčná plazma do tuku je rovnoměrně rozdělena do tuku, s přídavkem nebo bez přídavku nemléčných složek za jiným účelem než je náhrada mléčných složek;
- 45) mlékárenské máslo – máslo z kravského mléka, v němž podíl tuku 50-85 % hmotnostních;
- 46) máslo ze sladké smetany – smetanové máslo vyrobené z pasterizované smetany;
- 47) kysané máslo – smetanové máslo vyrobené z pasterizované smetany s použitím mikroorganismů mléčného kvašení;
- 48) máslo ze smetanové syrovátky – mlékárenské máslo vyrobené ze smetany získané při výrobě sýra;
- 49) tavené máslo – máslo z kravského mléka, v němž hmotnostní podíl tuku tvoří nejméně 99 %, které je vyrobeno ze smetanového másla tavením tukové složky a má zvláštní organoleptické vlastnosti;
- 50) máslová pasta – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek na základě emulgovaného tuku, v němž podíl tuku představuje 39-49 % hmotnostních, který je vyroben z kravského mléka, mléčných produktů a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka s použitím stabilizátorů, s přídavkem nebo bez přídavku nemléčných složek za jiným účelem než je náhrada mléčných složek;
- 51) máslová pasta ze sladké smetany – máslová pasta vyrobená z pasterované smetany;
- 52) máslová pasta z kysané smetany – máslová pasta vyrobená z pasterované smetany s použitím mikroorganismů mléčného kvašení;
- 53) máslová pasta ze syrovátky – máslová pasta vyrobená ze smetany získané při výrobě sýra;
- 54) mléčný tuk – mléčný výrobek, v němž podíl tuku činí nejméně 99,8 % hmotnostních, má neutrální chuť a vůni a je vyroben z mléka a (nebo) mléčných výrobků odstraněním mléčné plazmy;
- 55) smetanová zeleninová pomazánka – produkt zpracování mléka na základě tukové emulze, v němž podíl tuku činí 39-95 % hmotnostních a podíl mléčného tuku činí 50-95 % hmotnostních;
- 56) smetanová zeleninová tavená směs - produkt zpracování mléka, v němž podíl tuku činí nejméně 99 % hmotnostních a který je vyrobený ze smetanové zeleninové pomazánky tavením tukového základu nebo použitím jiných technologických postupů;
- 57) sýr – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben z mléka, mléčných produktů a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka s použitím zvláštních kvasů, technologických postupů zaručujících koagulaci mléčných bílkovin s použitím nebo bez použití enzymů srážejících mléko buď kyselým nebo tepelně kyselým způsobem, po němž následuje oddělení sýrové hmoty od syrovátky jejím tvarováním, lisováním, solením, dozráváním nebo bez dozrávání s přídavkem nebo bez přídavku nemléčných složek za jiným účelem než je náhrada mléčných složek;
- 58) tavený sýr - mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek obsahující mléčné složky, který je vyroben ze sýru a (nebo) tvarohu s použitím mléčných výrobků a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka, emulgačních solí nebo strukturu tvořících složek metodou homogenizace, míchání, tavení a emulgování směsi pro tavení s přídavkem nebo bez přídavku nemléčných složek za jiným účelem než je náhrada mléčných složek;

- 59) sýrový produkt – výrobek obsahující mléko, který je vyroben v souladu s technologií výroby sýru;
- 60) tavený sýrový produkt – výrobek obsahující mléko, který je vyroben v souladu s technologií výroby taveného sýru;
- 61) solený sýr, solený sýrový produkt – sýr, sýrový výrobek zrající a (nebo) uchovávaný v solném roztoku;
- 62) sýr, měkký, středně tvrdý, tvrdý, vysoce tvrdý sýr – sýr, sýrový produkt, které mají specifické organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti odpovídající přílohám 11 a 12 tohoto Federálního zákona;
- 63) sýr, sýrový produkt s plísní – sýr, sýrový produkt, které jsou vyrobeny s použitím plísní, které jsou uvnitř umístěny a (nebo) na povrchu hotového sýru, sýrového produktu;
- 64) slizký sýr, sýrový produkt – sýr, sýrový produkt, které jsou vyrobeny s použitím mikroorganismů tvořících sliz, které se množí na povrchu hotového sýru, sýrového produktu;
- 65) uzený sýr, uzený tavený sýr, uzený sýrový produkt, uzený tavený sýrový produkt - sýr, tavený sýr, sýrový produkt, tavený sýrový produkt, které byly upraveny uzením a mají specifické organoleptické vlastnosti, které jsou charakteristické pro uzené potravinářské výrobky;
- 66) mléčné, mléčné složené, mléko obsahující konzervy, sušené nebo balené mléko, mléčné složené, mléko obsahující výrobky sušené nebo zahuštěné;
- 67) zmrzlina – šlehaný a zmrazený sladký mléčný výrobek, složený mléčný výrobek nebo výrobek obsahující mléko, který se spotřebovává ve zmraženém stavu;
- 68) mléčná zmrzlina – zmrzlina (mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek), v němž podíl mléčného tuku nepřevyšuje 7,5 % hmotnostních;
- 69) smetanová zmrzlina – zmrzlina (mlékárenský produkt nebo mlékárenský složkový produkt), v němž podíl mléčného tuku činí 8-11,5 % hmotnostních;
- 70) plombir – zmrzlina (mlékárenský produkt nebo mlékárenský složkový produkt), v němž podíl mléčného tuku činí 12-20 % hmotnostních;
- 71) zmrzlina z kysaného mléka – zmrzlina (mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek), v němž podíl mléčného tuku nepřevyšuje 7,5 % hmotnostních a která je vyrobena s použitím kvasných mikroorganismů nebo kysaných mléčných produktů;
- 72) zmrzlina s rostlinným olejem – zmrzlina (produkt obsahující mléko), v němž podíl rostlinného tuku nebo jeho směsi s mléčným tukem nepřevyšuje 12 % hmotnostních;
- 73) měkká zmrzlina – zmrzlina, která má teplotu -5 až -7 °C a je podáváno spotřebitelům bezprostředně po objevení se v mrazničce;
- 74) tvrzená zmrzlina – zmrzlina, která je umístěna v mrazničce a poté zmrazena na teplotu -18 °C nebo nižší a tato teplota je udržována během skladování, přepravy a prodeje;
- 75) tekutá zmrzlinová směs – tekutý mléčný výrobek, složený mléčný výrobek nebo výrobek obsahující mléko, který obsahuje všechny složky jsou potřebné k výrobě zmrzliny;
- 76) sušená zmrzlinová směs – sušený mléčný výrobek, sušený složený mléčný výrobek nebo sušený výrobek obsahující mléko, který je vyroben metodou sušení tekuté zmrzlinové směsi nebo smícháním nezbytných sušených složek a je určen k výrobě zmrzliny po uvedení do tekutého stavu vodou, mlékem, smetanou a (nebo) šťávou;
- 77) standardizovaný produkt zpracování mléka - produkt zpracování mléka, v němž hmotný objem tuku, bílkovin a (nebo) sušené odtučněné sušiny nebo jejich podíly jsou uvedeny do souladu s ukazateli, stanovenými normami, normativními dokumenty federálních orgánů výkonné moci, přehledy pravidel a (nebo) technickými dokumenty;

- 78) pasterizovaný, sterilizovaný nebo ultrapasterizovaný produkt zpracování mléka - produkt zpracování mléka, který byl podroben tepelné úpravě a který odpovídá požadavkům tohoto Federálního zákona, která byla stanovena pro přípustnou úroveň obsahu mikroorganismů v tomto produktu;
- 79) produkt zpracování mléka kondenzovaný, zahuštěný, upravený odpařováním nebo vymrazováním - produkt zpracování mléka, který byl vyroben částečným odstraněním vody z produktu tak, aby jeho podíl sušiny dosáhl nejméně 20 % hmotnostních;
- 80) kondenzovaný produkt zpracování mléka s cukrem - koncentrovaný produkt zpracování mléka, který byl vyroben s přidavkem sacharózy nebo jiných druhů cukrů;
- 81) sušený produkt zpracování mléka - produkt zpracování mléka, který byl vyroben částečným odstraněním vody z produktu tak, aby jeho podíl sušiny dosáhl nejméně 90 % hmotnostních;
- 82) lyofilizovaný produkt zpracování mléka - produkt zpracování mléka, který byl vyroben odstraněním vody ze zmrazeného produkt zpracování mléka tak, aby jeho podíl sušiny dosáhl nejméně 95 % hmotnostních;
- 83) produkt zpracování mléka s obnovenou tekutostí - produkt zpracování mléka, který byl vyroben z kondenzovaného nebo sušeného produktu zpracování mléka a vody;
- 84) obohacený produkt zpracování mléka - produkt zpracování mléka, ke kterému byly přidány samostatně nebo v kombinaci látky jako bílkoviny, vitamíny, mikroprvky a makroprvky, potravinářská vláknina, nenasycené mastné kyseliny s dlouhými řetězci, fosfolipidy, probiotika a prebiotika;
- 85) šlehaný produkt zpracování mléka - produkt zpracování mléka vyrobený šlehaním;
- 86) smíšený produkt zpracování mléka - produkt zpracování mléka vyrobený z produktů zpracování mléka a (nebo) jejich samostatných složek a vody;
- 87) produkt zpracování mléka s nízkým obsahem laktózy - produkt zpracování mléka, ve kterém byla laktóza částečně hydrolyzována nebo z něj byla částečně odstraněna;
- 88) produkt zpracování mléka bez laktózy – produkt zpracování mléka, ve kterém byla laktóza zcela hydrolyzována nebo z něj byla zcela odstraněna;
- 89) produkty na základě úplných nebo částečných hydrolyzátech bílkovin - produkty zpracování mléka vyrobené z bílkovin kravského mléka a bílkovin sóji, které byly zcela nebo částečně hydrolyzovány;
- 90) podmásli – vedlejší produkt zpracování mléka, který byl získán při výrobě másla z kravského mléka;
- 91) mléčná syrovátka (sýrová, tvarohová nebo kaseinová syrovátka) – vedlejší produkt zpracování mléka, který byl získán při výrobě sýru (sýrová syrovátka), tvarohu (tvarohová syrovátka), a kaseinu (kaseinová syrovátka);
- 92) národní mléčný výrobek – mléčný výrobek, nesoucí název, který historicky vznikl na území Ruské Federace a je dán zvláštní technologií výroby, složením kvasu použitého při jeho výrobě spouštěčů a (nebo) názvem zeměpisné oblasti – místa rozšíření tohoto mléčného výrobku;
- 93) biologický mléčný výrobek (dále – bioprodukt) – produkt zpracování mléka, který byl vyroben s použitím kvasných mikroorganismů a během kvašení a (nebo) po něm byl obohacen přidáním probiotických mikroorganismů (probiotik) v monokulturách nebo smíšených kulturách a (nebo) prebiotik; tepelná úprava hotového výrobku není povolena;
- 94) složky mléka – sušina (mléčný tuk, mléčné bílkoviny, mléčný cukr (laktóza), fermenty, vitamíny, minerální látky), voda;
- 95) sušina složek mléka – složky mléka, kromě vody;

- 96) odtučněná sušina složek mléka – složky mléka, kromě tuku a vody;
- 97) mléčná plazma – koloidní systém mléčných bílkovin, mléčného cukru (laktózy), minerálních látek, fermentů a vitamínů ve vodní fázi;
- 98) bílkoviny syrovátky – mléčné bílkoviny, které zůstávají v mléčné syrovátce po usazení kaseinu;
- 99) koncentrát bílkovin syrovátky – bílkoviny syrovátky, které byly získány z mléčné syrovátky metodou zahušťování nebo ultrafiltrace;
- 100) kasein – produkt zpracování mléka, který je vyroben ze sbíraného mléka a tvoří základní frakci mléčných bílkovin;
- 101) albumin – produkt zpracování mléka, který je vyroben z mléčné syrovátky a je koncentrátem bílkovin syrovátky z mléka;
- 102) náhražka mléčného výrobku – potravina z větší části nebo zcela z nemléčných složek a používána ke stejnému účelu jako mléčný výrobek.

Hlava II

Požadavky na syrové mléko a na produkty jeho zpracování

Článek 5

Požadavky na zdravotní nezávadnost syrového mléka a syrové smetany

1. Podmínky získávání mléka od hospodářských zvířat, přepravy, prodeje a používání syrového mléka a syrové smetany, mléčných výrobků neprůmyslové výroby musí splňovat požadavky právních předpisů Ruské Federace týkajících se veterinární medicíny.
2. Syrové mléko musí být získáno od zdravých hospodářských zvířat na území s příznivou nakažovou situací infekčních a jiných onemocnění společných lidem a zvířatům.
3. Není povoleno používat jako potravinu syrové mléko získané během prvních sedmi dnů po porodu nebo po pět dní před zaprahnutím (před porodem) a (nebo) ze zvířat, které jsou nemocná nebo umístěná v karanténě pro zvířata.
4. Výrobce musí zajistit zdravotní nezávadnost syrového mléka, aby v něm nebyla rezidua inhibujících, mycích, dezinfekčních a neutralizujících látek, stimulatorů růstu zvířat (včetně hormonálních přípravků) nebo léčiv (včetně antibiotik), používaných v chovech zvířat pro účely výkrmu a (nebo) jako prevence jejich onemocnění.
5. Mléko získané od různých druhů hospodářských zvířat, s výjimkou kravského mléka, musí odpovídat ukazatelům stanoveným normami, normativními dokumenty federálních orgánů výkonné moci, přehledy pravidel a (nebo) technickými dokumenty;
6. Podíl odtučněné sušiny v syrovém kravském mléce musí činit nejméně 8,2 % hmotnostních. Hustota kravského mléka, ve kterém činí podíl tuku 3,5 % hmotnostních, musí být nejméně 1 027 kg na 1 m³ při teplotě 20 °C nebo nejméně ekvivalentní hodnota pro mléko, ve kterém je hmotnostní podíl tuku odlišný.
7. Na syrové mléko, které je používáno k výrobě potravinářských výrobků s určenými spotřebitelskými vlastnostmi, mohou být vnašeny tyto doplňkové požadavky:
 - 1) syrové mléko z farmářských zvířat, které je určeno pro výrobku potravin pro děti na mléčné bázi. Produkty musí splňovat požadavky platného Článku, stejně jako následující požadavky:
 - a) v souladu s požadavky národní normy nesmí být ukazatel čistoty nižší než 1. skupina a ukazatel tepelné odolnosti nesmí být nižší než 3. skupina;

- b) počet kolonií mezofilních aerobních mikroorganismů a fakultativně anaerobních mikroorganismů nesmí překročit povolenou hodnotu stanovenou pro syrové mléko premium a první třídu syrového mléka v souladu s přílohou 2 tohoto Federálního zákona;
 - c) počet somatických buněk nesmí překročit povolenou hodnotu stanovenou pro syrové mléko premium v souladu s přílohou 2 tohoto Federálního zákona;
 - d) syrové mléko, které je určeno k výrobě výrobků dětské výživy na mléčném základu, je skladováno a převáženo ve zvláštních nádobách v souladu s požadavky stanovenými v článku 6 tohoto Federálního zákona;
 - e) nesmí být používáno syrové mléko, jehož identifikační ukazatele neodpovídají druhu hospodářských zvířat, od nichž je mléko získáno, a (nebo) jehož ukazatele zdravotní nezávadnosti neodpovídají požadavkům tohoto Federálního zákona;
- 2) syrové kravské mléko určené pro výrobu sterilovaného mléka, včetně koncentrovaného mléka nebo kondenzovaného mléka, musí odpovídat požadavkům tohoto článku a v alkoholovém testu vykazovat nejméně třetí třídu tepelné stability v souladu s požadavky národní normy;
 - 3) syrové kravské mléko určené pro výrobu sýru musí odpovídat požadavkům tohoto článku a také těmto požadavkům:
 - a) syřidlově-kvasné testy tříd I a II;
 - b) úroveň bakteriální kontaminace podle reduktázových testů I a II v souladu s požadavky národní normy, počet kolonií mezofilních aerobních mikroorganismů a fakultativně anaerobních mikroorganismů nepředstavuje více než 1×10^9 kolonie tvořících jednotek (CFU)/cm³;
 - c) počet spór mezofilních anaerobních laktózu zkvašujících mikroorganismů máselného kvašení představuje:
 - pro sýr s nízkou teplotou druhého záhřevu nepřesáhne 13 000 spór v 1 dm³;
 - pro sýr s vysokou teplotou druhého záhřevu nepřesáhne 2 500 spór v 1 dm³;
 - d) kyselost nesmí přesáhnout 19 Turnerových stupňů;
 - e) podíl bílkovin nejméně ve výši 2,8 % hmotnostních;
 - 4) syrové kravské mléko určené pro výrobu dietních potravinářských výrobků musí odpovídat požadavkům tohoto článku a také těmto požadavkům:
 - a) počet kolonií mezofilních aerobních mikroorganismů a fakultativně anaerobních mikroorganismů nepředstavuje více než 5×10^5 CFU/cm³;
 - b) počet somatických buněk není vyšší než 5×10^5 v 1 cm³;
 - c) nejméně 2 třídy tepelné stability založené na alkoholovém testu v souladu s národní normou.
8. Ukazatele chemické a radiologické zdravotní nezávadnosti syrového kravského mléka a syrové smetany nesmí překračovat povolený limit stanovený v příloze 1 tohoto Federálního zákona.
 9. Ukazatele mikrobiologické zdravotní nezávadnosti syrového kravského mléka a syrové smetany nesmí překračovat povolený limit stanovený v příloze 2 tohoto Federálního zákona.
 10. O použití syrového mléka nebo syrové smetany, které nesplňují požadavky zdravotní nezávadnosti na přípustnou úroveň obsahu potenciálně nebezpečných látek, mikroorganismů a somatických buněk výrobce v souladu s požadavky legislativy Ruské federace

o veterinárním lékařství, legislativy Ruské federace týkající se hygienicko epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva a legislativy týkající se ochrany životního prostředí.

Článek 6

Požadavky na zvláštní technologické postupy při výrobě, skladování, přepravě a používání syrového mléka a syrové smetany

1. Zvláštní technologické postupy používané při výrobě syrového mléka, podmínky chovu, krmení a dojení hospodářských zvířat, podmínky získávání, chlazení a skladování syrového mléka a syrové smetany musí splňovat požadavky Ruské federace legislativy o veterinárním lékařství.
2. Syrové mléko musí být po podojení hospodářských zvířat vyčištěno a ochlazeno na teplotu 4 ± 2 °C během 2 hodin.
3. Výrobce může skladovat syrové mléko při teplotě 4 ± 2 °C po dobu 24 hodin včetně doby přepravy, a syrovou smetanu při teplotě nepřevyšující 8 °C až do 36 hodin včetně doby přepravy.
4. Výrobce má povolenu předběžnou tepelnou úpravu syrového mléka včetně pasterizace v těchto případech:
 - 1) kyselost syrového mléka činí 19 až 21 Turnerových stupňů;
 - 2) syrové mléko je skladováno déle než 6 hodin;
 - 3) doba přepravy syrového mléka překračuje přípustnou dobu skladování chlazeného syrového mléka, ale ne více než o 25 %.
5. Pokud je syrové mléko předběžně tepelně upraveno, včetně pasterizace, režimy tepelné úpravy (teplota, doba úpravy) jsou uvedeny v průvodní dokumentaci.
6. Výrobci zemědělských komodit musí při výrobě syrového mléka a syrové smetany používat vybavení a materiály, jejichž kontakt s mléčnými výrobky je povolen federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkce kontroly a dozoru v oblasti zajištění hygienicko epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů.
7. Během přepravy ochlazeného syrového mléka nebo syrové smetany do místa zpracování nesmí teplota těchto produktů těsně před začátkem zpracování přesáhnout 10 °C. Syrové mléko a syrová smetana, které nesplňují předepsané požadavky na jejich teplotu, musí být okamžitě zpracovány.
8. Syrové mléko a syrová smetana jsou přepravovány v nádobách s pevně přiléhajícími poklopy, které jsou vyrobeny z materiálů, jejichž kontakt s mléčnými výrobky je povolen federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkce kontroly a dozoru v oblasti zajištění hygienicko epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů, a jsou zaplombovány. Dopravní prostředky musí být vybaveny chladicími systémy, které zajišťují udržování teploty stanovené tímto Federálním zákonem.
9. Syrové mléko a syrová smetana jsou během skladování a přepravy doprovázeny doklady potvrzujícími jejich zdravotní nezávadnost a informacemi, které jsou uvedeny v částce 23 a 24 článku 36 tohoto Federálního zákona.
10. Syrové mléko, mléko, které bylo podrobeno tepelnému opracování, syrová smetana jsou před začátkem zpracování skladovány výrobcem produktů zpracování mléka ve zvláštních označených nádobách při teplotě 4 ± 2 °C v rozmezích doby upotřebitelnosti produktu.

11. Syrové mléko nebo syrová smetana, které nevyhovují požadavkům tohoto Federálního zákona je likvidováno výrobcem nebo prodejcem těchto výrobků v souladu s ustanoveními legislativy Ruské federace o veterinárním lékařství, legislativy Ruské federace týkající se hygienicko epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva a legislativy týkající se ochrany životního prostředí.

Článek 7

Požadavky na produkty zpracování mléka

1. Produkty zpracování mléka musí být vyrobeny z mléka, které splňuje požadavky na ukazatele zdravotní nezávadnosti stanovené tímto Federálním zákonem, a bylo podrobeno tepelné úpravě zaručující, že budou získány hotové produkty splňující požadavky tohoto Federálního zákona.
2. Obsah toxických prvků, mykotoxinů, antibiotik, pesticidů, radionuklidů, mikroorganismů a význam ukazatelů oxidačního kažení v produktech zpracování mléka určených pro prodej, nesmějí převyšovat normy stanovené tímto Federálním zákonem.
3. Ukazatele chemické a radiologické zdravotní nezávadnosti produktů zpracování mléka nesmějí převyšovat přípustnou úroveň stanovenou v příloze 3 tohoto Federálního zákona.
4. Ukazatele mikrobiologické zdravotní nezávadnosti produktů zpracování mléka nesmějí převyšovat přípustnou úroveň stanovenou v příloze 4 tohoto Federálního zákona.
5. Nové produkty zpracování mléka jsou vyvíjeny a vyráběny v souladu s mezinárodními normami, národními normami nebo normami organizací. Požadavky uvedených norem na tyto produkty nebo postupy spojené s jejich výrobou, skladováním, přepravou, prodejem a likvidací musí splňovat požadavky stanovené tímto Federálním zákonem. Výrobky, které jsou vyráběny nebo dováženy na území Ruské federace poprvé, podléhají státní registraci v souladu s legislativou Ruské federace v oblasti zabezpečení hygienicko epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva.
6. Nemléčné složky použité při výrobě produktů zpracování mléka musí splňovat požadavky legislativy Ruské federace v oblasti zabezpečení kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.
7. Potravinářské přísady a příchutě není povoleno používat, s výjimkou funkčně nezbytných složek pro výrobu dietních potravin a národních mléčných výrobků.
8. Kontrola úrovně obsahu probiotik a prebiotik v obohacených produktech zpracování mléka je prováděna metodami používanými pro kontrolu úrovně obsahu těchto složek.
9. O využití produktů zpracování mléka, které neodpovídají požadavkům tohoto článku, rozhoduje výrobce nebo prodejce v souladu s požadavky legislativy Ruské federace v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva, legislativy Ruské federace v oblasti veterinárního lékařství a legislativy v oblasti ekologické bezpečnosti.

Kapitola 3

Požadavky na výrobu a zvláštní technologické postupy při výrobě a (nebo) prodeji produktů zpracování mléka

Článek 8

Všeobecné požadavky na výrobu produktů zpracování mléka

1. Požadavky na výrobu produktů zpracování mléka se vztahují na všechny právnické a fyzické osoby zapojené do výroby a (nebo) prodeje produktů zpracování mléka na území Ruské federace.
2. Technologické postupy pro výrobu produktů zpracování mléka, stejně jako postupy spojené s výrobou, použitím, skladováním, přepravou, a prodejem produktů zpracování mléka, a použitím, zpracováním a likvidací potenciálně nebezpečných produktů zpracování mléka a odpadů vznikajících v etapě výrobního procesu musí být v souladu s požadavky legislativy Ruské federace v oblasti zajištění hygienické a epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva, legislativy Ruské federace o veterinárním lékařství legislativy v oblasti ekologické bezpečnosti.
3. Vybavení, inventář, obaly a balení, které přichází do přímého styku s produkty zpracování mléka během jejich výroby, skladování, přepravy a prodeje, musí být vyrobeny z materiálů, jejichž styk s mléčnými výrobky je povolen federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkce kontroly a dozoru v oblasti zajištění hygienicko epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů v souladu s požadavky legislativy Ruské federace v oblasti zajištění hygienické a epidemiologické bezpečnosti obyvatelstva.
4. Soulad technologických postupů výroby a prodeje produktů zpracování mléka s požadavky na zdravotní nezávadnost je hodnocen během jejich plánování. Kontrolu dodržování těchto požadavků provádí výrobce u vyrábějící organizace, a také ve všech etapách výrobního procesu (výroba, skladování, přeprava, prodej produktů zpracování mléka, využívání, zpracování nebo likvidace produktů zpracování mléka, které nevyhovují stanoveným požadavkům, a vytvářejících se odpadů.
5. Aby bylo zajištěno, že produkty zpracování mléka splňují stanovené požadavky, jsou používány postupy aromatizace, baktofugace, kvašení, šlehání, uvádění do původního stavu, škvareň, hydrolýzy, polévání polevou, homogenizace, odvzdušňování, demineralizace, přidávání složek, ztužování zmrzliny, mražení, izomerizace, koagulace, zahušťování, uzení, membránové úpravy, normalizace, sycení, chlazení, čištění, pasterace, přepravy, tavení, konvertování vysokého obsahu tuku ve smetaně, stlačování, vyhrazení, kombinování, lisování vlastní hmotností, stloukání, srážení, odpařování, separování, acidofilizace, míchání, zrání, stabilizování, sterilizace, sušení, termizování, přepouštění, ultrapasterizování, balení, rozvažování, filtrování, tvarování, zmrazování, skladování, dozrávání syrové hmoty, emulgování (disperze) a jiné postupy pro výrobu těchto produktů.
6. Současným Federálním zákonem jsou stanoveny definice výrobních procesů produktů zpracování mléka a požadavků na tyto procesy, které jsou spojeny s povinnými požadavky na syrové mléko a zpracované produkty syrového mléka.

Článek 9

Definice výrobních postupů produktů zpracování mléka a požadavky na postupy spojené s povinnými požadavky na syrové mléko a produkty jeho zpracování

Pro postupy výroby syrového mléka a produktů jeho zpracování jsou stanoveny tyto definice a požadavky:

- 1) čištění syrového mléka – postup, při němž je syrové mléko mechanických příměsí a (nebo) mikroorganismů; čištění syrového mléka provádějí výrobci syrového mléka nebo výrobci

produktů zpracování mléka, aniž by používali dostředivou sílu a zvláštního zařízení s cílem zajistit splnění požadavků na čistotu syrového mléka a zbavení syrového mléka mikroorganismů;

- 2) filtrování – postup, jímž jsou syrové mléko a produkty zpracování mléka zbavovány mechanických příměsí; filtrování probíhá bez používání dostředivé síly;
- 3) separování – postup, jímž jsou syrové mléko nebo produkty zpracování mléka děleny na dvě frakce: frakce se sníženým obsahem tuku a frakce se zvýšeným obsahem tuku;
- 4) normalizace – postup, jímž je v syrovém mléku nebo v produktech zpracování mléka regulován obsah a vzájemný poměr složek mléka tak, aby bylo dosaženo ukazatelů stanovených normami, normativními dokumenty federálních orgánů výkonné moci, souhrny předpisů a (nebo) technickými dokumenty; normalizace se provádí metodou odebrání nebo přidání složek mléka, mléčných produktů a (nebo) jejich jednotlivých složek z produktu; standardizace je dosaženo tak, že složky mléka a mléčné produkty a (nebo) jejich separátní složky jsou přidány do produktu nebo odebrány z produktu nebo s cílem snížit nebo zvýšit význam hmotnostního podílu tuku, hmotnostního podílu bílkoviny a (nebo) hmotnostního podílu sušiny;
- 5) termizace – postup tepelné úpravy syrového mléka nebo produktů zpracování mléka; termizace je prováděna při teplotách 60-68 °C po dobu 30 vteřin a přitom je zachována aktivita alkalické mléčné fosfatázy;
- 6) pasterizace – postup tepelné úpravy syrového mléka nebo produktů zpracování mléka; pasterizace je prováděna v různých režimech (teplota, doba) při teplotách 63-120 °C po dobu, která zaručuje snížení počtu jakýchkoliv mikroorganismů v syrovém mléce nebo v produktech zpracování mléka na úroveň, při níž tyto organismy nepoškodí zdraví lidí; pasterizace při nízké teplotě je prováděna při teplotě nižší než 76 °C a inaktivuje alkalickou fosfatázu; pasterizace při vysoké teplotě je prováděna v různých režimech (teplota, čas) při teplotách 77-100 °C a inaktivuje jak fosfatázy tak peroxidázy. Účinnost pasterizace je kontrolována jednou z následujících metod:
 - a) biochemickou metodou (v závislosti na pasterizační teplotě vyšetření vzorku na fosfatázu nebo vyšetření vzorku na peroxidázu, vyšetření na enzymy) metodou vyšetřování vzorků mléka a produktů jeho zpracování. Tyto vzorky jsou odebírány z každé nádrže po naplnění pasterizovaným produktem;
 - b) mikrobiologickou metodou vyšetřováním vzorků mléka nebo produktů jeho zpracování na přítomnost mikroorganismů, které jsou indikátory hygieny. Tyto vzorky jsou odebírány po ochlazení produktů, které byly tepelně upraveny. Frekvence kontroly účinnosti pasterizace je stanovována programem výrobní kontroly;
- 7) sterilizace – postup tepelné úpravy syrového mléka nebo produktů jeho zpracování. Sterilizace je prováděna při teplotě vyšší než 100 °C po dobu, která zaručuje, že hotový produkt úpravy mléka bude splňovat požadavky průmyslové sterility. Účinnost sterilizace je kontrolována vyšetřováním vzorků mléka a produktů jeho zpracování s cílem prověřit, zda splňují požadavky průmyslové sterility. Frekvence kontroly účinnosti sterilizace a ultrasterilizace je stanovována programem výrobní kontroly;
- 8) ultrapasterizace – postup tepelné úpravy syrového mléka nebo produktů jeho zpracování. Ultrapasterizace je prováděna v uzavřeném systému po dobu nejméně 2 vteřin jedním z těchto způsobů:
 - a) metodou styku upraveného produktu se zahřátým povrchem při teplotách 125-140 °C;
 - b) metodou přímého míšení sterilní páry s upraveným produktem při teplotách 135-140 °C. Ultrapasterizace následovaná aseptickým balením zabezpečuje, že produkt

splňuje požadavky průmyslové sterility. Účinnost ultrapasterizace je kontrolována metodou vyšetřování vzorků mléka a produktů jeho zpracování s cílem ověřit, zda splňují požadavky tohoto Federálního zákona. Frekvence kontroly účinnosti ultrapasterizace je stanovena programem výrobní kontroly;

- 9) zrání – udržování mléka, rovněž smetany, jiných produktů zpracování mléka nebo jejich směsí v definovaných režimech. Zrání je prováděno s cílem zajištění dosažení organoleptických, mikrobiologických, fyzikálně-chemických nebo strukturálně-mechanických vlastností, které jsou charakteristické pro daný produkt;
- 10) kysání – postup vytváření mléčné sraženiny v mléce a produktech jeho zpracování účinkem kvasných mikroorganismů. Kysání je provázeno snižováním ukazatele aktivní kyselosti (pH) a zvyšováním obsahu kyseliny mléčné;
- 11) srážení – postup srážení bílkovin v mléce a produktech jeho zpracování. Srážení se provádí účinkem enzymatických přípravků, které srážejí mléko, a jiných látek a činitelů, které napomáhají srážení bílkovin;
- 12) vaření – postup uchovávání mléka nebo produktů jeho zpracování při zvýšené teplotě s cílem dosažení charakteristických organoleptických vlastností – smetanové nebo světlehnědé barvy a specifické chuti a vůně. Vaření produktů zpracování mléka (s výjimkou másla a tavených směsí) probíhá při teplotách 85- 99 °C po dobu nejméně 3 hodin nebo při teplotě vyšší než 105 °C po dobu nejméně 15 minut;
- 13) konvertování vysoce tučné smetany – postup získání smetanového másla metodou změny typu emulze z „tuku v mléčné plazmě“ na „mléčná plazma v tuku“. Vysoce tučná smetana je konvertována intenzivním termodynamickým nebo termomechanickým působením na vysoce tučnou smetanu;
- 14) stloukání másla – postup získání smetanového másla metodou izolace tukové složky v podobě máslového zrna ze smetany. stloukání másla probíhá při teplotách 7-16 °C a pak následuje hrudkování a změkčování intenzivním mechanickým působením;
- 15) samolisování – postup změny konfigurace produktů zpracování mléka. Samolisování se děje odstraněním tekuté složky, k němuž dochází účinkem vlastní hmotnosti produktu;
- 16) lisování – postup změny konfigurace produktů zpracování mléka. Stlačování se děje oddělením tekuté složky, což je způsobeno vnějším fyzikálním vlivem na produkt;
- 17) tavení – postup teplotního účinku na tvrdý produktů zpracování mléka, který je doprovázen jeho přechodem z tuhého stavu do tekutého stavu. Tavení směsí výchozích produktů pro výrobu tavených sýrů a tavených sýrových produktů probíhá v režimech stanovených normativními a (nebo) technickými doklady a při teplotě nejméně 83 °C;
- 18) uzení sýrů – postup zpracovávání sýrů, tavených sýrů, sýrových produktů a tavených sýrových produktů kouřem získaným ze suchých, nepryskyřičných druhů stromů. Uzení probíhá ve zvláštních komorách, v nichž je dodržován režim teploty a vlhkosti stanovený normativními a (nebo) technickými doklady. Používání uzených příchutí není povoleno;
- 19) obohacování – postup přidávání produktů vitamínů, mikroprvků a makroprvků, prebiotických látek, bílkovin, potravinářské vlákniny, nenasycených mastných kyselin s dlouhými řetězci, fosfolipidů a probiotických mikroorganismů do mléka a produktů jeho zpracování;
- 20) chlazení – postup snižování teploty mléka a produktů jeho zpracování na úroveň, při níž se v nich zpomaluje množení mikroorganismů a pochody okyselování. Ochlazování mléka a produktů jeho zpracování (s výjimkou zmrzliny, sýrů, sýrových produktů a sušených, zahuštěných, kondenzovaných a sterilizovaných produktů zpracování mléka) probíhá na teplotu nepřevyšující 6 °C po dobu 2 hodin. Při výrobě kysaných mléčných produktů

musí být teplota mléka, smetany nebo normalizované směsi výchozích produktů zpracování mléka po pasterizaci snížena na teplotu kvašení. Není dovoleno uchovávat pasterizované mléko, smetanu nebo normalizované směsi výchozích produktů zpracování mléka při teplotě kvašení aniž by kvasily. Chlazení zmrzlinových směsí na teplotu 3 ± 3 °C trvá ne déle než dvě hodiny. Zchlazené zmrzlinové směsi nesmějí být skladovány déle než:

a) 48 hodin při teplotě 0 až 2 °C;

b) 36 hodin při teplotě 2 až 4 °C;

c) 24 hodin při teplotě 4 až 6 °C;

- 21) mražení – postup současného šlehání a mražení zmrzlinové směsi;
- 22) zahušťování (kondenzování) – postup používaný během výroby zahuštěných a kondenzovaných produktů zpracování mléka. Zahušťování (kondenzování) se děje částečným odstraňováním vody z produktu zpracování mléka tak, že hodnoty hmotného podílu sušiny činí 20 až 90 %;
- 23) sušení – postup používaný při výrobě sušených produktů zpracování mléka. Sušení je prováděno odstraňováním vlhkosti z produktu zpracování mléka, aby bylo dosaženo ukazatelů hmotnostního podílu sušiny 90 % a více;
- 24) lyofilizace – postup používaný při výrobě sušených produktů zpracování mléka. Lyofilizace je prováděna odstraňováním vlhkosti ze zmrazeného produktu zpracování mléka s použitím vakua a poté dosoušením při teplotě ne vyšší než 45 °C, aby bylo dosaženo ukazatelů hmotnostního podílu sušiny 95 % a více;
- 25) rekonstituce – postup používaný při výrobě rekonstituovaných produktů zpracování mléka. Rekonstituce je prováděna přidáváním pitné vody do koncentrovaného, kondenzovaného nebo sušeného produktu zpracování mléka tak, aby bylo dosaženo odpovídajících organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností produktu, který není koncentrovaný, kondenzovaný nebo sušený;
- 26) rekombinace – postup výroby produktu zpracování mléka ze složek mléka nebo mléčného výrobku, mléčných komponent, složeného mléčného výrobku, výrobku obsahujícího mléko a vody;
- 27) šlehání – postup používaný při výrobě šlehaných produktů zpracování mléka. Šlehání je prováděno intenzivním mícháním produktu a je doprovázeno zvětšením jeho objemu;
- 28) dozrávání – postup intenzivní demineralizace komplexu fosforečnanu vápenatého a kaseinu mléka a (nebo) sýrové hmoty účinkem kyseliny mléčné, která vzniká kvašením mléčného cukru (laktózy) mikroflórou mléčného kvašení nebo účinkem organických kyselin (octové, mléčné, citrónové) při přímém okyselování mléka. Dozrávání je používáno při výrobě středně tvrdých a měkkých sýrů s cílem dosažení zvláštních organoleptických vlastností;
- 29) produkty zpracování mléka jsou skladovány po dobu spotřební lhůty za podmínek, které jsou stanoveny výrobcem a jimiž je zajištěna skladovatelnost produktů v souvislosti s ukazateli zdravotní nezávadnosti stanovenými článkem 7 tohoto Federálního zákona;
- 30) produkty zpracování mléka jsou převáženy a prodávány v režimech stanovených výrobcem a v souladu s požadavky právních předpisů Ruské federace v oblasti zajišťování kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.

Článek 10

Požadavky na organizaci čištění a dezinfekci výrobních prostor a vybavení

1. Čištění a dezinfekce výrobních prostor, vybavení, inventáře, obalů a dopravních prostředků přepravy musí zajišťovat zdravotní nezávadnost produktů zpracování mléka a předcházet možnosti jejich druhotné kontaminace a je prováděna s pravidelností stanovenou programem výrobní kontroly.
2. Prostředky používané k čištění a dezinfekci musí být ekologicky nezávadné a jejich používání v potravinářském průmyslu musí být povoleno federálním orgánem výkonné moci, který provádí kontrolu a dozor v oblasti zajišťování hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů.
3. Tanky pro výrobu a skladování mléka a produktů jeho zpracování jsou čištěny a dezinfikovány nejpozději do 2 hodin po každém vyprázdnění tanků. Vybavení, které není po vyčištění a vydezinfikování použito nejpozději do 6 hodin po čištění je před začátkem práce znovu vydezinfikováno.
4. Pokud je vybavení nečinné po více než 2 hodiny, pasterizované mléko nebo normalizované směsi výchozích produktů jeho zpracování musí být zaslány na opakování pasterizace a potrubí a zařízení musí být důkladně vyčištěno a vydezinfikováno.
5. Účinnost čištění a dezinfekce je zjišťována laboratorními vyšetřeními, jejichž rozsah a četnost jsou stanoveny programem výrobní kontroly.

Kapitola 4

Požadavky na funkčně nezbytné složky používané při výrobě produktů zpracování mléka

Článek 11

Funkčně nezbytné složky

1. Funkčně nezbytnými složkami se rozumí kvasné kultury, probiotické mikroorganismy (probiotika), prebiotické látky (prebiotika), enzymové přípravky, a nemléčné složky, které jsou používány při výrobě mléčných zpracovaných produktů a bez nichž není výroba specifického produktu zpracování mléka uskutečnitelná.
2. Kvasnou kulturou se rozumí nepatogenní, netoxigenní mikroorganismy a (nebo) společenstva mikroorganismů, především mikroorganismů mléčného kvašení, které jsou zvlášť vybrány a používány pro výrobu produktů zpracování mléka.
3. Probiotickými mikroorganismy (probiotiky) se rozumí nepatogenní, netoxigenní mikroorganismy a (nebo) společenstva mikroorganismů, které vstupují lidského trávicího traktu s potravinou, mají příznivý vliv na lidské tělo a uvádějí do rovnováhy složení a biologickou aktivitu mikroflóry trávicího traktu (převážně mikroorganismy rodů *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium* a *Lactococcus*).
4. Prebiotickými látkami (prebiotiky) se rozumí látka nebo soubor látek, které pokud jsou systematicky požívány lidmi v potravě, mají příznivý efekt na lidský organismus v důsledku selektivní stimulace růstu a (nebo) zvýšením biologické aktivity normální mikroflóry trávicího traktu.
5. Enzymatickými přípravky se rozumí bílkovinné látky nezbytné pro průběh biochemických pochodů, které vznikají při výrobě mléčných zpracovaných produktů.

Článek 12

Požadavky na kultury mikroorganismů a enzymové přípravky

1. Mikroorganismy, včetně probiotik, používané v monokulturách nebo jako kvasné kultury pro výrobu produktů zpracování mléka, musí být definované, nepatogenní, netoxické a musí mít vlastnosti nezbytné pro výrobu produktů zpracování mléka, které odpovídají požadavkům tohoto Federálního zákona.
2. Enzymové přípravky používané při výrobě produktů zpracování mléka musí mít aktivitu a specifikaci potřebnou pro konkrétní výrobní proces, a odpovídat požadavkům stanoveným normami, normativními dokumenty federálních orgánů výkonné moci, soubory předpisů a (nebo) technickými dokumenty.
3. Ukazatele mikrobiologické zdravotní nezávadnosti kvasných kultur, enzymových přípravků a kultivačních médií pro kultivaci kvasných a probiotických mikroorganismů nesmějí překračovat přípustnou úroveň stanovenou přílohou 4 tohoto Federálního zákona.
4. Jiné ukazatele zdravotní nezávadnosti kvasných kultur, probiotických mikroorganismů, prebiotických látek, enzymových přípravků a kultivačních médií pro přípravu kvasných kultur musí odpovídat požadavkům právních předpisů Ruské federace v oblasti zabezpečení kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků a požadavkům tohoto federálního zákona.

Článek 13

Požadavky na provozovny při výrobě kvasných kultur a probiotických mikroorganismů

1. Kvasné kultury a probiotické mikroorganismy připravené k použití musí být vyrobeny v podnicích nebo v samostatných provozovnách podniku, které jsou územně odděleny od jiných podniků. Příprava výrobních kvasných kultur z kvasných kultur připravených k použití a probiotických mikroorganismů musí provádět výrobce produktů zpracování mléka ve zvláštních provozovnách v souladu s požadavky, stanovenými normami, normativními dokumenty federálních orgánů výkonné moci, soubory předpisů a (nebo) technickými dokumenty.
2. Výrobci produktů zpracování mléka musí zajistit zdravotní nezávadnost kvasných kultur, probiotických mikroorganismů, postupů jejich výroby a přípravy výrobních kvasných kultur z nich prostřednictvím konstrukčních zvláštností (poloha a počet provozoven, jejich stav), organizačních opatření (pracovní režim, výrobní kontrola), dodržování hygienických a epidemiologických požadavků na podmínky práce s mikroorganismy a technickém stavu zařízení.
3. Výrobní kvasné kultury a (nebo) probiotické mikroorganismy připravuje výrobce produktů zpracování mléka ve zvláštní provozovně, které musí splňovat tyto požadavky:
 - 1) umístění v téže výrobní budově jako základní provozovny, v nichž jsou používány výrobní kvasné kultury a (nebo) probiotické mikroorganismy, ale odděleně od nich;
 - 2) přítomnost několika provozoven, v nichž jsou vytvářeny a udržovány podmínky pro ochranu kvasných kultur a (nebo) probiotických organismů před kontaminací nežádoucími mikroorganismy, bakteriofágy a podobnými vedlejšími činiteli;
 - 3) přetlakově-podtlakové větrání a účinný systém čištění a úpravy vzduchu.
4. Kontrolu zdravotní nezávadnosti kvasných kultur a (nebo) probiotických mikroorganismů při jejich výrobě a přípravě výrobních kvasných kultur a aktivovaných koncentrátů bakterií,

- kterou provádí výrobce produktů zpracování mléka, provádějí ve všech etapách výrobního procesu pracovníci, kteří se podrobili zvláštní přípravě a atestaci.
5. Celý proces přípravy výrobních kvasných kultur a (nebo) probiotických mikroorganismů (včetně rozpouštění sušených kultivačních médií nebo sušeného mléka, pasterizace a (nebo) sterilizace, ochlazování, kysání, kultivace a chlazení kvasných kultur) musí být prováděn v uzavřeném systému.
 6. Režimy čištění a dezinfekce provozoven, zařízení a inventáře v podniku uvedeném v části 3 této kapitoly musí vyhovovat požadavkům kapitoly 10 tohoto Federálního zákona a být naplánovány programem výrobní kontroly,
 7. Používání výrobních kvasných kultur a (nebo) probiotických mikroorganismů, které neodpovídají požadavkům tohoto Federálního zákona, pocházejících z otevřených zcela nespotřebovaných balení a s prošlou dobou použitelnosti není povoleno.
 8. Každá šarže výrobních kvasných kultur a (nebo) probiotických mikroorganismů, která je určena k předání z podniku uvedeného v části 3 této kapitoly do jiných provozoven, musí být doprovázena doklady obsahujícími informace o hodině a datu její výroby, složení, určení, o jejím objemu a o ukazatelích zdravotní nezávadnosti.

Kapitola 5

Požadavky na potravinářské výrobky pro dětskou výživu na mléčné bázi a jejich výrobní postupy

Článek 14

Definice produktů k dětské výživě

1. Předkládaný článek obsahuje obecné definice charakterizující produkty pro dětskou výživu. Definice charakterizující konkrétní produkty pro dětskou výživu jsou stanoveny národními normami s použitím základních obecných definic produktů zpracování mléka včetně produktů pro dětskou výživu, které jsou stanoveny tímto Federálním zákonem.
2. Produkty pro dětskou výživu se rozumí potravinářské výrobky, které jsou určeny pro děti ve věku do 14 let a které vyhovují odpovídajícím fyziologickým potřebám dětského organismu.
3. Produkty pro dětskou výživu na mléčné bázi se rozumí produkty pro dětskou výživu, které jsou vyrobeny z kravského mléka nebo z mléka jiných hospodářských zvířat, a do nichž jsou nebo nejsou přidány nemléčné složky v množství nepřesahujícím 20 % celkové hmotnosti těchto produktů.
4. Produkty pro dětskou výživu pro děti raného věku se rozumí produkty pro dětskou výživu určené pro výživu dětí od narození do 3 let.
5. Adaptovanou mléčnou směsí (náhražkou ženského mléka) se rozumí produkty pro dětskou výživu pro děti raného věku, vyrobené v tekuté nebo práškové formě z mléka hospodářských zvířat, sójových bílkovin (kromě bílkovin získaných ze suroviny obsahující genově modifikované organismy), které se chemickým blíží ženskému mléku a odpovídající fyziologickým potřebám dětem prvního roku života.
6. Produkty pro příkrmování se rozumí produkty pro dětskou výživu pro děti prvního roku života, které jsou přidávány k jejich denní dávce jako doplňky k ženskému mléku, adaptovaným mléčným směsím (náhražkám ženského mléka) a (nebo) následujícím směsím a jsou vyrobeny z produktů živočišného a (nebo) rostlinného původu s přihlédnutím k věkovým fyziologickým zvláštnostem dětí.

7. Následující směsi se rozumí produkty pro dětskou výživu pro děti prvního roku života, které jsou vyrobeny na bázi mléka hospodářských zvířat a sójových bílkovin (kromě bílkovin získaných ze suroviny obsahující genově modifikované organismy) a jsou zcela nebo částečně přizpůsobeny výživě dětí starších šesti měsíců.
8. Rychle připravenými produkty pro dětskou výživu se rozumí sušené produkty pro dětskou výživu, které jsou rekonstituovány v podmínkách domácnosti doma ředěním pitnou vodou, mlékem, upravenými kojeneckými formulemi nebo šťávou, jejichž teplota nesmí být nižší než 30 °C. Není povoleno používat označení „instantní produkt“.
9. Produkty pro dětskou výživu pro děti předškolního věku se rozumí produkty pro dětskou výživu určené pro výživu dětí ve věku od tří do šesti let.
10. Produkty pro dětskou výživu pro děti školního věku se rozumí produkty pro dětskou výživu určené pro výživu dětí ve věku od šesti do 14 let.
11. Kašemi na mléčném základě, připravenými k použití se rozumí produkty pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku, které jsou vyrobeny z různých obilnin, mléčných produktů a (nebo) produktů obsahujících mléko s přidáním nebo bez přidání nemléčných složek.
12. Produkty bez laktózy se rozumí speciální potravinářské produkty pro dětskou výživu, jejichž obsah laktózy nepřevyšuje 0,1 gramu na litr tohoto produktu připraveného k použití.
13. Produkty s nízkým obsahem laktózy se rozumí speciální potravinářské produkty pro dětskou výživu, jejichž obsah laktózy nepřevyšuje 10 gramů na litr tohoto produktu připraveného k použití.

Článek 15

Požadavky na produkty pro dětskou výživu na mléčném základu

1. Výživná hodnota produktů pro dětskou výživu na mléčném základu musí odpovídat s funkčním stavu dětského organismu se zřetelem na věk. Produkty pro dětskou výživu na mléčném základu musí být pro dítě zdravotně nezávadné.
2. Produkty pro dětskou výživu na mléčném základu a jejich složky musí odpovídat požadavkům zdravotní nezávadnosti a výživné hodnoty, které jsou stanoveny tímto Federálním zákonem a právními předpisy Ruské federace v oblasti zabezpečení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.
3. Produkty pro dětskou výživu na mléčném základu nesmějí obsahovat složky získané použitím geneticky upravených organismů pozměněných genovým inženýrstvím, umělá barviva a příchutě.
4. Ukazatele obsahu potenciálně nebezpečných látek a rovněž ukazatele oxidačního kažení v produktech pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku nesmějí převyšovat přípustnou hladinu stanovenou v Příloze 5 tohoto Federálního zákona.
5. Ukazatele mikrobiologické zdravotní nezávadnosti v produktech pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku nesmějí převyšovat přípustnou hladinu stanovenou v Příloze 6 tohoto Federálního zákona.
6. Při výrobě adaptovaných mléčných směsí (náhražek ženského mléka) a následujících směsí je, za účelem co nejbližšího přiblížení ke složení ženského mléka, povoleno zařadit do jejich složení pouze L-aminokyseliny, taurin, nukleotidy, prebiotika (galaktosacharidy

a fruktooligosacharidy, laktulózy), bifidobakterie a jiná probiotika a rovněž rybí tuk a jiné koncentráty nenasycených mastných kyselin s dlouhými řetězci.

7. Forma používání vitamínů a minerálních látek používaných při výrobě produktů pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku je stanovena Přílohou 15 tohoto Federálního zákona. Obsah vitamínů a minerálních látek v produktech pro dětskou výživu musí odpovídat úrovni stanovené v Příloze 16 tohoto Federálního zákona.
8. Při výrobě produktů pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku je povoleno používání potravinářských přísad, jejichž seznam je uveden v Příloze 17 tohoto Federálního zákona.
9. Požadavky na výživnou hodnotu produktů pro dětskou výživu na mléčném základu, včetně mléčných výrobků, složených mléčných výrobků a výrobků obsahujících mléko, jsou stanovovány se zřetelem na věk dětí a klasifikaci stupňů rizika pro zdraví dětí různých věkových skupin (dětí raného věku, dětí předškolního věku a dětí školního věku).
10. Ukazatele oxidačního kažení a chemické a radiologické zdravotní nezávadnosti produktů pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti předškolního věku a děti školního věku nesmějí převyšovat přípustnou hladinu stanovenou v Příloze 7 tohoto Federálního zákona.
11. Ukazatele mikrobiologické zdravotní nezávadnosti produktů pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti předškolního věku a děti školního věku nesmějí převyšovat přípustnou hladinu stanovenou v Příloze 8 tohoto Federálního zákona.
12. Nemléčné složky používané při výrobě produktů pro dětskou výživu odpovídat požadavkům právních předpisů Ruské federace v oblasti zabezpečení kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.

Článek 16

Požadavky na organizaci výroby a postupy při výrobě výrobního procesu produktů pro dětskou výživu na mléčném základu

1. Výroba produktů pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku se děje v organizacích nebo v izolovaných provozovnách organizací, které jsou územně odděleny od jiných organizací.
2. Organizace a provozovny, v nichž jsou vyráběny produkty pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku, musí být umístěny tak, aby byla vyloučena možnost, že budou nepříznivě ovlivňovány jiné organizace a provozovny. Na územích organizací a provozoven, v nichž jsou vyráběny produkty pro dětskou výživu na mléčném základu je zakázáno umísťovat budovy, stavby, které nemají vztah k dané výrobě. Tyto organizace a provozovny musí být zařízeny tak, aby bylo zajištěno provádění opatření k plnění požadavků právních předpisů Ruské federace v oblasti zajištění hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva a předpisů Ruské federace v oblasti zajištění kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků. V případě potřeby pro výrobu, sterilizaci, rozdělování a chlazení produktů pro dětskou výživu na mléčném základu musí být k dispozici oddělené provozovny, zařízené k těmto účelům. Uvedené provozovny musí být povrchově upraveny vodovzdornými, nepohlcujícími, omyvatelnými, protiskluzovými materiály a netoxickými materiály bez prasklin. Počet těchto provozoven musí být dostatečný pro výrobu kvalitních produktů pro dětskou výživu na mléčném základu.

3. Organizace a provozovny, v nichž jsou vyráběny produkty pro dětskou výživu na mléčném základu, musí být vybaveny systémy:
 - 1) zásobování vodou včetně zásobování horkou vodou s teplotou nejméně 80 °C;
 - 2) výroby a dodávání páry, která neobsahuje látky, které jsou nebezpečné lidskému zdraví nebo které kontaminují produkty pro dětskou výživu na mléčném základu, pokud je pára používána v jejich bezprostřední blízkosti nebo na povrchu, který přichází do styku s produkty pro dětskou výživu na mléčném základu;
 - 3) odvádění technické vody stokami, které jsou zcela odděleny a označeny zvláštní barvou;
 - 4) osvětlení, větrání a kanalizace.
4. Technologické vybavení (včetně potrubí pro produkty, vodního potrubí a parního potrubí) a zařízení musí být označeno, dostupné pro provádění hygienických ošetření v souladu s hygienickými normami, vyrobené z materiálů, jejichž styk s potravinářskými výrobky je povolen, které jsou odolné k mnohonásobné očistě a dezinfekci, nemají a produktům pro dětskou výživu na mléčném základu nedodávají cizorodé pachy a příchutě, jsou odolné vůči korozi a nejsou toxické.
5. Produkty pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti předškolního věku a děti školního věku musí být vyráběny za použití výrobních kapacit (na začátku směny nebo v samostatné směně poté, co je zařízení a inventář vyčištěn a vydezinfikován) v souladu s požadavky analogickými požadavkům na produkty zpracování mléka.
6. Na balení produktů pro dětskou výživu na mléčném základu musí být umístěny informace uvedené v článku 36 tohoto Federálního zákona.

Kapitola 6

Požadavky na prodej a likvidaci mléka a produktů zpracování mléka

Článek 17

Požadavky na prodej mléka a produktů zpracování mléka

1. Prodávány mohou být produkty zpracování mléka, které vyhovují požadavkům právních předpisů Ruské federace v oblasti zajišťování kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků a tohoto Federálního zákona.
2. Pokud jsou dodávány výrobcem nebo osobou plnící funkci zahraničního výrobce produkty zpracování mléka prodejci, musí mu současně být předány kopie dokladů, v nichž je potvrzeno, že tyto produkty vyhovují požadavkům tohoto Federálního zákona.
3. Před prodejem produktů zpracování mléka je prodejce povinen zkontrolovat, že informace o těchto produktech uvedené v tomto Federálním zákonu jsou k dispozici a odpovídají těmto informacím v dokladech výrobce.
4. Při prodeji produktů zpracování mléka, u nichž je část informací uvedena na lístcích vložených do obalu uvedených produktů, je prodejce povinen poskytnout tyto informace spotřebitelům.
5. Při skladování produktů zpracování mléka u prodejce a při jejich prodeji musí být dodržovány podmínky stanovené výrobcem.
6. Produkty pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku musí být prodávány pouze prostřednictvím prodejních organizací, lékáren, distribučních středisek, pokud tyto

prodejní organizace lékárny a distribuční střediska zabezpečují podmínky skladování těchto produktů stanovené výrobcem.

7. Prodej produktů zpracování mléka není povolen prodejcům, kteří nemají možnost zajistit podmínky skladování těchto výrobků stanovené výrobcem.
8. Prodejce produktů zpracování mléka nemá právo stanovit termín prodeje převyšující dobu trvanlivosti stanovenou výrobcem. Není povoleno prodávat produkty zpracování mléka s prošlou dobou trvanlivosti.
9. Při tržním prodeji včetně zemědělských trhů jsou fyzické osoby, včetně soukromých podnikatelů, které prodávají neprůmyslově vyrobené produkty zpracování mléka, povinny zajistit, aby tyto produkty odpovídaly požadavkům tohoto federálního zákona na ukazatele zdravotní nezávadnosti a totožnosti a rovněž musí poskytnout spotřebitelům informace o místě výroby těchto produktů (adresu), o jejich názvech a o datu jejich výroby.
10. Při prodeji syrového mléka na zemědělských trzích jsou prodejci povinni předložit spotřebitelům doklady, které byly vydány orgánem výkonné moci subjektu Ruské federace zplnomocněného k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství a které potvrzují zdravotní nezávadnost syrového mléka, a rovněž poskytnout spotřebitelům informace o nutnosti povinného převaření syrového mléka.
11. Posudek produktů zpracování mléka je prováděn výrobcem nebo prodejcem těchto produktů buď samostatně nebo na požádání federálního orgánu výkonné moci, který zastává funkci kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel a ochrany práv spotřebitelů, o nuceném posudku na produkty.

Článek 18

Pozastavení výroby a prodeje produktů zpracování mléka

1. Výroba a prodej produktů zpracování mléka, které nevyhovují požadavkům právních předpisů Ruské federace v oblasti zajištění kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků, právních předpisů Ruské federace o ochraně práv spotřebitelů a požadavkům tohoto Federálního zákona a které ohrožují zdraví a život občanů, jejich majetek, okolní prostředí, život nebo zdraví zvířat, je prováděno výrobcem nebo prodejcem těchto produktů buď samostatně nebo na základě nařízení federálního orgánu výkonné moci, který zastává funkce kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel a ochrany práv spotřebitelů, nebo podle rozhodnutí soudu způsobem a v termínu, které jsou stanoveny právními předpisy Ruské federace.
2. Pokud federální orgán výkonné moci, který zastává funkce kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel a ochrany práv spotřebitelů obdrží informace, že produkty zpracování mléka nevyhovují požadavkům tohoto Federálního zákona, je oprávněn vydat pokyn o pozastavení prodeje těchto produktů na dobu, která je nezbytná pro získání protokolu vyšetření těchto produktů v akreditované zkušební laboratoři (středisku).

Článek 19

Požadavky pro likvidaci produktů zpracování mléka

1. Likvidace produktů zpracování mléka, které neodpovídají požadavkům tohoto Federálního zákona, je prováděna výrobcem nebo prodejcem těchto produktů postupem stanoveným právními předpisy Ruské federace v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel, právními předpisy Ruské federace o veterinárním lékařství a právními předpisy v oblasti ekologické ochrany.
2. Způsob likvidace produktů zpracování mléka je schválen federálním orgánem výkonné moci zastávajícím funkci kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel a ochrany práv spotřebitelů, federálním orgánem výkonné moci zastávajícím funkci kontroly a dozoru v oblasti veterinárního lékařství a (nebo) federálním orgánem výkonné moci zplnomocněným k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti ekologické ochrany.
3. Federální orgán výkonné moci zastávající funkci kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel, ochrany práv spotřebitelů, federální orgán výkonné moci zastávající funkci kontroly a dozoru v oblasti veterinárního lékařství a (nebo) federální orgán výkonné moci zplnomocněným k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti ekologické ochrany, které nařídily likvidaci povinně stažených produktů zpracování mléka, jsou povinny provádět kontrolu jejich likvidace s cílem zabránit nebezpečí vzniku a šíření onemocnění a poškození života nebo zdraví občanů nebo zvířat, a rovněž zabránit znečištění životního prostředí.

Kapitola 7

Požadavky na organizaci výrobní kontroly výroby

Článek 20

Povinnosti výrobce, prodejce při organizaci výrobní kontroly

1. Výrobce nebo prodejce, který se na území Ruské federace zabývá výrobou a (nebo) prodejem produktů zpracování mléka, je povinen vypracovat program výrobní kontroly a organizovat výrobní kontrolu dodržování požadavků tohoto Federálního zákona vlastními silami a (nebo) se zapojením akreditované zkušební laboratoře (střediska).
2. Vypracovaný program výrobní kontroly je schválen vedoucím organizace, soukromým podnikatelem nebo osobou zplnomocněnou k provádění stanoveného postupu.
3. Právnícké osoby a soukromí podnikatelé, kteří jsou výrobci nebo prodejci produktů zpracování mléka, jsou povinni na požádání poskytnout informace o výsledcích výrobní kontroly federálnímu orgánu výkonné moci zastávajícímu funkci kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel, ochrany práv spotřebitelů, orgánům výkonné moci subjektů Ruské federace zplnomocněným k provádění kontroly (dozoru) v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel, ochrany práv spotřebitelů.
4. V případě vzniku nebo nebezpečí vzniku havarijních situací, porušení výrobních postupů, které představují hrozbu poškození života nebo zdraví občanů, majetku fyzických nebo právnických osob, státního nebo obecního majetku, životního prostředí, života nebo zdraví zvířat a rostlin, je výrobce nebo prodejce povinen informovat o nebezpečí jejich vzniku federální orgán výkonné moci zastávajícímu funkci kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatel, ochrany práv spotřebitelů, federální orgán výkonné moci zastávajícímu funkci kontroly a dozoru v oblasti veterinárního lékařství a (nebo)

federálním orgánem výkonné moci zplnomocněným k provádění státní kontroly (dozoru) v oblasti ekologické ochrany a orgán místní samosprávy.

Článek 21 Obsah programu výrobní kontroly

1. Výrobní kontrola je prováděna v souladu s programem stanoveným bodem 2 článku 20 tohoto Federálního zákona.
2. Program výrobní kontroly musí brát do úvahy:
 - 1) ukazatele uskutečňování výrobních postupů spojených s povinnými požadavky na výrobu mléka a mléčných výrobků, které jsou stanoveny tímto Federálním zákonem, periodicita provádění kontrol a rozsah opatření po kontrole;
 - 2) ukazatele kvality a zdravotní nezávadnosti surovin, složek a hotových mléčných výrobků v souladu s požadavky na zdravotní nezávadnost, označení jejich totožnosti, skladovací a přepravní podmínky surovin, periodicita provádění kontrol a rozsah opatření po kontrole;
 - 3) harmonogramy a postupy provádění hygienického ošetření, úklidu, dezinfekce, dezinfekce a deratizace provozoven, zařízení a inventáře;
 - 4) harmonogramy a postupy technické obsluhy vybavení a inventáře;
 - 5) způsoby pozastavení, dohotovení a úpravy surovin a hotových mléčných výrobků;
 - 6) opatření prevence a odhalování nedostatků v organizaci a provádění výrobních postupů;
 - 7) opatření pro zabezpečování plnění hygienických požadavků;
 - 8) kontrolované etapy (kritické kontrolní body) výrobních postupů;
 - 9) opatření zabráňující škodám na životě nebo zdraví obyvatel, majetku fyzických osob nebo právnických osob, federálním nebo obecním majetku, životním prostředí nebo na životě a zdraví zvířat a rostlin;
 - 10) postupy likvidace produktů zpracování mléka, které nesplňují požadavky tohoto Federálního zákona;
 - 11) jiné režimy, programy a postupy zabráňující nepřijatelným rizikům spojeným s poškozováním života nebo zdraví obyvatel, majetku fyzických osob nebo právnických osob, federálního nebo obecního majetku, životního prostředí, života nebo zdraví zvířat a rostlin;
 - 12) seznam úředníků, kteří jsou osobně odpovědní za plnění programu výrobní kontroly.
3. Zavádění změn do programu výrobní kontroly se uskutečňuje v případech organizačních, inženýrských nebo technických změn výrobních podmínek, výrobních postupů nebo podmínek prodeje produktů zpracování mléka.

Kapitola 8 Požadavky na zaměstnance výrobců a prodejců mléka a produktů zpracování mléka

Článek 22 Hygienické požadavky na zaměstnance výrobců nebo prodejců mléka a produktů zpracování mléka

Zaměstnanci podílející se na výrobě, skladování, přepravě, prodeji nebo likvidaci mléka a produktů zpracování mléka jsou povinni:

- 1) podrobit se preventivním lékařským prohlídkám (vyšetřením) při vstupu do zaměstnání a dále pravidelným lékařským prohlídkám (vyšetřením);
- 2) před vstupem do práce prodělat školení o hygieně a být kvalifikováni podle stanoveného postupu;
- 3) mít osobní zdravotní knížku podle stanoveného vzoru.

Článek 23

Kvalifikační požadavky na zaměstnance výrobců nebo prodejců mléka a produktů zpracování mléka

Zaměstnanci podílející se na výrobě, skladování, přepravě, prodeji nebo likvidaci mléka a produktů zpracování mléka jsou povinni:

- 1) mít profesionální přípravu a splňovat kvalifikační požadavky pro funkce, povolání a zaměření v souladu s názvy a požadavky uvedenými v kvalifikačních příručkách schválených postupem stanoveným vládou Ruské federace;
- 2) znát a dodržovat povinné pokyny, technologické návody, hygienické a veterinární předpisy a normy, které jsou stanoveny požadavky na kvalitu a zdravotní nezávadnost potravinářských výrobků;
- 3) dodržovat pravidla využívání zařízení určeného pro výrobu mléka a mléčných výrobků;
- 4) zavádět opatření stanovená právními předpisy Ruské federace s cílem prevence poškození života nebo zdraví občanů, vlastnictví fyzických nebo právnických osob, státního nebo obecního majetku, životního prostředí, života nebo zdraví zvířat a rostlin.

Kapitola 9

OZNAČOVÁNÍ MLÉKA A PRODUKTŮ ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

Článek 24

Cíle označování mléka a produktů zpracování mléka

1. Označování mléka a produktů zpracování mléka se provádí s cílem:
 - 1) zařazení mléka a produktů zpracování mléka do oblasti působnosti tohoto Federálního zákona;
 - 2) uvedení mléka a produktů zpracování mléka, včetně názvů a identifikačních ukazatelů, do souladu s požadavky tohoto Federálního zákona;
 - 3) uvedení mléka a produktů zpracování mléka do souladu s informacemi obsaženými v návodu pro spotřebitele, prohlášení o shodě nebo osvědčení o shodě poskytnutými výrobcem nebo prodejcem.
2. Pokud informace o mléku a produktech zpracování mléka uvedené v doprovodných dokladech a na nálepkách neodpovídají názvu nebo ukazateli označení, které jsou stanoveny tímto Federálním zákonem, jsou toto mléko a produkty jeho zpracování považovány za nehodnověrné, padělané a podléhají povinnému stažení.

3. Federální orgán výkonné moci, který zastává funkce kontroly a dozoru v oblasti zajištění hygienicko-epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů, zavádí postupem stanoveným právními předpisy Ruské federace opatření k pozastavení výroby a prodeje padělaného mléka a padělaných produktů zpracování mléka a informuje o tom spotřebitele.

Článek 25

Pravidla a postupy pro označování mléka a produktů zpracování mléka

1. Mléko a produkty zpracování mléka jsou označovány při průběhu hodnocení a potvrzování, že konkrétní produkt odpovídá požadavkům tohoto Federálního zákona, a rovněž v případě, kdy údaje o konkrétním produktu obsahují neúplný popis.
2. Označování mléka a produktů zpracování mléka je prováděno
 - 1) orgány vydávajícími osvědčení při potvrzování, že tyto produkty odpovídají požadavkům tohoto Federálního zákona;
 - 2) federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkci pro kontrolu a dozor v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva, ochrany práv spotřebitelů, federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkci pro kontrolu a dozor v oblasti veterinární medicíny a orgány výkonné moci subjektů Ruské federace, pověřené prováděním státní kontroly (dozoru) v oblastech zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů;
 - 3) fyzické nebo právnické osoby podávající podněty při nutnosti stanovení, zda tyto produkty odpovídají informacím o nich poskytovaným, a také při vzniku pochybností o důvěryhodnosti těchto informací nebo s cílem předběžného hodnocení těchto produktů.
3. Mléko a produkty zpracování mléka jsou označovány s přihlédnutím k ukazatelům uvedeným v Přílohách č. 9-14 tohoto Federálního zákona, a rovněž k popisu výrobku, který poskytuje výrobce nebo prodejce.
4. Jako popisy mléka a produktů zpracování mléka mohou být použity normativní dokumenty federálních orgánů výkonné moci, mezinárodní normy, národní normy, nebo normy organizací, doprovodné dokumenty těchto výrobků, smlouvy o dodávkách, smlouvy, definování těchto produktů, informace na nálepkách spotřebitelských balení a jiné dokumenty, které obsahují popis těchto výrobků.
5. V závislosti na účelu a zvláštích označování mléka a produktů zpracování mléka jsou používány tyto postupy označování:
 - 1) odborný posudek dokumentů, které souvisejí s výrobou konkrétního výrobku;
 - 2) testy tohoto výrobku;
 - 3) odborný posudek na dokumenty uvedené v bodě 1 této části a výsledky testů tohoto výrobku.
6. Při identifikaci mléka a produktů zpracování mléka postupem hodnocení dokumentů uvedených v bodu 1 části 5 tohoto článku s cílem zjistit, zda konkrétní druh a šarže výrobku odpovídají, a schválit homogenitu šarže tohoto výrobku jsou zkoumány doprovázející doklady mléka a produktů zpracování mléka a to, zda odpovídají označení na spotřebitelském balení a přepravním obalu, vnějšímu vzhledu označovaného výrobku s balení.
7. Při nedostatečnosti nebo nedůvěryhodnosti informací získaných posuzováním dokladů uvedených v bodě 1, části 5 tohoto článku, a také pokud mléko a produkty zpracování mléka když mléko a jeho zpracované produkty odpovídají požadavkům tohoto Federálního zákona,

mléčné produkty jsou vyšetřovány (zkoušeny) podle části ukazatelů stanovených článkem 26 tohoto Federálního zákona.

8. Pokud je nutno potvrdit, že mléko a produkty zpracování mléka byly znehodnoceny, musí být vyšetřeny (zkoušeny) podle části níže uvedených ukazatelů stanovených článkem 26 tohoto Federálního zákona a jiných ukazatelů:
 - 1) obsah sušených složek mléka (mléčné sušiny) v hotovém mléčném produktu, mléčném složeném produktu nebo v produktu obsahujícím mléko, a jejich hmotnostní podíl v tomto hotovém výrobku v procentech (s výjimkou produktů zpracování mléka obsahujících smetanové máslo);
 - 2) přítomnost a obsah tuků nemléčného původu, a jejich hmotnostní podíl v mléku a produktech zpracování mléka v procentech;
 - 3) skladba mastných kyselin tukové složky produktů zpracování mléka (kromě produktů zpracování mléka, jejichž hmotnostní podíl tuku je nižší než 1,5 %, a zmrzliny, jejíž hmotnostní podíl tuku není vyšší než 8 %);
 - 4) obsah bílkovin v odtučněné sušině v konzervovaném mléce a konzervovaných mléčných výrobcích, jeho hmotnostní podíl v procentech;
 - 5) vzájemný poměr syrovátkových bílkovin a kaseinu v konzervovaném mléce a konzervovaných mléčných výrobcích
9. Při zjišťování identifikačních ukazatelů mléka a produktů zpracování mléka musí být používány atestované měřicí metody zaručující objektivitu a věrohodnost výsledků vyšetření (zkoušek) těchto produktů.
10. Výsledky identifikace konkrétního produktu zpracování mléka jsou analyzovány a jsou vyjádřeny v podobě protokolu o identifikaci, který musí obsahovat:
 - 1) informace o organizaci, která identifikuje mléko nebo produkty zpracování mléka;
 - 2) informace o výrobcí mléka nebo produktů zpracování mléka včetně místa (adresy) a kontaktu na právnickou osobu, adresy a příjmení, křestního jména a jména po otci u fyzické osoby, včetně osoby samostatně výdělečně činné;
 - 3) název výrobku a název jeho klasifikačních znaků;
 - 4) informace o mléce nebo produktu zpracování mléka, nezbytné pro identifikaci;
 - 5) datum výroby, doba platnosti, doba trvanlivosti (pokud je aplikovatelná), doba prodejnosti (pokud je aplikovatelná) mléka nebo produktu zpracování mléka, podmínky skladování, uvedení konkrétního označení a zvláštního označení (pokud jsou aplikovatelné);
 - 6) výsledky vyšetření (zkoušek) produktu v akreditované zkušební laboratoři (středisku) (pokud jsou nezbytné), včetně vyšetření (zkoušek) organoleptických ukazatelů;
 - 7) informace o obalu, včetně typu obalu, čisté hmotnosti nebo objemu produktu ve spotřebitelském balení nebo přepravním obalu;
 - 8) velikost šarže tohoto produktu;
 - 9) informace o shodě označení s požadavky tohoto Federálního zákona;
 - 10) názvy norem, normativních a (nebo) technických dokumentů, v souladu s nimiž je tento produkt vyroben (pokud existují), nebo jiných dokumentů obsahujících popis tohoto produktu, včetně výrobku dovezeného na území Ruské federace (dodavatelská smlouva, potvrzení o zdravotní nezávadnosti, osvědčení o původu, dokument prokazující, že produkt vyhovuje bezpečnostním ukazatelům, osvědčení o kvalitě tohoto produktu, charakteristika tohoto produktu);
 - 11) závěr z provedení dodatkových vyšetření (zkoušek) (pokud jsou vyžadovány);
 - 12) závěr o shodě produktu s jeho uvedeným jménem a (nebo) konkrétní šarží a jeho uváděným ukazatelům.

Článek 26

Identifikační ukazatele mléka, produktů zpracování mléka, zákysů, probiotických mikroorganismů a enzymových přípravků

1. Pro identifikaci mléka, produktů zpracování mléka, zákysů, probiotických mikroorganismů a enzymových přípravků jsou používány tyto skupiny ukazatelů jejich vlastností:
 - 1) organoleptické – vzhled, konzistence, chuť, vůně, barva a jiné organoleptické ukazatele uvedené v normách, normativních a (nebo) technických dokumentech pro výrobu konkrétního výrobku (pokud existují) a (nebo) jiných dokumentů obsahujících popis tohoto výrobku;
 - 2) fyzikálně-chemické – hmotnostní podíl složek mléka v mléce a produktech zpracování mléka, kyselost, hustota, teplota, index rozpustnosti, viskozita a další fyzikálně-chemické ukazatele uvedené v normách, normativních a (nebo) technických dokumentech pro výrobu konkrétního výrobku (pokud existují) a (nebo) jiných dokumentů obsahujících popis tohoto výrobku;
 - 3) mikrobiologické - druhové a rodové složení mikroorganismů, počet mikroorganismů určitého druhu nebo rodu v jednotce hmotnosti nebo objemu konkrétního výrobku v souladu s požadavky tohoto Federálního zákona, norem, normativních a (nebo) technických dokumentů pro výrobu konkrétního výrobku (pokud existují) a (nebo) jiných dokumentů obsahujících popis tohoto výrobku;
2. Pro identifikaci syrového mléka a syrové smetany jsou používány tyto ukazatele:
 - 1) identifikační ukazatele mléka získaného od různých druhů hospodářských zvířat, které jsou uvedeny v Příloze č. 9 tohoto Federálního zákona a umožňují určit jeho název (kravské mléko, kozí mléko, ovčí mléko, mléko klisen, buvolí mléko);
 - 2) organoleptické a fyzikálně-chemické ukazatele, které jsou uvedeny v Přílohách č. 9 a 10 tohoto Federálního zákona a podle kterých se provádí identifikace syrového kravského mléka a smetany;
 - 3) ukazatele, které jsou uvedeny v normách, normativních a (nebo) v technických dokumentech a podle kterých se provádí identifikace syrového kravského mléka získaného od jiných druhů hospodářských zvířat.
3. Pro identifikaci produktů zpracování mléka jsou používány tyto ukazatele:
 - 1) organoleptické ukazatele uvedené v bodě 1 části 1 tohoto článku, vzhledem k ukazatelům uvedených v Příloze č. 11 tohoto Federálního zákona;
 - 2) fyzikálně-chemické a mikrobiologické parametry uvedené v bodě 2 části 1 tohoto článku, vzhledem k ukazatelům uvedených v Příloze č. 12 tohoto Federálního zákona.
4. Při identifikaci produktů zpracování mléka s polevou nebo zdobených nejsou brány do úvahy ukazatele přítomnosti polevy a potravinářských výrobků použitých pro zdobení (oplatek, čokolády, mléčná nebo ovocná polevy, karamelu, oříšků, sušenek, ovoce, kandovaného ovoce, kaka a jiných výrobků, které nejsou složkami produktů zpracování mléka).
5. Při identifikaci obohacených produktů zpracování mléka je určována přítomnost a úroveň obsahu látek přidávaných do těchto produktů a shoda úrovně uvedených látek s informacemi na nálepce nebo balení.
6. Produkty dětské výživy na mléčném základu bázi pro děti raného věku jsou identifikovány se zřetelem k fyzikálně-chemickým ukazatelům uvedeným v Příloze č. 13 tohoto Federálního zákona. Mléčné výrobky zahrnující produkty dětské výživy pro děti předškolního věku

a produkty dětské výživa pro děti školního věku jsou identifikovány se zřetelem k fyzikálně-chemickým ukazatelům uvedeným v Příloze č. 14 tohoto Federálního zákona.

7. Identifikace enzymových přípravků je prováděna při posuzování dokumentů výrobce uvedených v bodu 1 části 5 článku 25 tohoto Federálního zákona podle těchto ukazatelů:
 - 1) specifická substrátů specifikace;
 - 2) aktivita enzymových přípravků;
 - 3) povaha původu enzymů.
8. Identifikace zákysů a probiotických mikroorganismů (probiotik) musí být označeny dle odborného posouzení vycházejícího z dokumentů výrobce uvedených v bodě 1 části 5 článku 25 tohoto Federálního zákona na bázi následujících parametrů:
 - 1) povaha původu mikroorganismů;
 - 2) druhové a rodové složení mikroorganismů;
 - 3) počet životaschopných buněk v jednom gramu nebo v jednotce aktivity enzymu.

Kapitola 10

Posuzování shody mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona

Článek 27

Pravidla pro posuzování shody mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona

1. Shoda mléka a produktů zpracování mléka a jejich výrobních postupů spojených s povinnými požadavky na tyto produkty stanovenými tímto Federálním zákonem je prováděna formou státní kontroly (státního dozoru) plnění uvedených povinných požadavků a formou potvrzení shody mléka a produktů zpracování mléka se stanovenými požadavky postupem stanoveným kapitolou 11 tohoto Federálního zákona.
2. Shoda mléka a produktů zpracování mléka a jejich výrobních postupů spojených s povinnými požadavky na tyto produkty stanovenými tímto Federálním zákonem je prováděna formou státní kontroly (státního dozoru) federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkce kontroly a dozoru v oblasti zajištění hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva, ochrany práv spotřebitelů, federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkce kontroly a dozoru v oblasti veterinárního lékařství, orgány výkonné moci subjektů Ruské federace pověřenými prováděním státní kontroly (státního dozoru) v oblastech zajištění hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva, ochrany práv spotřebitele a v oblasti veterinární medicíny.
3. V případě zjištění nedodržení požadavků tohoto Federálního zákona jsou federální orgány výkonné moci zastávající funkce kontroly a dozoru a uvedené v části 2 tohoto článku oprávněny:
 - 1) vydávat příkazy k odstranění závad a stanovovat lhůty pro vyhovění předpisům s přihlédnutím k povaze závad;
 - 2) přijímat opatření daná legislativou Ruské federace s cílem zabránit poškození života a zdraví občanů, majetku fyzických nebo právnických osob, státního nebo obecního majetku, životního prostředí, života nebo zdraví živočichů a rostlin;

- 3) posílat orgánům, které vydaly osvědčení o shodě, nebo orgánům, které zaregistrovaly prohlášení o shodě, informace o nezbytnosti pozastavení nebo zrušení účinku prohlášení o shodě nebo osvědčení o shodě;
 - 4) volat výrobce (prodejce, osobu zastávající funkce zahraničního výrobce) k zodpovědnosti dané legislativou Ruské federace;
 - 5) rozhodovat o obracení se k soudu s návrhem na nucené stažení.
4. Není povoleno požadovat od výrobce (prodejce) jiné dokumenty pro posuzování nebo potvrzování shody mléka a produktů zpracování mléka, které nevyhovují požadavkům tohoto Federálního zákona než ty, které jsou specifikovány v článcích 31 a 32 tohoto Federálního zákona.

Článek 28 Subjekty státní kontroly (dohledu)

Státní kontrola (dozor) dodržování požadavků tohoto tímto Federálního zákona je prováděna ve vztahu:

- 1) k výrobním postupům, skladování, přepravě, prodeji a likvidaci syrového mléka, syrové smetany a produktů zpracování mléka neprůmyslového původu – federálním orgánem výkonné moci zastávajícím funkce kontroly a dozoru v oblasti veterinárního lékařství, orgány výkonné moci subjektů Ruské federace pověřenými prováděním státní kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství;
- 2) k výrobním postupům, skladování, přepravě, prodeji a likvidaci syrového mléka, syrové smetany a produktů zpracování mléka určeným k lidské spotřebě (ve stadiu příjmu výrobních objektů a jejich uvedení do provozu a periodických kontrol plnění požadavků tohoto Federálního zákona a opatření pro zabránění škodám) výrobcem (prodejcem, osobou zastávající funkci zahraničního výrobce) - federálním orgánem výkonné moci zastávajícím funkci kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů;
- 3) k mléku a produktům zpracování mléka ve stadiu nakládání s nimi v případě přiznání důvěryhodnosti informacím o tom, že tyto výrobky neodpovídají požadavkům tohoto Federálního zákona ve stadiu jejich výroby – federálním orgánem výkonné moci zastávajícím funkci kontroly a dozoru v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů a orgány výkonné moci subjektů Ruské federace pověřenými prováděním státní kontroly (dozoru) v oblasti zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů.

Kapitola 11 Potvrzení o tom, že mléko a produkty zpracování mléka odpovídají požadavkům tohoto Federálního zákona

Článek 29 Formy potvrzení o souladu mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona

1. Mléko a produkty zpracování mléka prodávané na území Ruské federace podléhají povinnému potvrzení souladu s požadavky tohoto Federálního zákona v podobě přijetí prohlášení o souladu s požadavky (dále jako „prohlášení o souladu“) nebo povinného ověření podle schémat stanovených tímto Federálním zákonem.
2. Na druhotné mléčné suroviny a vedlejší produkty zpracování mléka, které nejsou určeny pro použití k lidské spotřebě, se nevztahuje povinné potvrzování souladu ve formě prohlášení o souladu nebo osvědčení.
3. Kromě jiných důkazů souladu mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona při potvrzování tohoto souladu může být použit jako jeden z důkazů dodržování požadavků mezinárodních norem a (nebo) národních norem, které obsahují obdobné požadavky.
4. Dobrovolné potvrzování souladu s požadavky národních norem, norem organizací, souborů předpisů, systémů dobrovolného osvědčování a podmínek smluv o mléku a produktech zpracování mléka, postupech jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace je prováděno z iniciativy žadatele formou dobrovolného prohlášení.
5. Dobrovolné osvědčování mléka a produktů zpracování mléka a postupů jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace je prováděno podle podmínek smlouvy mezi žadatelem a orgánem vydávajícím osvědčení.
6. Dobrovolným osvědčením mléka a produktů zpracování mléka a postupů jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace nemůže být nahrazeno povinné potvrzení jejich souladu s požadavky tohoto federálního zákona.

Článek 30

Práva a povinnosti žadatele při potvrzování souladu mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona

1. Při prohlašování o souladu mléka a produktů zpracování mléka může být žadatelem právnická osoba nebo individuální podnikatel, kteří jsou zaregistrováni v souladu s legislativou Ruské federace, jsou výrobci, prodejci nebo zastávají funkci zahraničního výrobce na základě smlouvy s ním v oblasti zabezpečení souladu dodávaného mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona a v oblasti odpovědnosti za nesoulad mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona.
2. Při potvrzování souladu mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona v podobě osvědčování mohou být žadateli osoby uvedené v bodu 1 tohoto článku a také zahraniční právnické osoby a fyzické osoby, které na sebe vzaly povinnosti v oblasti zabezpečení souladu dodávaného mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona a v oblasti odpovědnosti za nesoulad mléka a produktů zpracování mléka dodávaných na základě smluv o dodávkách uzavřených postupem stanoveným legislativou Ruské federace s požadavky tohoto Federálního zákona.
3. Žadatel má právo zvolit si formu potvrzení souladu a stanovit harmonogram potvrzování souladu, které jsou stanoveny pro mléko a jeho zpracované produkty tímto Federálním zákonem.
4. Žadatel musí zajistit soulad mléka a jeho zpracovaných produktů s požadavky tohoto Federálního zákona.
5. Žadatel může mít další práva a povinnosti stanovené legislativou Ruské federace.

Článek 31

Povinné potvrzování souladu mléka a produktů zpracování mléka formou prohlášení o souladu

1. Prohlášení o souladu mléka a produktů zpracování mléka je prováděno prohlášením o souladu na základě vlastních důkazů a (nebo) na základě důkazů získaných za účasti orgánu vydávajícího osvědčení a (nebo) akreditovanou(ým) zkušební(m) laboratoří (střediskem)(dále jako „třetí strana“).
2. Při prohlášení o souladu šarže syrového mléka nebo syrové smetany, které jsou prodávány na základě dlouhodobých dohod o dodávkách výrobků nebo smluv, není doba platnosti shody prohlášení o syrovém mléce nebo smetaně, prodávané na základě prohlášení o souladu delší než jeden rok.
3. Při prohlášení o souladu mléka a produktů zpracování mléka musí platnost prohlášení o souladu odpovídat době trvanlivosti těchto produktů.
4. Při prohlášení o souladu produktů zpracování mléka vyráběných v šaržích, nepřesahuje platnost prohlášení pět let.
5. Prohlášení o souladu může být použito pro šarži mléka nebo šarži stejnorodého mléčného výrobku, pro které jsou stanoveny jednotné požadavky podléhající potvrzování.
6. Pro potvrzování souladu mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona jsou stanovena následující schémata prohlášení o souladu:
 - 1) 2d – prohlášení o souladu mléka nebo mléčných výrobků na základě vlastních důkazů a pozitivních výsledků vyšetření (testů) typových vzorků mléka a produktů zpracování mléka získaných za účasti třetí strany;
 - 2) 3d – prohlášení o souladu mléka nebo produktů zpracování mléka na základě pozitivních výsledků vyšetření (testů) typových vzorků těchto produktů získaných za účasti třetí strany a osvědčení systému kvality ve stadiu výroby těchto výrobků;
 - 3) 4d – prohlášení o souladu mléka nebo produktů zpracování mléka na základě pozitivních výsledků vyšetření (testů) typových vzorků těchto produktů získaných za účasti třetí strany a osvědčení systému kvality ve stadiu kontroly a testů těchto výrobků;
 - 4) 5d – prohlášení o souladu mléka nebo produktů zpracování mléka na základě pozitivních výsledků vyšetření (testů) získaných cestou reprezentativního výběru vzorků ze šarže těchto produktů za účasti třetí strany;
 - 5) 7d – prohlášení o souladu mléka nebo produktů zpracování mléka na základě pozitivních výsledků vyšetření (testů) typových vzorků těchto produktů, které je prováděno vlastními silami nebo se zapojením jiných organizací podle přání žadatele a osvědčení systému kvality ve stadiu navrhování a výroby těchto produktů.
7. Při výběru jakéhokoliv schématu prohlášení o shodě mléka a produktů zpracování mléka žadatel sestavuje soubor dokumentů, které musí obsahovat:
 - 1) registrační dokumenty a kontaktní údaje žadatele;
 - 2) název, obecný popis a účel (pokud existuje) těchto produktů;
 - 3) národní normu nebo normy organizací vyrábějících mléko nebo produkty zpracování mléka (pro ruské výrobce) nebo mezinárodní normu nebo podrobný popis těchto produktů s uvedením jejich základních vlastností, podmínek skladování, dob trvanlivosti (pro zahraniční výrobce), použitelné na základě dobrovolnosti s cílem zajištění dodržování požadavků tohoto Federálního zákona;

- 4) protokoly o vyšetřeních (testech) a měřeních typových vzorků mléka nebo produktů zpracování mléka provedených v akreditované zkušební laboratoři (středisku) při prohlášení o souladu těchto produktů s požadavky tohoto Federálního zákona podle schémat 2d, 3d, 4d nebo protokoly o vyšetřeních (testech) a měřeních získaných cestou reprezentativního výběru vzorků mléka a produktů zpracování mléka v akreditované zkušební laboratoři (středisku) při prohlášení o souladu těchto produktů s požadavky tohoto Federálního zákona podle schématu 5d nebo protokoly o vyšetřeních (testech) a změření vybraných vzorků těchto výrobků provedených vlastními silami nebo se zapojením jiných organizací podle pokynu žadatele při prohlášení o souladu těchto produktů s požadavky tohoto Federálního zákona podle schématu 7d;
 - 5) osvědčení systému kvality ve stadiu výroby mléka nebo produktů zpracování mléka při prohlášení o souladu těchto produktů podle schématu 3d;
 - 6) osvědčení systému kvality ve stadiu kontroly a vyšetřování (testů) a měření mléka nebo produktů zpracování mléka při prohlášení o souladu těchto produktů podle schématu 4d;
 - 7) osvědčení systému kvality ve stadiu plánování (rozvoje) a pro výrobu produktů zpracování mléka při prohlášení o souladu těchto produktů podle schématu 7d;
 - 8) dokumenty o schválení organizace a provádění výrobní kontroly žadatelem, a rovněž organizaci a provádění výrobní kontroly u žadatele, mléka a produktů zpracování mléka federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkci kontroly (dozoru) v oblastech zajištění hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva, ochrany práv spotřebitelů při použití jakéhokoliv schématu prohlášení o souladu těchto produktů, s výjimkou schématu 5d;
 - 9) doklady o přepravě zboží, dohody (smlouvy) o dodávkách mléka nebo produktů zpracování mléka, sestavené podle postupu stanoveného legislativou Ruské federace, osvědčení o původu těchto produktů, hygienické osvědčení, potvrzení o státní registraci poprvé vyráběných nebo poprvé dovážených (dodávaných) produktů zpracování mléka pro potvrzení souladu těchto produktů požadavkům tohoto Federálního zákona při použití schématu 5d;
 - 10) veterinární potvrzení nebo osvědčení stanovené formy pro potvrzení souladu syrového mléka nebo syrové smetany s požadavky tohoto Federálního zákona.
8. Protokoly o vyšetřeních (testech) a měřeních typových vzorků nebo reprezentativně odebraných vzorků mléka a produktů zpracování mléka spolu s charakteristikou těchto produktů musí obsahovat:
- 1) popis mléka a produktů zpracování mléka bezprostředně nebo v podobě odkazů na národní normy, normy organizací a mezinárodní normy, v souladu s nimiž jsou vyrobeny;
 - 2) závěr o souladu typových vzorků nebo reprezentativně odebraných vzorků mléka a produktů zpracování mléka s požadavky uvedenými v bodu 3 části 7 tohoto článku dokumentů, v souladu s nimiž byly tyto produkty vyrobeny, a s požadavky tohoto Federálního zákona;
 - 3) výsledky vyšetření (testů) typových vzorků nebo reprezentativně odebraných vzorků mléka a produktů zpracování mléka, které byly získány vlastními silami se zapojením třetí strany a (nebo) při potvrzení souladu těchto produktů s požadavky tohoto Federálního zákona podle schématu 7d jinou organizací na pokyn žadatele.
9. Při výběru schématu prohlášení o souladu, při němž je předpokládána přítomnost osvědčení o systému kvality a pokud toto osvědčení chybí, žadatel podává orgánu vydávajícímu osvědčení o systému kvality žádost o osvědčení systému kvality. Orgán vydávající osvědčení

osvědčuje systém kvality a pokud jsou výsledky pozitivní, vydává žadateli osvědčení o systému kvality.

10. Při výběru schématu jakéhokoliv prohlášení o souladu žadatel zavádí nezbytná opatření, aby zajistil, že výroba a prodej mléka a produktů zpracování mléka je v souladu s požadavky tohoto Federálního zákona.
11. Žadatel přijímá prohlášení o souladu a registruje je postupem stanoveným legislativou Ruské federace.
12. Žadatel označuje mléko a produkty zpracování mléka, kterých se týká prohlášení o souladu, značkou tržního obratu.
13. Orgán vydávající osvědčení o systémech kvality provádí kontrolu osvědčovaného systému kvality ve stadiích, daných schématy 3d, 4d a 7d s pravidelností stanovenou dohodou mezi žadatelem a orgánem vydávajícím osvědčení o systémech kvality, avšak ne méně často než jednou za rok.
14. Prohlášení o souladu a dokumenty, které náleží do souboru důkazních materiálů jsou žadatelem uchovávány po dobu tří let ode dne ukončení doby platnosti prohlášení o souladu. Druhý výtisk prohlášení o souladu je uchováván u federálního orgánu výkonné moci, který vytváří a vede jednotný registr prohlášení o souladu.

Článek 32

Povinné potvrzení souladu v podobě povinného osvědčování mléka a produktů zpracování mléka

1. Povinné osvědčování produktů zpracování mléka provádí orgán vydávající osvědčení pro produkty, který má oblast akreditace rozšířenu na potravinářství včetně produktů zpracování mléka, na základě domluvy mezi žadatelem a orgánem vydávajícím osvědčení pro produkty podle schémat stanovených tímto Federálním zákonem.
2. Osvědčení o souladu pro produkty zpracování mléka vyráběné v šaržích je vydáván na lhůtu určenou orgánem vydávajícím osvědčení v závislosti na stavu výroby těchto produktů a stálosti jejich kvality, ale ne na dobu delší než tři roky.
3. Osvědčení o souladu na šarži produktů zpracování mléka je vydáván na dobu trvanlivosti těchto produktů.
4. Osvědčení o souladu je uchováváno u žadatele, ale kopie osvědčení o souladu a dokumenty které jsou podkladem pro jeho vydání, jsou uchovávány u orgánu vydávajícího osvědčení, který osvědčení vydal, po dobu nejméně dvou let po ukončení doby jeho platnosti.
5. Pro potvrzování souladu produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona jsou stanovena tato schémata povinného osvědčování:
 - 1) 3s – prohlášení o souladu produktů zpracování mléka, vyráběných po šaržích, na základě pozitivních výsledků vyšetření typových vzorků získaných za účasti akreditované zkušební laboratoře (střediska) s pozdější kontrolou produktů zpracování mléka, na které bylo vydáno osvědčení, orgánem vydávajícím osvědčení na produkty;
 - 2) 4s – prohlášení o souladu produktů zpracování mléka, vyráběných po šaržích, na základě pozitivních výsledků vyšetření typových vzorků získaných za účasti akreditované zkušební laboratoře (střediska) a uskutečnění analýzy stavu výroby těchto produktů s provedením následné kontroly produktů zpracování mléka, na které bylo vydáno osvědčení, a v případě nezbytnosti kontroly stavu jejich výroby orgánem vydávajícím osvědčení na produkty;

- 3) 5s – prohlášení o souladu produktů zpracování mléka, vyráběných po šaržích, na základě pozitivních výsledků vyšetření typových vzorků získaných za účasti akreditované zkušební laboratoře (střediska) a provedení osvědčení systému kontroly kvality žadatele s provedením následné kontroly produktů zpracování mléka, na které bylo vydáno osvědčení orgánem vydávajícím osvědčení na produkty a orgánu vydávajícího osvědčení na kontrolu kvality na osvědčovaný systém kontroly kvality žadatele;
- 4) 6s – prohlášení o souladu produktů zpracování mléka na základě pozitivních výsledků vyšetření (testů) reprezentativního výběru vzorků těchto produktů získaných za účasti akreditované zkušební laboratoře (střediska).
6. Při výběru jakéhokoliv schématu povinného osvědčování produktů zpracování mléka žadatel sestavuje soubor dokumentů, které musí obsahovat:
 - 1) registrační dokumenty a kontaktní údaje žadatele;
 - 2) název, obecný popis a účel (pokud existuje) těchto produktů;
 - 3) národní normu, normu organizace vyrábějící tyto produkty (pro ruské výrobce) nebo mezinárodní normu nebo podrobný popis těchto produktů s uvedením základních ukazatelů jejich vlastností, podmínek skladování, dob trvanlivosti (pro zahraniční výrobce), použitelné na základě dobrovolnosti s cílem zajištění dodržování požadavků tohoto Federálního zákona;
 - 4) osvědčení o shodě a (nebo) prohlášení o souladu surovin, složek, obalových materiálů používaných k výrobě produktů zpracování mléka;
 - 5) osvědčení o souladu systému řízení kvality při používání schématu 5s. Pokud uvedené osvědčení chybí, žadatel podá akreditovanému orgánu pro osvědčování systémů řízení kvality žádost o osvědčení systému kvality. Orgán vydávající osvědčení na systémy řízení kvality osvědčí systém kvality výrobce a při kladných výsledcích mu vydá osvědčení systému kvality;
 - 6) dokumentace o organizaci a provádění výrobní kontroly výrobcem a také provádění státní kontroly týkající se výrobce a produktů zpracování mléka federálním orgánem výkonné moci, který zastává funkci kontroly a dozoru v oblastech zabezpečení hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů při použití libovolného schématu povinného osvědčování, s výjimkou schématu 6s;
 - 7) přepravní doklady vystavené podle postupu stanoveného legislativou Ruské federace, smlouva (kontrakt) o dodávkách produktů zpracování mléka, osvědčení o původu těchto produktů, osvědčení o zdravotní nezávadnosti, osvědčení o státní registraci nových nebo poprvé dovezených (dodaných) produktů zpracování mléka při použití schématu 6s.
7. Při výběru jakéhokoliv schématu povinného osvědčování podává žadatel žádost o osvědčení produktů zpracování mléka a současně předkládá soubor dokladů stanovený částí 6 tohoto článku akreditovanému orgánu pro osvědčování produktů.
8. Orgán vydávající osvědčení pro produkty posoudí soubor dokladů a žádost předloženou žadatelem a o žádosti rozhodne. Pokud je žádost schválena, orgán vydávající osvědčení odebere typové vzorky produktů zpracování mléka vyráběných v šaržích nebo z těchto produktů vybere reprezentativní vzorky, identifikuje je, stanoví harmonogram vyšetření (testů) a odesílá typové vzorky nebo reprezentativně vybrané vzorky těchto produktů na vyšetření (testy) do akreditované zkušební laboratoře (střediska).
9. Akreditovaná zkušební laboratoř (centrum) provádí vyšetření (testy) typových vzorků produktů zpracování mléka nebo reprezentativně vybraných vzorků těchto produktů a vede protokoly o jejich vyšetření (testování) a měření.

10. Protokol o vyšetřeních (testech) a měřeních typových vzorků produktů zpracování mléka nebo reprezentativně vybraných vzorků těchto produktů spolu s jejich charakteristikou musí obsahovat popis těchto výrobků bezprostřední nebo s odvoláním na národní normu, normy organizací nebo mezinárodní normu nebo popis (pokud existuje), v souladu s nimiž jsou tyto produkty vyrobeny, a rovněž závěr o souladu typových vzorků produktů zpracování mléka nebo reprezentativně vybraných vzorků těchto produktů s požadavky uvedené dokumentace a požadavkům tohoto Federálního zákona.
11. Při osvědčování produktů zpracování mléka s použitím schématu 3s vydává orgán vydávající osvědčení na produkty na základě pozitivních výsledků analýzy předložených dokladů, identifikace produktů zpracování mléka, na které je vydáváno osvědčení, a pozitivních výsledků vyšetření (testů) typových vzorků těchto produktů provedených v akreditované zkušební laboratoři (středisku) žadateli osvědčení o souladu na dobu do tří let s přihlédnutím ke stálosti práce žadatele.
12. Při osvědčování produktů zpracování mléka s použitím schématu 4s provádí orgán vydávající osvědčení na produkty analýzu stavu výroby těchto produktů s cílem kontroly podmínek nezbytných pro jejich výrobu a prodej v souladu se stanovenými požadavky a na základě pozitivních výsledků vyšetření (testů) typových vzorků těchto produktů provedených v akreditované zkušební laboratoři (středisku) a pozitivních výsledků analýzy stavu jejich výroby vydává žadateli osvědčení o souladu.
13. Při osvědčování produktů zpracování mléka s použitím schématu 5s vydává orgán vydávající osvědčení na produkty na základě pozitivních výsledků analýzy předložených dokladů, identifikace produktů zpracování mléka, na které je vydáváno osvědčení, a pozitivních výsledků vyšetření (testů) typových vzorků těchto produktů provedených v akreditované zkušební laboratoři (středisku), a pokud je k dispozici osvědčení o systému kvality, vydává žadateli osvědčení o souladu.
14. Při osvědčování produktů zpracování mléka s použitím schématu 6s vydává orgán vydávající osvědčení na produkty na základě pozitivních výsledků analýzy předložených dokladů, identifikace produktů zpracování mléka, na které je vydáváno osvědčení, a pozitivních výsledků vyšetření (testů) reprezentativně vybraných vzorků těchto výrobků ze šarže těchto výrobků provedených v akreditované zkušební laboratoři (středisku), a pokud je k dispozici osvědčení o systému kvality, vydává žadateli osvědčení o souladu.
15. Jakmile žadatel obdrží osvědčení o souladu produktů zpracování mléka, označuje je značkou tržního obratu.
16. Při výrobě a prodeji produktů zpracování mléka žadatel provádí nezbytná opatření, aby zajistil jejich soulad s požadavky tohoto Federálního zákona.
17. Po celou dobu platnosti osvědčení o souladu orgán vydávající osvědčení na produkty kontroluje produkty zpracování mléka, na které bylo vydáno osvědčení prováděním periodických vyšetření (testů) typových vzorků těchto produktů, které jsou odebírány ve skladu hotových výrobků výrobce (při osvědčování těchto produktů s použitím schémat 4s a 5s) a ve skladech výrobce a prodejce (při osvědčování těchto produktů s použitím schématu 3s), v souladu s přijatým harmonogramem kontrol a také při nezbytnosti provedení opakované analýzy stavu výroby těchto produktů (při osvědčování těchto produktů s použitím schématu 4s).
18. Orgán vydávající osvědčení na produkty se podle výsledků kontroly, kterou provede u produktů zpracování mléka, na které bylo vydáno osvědčení, rozhodne ve vztahu k těmto výrobkům jedním z těchto způsobů:
 - 1) potvrdit platnost osvědčení o souladu;

- 2) pozastavit platnost osvědčení o souladu;
 - 3) zrušit platnost osvědčení o souladu.
19. Orgán vydávající svědčení na systémy řízení kvality, který vydává osvědčení na systém řízení kvality žadatele, provádí kontrolu systému řízení kvality žadatele, na který bylo vydáno osvědčení.

Článek 33

Zvláštnosti potvrzování souladu mléka a produktů zpracování mléka s požadavky tohoto Federálního zákona

1. Soulad syrového mléka a syrové smetany s požadavky tohoto Federálního zákona je potvrzován v podobě prohlášení o souladu s použitím kteréhokoliv ze schémat daných tímto Federálním zákonem.
2. Výrobce činí prohlášení o souladu syrového mléka a syrové smetany s požadavky tohoto Federálního zákona pod podmínkou, že dodržuje požadavky legislativy Ruské federace o veterinárním lékařství, požadavky článku 5 tohoto Federálního zákona, a se zřetelem na výsledky vyšetření (testů) zdravotního stavu zvířat prováděných orgány výkonné moci subjektů Ruské federace pověřenými prováděním státní(ho) kontroly (dozoru) v oblasti veterinárního lékařství, každý den.
3. Potvrzení souladu konzumního mléka a produktů jeho zpracování s dobou trvanlivosti nepřesahující 30 dnů s požadavky tohoto Federálního zákona je prováděno formou prohlášení o souladu s použitím schémat 3d, 4d nebo 7d nebo v podobě povinného osvědčování s použitím schémat 4s nebo 5s.
4. Potvrzení souladu produktů zpracování mléka s dobou trvanlivosti delší než 30 dnů s požadavky tohoto Federálního zákona je prováděno formou prohlášení o souladu s použitím schémat 3d, 4d, 5d nebo 7d nebo v podobě povinného osvědčování s použitím schémat 3s, 4s, 5s nebo 6s.
5. Potvrzení souladu produktů pro dětskou výživu na mléčném základě požadavkům tohoto Federálního zákona je prováděno formou prohlášení o souladu s použitím schémat 3d nebo 4d nebo v podobě povinného osvědčování s použitím schémat 4s, 5s nebo 6s.
6. Potvrzení souladu produktů zpracování mléka dodávaných pro technické účely s požadavky tohoto Federálního zákona je prováděno formou prohlášení o souladu s použitím schématu 5d nebo v podobě povinného osvědčování s použitím schématu 6s.

Článek 34

Uznání výsledků potvrzení souladu

1. Prohlášení o souladu a osvědčení o souladu mají stejnou právní platnost jako právní předpisy nezávislou na schématech povinného potvrzení souladu a jsou platná v celé Ruské federaci.
2. Uznání výsledků potvrzení souladu získaných za hranicemi území Ruské federace jsou uskutečňována v souladu s článkem 30 Federálního zákona „O technickém regulování“.

Kapitola 12

Požadavky na balení, označování a nálepky pro mléko a produkty zpracování mléka

Článek 35

Požadavky na balení mléka a produktů zpracování mléka

1. Mléko a produkty zpracování mléka určené k prodeji, musí být navázeny, zabaleny do obalů a (nebo) balení, které jsou vyrobeny z ekologicky nezávadných materiálů, jejichž styk s potravinami je povolen federálním orgánem pro kontrolu a dozor v oblasti zajištění hygienické a epidemiologické ochrany obyvatelstva a ochrany práv spotřebitelů, a které zajišťují zdravotní nezávadnost a kvalitu mléka a produktů zpracování mléka v průběhu doby trvanlivosti.
2. Produkty pro dětskou výživu na mléčném základu pro děti raného věku musí být vyráběny pouze jako navážené a zabalené do hermetických na mléčné bázi určené pro děti musí být přebaleny a zabaleny do malých vzduchotěsných vnitřních balení, které nepřekračují následující objem:
 - 1) 1 kilogram – sušené produkty (přizpůsobené mléčné směsi, pokračovací směsi, produkty k příkrmování, instantní produkty, kaše na mléčném základu);
 - 2) 0,2 litru – tekuté adaptované, částečně adaptované směsi, pokračovací směsi;
 - 3) 0,25 litru – konzumní mléko, konzumní smetana, kysané mléčné produkty;
 - 4) 0,1 kilogramu – měkké produkty k dětské výživě na mléčném základu.
3. Produkty k dětské výživě na mléčném základu pro děti předškolního a školního věku musí být vyráběny jako navážené do vzduchotěsných obalů. Tekuté produkty k dětské výživě na mléčném základu pro děti předškolního a školního věku musí být vyráběny v baleních o objemu nejméně 0,2 litru a ne větším než 2 litry, měkké produkty k dětské výživě v baleních o objemu ne větším než 200 gramů.
4. Není povoleno používání obalů spotřebitele (kupujícího) při prodeji nerozvážených a nezabalených rychle se kazících produktů zpracování mléka.
5. Nakrájené produkty zpracování mléka jsou výrobcem nebo prodejcem baleny v podmínkách, které zajišťují zdravotní nezávadnost těchto produktů a zachování jejich organoleptických vlastností.
6. Každé balení produktu zpracování mléka musí mít označení, nálepku a, v případě nutnosti, vložený lístek nebo štítek obsahující informace pro spotřebitele v souladu s článkem 36 tohoto Federálního zákona.
7. Produkty zpracování mléka v poškozených kontejnerech nebo obalech musí být staženy.

Článek 36

Požadavky na označování mléka a produktů jeho zpracování

1. Mléko a produkty zpracování mléka musí být doprovázeny informacemi pro spotřebitele, které jsou v souladu s požadavky legislativy Ruské federace v oblasti ochrany práv spotřebitelů a tohoto Federálního zákona.
2. Informace pro spotřebitele jsou umístovány na každou jednotku hromadného balení mléka, mléčných výrobků, jednotku vratného obalu nebo přepravního obalu těchto výrobků a rovněž na každou jednotku spotřebitelského balení tohoto výrobku.

3. Na každou jednotku hromadného balení, jednotku vratného obalu nebo přepravního obalu těchto výrobků je umístováno označení, které obsahuje tyto informace pro spotřebitele:
 - 1) název mléka a mléčných výrobků v souladu s požadavky tohoto Federálního zákona;
 - 2) název a adresa výrobce těchto výrobků;
 - 3) obchodní značka výrobce těchto výrobků;
 - 4) čistá hmotnost a hrubá hmotnost na hromadném balení, vratném obalu nebo v přepravním obalu těchto výrobků;
 - 5) počet jednotek v spotřebitelských balení těchto výrobků v hromadném balení, vratném obalu nebo v přepravním obalu;
 - 6) datum trvanlivosti těchto výrobků;
 - 7) datum výroby těchto výrobků;
 - 8) podmínky skladování těchto výrobků;
 - 9) čistá hmotnost spotřebního balení těchto výrobků;
 - 10) označení normy, normativního nebo technického dokumentu, v souladu s nímž byly tyto výrobky vyrobeny;
 - 11) číslo šarže těchto výrobků;
 - 12) informace o potvrzení souladu výrobku s požadavky tohoto Federálního zákona;
 - 13) nezbytné varovné nápisy nebo značky pokynů pro nakládání s výrobkem – „Chraňte před slunečním zářením“, „Teplotní omezení“, „Chraňte před vlhkem“.
4. Označení není povoleno umísťovat na průsvitné ochranné polymerové materiály, do nichž jsou zabalena hromadná balení nebo přepravní obaly mléčných výrobků. V tomto případě jsou informacemi pro spotřebitele informace umístěné na nálepkách, přičemž na nálepkách musí být umístěny doplňkové informace o počtu spotřebitelských balení a hmotnosti těchto výrobků v hromadném balení nebo přepravním obalu těchto výrobků. Nepřehlédnutelné nápisy včetně značky o nakládání s výrobky jsou umístěny na vkladné lístky nebo předloženy spotřebitelům jiným dostupným způsobem.
5. Hromadná balení nebo přepravní obaly nebo spotřební obaly mléka a mléčných výrobků jsou označovány nalepováním nálepek zhotovených tiskařskou metodou nebo jinou metodou, která zabezpečuje jejich jasnou čitelnost.
6. Názvy mléka a produktů zpracování mléka musí odpovídat pojmům uvedeným v článku 4 tohoto federálního zákona. Názvy těchto výrobků mohou být doplňovány sortimentními značkami nebo firemním názvem výrobce.
7. Druh hospodářských zvířat, s výjimkou krav, od nichž bylo získáno mléko, musí být uváděn na nálepkách před nebo za pojmem „mléko“.
8. Pojmy vztahující se ke způsobu tepleného ošetření mléka nebo produktů zpracování mléka jsou umístovány za názvem výrobku, například „mléko pasterizované“, „smetana sterilizovaná“.
9. Za názvy mléka a mléčných výrobků spolu s pojmem vztahujícím se ke způsobu tepleného ošetření těchto produktů mohou být umístěny jiné pojmy vztahující se k těmto výrobkům, například „mléko pasterizované ochucené (s příchutí)“.
10. Názvy mléčných složených produktů musí odpovídat pojmům stanoveným pro mléčné produkty a obsahovat v bezprostřední blízkosti těchto pojmů přesný popis složek charakterizujících tento produkt, například „tvaroh s kousky ovoce“, „kefir ovocný“, „tavený sýr se šunkou“.
11. Pojem „bioprodukt“ na etiketách a baleních mléčných výrobků je umístován na kterémkoliv vhodném místě v podobě jednoho slova nebo slov složených s použitím první části složených slov „bio...“ a názvů těchto výrobků, například „biokefir“, „biorjaženka“.

12. Pojmy používané k charakterizování metod výroby těchto produktů nebo zvláštností složení suroviny nebo zákysu jsou uváděny v jeho názvu - „mléčný nápoj“, „plnotučné mléko“, „nápoj mléčný zakysaný“.
13. Informace o částečném použití sušených mléčných výrobků, s výjimkou případů používání sušených mléčných výrobků pro účel normalizování, je umístován spolu s informacemi o složkách hotového výrobku v podobě nápisu „Vyrobeno s použitím sušeného mléka (smetany, syrovátky)“.
14. Není povoleno používat pojmy zakysané mléčné výrobky stanovených tímto Federálním zákonem pro označování výrobků obsahujících mléko a kysané mléčné výrobky, v jejichž názvech musí být pojmy „obsahující mléko“ „kysaný“ zaměněny pojmy charakterizujícími technologii výroby těchto výrobků, například „kefírový“, „kefírový termizovaný“, „jogurt“, „jogurtový termizovaný“.
15. Pojem „produkt“ může být v názvu produktů obsahujících mléko může být nahrazen, nebo, v názvech mléčných složkových produktů, nahrazen pojmem výstižně charakterizujícím konzistenci nebo formu výrobku, například (želé, zákvas, koktejl, krém, ovocná pěna, nápoj, pasta, závin, omáčka, nákyp, dort), například „mléčný koktejl se šřávou“, „smetanová omáčka“, „mléčný zákvas“, „tvarohový nákyp s ořechy“, „sýrový závin s kořením“.
16. Definice pojmů druhů typů sýrů (tvrdých, středně tvrdých, měkkých, čerstvých (nezrajících), plátkových, roztíratelných) jsou používány v názvech sýrů podle rozhodnutí výrobců.
17. Pojmy „obohacený“ a „obohacené“ jsou používány ve spojení s názvy odpovídajících výrobků a doprovázeny informacemi o přítomnosti a množství přísad, včetně jejich doporučené denní dávky, stejně jako doporučení pro používání těchto výrobků.
18. Pojmy stanovené v článku 4 tohoto Federálního zákona nesmějí být používány v sortimentních značkách nebo jiných dodatečných názvech mléka a produktů zpracování mléka v případech, kdy tyto výrobky neodpovídají identifikačním ukazatelům stanoveným tímto Federálním zákonem.
19. Části názvů mléka nebo mléčných produktů definovaných v článku 4 tohoto Federálního zákona mohou být napsány na přední straně obalů těchto produktů pod podmínkou, že úplné názvy těchto výrobků jsou napsány na stejných jednotkách spotřebitelských balení.
20. Není povoleno používat v názvech produktů, které nejsou mlékem nebo mléčnými výrobky nebo mléčnými složenými výrobky, pojmy stanovené tímto Federálním zákonem včetně slov, která jsou součástí těchto názvů a jejich různé kombinace ve firemních názvech výrobců při označování těchto výrobků, na jejich nálepkách, pro reklamní nebo jiné účely, které mohou vést ke zmatení spotřebitelů.
21. Není povoleno používání pojmu „máslo“, včetně používání ve firemních názvech výrobců, při označování máslové pasty a smetanové pomazánky s vegetábiliemi, na nálepkách těchto produktů, pro reklamní nebo jiné účely, které mohou vést ke zmatení spotřebitelů. Není povoleno používat pojem „tavené máslo“, včetně používání ve firemních názvech výrobců, při označování tavené smetanové směsi s vegetábiliemi, na nálepkách tohoto produktu, pro reklamní nebo jiné účely, které mohou vést ke zmatení spotřebitelů.
22. Není povoleno používání pojmů „mléčná“, „smetanová“ nebo „plombir“ při značení zmrzlin, které obsahují rostlinný tuk.
23. Sýrové mléko a syrová smetana prodávané fyzickými nebo právníckými osobami ke zpracovávání musí mít označení umístěné na přepravní obal, a musí být doprovázeny výrobními a přepravními dokumenty obsahujícími tyto informace:
 - 1) název těchto výrobků;
 - 2) identifikační ukazatele těchto výrobků (s výjimkou hmotnostního podílu mléčné sušiny);

- 3) název výrobce těchto výrobků – fyzické osoby, včetně individuálního podnikatele (příjmení, křestní jméno, jméno po otci), název výrobce, kterým je právnická osoba (zemědělské organizace, rolnického (selského) hospodářství);
 - 4) adresa výrobce těchto výrobků;
 - 5) objem těchto výrobků (v litrech) nebo hmotnost těchto výrobků (v kilogramech);
 - 6) datum a doba (hodiny, minuty) odeslání těchto výrobků;
 - 7) teplota při odesílání těchto výrobků;
 - 8) číslo šarže těchto výrobků.
24. Syrové mléko, syrová smetana a produkty zpracování mléka vyráběné podomácku a prodávané fyzickými osobami, včetně jednotlivých podnikatelů, na trzích, včetně zemědělských trhů, musí být doprovázeny informacemi o místě výroby těchto výrobků (adresa), názvy a daty výroby těchto výrobků.
25. Mléko a produkty zpracování mléka navážené do spotřebitelského balení a prodávané na území Ruské federace musí mít označení obsahující tyto informace:
- 1) název těchto výrobků s použitím pojmů definovaných v článku 4 tohoto Federálního zákona a v souladu s požadavky na jejich používání stanovenými tímto článkem;
 - 2) hmotnostní podíl tuku v procentech;
 - 3) hmotnostní podíl mléčného tuku v procentech v tukové fázi (u produktů obsahujících mléko);
 - 4) název a sídlo výrobce (adresa, včetně státu, a (nebo) místo původu těchto výrobků) a organizace v Ruské federaci, která je výrobcem pověřena přijímat reklamace týkající se mléka a produktů zpracování mléka od spotřebitelů na území Ruské federace (pokud se tyto reklamace vyskytnou);
 - 5) ochranná známka (pokud existuje) výrobce mléka a produktů zpracování mléka;
 - 6) čistá hmotnost nebo objem těchto produktů. Čistá hmotnost je u těchto výrobků uváděna, pokud jsou sypké, tvrdé, pastózní nebo viskózní konzistence nebo neexistují metody pro měření jejich hustoty. Objem nebo čistá hmotnost (podle uvážení výrobce) jsou uváděny u výrobků, které mají tekutou konzistenci, pokud pro tyto výrobky existují metody pro měření hustoty a (nebo) dávkovací zařízení;
 - 7) složení těchto výrobků s uvedením jejich složek. Seznam složek těchto produktů je sestaven podle v sestupného pořadí jejich hmotnostních podílů v okamžiku, kdy jsou tyto produkty vyrobeny. Pokud potravinářský výrobek sestává ze dvou nebo více složek, tento potravinářský výrobek může být zařazen do souboru produktů zpracování mléka pod svým názvem. Mléčné výrobky, z nichž je složen mléčný složený výrobek nebo výrobek obsahující mléko, jsou v seznamu složek uváděny pod svými názvy. Funkčně nezbytné složky, které jsou součástmi mléčného složeného výrobku nebo výrobku obsahujícího mléko, jsou uváděny za slovy „s použitím“. Jako tyto výrobky jsou uváděny názvy potravinářských výrobků, potravinářských přísad, ochucovadel, složek s netradičním složením. Složky patřící ke složení polevy jsou uváděny samostatně;
 - 8) výživná hodnota těchto výrobků (obsah tuků, bílkovin a cukrů, včetně sacharózy, obsahu hotového výrobku) v procentech nebo v gramech na 100 gramů těchto výrobků, energetická hodnota v kaloriích nebo kcal;
 - 9) obsah mikroorganismů (bakterií mléčného kvašení, bifidobakterií a ostatních probiotických mikroorganismů, a také kvasinek – jednotek tvořících kolonie v jednom gramu tohoto výrobku) v hotovém kysaném nebo zakvašeném výrobku;
 - 10) obsah mikroprvků a makroprvků, vitaminů a dalších látek používanými k obohacení produktu s uvedením poměru množství látky přidávané do výrobku, včetně uvedení

vztahu množství látek přidaných do tohoto výrobku k potřebné denní dávce těchto látek a zvláštností použití výrobku;

- 11) informace o přítomnosti složek získaných s použitím organismů pozměněných genovým inženýrstvím (pokud jsou přítomny v množství vyšším než 0,9 %);
 - 12) podmínky pro skladování mléka a mléčných výrobků (včetně podmínek pro skladování před otevřením balení výrobků pro výživu dětí na mléčném základu v podmínkách skladování otevřených balení a povinně po otevření těchto balení, podmínek pro skladování rychle se kazících výrobků s dobou trvanlivosti kratší než 30 dnů – v případě rozdílnosti podmínek skladování těchto výrobků v neotevřených a otevřených baleních);
 - 13) datum výroby a datum balení mléčných výrobků (pokud se tato data liší) uvedené ve dvoumístných číslech – hodina, den, měsíc (u rychle se kazících mléčných výrobků s dobou trvanlivosti v hodinách), datum, měsíc, rok (u rychle se kazících mléčných výrobků s dobou trvanlivosti kratší než 30 dnů), měsíc, rok (u rychle se nekazících mléčných výrobků včetně konzervovaných výrobků);
 - 14) doba trvanlivosti uvedená ve dvoumístných číslech – hodina, den, měsíc (u rychle se kazících mléčných výrobků s dobou trvanlivosti v hodinách), datum, měsíc, rok (u rychle se kazících mléčných výrobků s dobou trvanlivosti kratší než 30 dnů), měsíc, rok (u rychle se nekazících mléčných výrobků včetně konzervovaných výrobků). Doba trvanlivosti je uváděna za slovy „Trvanlivost do“, „Použit do“ nebo „Spotřeba do“. Je povoleno uvádět dobu trvanlivosti v hodinách, dnech a měsících („Doba trvanlivosti 36 hodin“, „Doba trvanlivosti 14 dnů“, „Doba trvanlivosti 6 měsíců“, „Trvanlivost do 14 dnů“, „Trvanlivost 6 měsíců“);
 - 15) metody a podmínky používání mléčných produktů (pokud je to nutné);
 - 16) dokument, v souladu s nímž jsou výrobky vyrobeny a mohou být identifikovány;
 - 17) informace o souladu těchto výrobků s požadavky tohoto Federálního zákona;
 - 18) informace o použití sušeného plnotučného mléka nebo sušeného odtučněného mléka pro výrobu mléčných výrobků (pojmy jsou uvedeny v článku 4 tohoto Federálního zákona) je umístěna společně s názvem odpovídajícího druhu mléčných výrobků na přední straně spotřebitelského obalu jednotným písmem. Není povoleno používat pojmu „mléko“ na spotřebitelském obalu mléka a produktů zpracování mléka, pokud se jedná o sušené plnotučné mléko nebo sušené odtučněné mléko.
26. Označení produktů zpracování mléka, koncentrovaných (kondenzovaných) a sušených produktů zpracování mléka musí obsahovat tyto doplňkové informace:

- 1) datum výroby a doba trvanlivosti těchto výrobků je umístěna na víčkách nebo na dnech lahví nebo balíčků. Při uvedení doby trvanlivosti s použitím slov „Trvanlivost do“ nebo „Použit do“ je spolu s nimi uvedeno místo umístění těchto informací použitím slov „Viz údaj na víčku nebo dně lahvičky v první nebo druhé řadě“ nebo „Viz údaj na horní nebo dolní straně balíčku“. Při uvedení doby trvanlivosti s použitím slov „Trvanlivý do“ nebo „Prodat do“ je spolu s nimi uvedena doba trvanlivosti v měsících a nápis „Viz údaj na víčku nebo dně lahvičky v první nebo druhé řadě“ nebo „Viz údaj na horní nebo dolní straně balíčku“.

- 2) druh cukru (sacharóza, fruktóza, glukóza, laktóza) pro koncentrované (kondenzované) produkty zpracování mléka obsahující cukr.
27. Je povoleno uvádět informace na obal sýru nebo víčko sýru nesmytelnou, zdravotně nezávadnou barvou nebo samolepicími nálepkami, jejichž styk s mléčnými výrobky byl povolen stanoveným postupem, nebo je dát na vědomí jiným vhodným způsobem. Informace mohou být uváděny na zakrytý sýr nebo sýrový obal pomocí nesmazatelných neškodných barev nebo vlastními etiketami řádně povolenými pro styk s mléčnými výrobky, nebo jinými dostupnými metodami. Sýr, tavený sýr a sýrové výrobky musí mít označení obsahující tyto dodatečné informace:
 - 1) sortimentní značky nebo název druhu sýru (Rosijskij, Ugličskij, Suluguni a podobné názvy);
 - 2) hmotnostní podíl tuku (v přepočtu na sušinu) v procentech;
 - 3) druh základní zákvasové mikroflóry a původ mléko srážejících enzymových přípravků;
 - 4) doby trvanlivosti měkkých, solených a tavených sýrů;
 - 5) doba trvanlivosti a doba skladování (v rozmezí doby trvanlivosti) vysoce tvrdých, středně tvrdých, tvrdých a sušených sýrů.
28. Produkty pro dětskou výživu na mléčném základu určené pro výživu dětí raného věku musí mít označení obsahující tyto dodatečné informace:
 - 1) návod k použití těchto výrobků;
 - 2) podmínky přípravy těchto produktů (pokud jsou nutné), podmínky skladování a podmínky pro používání těchto výrobků po otevření jejich obalů;
 - 3) uvedení věku dětí, pro něž jsou tyto výrobky určeny:
 - a) od narození – adaptovaná výživa
 - b) starší 6 měsíců – následná výživa;
 - c) starší 6 měsíců – tvarohy a produkty na jeho základu;
 - d) starší 8 měsíců – neadaptované mléčné produkty.
29. Na nálepkách produktů pro dětskou výživu na mléčném základu musí být nápis: „Pro výživu dětí“. Velikost písma tohoto nápisu nesmí být menší než základní použitý rozměr písma. Na obaly adaptovaných mléčných směsí a pokračovacích směsí musí být umístěn výstražný nápis: „Pro výživu dětí raného věku je lepší kojení“.
30. S výjimkou produktů uvedených v části 28 tohoto článku musí být informace o ostatních mléčných výrobcích, mléčných složených výrobcích, produktech pro dětskou výživu obsahujících mléko a určených pro děti raného, předškolního nebo školního věku v souladu s tímto Federálním zákonem a požadavky normativních a (nebo) technických dokumentů, v souladu s nimiž jsou tyto mléčné výrobky vyráběny.
31. Přípustné odchylky ukazatelů výživné hodnoty produktu zpracování mléka, které jsou uvedeny na označení na jeho balení nebo nálepce, od skutečných ukazatelů výživné hodnoty nesmějí překračovat limity uvedené v příloze 18 tohoto Federálního zákona. Označované ukazatele výživné hodnoty produktu zpracování mléka musí být stanoveny na základě průměrných hodnot získaných výpočetní metodou na základě známých hodnot nebo průměrných hodnot získaných při vyšetření (testu) produktu zpracování mléka výrobcem nebo výpočetní metodou na základě tabulkových hodnot převzatých z oficiálních zdrojů nebo výpočetní metodou u analýzy ukazatelů výživné hodnoty použitých složek.
32. Počet látek přidávaných do obohacených produktů zpracování mléka musí je uváděn se zřetelem na jejich obsah v těchto produktech na konci jejich doby trvanlivosti produktů. V souvislosti s přirozeným úbytkem vitamínů v produktech zpracování mléka při výrobě těchto v průběhu doby jejich trvanlivosti je povoleno zvyšovat obsah vitamínů v nich, ale ne

více než na 50 % u vitamínů rozpustných v tucích a ne více než na 100 % u vitamínů rozpustných ve vodě ve vztahu k uváděným ukazatelům.

Článek 37 Pravidla pro umístování nálepek

1. Nálepky jsou umístovány na každou jednotku spotřebního a (nebo) přepravního obalu jsou umístěny na jednom a tomtéž místě vhodném pro přečtení. Údaje na nálepkách musí být uvedeny v ruském jazyce. Doplnkové údaje mohou být uvedeny ve státních jazycích republik, v jazycích národů Ruské federace a v cizích jazycích. Údaje o produktu zpracování mléka uvedené v jiných jazycích musí být shodné s údaji uvedenými v ruském jazyce.
2. Údaje na nálepce musí být v souladu s požadavky článku 36 tohoto Federálního zákona. Název produktu zpracování mléka je uváděn na nálepce umístované na přední straně spotřebitelského obalu, s použitím písma, jehož velikost musí činit nejméně 9,5 stupňů písma a na spotřebitelském balení o objemu nebo hmotnosti nejméně 100 ml (g) s použitím písma, jehož velikost musí činit nejméně 8,5 stupňů písma. Pokud se všechny nezbytné údaje nemohou na nálepku vejít, lze některé údaje, s výjimkou jména výrobce, názvu produktu zpracování mléka, čisté hmotnosti nebo objemu, složení, výživné hodnoty, data výroby, doby trvanlivosti nebo skladování, podmínek skladování tohoto výrobku, názvu dokumentu, v souladu s nímž byl tento produkt vyroben, a značky souladu, umístit na vložený lístek. Na nálepce tohoto produktu musí být umístěn nápis: „Doplnkové údaje – viz vložený lístek“.
3. Pokud jsou mléko a mléčné výrobky prodávány spotřebitelům organizacemi trhu nebo organizacemi veřejného stravování mohou být nálepky přepravních a (nebo) hromadných obalů a (nebo) spotřebitelských balení velkých rozměrů nahrazeny vloženými lístky, kterými je doprovázena každá jednotka naváženého mléka nebo produktu zpracování mléka a které obsahují informace pro spotřebitele v souladu s požadavky článku 36 tohoto Federálního zákona.

Kapitola 13 Požadavky mezinárodních norem a národních norem

Článek 38 Požadavky mezinárodních norem

Mezinárodní normy pro odvětví mléka a produktů zpracování mléka, postupů jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace jsou používány způsobem stanoveným legislativou Ruské federace o technickém usměrňování a na základě mezinárodní smlouvy Ruské federace.

Článek 39 Požadavky národních norem

Požadavky národních norem na mléko a produkty zpracování mléka, postupů jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace jsou používány dobrovolně a v míře neodporující požadavkům tohoto Federálního zákona.

Článek 40 Mezinárodní smlouvy

Pokud jsou mezinárodní smlouvou Ruské federace ratifikovány postupem stanoveným legislativou jiné předpisy než předpisy stanovené tímto Federálním zákonem, jsou používány předpisy mezinárodní smlouvy Ruské federace.

Kapitola 14

Odpovědnost za nesplnění požadavků tohoto Federálního zákona. Náhrada škody

Článek 41 Odpovědnost za nesplnění požadavků tohoto Federálního zákona

1. Za nesplnění požadavků tohoto Federálního zákona nese výrobce (prodejce, osoba zastávající funkce zahraničního výrobce na základě smlouvy s ním v oblasti souladu dodávaných výrobků s požadavky tohoto Federálního zákona) nese odpovědnost danou legislativou Ruské federace.
2. Zaměstnanci výrobce (prodejci, osoby zastávající funkce zahraničního výrobce na základě smlouvy s ním v oblasti souladu dodávaných výrobků s požadavky tohoto Federálního zákona), kteří nevyhověli požadavkům tohoto Federálního zákona, jsou voláni k materiální, disciplinární a administrativní odpovědnosti stanovené legislativou Ruské federace.

Článek 42 Náhrada škody způsobené v souvislosti s nesplněním požadavků tohoto Federálního zákona

1. Škody způsobené na životech nebo zdraví občanů, majetku fyzických nebo právnických osob, státním nebo obecním vlastnictví, životnímu prostředí, životu a zdraví zvířat a rostlin v důsledku neplnění požadavků tohoto Federálního zákona jsou nahrazovány výrobcem (prodejcem, osobou zastávající funkce zahraničního výrobce na základě smlouvy s ním v oblasti souladu dodávaných výrobků s požadavky tohoto Federálního zákona) v souladu s legislativou Ruské federace.
2. Odstranění nedostatků produktů zpracování mléka, jejich dodání do místa odstranění nedostatků a návrat ke spotřebitelům, likvidace nekvalitních a požadavkům tohoto Federálního zákona neodpovídajících produktů zpracování mléka je prováděno výrobcem (prodejcem, osobou zastávající funkce zahraničního výrobce na základě smlouvy s ním

v oblasti souladu dodávaných výrobků s požadavky tohoto Federálního zákona) na jeho náklady. .

Kapitola 15 Závěrečná ustanovení

Článek 43 Závěrečná ustanovení

1. Do dne, kdy nabudou platnost federální zákony o technických směrnících týkajících se výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace potravinářských výrobků, je technické usměrňování v oblasti využívání výrobních prostorů, zařízení a dopravních prostředků prováděno v souladu s normativními a (nebo) technickými dokumenty a (nebo) soubory předpisů.
2. Do dne, kdy nabude platnost tento Federální zákon, jsou předpisy a metodiky vyšetření (testů) a měření mléka a mléčných výrobků, a také předpisy pro odběr vzorků k provádění vyšetření (testů) a měření nezbytných pro používání tohoto Federálního zákona vypracovávány a schvalovány Vládou Ruské federace.
3. Ode dne vstupu tohoto Federálního zákona v platnost podléhají mléko a mléčné výrobky povinnému potvrzování souladu postupem stanoveným tímto Federálním zákonem.
4. Ustanovení Zákona Ruské federace ze dne 14. května 1993 č. 4979-1 „O veterinárním lékařství“, ustanovení Federálního zákona ze dne 30. března 1999 č. 52-FZ „O hygienické a epidemiologické ochraně obyvatelstva, ustanovení Federálního zákona ze dne 2. ledna 2000 č. 29-FZ „O kvalitě a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ v oblasti hodnocení a potvrzování souladu mléka a mléčných výrobků, povinných požadavků k postupům výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace nejsou ode dne vstupu tohoto Federálního zákona v platnost používána.

Článek 44

Vstup tohoto Federálního zákona v platnost

Tento Federální zákon vstupuje v platnost 6 měsíců ode dne svého oficiálního uveřejnění.

Prezident
Ruské federace
D. MEDVĚDĚV

Moskva, Kreml
12. června 2008
Č. 88-FZ

Pozor!

Následující dokumenty jsou přiloženy k tomuto dokumentu:

Příloha 1

Addendum 10

Addendum 11

Addendum 12

Addendum 13

Addendum 14

Addendum 15

Addendum 16

Addendum 17

Addendum 18

Addendum 2

Addendum 3

Addendum 4

Addendum 5

Addendum 6

Addendum 7

Addendum 8

Addendum 9

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН
ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МОЛОКО И МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ
ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ ТРЕБОВАНИЯМ НАСТОЯЩЕГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА

Пřílohy:

Пříloha 1
Federálního zákona

"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

POVOLENÉ HODNOTY OBSAHU POTENCIÁLNĚ NEBEZPEČNÝCH LÁTEK
V SYROVÉM MLÉCE A V SYROVÉ SMETANĚ

Výrobky	Potenciálně nebezpečné látky	Povolené hodnoty, mg/kg (l), ne vyšší
Syrové mléko, syrová smetana	Toxické prvky:	
	Olovo	0,1
	Arzén	0,05
	Kadmium	0,03
	rtuť	0,005
	Mykotoxiny:	
	Aflatoxin M1	0,0005
	Antibiotika:	
	Levomycetin	Nepovoleno
	(chloramfenikol)	
	Tetracyklinová skupina	Nepovoleno
	Streptomycin	Nepovoleno
	Penicilin	Nepovoleno
	Inhibiční látky	Nepovoleno
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):	
Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta -, gama isomery)	0,05 (1,25 u smetany)	
DDT <1> a jeho metabolity	0,05 (1,0 u smetany)	
Radionuklidy:		
Caesium 137	100 Bq/l	
Stroncium 90	25 Bq/l	

 <1> DDT – dichlor-difenyl-trichlorethan, insekticid.

Příloha 2
Federálního zákona
 "Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**POVOLENÉ HODNOTY OBSAHU MIKROORGANISMŮ A SOMATICKÝCH BUNĚK
 V SYROVÉM MLÉCE A V SYROVÉ SMETANĚ**

Výrobky	PMAFA <1>, CFU <2>/cm ³ (g), ne více	Hmotnost výrobku (g, cm ³), ve které nejsou povoleny		Obsah somatických buněk, v 1 cm ³ (g), ne více
		KF <3> (koliformní)	patogenní, včetně salmonel	
Syrové mléko				
výběrové	1×10^5	-	25	2×10^5
první třída	5×10^5	-	25	1×10^6
druhá třída	4×10^6	-	25	1×10^6
Syrová smetana				
výběrové	5×10^5	-	-	-
první třída	4×10^6	-	-	-

 <1> PMAFA – počet mesofilních aerobních mikroorganismů a fakultativně anaerobních mikroorganismů.

<2> CFU – jednotky tvořící kolonie (z angl: Colonies-Forming Units).

<3> KF – koliformní bakterie.

Příloha 3
Federálního zákona
 "Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

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

Skupina produktů	Potenciálně nebezpečné látky	Povolené hodnoty, mg/kg (l, dm ³), ne více než
Všechny produkty zpracování mléka	Mykotoxiny: Aflatoxin M1 Antibiotika: Levomycetin (chloramfenikol) Tetracyklinová skupina Streptomycin Penicilin	0,0005 Nepovoleno Nepovoleno Nepovoleno Nepovoleno
Konzumní mléko a konzumní smetana, podmásli, mléčná syrovátka, tekuté výrobky z kyselého mléka (ajran, acidofilní mléko, vareněc, kefir, kumys a kumysový výrobek, jogurt, prostokvaša, rjaženka, kysaná smetana, složené mléčné výrobky na jejich základu podrobené po kysání tepelné úpravě	Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90 Peroxidové číslo sterilizovaného konzumního mléka a konzumní smetany Ukazatel kyselosti tekutých acidofilních výrobků (kromě ajranu, kumysu a kumysového výrobku)	0,1 0,05 0,03 0,005 0,05 (pro smetanu, kyselou smetanu - 1,25) 0,05 (pro smetanu, kyselou smetanu - 1,0) 100 Bq/l 25 Bq/l 4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku 100 Turnerových stupňů
Tvaroh, tvarohová hmota, granulovaný tvaroh, syreček, tvarohové výrobky, mléčné složené výrobky na jejich základu, hmota z albuminu, pastovité výrobky z mléčné bílkoviny včetně výrobků tepelně upravených po kysání	Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90 Ukazatel kyselosti pro tvaroh a tvarohové	0,3 0,2 0,1 0,02 1,25 1,0 100 Bq/l 25 Bq/l

	výrobky	150 Turnerových stupňů
Mléko, smetana, podmáslí, syrovátka, složené mléčné produkty na jejich základu, zahuštěné mléko a kondenzované mléko s cukrem, sterilizované kondenzované mléko, mléčné konzervy a složené mléčné konzervy	<p>Toxické prvky:</p> <p>Olovo Arzén Kadmium Rtuť Cín</p> <p>Chrom</p> <p>Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity</p> <p>Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90</p>	<p>0,3 0,15 0,1 0,015</p> <p>Pro konzervy ve složeném plechovém obalu - 200 Pro konzervy v chromovaném obalu - 0,5</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>300 Bq/kg 100 Bq/kg</p>
Mléčné výrobky, složené mléčné výrobky sušené, lyofilizované (mléko, smetana, výrobky z kyselého mléka, nápoje, zmrzlinové směsi, syrovátka, podmáslí, sbírané mléko)	<p>V přepočtu na rekonstituované výrobky:</p> <p>Toxické prvky:</p> <p>Olovo Arzén Kadmium Rtuť</p> <p>Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity</p> <p>Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90</p>	<p>0,1 0,05 0,03 0,005</p> <p>1,25 1,0</p> <p>500 Bq/kg 200 Bq/kg</p>
Koncentráty mléčných bílkovin, laktulóza, mléčný cukr, kasein, kaseináty, hydrolyzáty mléčných bílkovin	<p>Toxické prvky:</p> <p>Olovo Arzén Kadmium Rtuť</p> <p>Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity</p> <p>Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90</p>	<p>0,3 1,0 0,2 0,03</p> <p>1,25 1,0</p> <p>300 Bq/kg 80 Bq/kg</p>
Sýry, sýrové výrobky (vysoce tvrdé, tvrdé, středně tvrdé, měkké), tavené, syrovátkově-albuminové, sušené, sýrové pasty, omáčky	<p>Toxické prvky:</p> <p>Olovo Arzén Kadmium Rtuť Benz(o)pyrén</p>	<p>0,5 0,3 0,2 0,03</p> <p>Pro uzené výrobky</p>

	Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90	- 0,001 1,25 1,0 50 Bq/kg 100 Bq/kg
Máslo, máslová pasta z kravského mléka, mléčný tuk	Ukazatele oxidačního kažení: Kyselost tukového podílu Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Měď Železo Cín Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90	2,5 Kettstoferových stupňů (pro máslo a pasty se složkami - 3,5 Kettstoferových stupňů) 0,1 (pro čokoládové výrobky - 0,3) 0,1 0,03 (pro čokoládové výrobky - 0,2) 0,03 Pro vybrané výrobky - 0,4 Pro vybrané výrobky - 1,5 Pro sterilizované máslo ve složeném plechovém obalu - 200 1,25 1,0 200 Bq/kg (u mléčného tuku - 100) 60 Bq/kg (u mléčného tuku - 80)
Smetanová pomazánka s vegetábiliemi, tavená smetanová pomazánka s vegetábiliemi	Ukazatele oxidačního kažení: Peroxidové číslo tuku, izolovaného z produktu Kyselost tukového podílu Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Měď Železo	10 mmol aktivního kyslíku/kg tuku 2,5 Kettstoferových stupňů (pro pomazánku se složkami - 3,5 Kettstoferových stupňů) 0,1 (pro čokoládové výrobky - 0,3) 0,1 0,03 (pro čokoládové výrobky - 0,2) 0,03 Pro vybrané výrobky - 0,4 Pro vybrané výrobky - 1,5

	<p>Nikl</p> <p>Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity</p> <p>Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90</p>	<p>Pro výrobky se ztuženým tukem - 0,7</p> <p>1,25 1,0 100 80</p>
Zmrzlina všech druhů z mléka a na mléčném základu	<p>Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť</p> <p>Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity</p> <p>Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90</p>	<p>0,1 0,05 0,03 0,005</p> <p>1,25 1,0 100 Bq/kg 25 Bq/kg</p>
Zákysy, zákysové a probiotické mikroorganismy pro výrobu výrobků ze zakysaného mléka, másla ze zakysaného mléka, sýrů	<p>Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť</p>	<p>Pro tekuté (včetně zmražených)/pro sušené</p> <p>0,1 / 1,0 0,05 / 0,2 0,03 / 0,2 0,005 / 0,03</p>
Kultivační média sušená, na mléčném základu pro kultivaci zákysové a probiotické mikroflóry	<p>Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť</p> <p>Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity</p> <p>Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90</p>	<p>0,3 1,0 0,2 0,03</p> <p>1,25 1,0 160 Bq/kg 80 Bq/kg</p>
Enzymové přípravky	<p>Toxické prvky: Olovo Arzén</p>	<p>10,0 3,0</p>
Mléčné složené a mléko obsahující výrobky s obsahem nemléčných složek vyšším než 35 %	<p>Požadavky na povolené hodnoty obsahu toxických prvků, mykotoxinů, antibiotik, pesticidů, radionuklidů, ukazatelů mikrobiologické nezávadnosti a oxidačního kažení jsou stanovovány se zřetelem na obsah a vzájemný vztah mléčných a nemléčných složek, druhů a úrovní obsahu potenciálně nebezpečných látek</p>	

<1> DDT – dichlor-difenyl-trichlorethan, insekticid.

Poznámky.

1. Povolené hodnoty obsahu pesticidů, antibiotik, sulfonamidů a potravinářských přísad s antibiotickými vlastnostmi, které nejsou stanoveny tímto Federálním zákonem, jsou kontrolovány postupem stanoveným legislativou Ruské federace v oblasti zajištění kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.
2. Při používání chemických metod detekce penicilinu, streptomycinu a antibiotik této skupiny a antibiotik tetracyklinové skupiny je přepočítan jejich skutečný obsah v jednotkách v gramu prováděn podle aktivity standardu.

**Příloha 4
Federálního zákona**

"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

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

Výrobek, skupina výrobků	PMAFA <1>, CFU <2>/cm ³ (g), ne více	Hustota výrobku (g/cm ³), v níž nejsou povoleny				Kvasinky(K), plísň (P), CFU/cm ³ (g), ne více
		koli- formní (KF) <4>	patogen- ní, včetně salmonel	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6	7
1.Konzumní mléko, konzumní smetana, mléčné a smetanové nápoje, mléčná syrovátka, podmásli, výrobky na jejich základu, tepelně upravené včetně: konzumního mléka ve spotřebitelském balení včetně pasterizovaného	5 1 × 10	0,01	25	1	25	-
sterilizované, ultrapasterizované (UHT) (asepticky plněné)	Požadavky průmyslové sterility: 1) po termostátové zkoušce při teplotě 37 °C po dobu 3 - 5 dnů nejsou viditelné závady a známky kažení (bombáž obalu, změna vnějšího vzhledu aj.), chybí změny chuti a konzistence; 2) po termostátové zkoušce jsou povoleny tyto změny: a) titrační kyselost ne víc než o 2 Turnerovy stupně; b) PMAFA ne vyšší než 10 CFU/cm ³ (g)					
ultrapasterizované (bez aseptického plnění)	100	10,0	100	10,0	25	-
zahřáté	3 2,5 × 10	1,0	25	-	25	-
ochucené, obohacené vitamíny, makroprvky, mikroprvky, laktulózou, prebiotiky	Ve shodě s požadavky stanovenými pro konzumní mléko při různých postupech tepelné úpravy					

v lahvích a cisternách	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-
Smetana a výrobky na jejím základu včetně:						
ve spotřebitelském balení včetně pasteurizovaných	1×10^5	0,1	25	1	25	-
Sterilizované	Požadavky průmyslové sterility: 1) po termostátové zkoušce při teplotě 37 °C po dobu 3-5 nejsou pozorovány závady a známky kažení (bombáž obalu, změny vnějšího vzhledu aj.), není změněna chuť a konzistence; 2) po termostátové zkoušce jsou povoleny tyto změny: a) titrační kyselost ne více než o 2 Turnerovy stupně; stupně; b) PMAFA ne více než 10 CFU/cm ³ (g).					
obohacené	1×10^5	0,01	25	1	25	-
šlehané	1×10^5	0,1	25	0,1	25	-
v lahvích, cisternách	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-
Nápoje, koktejly, mléč- né a smetanové zákysy, z podmásli a syrovátky, želé, omáčky, krémy, puddinky, ovocné pěny, protlaky, nákypy mléčné a smetanové, z podmásli a syrovátky, pasterizo- vané 2. Zakysané mléčné výrobky, smeta- na, výrobky na jejích základě, včetně tekutých zakysaných mléč- ných výrobků, včetně:	1×10^5	0,1	25	1	25	-
s dobou trvanlivosti kratší než 72 hodin:						
beze složek	Mikroorga- nismů mléč- ného kvaše- ní nejméně	0,01	25	1	-	-
se složkami	1×10^7	0,01	25	1	-	-
s dobou trvanlivosti delší než 72 hodin:						
beze složek	Mikroorga- nismů mléčného kvašení nejméně	0,1	25	1	-	K-50 <4> P-50
se složkami	1×10^7	0,01	25	1	-	K-50

						P-50
obohacené bifidobakteriemi a jinými probiotickými mikroorganismy včetně jogurtu	Bifidobakterie a (nebo) jiné probiotické mikroorganismy - celkem ne méně než 1×10^6	0,1	25	1	-	K-50 <4> P-50
Smetana, výrobky na jejím základu včetně výrobků se složkami	Pro smetanu mikroorganismů mléčného kvašení nejméně 1×10^7	0,001 - pro smetanu - 0,1 pro termizované smetanové výrobky	25	1	-	Pro výrobky s dobou trvanlivosti delší než 72 hodin - K-100 P-100
Tepelně upravené zakysané mléčné a složené mléčné výrobky včetně: výrobků: bez složek	-	1,0	25	1	25	K-50, P-50
se složkami	-	1,0	25	1	25	K-50 P-50
3. Tvaroh, tvarohová hmota, tvarohové výrobky, výrobky na jejich základu včetně: s dobou trvanlivosti ne delší než 72 hodin bez složek	Mikroorganismů mléčného kvašení nejméně 1×10^6	0,001	25	0,1	-	K-50 P-50
se složkami	-	0,001	25	0,1	-	K-100 P-50
s dobou trvanlivosti delší než 72 hodin bez složek	-	0,01	25	0,1	-	K-100 P-50
se složkami	-	0,01	25	0,1	-	K-100 P-50
zmražené	-	0,01	25	-	-	K-100 P-50
Tepelně upravené tvarohové výrobky včetně tvarohových výrobků se složkami	-	0,1	25	1	-	50 celkem
4. Hmota z albuminu z mléčné syrovátky, výrobky na jejím základu kromě výrobků vyrobených zakysáním	2×10^5	0,1	25	0,1	-	K-100 P-50
5. Mléko, smetana, podmásli, syrovátka,						

mléčné výrobky, složené mléčné výrobky výrobky na jejich základu, výrobky zahuštěné, a kondenzované, mléčné konzervy, složené mléčné výrobky včetně:						
mléko kondenzované, zahuštěné, kondenzovaná smetana, sterilizované mléčné výrobky, složené mléčné výrobky, kondenzované výrobky	Požadavky průmyslové sterility: 1) po termostátové zkoušce při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů nejsou zjištěny závady a známky kažení (bombáže obalu, změny vnějšího vzhledu aj.), není změněna chuť a konzistence; 2) po termostátové zkoušce jsou povoleny změny: a) titrační kyselosti ne více než o 2 Turnerovy stupně; b) PMAFA ne více než 10 CFU/cm ³ (g); 3) dodatkové požadavky na výrobky pro dětskou výživu - při kultivaci vzorku nejsou zjištěny plísňe, kvasinky ani mikroorganismy mléčného kvašení.					
mléko, smetana kondenzované s cukrem ve spotřebitelském balení včetně: bez složek	2 × 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
se složkami	2 × 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
mléko, kondenzovaná smetana s cukrem v přepravním obalu	4 × 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
podmáslí a syrovátka, kondenzované bez cukru i s cukrem	5 × 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
kakao, černá káva se zahuštěným mlékem nebo smetana s cukrem	3,5 × 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
6. Mléčné výrobky, slo- žené mléčné výrobky, sušené, lyofilizované (mléko, smetana, zaky- sané mléčné výrobky, nápoje, směsi pro pří- pravu zmrzliny, syro- vátka, podmáslí, sbí- rané mléko), včetně:	5 × 10 ⁴	0,1	25	1	-	-
mléko kravské sušené plnotučné	5 × 10 ⁴	0,1	25	1	-	-
sušené mléko tukuprosté: k bezprostřední spotřebě	5 × 10 ⁴	0,1	25	1	-	-
	5					

k průmyslovému zpracování	1 × 10	0,1	25	1	-	-
sušené mléčné nápoje	⁵ 1 × 10	0,01	25	1	-	P-50
sušená smetana a sušená smetana s cukrem	⁴ 7 × 10	0,1	25	1	-	-
sušená mléčná syrovátka	⁵ 1 × 10	0,1	25	1	25	K-50 P-100
sušené zmrzlinové směsi	⁴ 5 × 10	0,1	25	1	-	-
sušené výrobky z kyselého mléka	⁵ 1 × 10	0,1	25	1	-	K-50 P-100
podmáslí, náhrada plnotučného mléka (sušené)	⁴ 5 × 10	0,1	25	1	-	K-50 P-100
7. Koncentráty mléčných bílkovin, kasein, laktóza, kaseináty, hydrolyzáty mléčných bílkovin, sušené, včetně:						
potravinářské kaseináty	⁴ 5 × 10	0,1	25	-	-	-
syrovátkový bílkovinný koncentrát	⁴ 5 × 10	1,0	25	1,0	-	-
koncentrát albuminu a kaseinu	³ 2,5 × 10	1,0	25	1	-	-
mléčná bílkovina, kaseiny	⁴ 1 × 10 klostridia redukující sulfidy nejsou povolena v 0,01 g	1,0	50	1	-	K-10 P-50
laktóza rafinovaná	³ 1 × 10	1,0	25	1	-	K-50 P-100
mléčný cukr potravinářský (laktóza potravinářská)	⁴ 1 × 10	1,0	25	1	-	K-50 P-100
koncentrát laktulózy	³ 1 × 10	1,0	50	1	-	K-50 P-100
8. Sýry, sýrové výrobky (velmi tvrdé, tvrdé, polotvrdé, měkké, tavené, syrovátkové-albuminové sušené, sýrové pasty, omáčky včetně:						
sýry, sýrové výrobky (velmi tvrdé, tvrdé,						

polotvrdé, měkké):						
bez složek	-	0,001	25	0,001	25	-
se složkami	-	0,001	25	0,001	25	-
tavené sýry:						
bez složek	³ 5 × 10	0,1	25	-	-	K-50 P-50
se složkami	⁴ 1 × 10	0,1	25	-	-	K-100 P-100
sýrové výrobky tavené	⁴ 1 × 10	0,1	25	-	-	K-100 P-100
sýrové omáčky, pasty	⁴ 1 × 10	0,1	25	-	-	-
sušené sýry a sušené sýrové výrobky	⁴ 5 × 10	1,0	25	-	-	-
sýry, sýrové výrobky, syrovátkově-albuminový sýr, uzené	⁴ 1 × 10	0,1	25	-	-	
9. Máslo, máslová pasta z kravského mléka, mléčný tuk včetně:	V zakysaném smetanovém másle ne- podléhá normám					
máslo z kravského mléka: smetanové (ze sladké smetany, z kyselé smetany, sole- né, nesolené), včetně:						
bez složek	⁵ 1 × 10	0,01	25	0,1	25	100 celkem
se složkami	⁵ 1 × 10	0,01	25	0,1	25	K-100 P-100
značkové, včetně vologodského	⁴ 1 × 10	0,1	25	-	25	P-50
sterilizované	Požadavky průmyslové sterility: 1) po termostatové zkoušce při teplotě 37 °C po dobu 3 - 5 dnů nejsou zjištěny viditelné závady a známky kažení (bombáž obalu, změna zevního vzhledu aj.), chybí změny chuti a konzistence; 2) po termostatové zkoušce jsou povoleny změny: a) kyselosti tukové fáze ne vyšší než o 0,5 Kettstofferových stupňů; b) titrační kyselosti ne více než 2 Turnerovy stupně; c) PMAFA ne více než 10 CFU/cm ³ (g);					
máslo přepuštěné	³ 1 × 10	1,0	25			P-200
máslo suché	⁵ 1 × 10	0,01	25	0,1	25	100 celkem
	³					

mléčný tuk	1 × 10 ⁵	1,0	25			P-200
máslová pasta, 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. Pomazánka, tavená směs	1 × 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	K-100 P-100
11. Zmrzlina mléčná, smetanová, plombir, s rostlinným tukem dorty, pečivo, zmrzlinové dezerty, směsi, polevy na zmrzlinu:						
ztužené, včetně se složkami	1 × 10 ⁵	0,01	25	1	25	-
měkké, včetně se složkami	1 × 10 ⁵	0,1	25	1	25	-
tekuté směsi pro měkkou zmrzlinu	3 × 10 ⁴	0,1	25	1	25	-
12. Zákysy (zákysové a probiotické mikro- organismy pro výrobu zakysaných mléčných výrobků, zakysaného smetanového másla a sýrů) včetně:						
symbiotické (tekuté) zákysy pro výrobu kefíru	1 × 10 ⁸	3,0	100	10	-	P-5
zákysy z čistých kultur (včetně tekutých)	1 × 10 ⁸ Pro zákysy koncentro- vané nejméně 1 × 10 ¹⁰	10,0	100	10	-	5 celkem
mražené, sušené	1 × 10 ⁹ Pro zákysy koncentro- vané nejméně 1 × 10 ¹⁰	1,0	10	1	-	5 celkem
13. Enzymové přípravky včetně:						
živočišného původu, srážející mléko	1 × 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
		<i>E.coli</i>	klostri-			

		v 25	dií redukujících sulfidy v 0,01 g			
rostlinného původu	5×10^4	1,0	25	-	-	-
mikrobiálního původu	5×10^4 Nesmějí obsahovat životaschopné formy producentů enzymů	1,0	25	-	-	-
14. Živné půdy pro kultivaci zákysové a probiotické mikroflóry, sušené na mléčném základu	5×10^4	0,01	25 klostridií redukujících sulfidy v 0,01 g	-	-	-
15. Mléko obsahující výrobky	Požadavky jsou stanoveny se zřetelem na obsah a vzájemný poměr mléčných a nemléčných složek ve výrobku.					

-
- <1> MAFA - počet mesofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů.
 - <2> CFU – jednotky, které tvoří kolonie (Colony Forming Units).
 - <3> KF – koliformní bakterie
 - <4> Přítomnost kvasinek na konci doby trvanlivosti, ne méně než 1×10^4 u ajranu a kefiru, ne méně než 1×10^5 u kumysu, je povolena přítomnost kvasinek ve výrobcích vyrobených s použitím kvasinek v zákysu.

Poznámky.

1. Hygienické normy mikrobiologických ukazatelů zdravotní nezávadnosti a výživné hodnoty potravinářských výrobků se vztahují na tyto skupiny mikroorganismů:
 - 1) indikátorová mikroflóra, k níž patří množství mesofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů (PMAFA), koliformní bakterie - KF (koliformní), bakterie čeledi Enterobacteriaceae, enterokoky;
 - 2) podmíněně patogenní mikroorganismy, k nimž patří *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, bakterie rodu *Proteus*, *B. cereus* a klostridia redukující sulfidy, *Vibrio parahaemolyticus*;
 - 3) patogenní mikroorganismy včetně salmonel a *Listeria monocytogenes*, bakterie rodu *Yersinia*;
 - 4) mikroorganismy kažení - kvasinky, plísňe, mikroorganismy mléčného kvašení;
 - 5) mikroorganismy zákysové mikroflóry a probiotické mikroorganismy (mikroorganismy mléčného kvašení, mikroorganismy produkující kyselinu propionovou, kvasinky, bifidobakterie, acidofilní bakterie aj.) – ve výrobcích s normovanou úrovní bakteriologické mikroflóry a v probiotických výrobcích.
2. Normování mikrobiologických ukazatelů zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků je prováděno u většiny skupin mikroorganismů podle alternativního principu, tzn. je normována hmotnost výrobku, v níž nejsou povoleny koliformní bakterie, většina podmíněně patogenních mikroorganismů a také patogenní mikroorganismy, včetně salmonel a *Listeria monocytogenes*. V ostatních případech norma přihlíží k počtu kolonie tvořících jednotek v 1 g (ml) výrobku (CFU/g, ml).
3. Při výrobě sýrů s krátkou dobou zrání je kontrolována nepřítomnost enterotoxinů *Staphylococcus aureus*.

Příloha 5
Federálního zákona
 "Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**POVOLENÉ HODNOTY OXIDAČNÍHO KAŽENÍ A OBSAHU POTENCIÁLNĚ
 NEBEZPEČNÝCH LÁTEK V MLÉČNÝCH VÝROBCÍCH
 PRO VÝŽIVU DĚTÍ RANÉHO VĚKU**

Výrobek	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Povolené hodnoty, mg/kg (l), ne více (pro sušené výrobky - v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
Všechny mléčné výrobky	Antibiotika: Levomycetin Tetracyklinová skupina Penicilin Streptomycin Mykotoxiny: Aflatoxin M1 Radionuklidy (v přepočtu na výrobek připravený k použití): Caesium 137 Stroncium 90	Nepovoleno Nepovoleno Nepovoleno Nepovoleno ne více než 0,00002 40 Bq/l 25 Bq/l
Přízpůsobené mléčné směsi, částečně přízpůsobené mléčné směsi, včetně následujícího vzorce (sušené, tekuté, syrové a ze zakysaného mléka), mléko sterilizované, včetně obohaceného vitamíny, mléko pasterizované, smetana sterilizovaná, tekuté zakysané mléčné výrobky, včetně s ovocnými a zeleninovými složkami, sušené mléko pro dětskou výživu, sušené a tekuté mléčné nápoje, výrobky s nízkým obsahem laktózy a bez laktózy	Ukazatel oxidačního kažení Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT <1> a jeho metabolity	4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku (pro sušené výrobky) 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Přízpůsobené mléčné směsi	Osmolalita	290 - 320 mOsm/l
	Kyselost	Ne více než 90 Turnerových stupňů pro výrobky z kyselého mléka
Pokračovací směsi (vzorce)	Osmolalita	300 - 320 mOsm/kg
	Kyselost	Ne více než 90 Turnerových stupňů

		pro výrobky z kyselého mléka
Sušené mléčné kaše (na mléčném základu), rychlerozpustné (instantní)	Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Mykotoxiny: Ochratoxin A Aflatoxin M1 Aflatoxin B1 Desoxygenivalenol Zearalenon	0,06 0,04 0,01 0,006 0,0005 0,00002 0,00015 0,05 (pro pšeničnou a ječnou kaši) 0,005 (pro kukuřičnou, pšeničnou a ječnou)
	toxin T-2	0,05
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery)	0,001
	DDT a jeho metabolity	0,001
	Benz(o)pyrén	0,2 µg/g
	Napadení a znečištění škůdci obilnin	Nepovoleno
	Kovové příměsi	-4 3 x 10 ⁻⁴ %, rozměr jednotlivých částic nesmí být v největším průměru větší než 0,3 mm
Sušené výrobky na mléčném základu	Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity	0,15 0,15 0,06 0,015 0,05 0,03
Tvaroh a tvarohové výrobky, včetně výrobků s ovocnými a zeleninovými složkami	Ukazatel oxidačního kažení Kyselost Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť	4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku 100 Turnerových stupňů 0,02 0,15 0,06 0,015
	Pesticidy (v přepočtu na tuk):	

Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama- isomery)	0,55
DDT a jeho metabolity	0,33

<1> DDT – dichlor-difeny-trichlorethan, insekticid.

Příloha 6
Federálního zákona
"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**POVOLENÉ HODNOTY OBSAHU MIKROORGANISMŮ V MLÉČNÝCH
VÝROBCÍCH PRO VÝŽIVU DĚTÍ RANÉHO VĚKU VČETNĚ VÝROBKŮ
VYRÁBĚNÝCH V MLÉKÁRENSKÝCH PROVOZOVNÁCH**

Výrobek, skupina výrobků	PMAFA, CFU/cm ³ (g), ne více	Hmotnost výrobku (g/cm ³), v níž nejsou povoleny					Kvasinky (K), plísňe (P), CFU/cm ³ (g), ne více
		koli- formní bakterie	<i>E. coli</i>	patogen- ní, včetně salmonel a <i>L. monocytogenes</i>	<i>S. aureus</i>	<i>B. cereus</i> , CFU/g	
1	2	3	4	5	6	7	8
Upravené mléčné směsi včetně:							
sušené mléčné směsi k okamžité přípravě, črstvė	3 2 × 10 ⁻³ - u směsi rozpouště- ných při teplotě 37 - 50 °C, 3 3 × 10 ⁻³ - u směsi rozpouště- ných při teplotě 70 - 85 °C. V zakysa- ných mléč- ných smě- sích nejmé- ně 7 1 × 10 ⁻⁷ acidofil- ních mikro- organismů (s jejich	1,0	10	100	10	100	K-10 P-50

	<p>použitím při výrobě, bifidobakterií nejméně</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p>1 × 10 (při jejich použití při výrobě), mikroorganismy mléčného kvašení - nejméně</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p>1 × 10</p>						
tekuté mléčné směsi, připravované ultrapasterizací, s aseptickým plněním	<p>Požadavky průmyslové sterility:</p> <p>1) po termostatové zkoušce při teplotě 37 °C po dobu 3 - 5 dnů chybí zjevné závady a známky kažení (bombáž obalu, změna vnějšího vzhledu aj.), chybí změny chuti a konzistence, v mikroskopickém preparátu chybí buňky bakterií;</p> <p>2) po termostatové zkoušce jsou povoleny změny:</p> <p>a) titrační kyselosti ne více než o 2 Turnerovy stupně;</p> <p>b) PMAFA ne více než 10 CFU/cm³ (g)</p>						
tekuté zakysané mléčné směsi plněné asepticky včetně s použitím acidofilních mikroorganismů nebo bifidobakterií	<p>Mikroorganismy mléčného kvašení nejméně</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p>1 × 10 , acidofilní mikroorganismy nejméně</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p>1 × 10 (při jejich použití při výrobě), bifidobakterie nejméně</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p>1 × 10 (při jejich použití při výrobě)</p>	3,0	10	50	10	-	K-10 P-10
Částečně upravené mléčné směsi včetně:							
směsi okamžité přípravy	<p style="text-align: center;">3</p> <p>2 × 10 - u směsí rozpouštěných</p>	1,0	10	100	10	100	K-10 P-50

	při teplotě 37 - 50 °C ³ 3 × 10 ⁻ u směsi rozpuště- ných při teplotě 70 - 85 °C						
směsi vyžadující tepelnou úpravu	⁴ 2,5 × 10	1,0	-	50	1,0	200	K-50 P-100
sterilizované přízpůsobené mléčné směsi vyrobené v mléčných kuchyních	² 1 × 10	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
pasterizované rekonstituované směsi	500	10,0	10,0	100,0	10,0	20,0	-
sterilizované mléko včetně obohaceného vitamíny	Požadavky průmyslové sterility: 1) po termostatové zkoušce při teplotě 37 °C po dobu 3 - 5 dnů nejsou viditelné závady a známky kažení (bombáž obalu, změna vnějšího vzhledu aj.), beze změn chuti a konzistence; 2) po termostatové zkoušce jsou povoleny změny: a) titrační kyselosti ne více než o 2 Turnerovy stupně; b) PMAFA ne více než 10 CFU/cm ³ (g).						
Mléko, smetana sterilizované, vyrobené v mlékárenských provozovnách, plněné neasepticky	² 1 × 10	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Tekuté zakysané výrobky včetně s použitím acidofilních mikroorganismů nebo bifido- bakterií	Mikroorga- nismy mléč- ného kvaše- ní nejméně ⁷ 1 × 10 [,] acidofilní mikroorga- nismy nejméně ⁷ 1 × 10 (s jejich použitím při výro- bě), bifido- bakterie nejméně	3,0	10,0	50,0	10,0	-	K-10 P-10 u kefí- ru kva- sinky ⁴ 1 x 10

	⁶ 1 × 10 ⁶ (s jejich použitím při výrobě)						
Zakysané mléčné výrobky, vyrobené v mlékárenských provozovnách, plněné neasepticky	Acidofilní mikroorganismy, pokud jsou použity při výrobě, nejméně ⁷ 1 × 10 ⁷ , bifidobakterie, pokud jsou použity při výrobě, nejméně ⁶ 1 × 10 ⁶	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-
Tvaroh, tvarohové výrobky	Mikroflóra typická pro tvarohový zákys, bez buněk jiné mikroflóry	0,3	1,0	50	1,0	-	K-10 P-10
Tvaroh, tvarohové výrobky, acidofilní pasta, bílkovinná pasta s nízkým obsahem laktózy vyrobené v mlékárenských provozovnách	Mikroflóra typická pro tvarohový zákys, bez buněk jiné mikroflóry	0,3	-	50	1,0	-	
Tvaroh obohacený vápníkem vyrobený v mlékárenských provozovnách	100	1,0	-	50	1,0	-	-
Sušené mléko pro výživu dětí včetně:							
instantní mléko	³ 2 × 10 ³ - u směsí rozpouštěných při teplotě 37 - 50 °C, ³ 3 × 10 ³ - u směsí rozpouštěných při teplotě	1,0	10	100	10	100	K-10 P-50

	70 - 85 °C						
mléko vyžadující tepelnou úpravu	⁴ 2,5 × 10	1,0	-	50	1,0	200	K-50 P-100
Mléko pasterizované včetně mléka s dobou trvanlivosti delší než 72 hodin	⁴ 1,5 × 10	0,1	1,0	50	1,0	25	-
Sušené a tekuté mléčné nápoje pro děti ve věku od 6 měsíců do 3 let včetně:							
tekuté nápoje	⁴ 1,5 × 10	0,1	1,0	50	1,0	-	K-50 P-50
pokračovací směsi včetně rychlerozpustných (instantních)	³ 2 × 10 - u směsi rozpouště- ných při teplotě 37 - 50 °C ³ 3 × 10 - u směsi rozpouště- ných při teplotě 70 - 85 °C	1,0	10	100	10	100	K-10 P-50
pokračovací směsi vyžadující po rozpuštění tepelnou úpravu	⁴ 2,5 × 10	1,0	-	50	1,0	-	K-50 P-100
Kaše sušené mléčné, včetně:							
rychlerozpustné (instantní)	⁴ 1 × 10	1,0	-	50	1,0	² 2 × 10	K-50 P-100
vyžadující vaření	⁴ 5 × 10	0,1	-	50	-	-	K-100 P-200
Kaše mléčné, připravené k použití, sterilizované	Požadavky průmyslové sterility: 1) po termostatové zkoušce při teplotě 37 °C po dobu 3 - 5 dnů nejsou zjištěny viditelné závady a známky kažení (bombáže obalů, změny vnějšího vzhledu aj.), není změněna chuť a konzistence; 2) po termostatové zkoušce jsou povoleny změny: a) titrační kyselosti - ne více než o 2 Turnerovy stupně;						

	b) PMAFA - ne více než 10 CFU/cm ³ (g)						
Kaše mléčné hotové, vyrobené v mlékárenských provozovnách	1×10^3	1,0	-	50	1,0	-	-
Výrobky s nízkým obsahem laktózy a bez laktózy	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	100	1,0	200	K-50 P-100
Sušené mléčné výrobky s vysokým obsahem bílkovin	$2,5 \times 10^4$	0,3	-	50	1,0	-	K-50 P-100
Sušené výrobky na mléčném základu	-	0,3	-	50	1,0	-	K-50 P-100
Sušené mléko pro výživu dětí	$2,5 \times 10^4$	1,0		25	1,0	-	K-50 P-100

Příloha 7

Federálního zákona

"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

POVOLENÉ HODNOTY OXIDAČNÍHO KAŽENÍ A OBSAHU POTENCIÁLNĚ NEBEZPEČNÝCH LÁTEK V MLÉČNÝCH A SLOŽENÝCH MLÉČNÝCH VÝROBCÍCH PRO VÝŽIVU DĚTÍ PŘEDŠKOLNÍHO VĚKU A DĚTÍ ŠKOLNÍHO VĚKU

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Povolené hodnoty, mg/kg(l), ne více (u sušených výrobků - v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
Veškeré mléčné výrobky	Antibiotika: Levomycetin Tetracyklinová skupina Penicilin Streptomycin Mylotoxiny: Aflatoxin M1 Radionuklidy: Caesium 137 Stroncium 90	Nepovoleno Nepovoleno Nepovoleno Nepovoleno 0,00002, u sýrů - 0,00005 40 Bq/l 25 Bq/l
Mléko sterilizované, ultrapasterizované, včetně pasterizovaného mléka obohaceného vita-	Ukazatel oxidačního kažení	4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku u výrobků s obsahem tuku vyšším než 5 g/

míny, sterilizované smetany, tekutých zakysaných mléčných výrobků, včetně obohacených, smetany, sušeného mléka pro výživu dětí, sušených a tekutých mléčných nápojů, výrobků s nízkým obsahem laktózy a bez laktózy, mléka a smetany kondenzovaných s cukrem, zahuštěného mléka a smetany	Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT<1> a jeho metabolity	100 g a výrobků obohacených rostlinnými oleji 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Tvaroh a tvarohové výrobky, včetně tepelně upravených po zakysání	Ukazatel oxidačního kažení Kyselost Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity	4,0 mmol aktivního kyslíku/kg tuku u výrobků s obsahem tuku vyšším než 5 g/100 g a u výrobků obohacených rostlinnými oleji 150 Turnerových stupňů 0,02 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33
Tvaroh a tvarohové výrobky včetně výrobků s ovocnými nebo zeleninovými složkami	Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť	0,06 0,15 0,06 0,015
Sušené mléčné kaše vyžadující vaření	Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Mykotoxiny: Aflatoxin B1 Desoxynivalenol Zearalenon toxin T-2 Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity	0,3 0,2 0,06 0,03 0,00015 0,05 (u kaše pšeničné a ječné) 0,005 (u kaše kukuřičné, pšeničné a ječné) 0,05 0,01 0,01
	Benz(o)pyren	Nepovoleno (ne více než 0,2 mg/g)

	Kontaminace a znečištění skladištními škůdci obilovin	Nepovoleno
	Kovové příměsi	-4 3 x 10 ⁻⁴ , %, nejdelší průměry jednotlivých částic nesmějí být delší než 0,3 mm
Smetanové máslo, máselná pasta vyšší kvality	Kyselost tukové složky Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity	2,5 Kettstofferova stupně (u másel a past se složkami 3,5 Kettstofferova stupně) 0,1 0,1 0,03 0,03 0,2 0,2
Sýry, sýrové výrobky (tvrdé, polotvrdé, měkké, solené), tavené, sýrové pasty	Toxické prvky: Olovo Arzén Kadmium Rtuť	0,2 0,15 0,1 0,03
	Pesticidy (v přepočtu na tuk): Hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery) DDT a jeho metabolity	0,6 0,2
Složky nemléčného původu	Musí splňovat požadavky legislativy Ruské federace v oblasti zabezpečování kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.	

<1> DDT – dichlor-difenyl-trichloreten, insekticid.

Federálního zákona
"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**POVOLENÉ HODNOTY OBSAHU MIKROORGANISMŮ V MLÉČNÝCH
VÝROBCÍCH A V MLÉČNÝCH SLOŽENÝCH VÝROBCÍCH PRO VÝŽIVU DĚTÍ
PŘEDŠKOLNÍHO A ŠKOLNÍHO VĚKU**

Index, skupina výrobků	PMAFA <1>, CFU <2>/cm ³ (nebo CFU <2>/g), ne více	Hmotnost/objem (g/cm ³), v níž/němž není povolen výskyt				Kvasinky (K), plísně (P) CFU/cm ³ (nebo CFU/g), ne více
		KF <3> (koliformních bakterií)	pato- genních včetně salmo- nel	Sta- phylo- coccus aureus	Liste- ria monocy- togenes	
Mléko pasterizované ve spotřebitelském balení	1 × 10 ⁵	0,01	25	-	-	-
Smetana pasterizovaná ve spotřebitelském balení	1 × 10 ⁵	0,01	25	-	-	-
Zahřáté mléko	2,5 × 10 ³	1,0	25	-	-	-
Mléko a smetana sterilizované, ultrapasterizované	Musí splňovat požadavky průmyslové sterility pro mléko a smetanu, sterilizované a ultrapasterizované ve spotřebitelském balení					
Tekuté zakysané mléčné výrobky, včetně jogurtu, s dobou trvanlivosti kratší než 72 hodin		0,01	1,0	25	-	-
Zakysané tekuté mléčné výrobky včetně jogurtů s dobou trvanlivosti delší než 72 hodin	Mikroorganismů mléčného kvašení ne méně než 1 × 10 ⁷ , není normováno u výrobků tepelně upravovaných	0,1	1,0	25	-	K-50 P-50, kromě nápojů vyráběných s použitím kvasin obsahujících kvasinky
Zakysané tekuté mléčné výrobky obohacené bifidobakteriemi, s dobou trvanlivosti delší než 72 hodin	Mikroorganismy mléčného kvašení ne méně než 1 × 10 ⁷ ; bifidobakte-	0,1	1,0	25		K-50 P-50, kromě nápojů vyráběných s použitím kvasin

	rií ne méně než 6 1 × 10					sů obsahujících kvasinky
Rjaženka	-	1,0	1,0	25	-	
Smetana a výrobky vyrobené na jejím základu	U smetany mikroorganismů mléčného kvašení ne méně než 7 1 × 10	0,001, u tepelně opracovaných výrobků - 0,01	1,0	25	-	K-50 P-50 - u výrobků s dobou trvanlivosti delší než 72 hodin
Smetanové máslo, máslová pasta, sýry, konzervované mléko	V shodě s hodnotami stanovenými přílohou 4 tohoto Federálního zákona.					
Výrobky používané při výrobě výrobků pro výživu dětí:						
mléko sušené s hmotnostním podílem tuku 25 %, mléko sušené tukuprosté	4 2,5 × 10	1,0	1,0	25	-	K-50 P-100
koncentrát bílkovin mléčné syrovátky, získávaný metodou elektrodialýzy (ultrafiltrace a elektrodialýzy)	4 1 × 10	1,0	1,0	25	-	K-10 P-50
koncentrát bílkovin a cukrů	4 1 × 10	1,0	1,0	50	-	K-10 P-50
koncentrát mléčných bílkovin	4 1 × 10	1,0	1,0	50	-	K-10 P-50
sušený cukrobílkovinný modul z nazelenalé syrovátky získané při výrobě sýra	4 2,5 × 10	1,0	1,0	25	-	K-10 P-50
sušené cukrobílkovinné moduly z tvarohové syrovátky	4 2,5 × 10	1,0	1,0	25	-	K-10 P-50
koncentrát parakaseinový tekutý	-	3,0	1,0	25	-	K-50 P-50

koncentrát para- kaseinový sušený	-	1,0	1,0	25	-	K-50 P-50
kazecit sušený	1×10^4	1,0	1,0	25	-	K-10 P-50
sušená mléčná netuková složka pro sušené výrobky k výživě dětí	$1,5 \times 10^4$	0,3	1,0	25	-	K-10 P-50
sušená mléčná složka se sladovým výtažkem (pro te- kuté výrobky k vý- živě dětí)	$1,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	K-10 P-50
sušená mléčná složka s cukro- bílkovinným kon- centrátem (pro te- kuté výrobky k vý- živě dětí)	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	K-50 P-50
sušená mléčná ne- tuková složka, chemicky neuprave- ná (pro sušené vý- robky k výživě dě- tí)	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	K-50 P-50
smetanové máslo vyšší kvality	1×10^4	0,1	1,0	25	<i>L. mo- nocyto- genes</i> - do- datkově	P-100
cukr mléčný rafinovaný	1×10^3	1,0	-	25	-	P-10
laktóza potravinářská	1×10^4	1,0	1,0	25	-	P-100
koncentrát laktózy	1×10^3	1,0	-	50	-	P-100
koncentrát laktulózy	5×10^3	1,0	1,0	50	-	K-50 P-100

-
- <1> MAFA - počet mesofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů.
<2> CFU – jednotky, které tvoří kolonie (Colony Forming Units).
<3> KF – koliformní bakterie.

Příloha 9
Federálního zákona
 "Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

1. Ukazatele identifikace syrového kravského mléka

Název ukazatele	Parametry
Hmotnostní podíl tuků, %	2,8 - 6,0
Hmotnostní podíl bílkovin, %	ne méně než 2,8
Hmotnostní podíl sušených tuku- prostých látek mléka, %	ne méně než 8,2
Konzistence	Stejnorodá tekutina bez usazenin a vloček. Zmražování není povoleno.
Chuť a vůně	Chuť a vůně jsou čisté, bez vedlejších pachů a příchutí, které nejsou vlastní čerstvému přírodnímu mléku. Je povolena slabá příchut' a pach po krmivu.
Barva	Bílá až světlebéžová.
Kyselost, v Turnerových stupních	16,0 - 21,0
Hustota, kg/m ³ , ne menší	1027,0 (při teplotě 20 °C a hmotnostním podílu tuku 3,5%)
Teplota mrznutí, ve °C (je pou- žíváno při podezření na padělá- ní)	ne vyšší než 0,520

**2. Ukazatele identifikace syrového mléka hospodářských zvířat
v podílech složek**

Samice zvířete	Obsah složek mléka, % <1>					Hustota při 20 °C	Kyselost v Turnero- vých stupních
	tuky	bílkoviny	laktóza	sušina v průměru	minerální látky		
Kráva	2,8 - 6,0	2,8 - 3,6	4,7 - 5,6	13,0	0,7	1027 - 1030	16,0 - 21,0
Koza	4,1 - 4,3	3,6 - 3,8	4,4 - 4,6	13,4	0,8	1030	17,0
Ovce	6,2 - 7,2	5,1 - 5,7	4,2 - ,6	18,5	0,9	1034	25,0
Klisna	1,8 - 1,9	2,1 - 2,2	5,8 - 6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Velbloudice	3,0 - 5,4	3,8 - 4,0	5,0 - 5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Buvolice	7,5 - 7,7	4,2 - 4,6	4,2 - 4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Oslice	1,2 - 1,4	1,7 - 1,9	6,0 - 6,2	9,9	0,5	1011	6,0

<1> Hodnoty ukazatelů identifikace mléka získaného individuálním dojením se mohou lišit v širších
rozmězech.

Příloha 10
Federálního zákona
 "Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

UKAZATELE IDENTIFIKACE SYROVÉ SMETANY

Název ukazatele	Parametry
Hmotnostní podíl tuku, %	9,0 - 34,0
Kyselost, v Turnerových stupních	14,0 - 19,0
Konzistence	Stejnorodá homogenní. Jsou povoleny ojedinělé vločky tuku
Chuť a vůně	Chuť a vůně jsou výrazně smetanové, čisté a nasládlé. Je povolena slabá příchut' a pach po krmivu.
Barva	Bílá s krémovým odstínem, stejnorodá.
hustota, kg/m ³	1020,0 - 968,0

Příloha 11
Federálního zákona
 "Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**ORGANOLEPTICKÉ UKAZATELE IDENTIFIKACE
 PRODUKTŮ ZPRACOVÁNÍ MLÉKA**

Produkt zpracování mléka	Ukazatele			
	vnější vzhled	konzistence	chuť a vůně	barva
Mléko konzumní (plnotučné, normalizované, rozpuštěné, rekombinované)	Neprůzračná tekutina	Tekutá, stejnorodá, neviskózní	Typická pro mléko, s lehkou vařivou příchutí. Je povolena nasládlá příchut'	Bílá, u sbíraného mléka je povolen šedavý odstín, u sterilizovaného mléka světle béžový odstín
Smetana konzumní	Stejnorodá, neprůzračná tekutina	Stejnorodá, mírně viskózní	Typická pro smetanu, s lehkou vařivou příchutí. Je povolena nasládlé mírně slaná příchut'	Bílá s béžovým odstínem, homogenní v celém objemu, u sterilizované smetany světle béžová
Ržaženka, vareněc	stejnorodá tekutina, s narušenou nebo nenarušenou usazeninou, netvořící plyny		Čistá příchut' zakysaného mléka s výraznou příchutí pasterizace	Světlebéžová, homogenní
Acidofilní mléko	Stejnorodá vazká tekutina		Čistá příchut' zakysaného mléka, mírně ostrá chuť	Mléčně bílá, homogenní
Kefír, zakysané mléčné výrobky tekuté	Stejnorodá tekutina s narušenou nebo nenarušenou usazeninou. U výrobků, při jejichž výrobě byly použity kvasinky, je povolena tvorba plynů		Čistá příchut' zakysaného mléka, mírně ostrá chuť nebo chuť a vůně ovlivněné přidanými složkami. U výrobků, při jejichž výrobě byly použity kvasinky, je povolena kvasinková příchut'	Mléčně bílá, homogenní nebo ovlivněná přidanými složkami

Jogurt	Stejnorodá, přiměřeně viskózní tekutina. Po přidání stabilizátoru podobná želé nebo krému. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností		Po zakysaném mléku. Po přidání cukru nebo jiných sladidel je chuť přiměřeně sladká	Mléčně bílá, homogenní nebo ovlivněná přidanými složkami
Tvaroh, tvarohová hmota, tvarohové výrobky, tvarohový sýr	Měkká, mazlavá nebo sypká s přítomností hmatatelných částic mléčných bílkovin nebo bez nich. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností		Čistá chuť zakysaného mléka, je povolena příchuť sušeného mléka. Po přidání cukru nebo jiných sladidel je chuť přiměřeně sladká	Bílá nebo s béžovým odstínem, homogenní nebo ovlivněná přidanými složkami
Smetana	Stejnorodá hustá hmota s lesklým povrchem		Čistá chuť zakysaného mléka. Je povolena příchuť přepuštěného másla	Bílá s béžovým odstínem, stejnorodá
Zmrzlina	Porce jednovrstevné nebo vícevrstevné zmrzliny různých tvarů, úplně nebo částečně pokryté polevou (čokoládou) nebo bez polevy (čokolády)	Hutná, stejnorodá, bez hmatatelných vloček tuku, stabilizátoru a emulgátoru, částec bílkovin, laktózy a ledových krystalů. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností. U polévané zmrzliny je struktura polevy (čokolády) stejnorodá, bez hmatatelných částic cukru, kakaových produktů, sušených mléčných výrobků, s přítomností částic ořechů, oplatkové drti a jiných složek při jejich použití	Čistá chuť, typická pro konkrétní druh zmrzliny	Typická pro daný druh zmrzliny, homogenní v celém objemu jednovrstevné nebo v celém objemu každé vrstvy vícevrstevné zmrzliny. U zmrzliny s polevou je barva polevové vrstvy typická pro daný druh polevy
Přepuštěné máslo	Zrnitá nebo tuhá, homogenní, po rozpuštění průzračná bez usazeniny		Chuť a pach přepuštěného mléčného tuku, bez vedlejších příchutí a pachů	Světležlutá až žlutá, rovnoměrná

Máslo smetanové, máslová pasta	Hutná, stejnorodá, tvárná, s povrchem na řezu lesklým, na pohled suchým. Je povolen povrch mírně lesklý nebo mírně matný, s přítomností ojedinělých kapének vlhkosti, nedostatečně hutná a tvárná konzistence, mírně drobná. Po přidání ochucovadel s jejich přítomností	U másla a máslové pasty ze sladké smetany je smetanová chuť a příchut' po pasteurizaci bez vedlejších příchutí a pachů. U másla a máslové pasty z kyselé smetany je smetanová chuť s příchutí zakysaného mléka bez vedlejších příchutí a pachů. U podsýrového másla a máslové pasty je povolena příchut' po syrovátce. U všech druhů másla a pasty je povolena slabá příchut' po krmivu a (nebo) nedostatečně výrazné příchutě: smetanová, po pasteurizaci, opakované pasteurizaci a rozpuštěném másle, po zakysaném mléku	Světle žlutá až žlutá, stejnorodá, homogenní
Suchý sýr, suchý sýrový výrobek, včetně tavených sýrů	Druh balení. Konzistence práškovitá nebo tvrdá, lomivá nebo jiná	Sýrová, s vůněmi a příchutěmi typickými pro konkrétní druh sýru	Bílá až žlutá
Velmi tvrdý sýr a sýrový výrobek	Různé tvary. Konzistence lomivá, zrnitá nebo jiná. Bez kresby nebo s očky různých tvarů a rozložení. Po doplnění potravinářských ochucujících složek s jejich přítomností	Sýrová, nasládle kořeněná v různé intenzitě, typická pro sýr s konkrétním názvem	Světležlutá až žlutá
Tvrdý sýr a sýrový výrobek	Tvar hranolku, válce nebo jiný libovolný tvar. Konzistence stejnorodá, hutná, mírně lomivá nebo jiná. Očka velká, střední, drobná nebo chybí. Po přidání ochucujících složek s jejich přítomností.	Sýrová, nasládle kořeněná v různé intenzitě, typická pro sýr s uvedeným názvem	Světležlutá až žlutá, rovnoměrně
Polotvrdý sýr a sýrový výrobek	Tvar hranolku, vysokého nebo nízkého válce, šišky nebo jiného libovolného tvaru. Konzistence stejnorodá, pružná, tvárná. Očka střední nebo drobná, různých tvarů a rozložení nebo nejsou přítomna. Po přidání ochucujících složek s jejich přítomností	Sýrová, nakyslá, mírně kořeněná, ostrá v různé intenzitě, typická pro sýr s konkrétním názvem nebo jiná, podmíněná přidáním ochucujících složek. Při použití plísni nebo maz tvořících mikroorganismů chuť a vůně podmíněné druhem plísňové mikroflóry nebo maz tvořících mikroorganismů	Bílá až světležlutá, rovnoměrná, mramorová nebo jiná. U sýrů s plísní výrůstky vpravené plísně. U sýrů s povrchovou plísní – její přítomnost

Měkký sýr a sýrový výrobek	Tvar nízkého válce nebo jiný libovolný tvar. Konzistence od měkké, plastické po jemnou, mazlavou, jako u másla. Je povolena konzistence mírně lomivá a drolivá. Kresba chybí. Je povolena přítomnost oček a prázdných míst nepravidelného tvaru. Po přidání ochucujících složek s jejich přítomností		Příchuť zakysaného mléka nebo sýrová, typická pro sýr s konkrétním názvem nebo jiná, podmíněná přidáním látkami. Při použití plísňe nebo maz tvořících mikroorganismů chuť a vůně podmíněné druhem plísňové nebo maz tvořících mikroorganismů	Bílá až světležlutá. U sýrů s plísní výrůstky vpravené plísně, u sýrů s povrchovou plísní její přítomnost
Čerstvý sýr, tvarohový sýr	Tvar balení. Konzistence jemná, měkká, plastická, stejnorodá v celém objemu. Po přidání ochucujících složek s jejich přítomností		Čistá příchuť zakysaného mléka, bez vedlejších příchutí a pachů, typická pro sýr s konkrétním názvem	Bílá až světlebéžová, rovnoměrná
Tavený a lomivý sýr a sýrový výrobek	Tvar obalu. Konzistence hutná, mírně pružná až plastická, v celé hmotě stejnorodá, zachovávající si tvar po nařezání. Po přidání ochucujících látek s jejich přítomností		Čistá, typická pro sýr s konkrétním názvem. U uzeného sýru s příchutí po uzení.	Bílá až intenzivně žlutá. U uzeného žlutá až světlehnědá. U sladkých sýrů bílá až hnědá
Pastovitý sýr a sýrový výrobek	Tvar obalu. Konzistence od měkké, plastické po jemnou, mazlavou, krémovitou, stejnorodá v celé hmotě. Po přidání ochucujících látek s jejich přítomností		Čistá, typická pro sýr s konkrétním názvem.	Bílá až intenzivně žlutá, rovnoměrná. U skladkých sýrů bílá až hnědá
Sušené mléko	Stejnorodý prášek	Jemný suchý prášek	Čistá, typická pro čerstvé pasterizované mléko	Bílá se světle béžovým odstínem
Sušená smetana	Stejnorodý prášek	Jemný suchý prášek	Čistá, typická pro čerstvou pasterizovanou smetanu	Bílá se světle béžovým odstínem
Zahuštěné mléko, zahuštěná smetana	Stejnorodá tekutina	Stejnorodá, přiměřeně viskózní tekutina	Nasládlá, mírně slaná chuť vlastní zahřátému mléku	Světle béžová
Kondenzované mléko s cukrem, kondenzovaná smetana s cukrem	Viskózní stejnorodá hmota	Stejnorodá, viskózní v celém objemu, bez přítomnosti hmatatelných krystaků mléčného cukru. Je povolena moučnatá konzistence a nepatrná usazenina na dně balení při skladování	Čistá, sladká, s výraznou chutí pasterizovaného mléka. U mléka kondenzovaného s cukrem. U mléka kondenzovaného s cukrem, podrobeného doplňkové tepelné úpravě příchuť karamelová. Je povolena přítomnost mírné příchuti po krmivu.	Bílá s béžovým odstínem, rovnoměrná. Při tepelné úpravě a vyrobení s kávou a kakaem hnědá
Syrovátka	Průzračná nebo poloprůzračná tekutina	Tekutá stejnorodá	Typická pro syrovátku, nakyslá chuť tvarohové syrovátky, u nazelenalé syrovátky získané při výrobě sýru nasládlá nebo mírně slaná chuť	Zelenavá

Podmáslí	Neprůzračná tekutina bez usazeniny a vloček	Tekutá stejnorodá	Typická pro kyselé podmáslí – chuť zakysaného mléka. Je povolena příchut' pastrizace nebo slabá příchut' po krmivu	Bílá až světležlutá
Kasein	Stejnorodý prášek nebo krystalky	Prášek nebo suché tuhé nebo pórovité granule různého tvaru	Bez pachu, chuť neutrální	Bílá až světleběžová
Laktulóza	Krystalická látka	Drobné krystaly nestejného tvaru	Bez pachu, sladké chuti	Bílá
Koncentrát laktulózy	Stejnorodá viskózní tekutina	Stejnorodá, viskózní	Chuť sladká až sladko-kyselá. Je povolena příchut' a vůně karamelu	Světležlutá až tmavožlutá
Pomazánka smetanová s vegetábiliemi	Tvárná, stejnorodá, tuhá nebo měkká konzistence, povrch matný nebo mírně lesklý, na pohled suchý		Chuť smetanová, chuť sladké nebo kyselé smetany	Bílá až světležlutá, stejnorodá
Tavená směs smetanová s vegetábiliemi	Zrnitá nebo stejnorodá (tuhá nebo měkká)		Chuť a vůně přepuštěného mléčného tuku	Světležlutá až žlutá, stejnorodá
Mléčné, mléčné složené produkty, produkty obsahující mléko	Podle popisu výrobce mají chuť, barvu a (nebo) pach ovlivněný přidáním ochucovacími složkami, použitím polevy nebo jiných potravinářských výrobků			

Příloha 12

Federálního zákona

"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

FYZIKÁLNĚCHEMICKÉ A MIKROBIOLOGICKÉ UKAZATELE IDENTIFIKACE PRODUKTŮ ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

1. Konzumní mléko a smetana, zakysané mléčné výrobky, kondenzované produkty zpracování mléka, sušené produkty zpracování mléka

Název produktu zpracování mléka	Ukazatele			
	rozsah hmotnostního podílu, %			mikroorganismy mléčného kvašení, probiotické mikroorganismy, kvasinky na konci doby trvanlivosti
	tuky	bílko-viny, ne méně než	STMZ <1>, ne méně než	
1	2	3	4	5
Konzumní mléko	0,1 - 8,9	2,8	8,2	-
Mléčné koktejly, nápoje, želé, pudinky, ovocné pěny, pasty, nákypy	0,1 - 9,5			-

Smetana, včetně smetany s vysokým obsahem tuku	9,0 - 34,0 35,0 - 58,0	2,2 1,2	5,6 3,6	- -
Zakysané mléčné výrobky kromě jogurtu, smetany, tvarohu včetně výrobků s bifidobakteriemi a jinými probiotickými mikroorganismy	0,1 - 8,9	2,8	7,8 - 9,5	mikroorganismy mléčného kvašení ne méně než 7 1 x 10 ⁷ CFU. U výrobků obohacených bifidobakteriemi a jinými probiotickými mikroorganismy včetně jogurtu, bifidobakterií a (nebo) jiných probiotických mikroorganismů ne méně než 6 1 x 10 ⁶ CFU. Kvasinky na konci doby trvanlivosti u ajranu a kefiru ne méně než: 4 - 1 x 10 ⁴ , u kumysu - 5 1 x 10 ⁵ CFU
Jogurt	0,1 - 10,0	3,2, s pří- davkem složek - 2,8	9,5, s přidavkem složek - 8,5	
Smetana, výrobky na jejím základu	9,0 - 58,0	1,2	3,6	mikroorganismy mléčného kvašení u smetany ne méně než 7 1 x 10 ⁷ CFU
Tvarohové výrobky, tvarohová hmota	0,1 - 35,0	8,0	13,5	-
Mléko sterilizované kondenzované včetně sterilizovaného kondenzovaného mléka s cukrem	1,0 - 16,0 1,0 - 16,0	7,0 7,0	11,5 14,0	- -
Mléko sterilizované zahuštěné	7,0 - 9,5	6,0	16,0	-
Smetana sterilizovaná	25,0	2,6	5,3	-
Smetana kondenzovaná s cukrem	19,0 - 20,0	8,0	18,0	-
Mléko sušené	1,0 - 26,0	16,0	69,0	-
Smetana sušená včetně s vysokým obsahem tuku	42,0 - 45,0 75,0 - 80,0	20,0 10,0	53,0 15,0	- -

1> STMZ – suchý tukuprostý mléčný zbytek.

2. Máslo a máslová pasta z kravského mléka

	Hmotnostní podíl, %			Titrační kyselost mléčné plazmy výrobku, v Turnerových stupních		Kyselost tukové složky, v Kettstofferových stupních - ne více
	tuků	vlhkosti	solí	ze sladké smetany	z kyselé smetany	
Máslo přepuštěné	ne méně než 99,0	ne více než 1,0	-			4,0
Smetanové máslo, včetně:						
ze sladké smetany a z kyselé smetany klasické tučnosti:				ne více než 26,0	40,0 - 65,0	4,0
nesolené	80,0 - 85,0 vč.	18,5 - 14,0	-			
solené	80,0 - 85,0 vč.	17,5 - 13,0	1,0			
ze sladké smetany a z kyselé smetany se sníženou tučností:					40,0 - 65,0	4,0
nesolené	50,0 - 79,0 vč.	46,0 - 19,5	-	30,0		
solené	50,0 - 79,0 vč.	45,0 - 18,5	1,0	30,0		
Máslová pasta ze sladké smetany a z kyselé smetany:				33,0	40,0 - 65,0	4,0
nesolená	39,0 - 49,0	56,0 - 47,0	-			
solená	39,0 - 49,0	55,0 - 46,0	1,0			

3. Smetanová pomazánka s vegetábiliemi, tavená smetanová směs s vegetábiliemi

Náze výrobků	Hmotnostní podíl celkového tuku, %	Hmotnostní podíl mléčného tuku v tukové fázi, %	Hmotnostní podíl kyseliny linoleové v tuku získaném z výrobku, %	Hmotnostní podíl transizomerů kyseliny oleinové v tuku získaném z výrobku, v přepočtu na metyl elaidát, %	Teplota tavení tuku, °C, ne vyšší

Smetanová pomazánka s vegetábiliemi	39 - 95	nejméně 50	10,0 - 35,0	8,0	36
Tavená smetanová směs s vegetábiliemi	nejméně 99	nejméně 50	10,0 - 35,0	8,0	36

4. Sýr, sýrový výrobek <1>

Názvy výrobků	Hmotnostní podíl, %			
	vody	vody v tukuprosté sušině	tuku v sušině	solí
Suchý sýr a suchý sýrový výrobek	2,0 - 10,0	méně než 51,0	4,0 - 40,0 vč.	2,0 - 6,0
Velmi tvrdý sýr a velmi tvrdý sýrový výrobek	30,0 - 35,0	méně než 51,0	1,0 - 60,0 a více	1,0 - 3,0 vč
Tvrdý sýr a tvrdý sýrový výrobek	40,0 - 42,0	49,0 - 56,0 vč.	1,0 - 60,0 a více	0,5 - 2,5 vč.
Polotvrdý sýr a polotvrdý sýrový výrobek	36,0 - 55,0	54,0 - 69,0 vč.	1,0 - 60,0 a více	0,5 - 4,0 vč.
Měkký sýr a měkký sýrový výrobek včetně čerstvého sýru a tvarohového sýru	30,0 - 80,0	více než 67,0	1,0 - 60,0 a více	0,4 - 5,0 vč., u nasoleného sýru 5,0 - 7,0 vč., u čerstvého a tvarohového sýru 0,0 - 5,0

<1> Hmotnostní podíl bílkovin v sýrech, v nichž hmotnostní objem tuku tvoří více než 36 %, musí být nejméně 16 %.

5. Tavený sýr <1>

Název výrobku	Hmotnostní podíl, %			
	tuku v sušině	vlhkosti	kuchyňské soli (kromě sladkých sýrů)	sacharózy (u sladkých sýrů)
Sýr tavený plátkový	do 54,0 vč.	35,0 - 70,0 vč.	0,2 - 4,0 vč.	do 30,0 vč.
Sýr tavený pastovitý	20,0 - 70,0 vč.	35,0 - 70,0 vč.	0,2 - 4,0 vč..	
Sýr tavený suchý	do 51,0 vč.	3,0 - 7,0 vč.	2,0 - 5,0 vč.	

<1> Hmotnostní podíl bílkovin v sýrech, v nichž hmotnostní podíl tuku tvoří více než 36 %, musí tvořit nejméně 16 %.

6. Zmrzlina

Druhy	Hmotnostní podíl, %		hmotnostní podíl, %, ne méně		Kyselost <3>, Turnero-vých stupňů, ne více	Nášleh %
	mléčného tuku	STMZ <1>	sacharózy nebo celkového tuku (po odečtení laktózy)	sušiny		
Plombir	12,0 - 20,0	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

Mléčná zakysaná	ne více než 7,5	7,0 - 11,5	17,0	28	90	40 - 90
S rostlinným tukem	ne více než 12,0 <2>	7,0 - 11,0	14,0	29	22	40 - 110

<1> STMZ – suchý tukuprostý mléčný zbytek.

<2> Rostlinného tuku nebo jeho směsi s mléčným tukem.

<3> Kyselost zmrzliny s potravinářskými ochucovadly flambovaného krému, čokoládového, vaječného, vaječného bílku, vaječného žloutku nesmí být vyšší než 24 Turnerových stupňů u plombiru, 25 Turnerových stupňů u smetanové zmrzliny a 26 Turnerových stupňů u mléčné zmrzliny.

Úroveň mikroorganismů mléčného kvašení ve zmrzlině ze zakysaného mléka nesmí být nižší než

6

1 x 10⁶ CFU.

Příloha 13
Federálního zákona

"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ UKAZATELE OZNAČOVÁNÍ
VÝROBKŮ K DĚTSKÉ VÝŽIVĚ NA MLÉČNÉM ZÁKLADU
PRO DĚTI RANÉHO VĚKU

1. Přizpůsobené mléčné směsi sušené, tekuté, sladké, zakysané mléčné pro výživu dětí
od narození do pěti měsíců
(na 100 ml výrobku připraveného k použití)

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	
		normované	označené
Bílkovina	g	1,2 - 1,7	+
Bílkoviny mléčné syrovátky	procento z celkového množství bílkoviny, ne méně	50	+
Tuk	g	3,0 - 4,0	+
Kyselina listová	procento z celkového obsahu mastných kyselin mg	14 - 20 400 - 800	+
Poměr alfatokoferol/nenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem		1 - 2	
Cukry	g	6,5 - 8,0	+
Laktóza	procento z celkového obsahu cukrů	ne méně 65	+
Kasein	totéž	40 - 50	+
Taurin	mg	4 - 6	+
Energetická hodnota	kcal/l	640 - 700	

**2. Pokračovací směsi sušené, tekuté, slazené,
ze zakysaného mléka pro výživu dětí ve věku od 6 měsíců
(na 100 ml výrobku připraveného k použití)**

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinnost označování
Bílkoviny	g	1,5 - 1,8	+
Bílkoviny mléčné syrovátky	procento z celkového množství bílkovin, ne méně	40	
Tuky	g	2,5 - 4,0	+
Kyselina linoleová	procento ze všech mastných kyselin mg	14 - 20 400 - 800	+
Totéž	g	0,35 - 0,8	-
Cukry	g	7,0 - 9,0	+
Laktóza	procento z celkového množství uhlovodanů, ne méně	65	+
Energetická hodnota	Kcal/l	640 - 750	+

Poznámky

1. Bílkovinné složení adaptované mléčné směsi se musí co nejvíce blížit bílkovinnému složení lidského mléka.
2. Jako tuk adaptované mléčné směsi se nesmí používat sezamový olej a bavlníkový olej.
3. Obsah transizomerů nesmí být vyšší než 3 % obsahu všech tuků.
4. Obsah kyselin myristové a laurové nesmí být vyšší než 20 % obsahu celkového tuku.
5. Poměr kyseliny linoleové ke kyselině alfa-linoleové nesmí být nižší než 5 a vyšší než 15.
6. Při obohacování směsí mastnými kyselinami s dlouhými řetězci nesmí být jejich obsah u polynenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem w-3 vyšší než 1 % z celkového tuku a u polynenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem w-6 než 2 % z celkového tuku.
7. Obsah kyseliny eikosopentaenové nesmí být vyšší než obsah kyseliny dokozoheptaenové. Obsah sacharózy a (nebo) fruktózy nebo jejich součet nesmí být vyšší než 20 % celkového obsahu cukrů.
8. Kromě laktózy může být používán maltodextrin a maltóza.

3. Částečně přizpůsobené mléčné směsi (sušené, tekuté, sladké a ze zakysaného mléka pro výživu dětí ve věku od šesti měsíců (ve 100 ml výrobku připraveného k použití))

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	povolené hodnoty	Povinnost označení
Bílkoviny	g	1,5 - 2,4	+
Bílkoviny mléčné syrovátky	procento z celkového množství bílkovin	20 - 50	
Tuk	g	2,5 - 4,0	+
Kyselina linoleová	procento celkového obsahu mastných kyselin, ne méně	14	
	g, ne méně	400	

Cukry	g	6,0 - 9,0	+
Energetická hodnota	kcal/l	520 - 820	+

**4. Výrobky k přikrmování pro výživu dětí v prvním roce života
(ve 100 ml výrobku připraveného k použití)**

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinnost označení
Mléko sterilizované, ultrapasterizované, včetně mléka obohaceného vitamíny a pasterizovaného			
Bílkoviny	g	2,8 - 3,2	+
Tuky	g	2,5 - 4,0 2,0 - pro preventivní výživu	+
Minerální látky			
Vápník	mg	115 - 140	+
Tekuté zakysané mléčné výrobky, včetně výrobků s ovocnými a zeleninovými náplněmi			
Bílkoviny	g	2,0 - 3,2 ne více než 4,0 pro preventivní výživu	+
Tuky	g	2,5 - 4,0 ne méně než 2,0 pro preventivní výživu	+
Uhlovodany včetně cukru	g	4 - 12, 10	+
Energetická hodnota	Kcal	45 - 106	
Popel	g	0,5 - 0,8	
Vápník	mg	60 - 150	+
Kyselost	Turnerovy stupně, ne více	100	-
tvaroh a tvarohové výrobky, včetně těch s ovocnými nebo zeleninovými náplněmi			
Bílkoviny	g	7 - 17	+
Tuky	g	3,0 - 15	+
Uhlovodany včetně cukru	g, ne více	12, 10	
Energetická hodnota	Kcal	102 - 250	

Minerální látky			
Vápník	mg	120 - 200	+
Kyselost	Turnerovy stupně, ne více	150	-
Mléko sušené			
Mléčné bílkoviny	g	2,8 - 3,2	+
Tuk	g	2,5 - 4,0	+
Minerální látky			
Vápník	mg	115 - 140	-
Sušené a tekuté mléčné nápoje			
Bílkoviny	g	2,0 - 5,2	+
Tuky	g	1,0 - 4,0	+
Uhlovodany, včetně cukru	g	7,0 - 12,0, 6,0	
Minerální látky			
Vápník	mg	105 - 240	+
Sušené kaše na mléčném základu vyžadující vaření			
Vlhkost	g, ne více	8	+
Bílkoviny	g	12 - 20	+
Tuky	g	10 - 18	+
Uhlovodany, včetně cukru	g, ne více	60 - 70 20	+
Kaše sušené, mléčné, rychle rozpustné			
Bílkoviny	g	12 - 20	+
	g, nejméně - v kaších vyžadují- cích rozpouštění v plnotučném nebo částečně zředěném kravském mléku	7	+
Tuky	g, nejméně	10 - 18	+
	g, nejméně - v kaších vyžadují- cích rozpouštění v plnotučném mléku, jehož hmotnostní podíl je nižší než 25 %, s podmínkou přidání smetanové- ho másla nebo rost- linného tuku	5,0	

	do rozpuštěné kaše		
	g, nejméně - v kaších vyžadujících rozpuštění ve sbíraném mléku s podmínkou roz- pouštění v plno- tučném mléku nebo přidání smetanové- ho másla nebo rost- linného tuku do rozpuštěné kaše	0,5	
Uhlovodany včetně cukru	g	60 - 70, 20	+

Příloha 14
Federálního zákona

"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**FYZIKÁLNĚCHEMICKÉ UKAZATELE VÝROBKŮ PRO VÝŽIVU DĚTÍ
PŘEDŠKOLNÍHO A ŠKOLNÍHO VĚKU NA MLÉČNÉM ZÁKLADU**

**1. Mléko konzumní, smetana konzumní, zakysané mléčné výrobky včetně jogurtu a nápojů
na mléčném základu (sušeného a tekutého mléka a smetany, tepelně upravených)
(ve 100 ml výrobku připraveného k použití)**

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinnost označování
Bílkoviny			+
mléko, zakysané mléčné výrobky	g	2,0 - 5,0	+
smetana	g	2,7	+
Tuk			+
mléko, zakysané mléčné výrobky	g	1,5 - 4,0	
smetana	g	10 - 20	+
Uhlovodany			
mléko, zakysané mléčné výrobky	g, ne více	5,0 - 10,5, včetně cukru - 10	+
smetana		10,1 - 19,9	+
Minerální látky			
vápník	mg	105 - 240	+ u obohacených výrobků

**2. Sýry tvrdé, polotvrdé, měkké, slané, tavené pro výživu dětí předškolního věku a dětí školního
(ve 100 g výrobku připraveného k použití)**

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinnost označování
Objemový podíl vlhkosti	%, ne více	60	
Objemový podíl tuku v sušině	%, ne více	50	+
Sůl kuchyňská	g, ne více	2	

**3. Zvláštní výrobky pro léčebnou výživu dětí raného věku
(ve 100 g výrobku připraveného k použití)**

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinnost označování
Výrobky s nízkým obsahem laktózy a výrobky neobsahující laktózu			
Bílkoviny	g	1,2 - 2,0	+
Taurin	mg	4,0 - 5,0	
L-karnitin	mg	1,0 - 1,5	
Tuk	g	3,0 - 4,0	+
Kyselina linoleová	Procenta z celkového obsahu mastných kyselin	14 - 20	
	mg	400 - 800	
Uhlovodany	g	6,5 - 8,0	+
Dextrin-maltóza	g	5,0 - 6,0	
Laktóza	g, ne více	1,0	Ve výrobcích s nízkým obsahem laktózy
	g	0,01	Ve výrobcích neobsahují- cích laktózu
Energetická hodnota	Kcal/l	640 - 700	

**Příloha 15
Federálního zákona**

"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**FORMY MINERÁLNÍCH LÁTEK A VITAMINŮ POVOLENÝCH K VÝROBĚ
PRODUKTŮ K DĚTSKÉ VÝŽIVĚ NA MLÉČNÉM ZÁKLADU
PRO VÝŽIVU DĚTÍ RANÉHO VĚKU**

Název	Forma
Minerální látky	
Vápník	Uhličitan vápenatý (E 170) Citrát vápenatý terciární (E 333) Citrát vápenatý sekundární (E 345) Glukonan vápenatý (E 578) Glycerofosfát vápenatý (E 383) Laktát vápenatý (E 327) Ortofosforečnan vápenatý (E 341)
Sodík	Citrát sodný Chlorid sodný (E 331)
Hořčík	Uhličitan hořečnatý (E 504) Chlorid hořečnatý (E 511) Glukonan hořečnatý (E 580) Hořečnaté soli kyseliny ortofosforečné (E 343) Síran hořečnatý (E 518) Laktát hořečnatý (E 329)
Draslík	Citrát draselný (E 332) Laktát draselný (E 326)

	Sekundární fosforečnan draselný (GOST 2493)
Železo	Glukonan železnatý (II) (E 579) Síran železnatý (II) heptahydrát (se 7 molekulami vody) (GOST 4148) Laktát železnatý (II) (E 585) Fumarát železnatý (II) Difosfát (pyrofosfát) železnatý (II) Elementární železo (prvek)
Měď	Uhličitan měďnatý Citrát měďnatý Glukonan měďnatý Síran měďnatý (E 519)
Zinek	Octan zinečnatý Síran zinečnatý Chlorid zinečnatý Laktát zinečnatý
Mangan	Uhličitan manganatý Chlorid manganatý Citrát manganatý Glukonát manganatý Síran manganatý
Jód	Jodid draselný, jódkasein se používá při výrobě konzumního mléka určeného pouze pro výživu dětí starších dvou let
Selen	Selenitan sodný
Vitamíny	
Retinol (A)	Retinol octát Retinil palmitát Beta-karoten
Kalciferol (D)	D2 ergokalciferol D3 cholekalciferol
Tokoferol (E)	D-tokoferol DL-alfa-tokoferol Octan D- alfa-tokoferolu
Tiamin (B1)	Tiamin hydrochlorid Tiamin bromid Tiamin mononitrát Tiamin chlorid
Riboflavin (B2)	Riboflavin Riboflavin-5-fosfát sodný
Niacin (PP)	Nikotinamid Kyselina nikotinová
Pyridoxin (B6)	Pyridoxin hydrochlorid Pyridoxin-5-fosfát Pyridoxin dipalmitát
Kyselina pantotenová	D-pantotenát vápenatý D-pantotenát sodný Dexpantenol

Cyanokobalamin (B 12)	Cyanokobalamin Hydroxykobalamin
Kyselina listová (Vs)	Kyselina listová
Kyselina askorbová (C)	kyselina L-askorbová L-askorbát sodný L-askorbát vápenatý kyselina 6-palmityl-L-askorbová (askorbipalmitát) Askorbát draselný
Vitamin K	Filochinon (fytomenadion)
Biotin	D-biotin
Cholin	Chlorid cholinu Citrát cholinu Bitartrát cholinu
Inosit	Přípravek inositu
Karnitin	L-karnitin chhlorhydrát L-karnitinu

Příloha 16
Federálního zákona
"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**POVOLENÉ HODNOTY OBSAHU MINERÁLNÍCH LÁTEK A VITAMÍNŮ
V TEKUTÝCH MLÉČNÝCH A MLÉČNÝCH SLOŽENÝCH VÝROBCÍCH
PRO VÝŽIVU DĚTÍ RANÉHO VĚKU**

Název	Měrné jednotky	Ukazatel	Povinné označování
Přizpůsobené mléčné směsi			
Minerální látky			
Vápník	mg/l	330 - 700	+
Fosfor	mg/l	150 - 400	+
Vápník/fosfor	poměr	1,2 - 2,0	
Draslík	mg/l	400 - 800	+
Sodík	mg/l	150 - 300	+
Draslík/sodík	poměr	2,5 - 3	
Hořčík	mg/l	30 - 90	+
Měď	µg /l	300 - 600	+
Mangan	µg /l	10 - 300	+
Železo	mg/l	3 - 8	+
Zinek	mg/l	3 - 10	+
Chloridy	mg/l	300 - 800	+
Jód	µg /l	50 - 150	+
Selen	µg /l	10 - 40	+
Popel	g/l	2,5 - 4	-
Vitamíny			
Vitamín A	µg-ekv./l	400 - 1000	+
Vitamín E	mg/l	4 - 12	+
Vitamín D	µg /l	7,5 - 12,5	+
Vitamín K	µg /l	25 - 60	+
Vitamín B1	µg /l	400 - 1000	+

Vitamín B2	µg /l	500 - 1500	+
Kyselina pantotenová	µg /l	2700 - 5000	+
Vitamín B6	µg /l	300 - 1000	+
Niacin (PP)	µg /l	2000 - 10000	+
Kyselina listová	µg /l	60 - 150	+
Vitamín B12	µg /l	1,0 - 3,0	+
Vitamín C)	mg/l	55 - 150	+
Inosit	mg/l	20 - 60	+
Cholin	mg/l	50 - 150	+
Biotin	µg /l	10 - 40	+
L-karnitin	mg/l	10 - 20	+
Nukleotidy (souhrnně monofosfáty cytidin-, uridin-, adenosin-, guanosin- a inosin-)	mg/l, ne více	35	+
Pokračovací směsi přizpůsobené pro výživu dětí starších šesti měsíců			
Minerální látky			
Vápník	mg/l	400 - 800	+
Fosfor	mg/l	200 - 400	+
Vápník/fosfor	poměr	1,2 - 2,0	
Draslík	mg/l	500 - 900	+
Sodík	mg/l	150 - 300	+
Draslík/sodík	poměr	2 - 3	+
Hořčík	mg/l	50 - 100	+
Měď	µg /l	400 - 1000	+
Mangan	mg/l	10 - 300	+
Železo	mg/l	7 - 14	+
Zinek	mg/l	4 - 10	+
Chloridy	mg/l	300 - 800	+
Jód	µg /l	50 - 150	+
Selen	µg /l	10 - 40	+
Popel	g/l	2,5 - 5	-
Vitamíny			
Vitamín A	µg-ekv./l	400 - 800	+
Vitamín E	mg/l	4 - 12	+
Vitamín D	µg /l	8 - 12,5	+
Vitamín K	µg /l	25 - 60	+
Vitamín B1	µg /l	400 - 1000	+
Vitamín B2	µg /l	600 - 1500	+
Kyselina pantotenová	µg /l	3000 - 5000	+
Vitamín B6	µg /l	400 - 1000	+
Niacin (PP)	µg /l	3000 - 10000	+
Kyselina listová	µg /l	60 - 150	+
Vitamín B12	µg /l	1, - 3,0	+
Vitamín C	mg/l	55 - 150	+
Cholin	mg/l	50 - 150	+
Biotin	µg /l	10 - 40	+
Inosit	mg/l	20 - 60	+
L-karnitin	mg/l	10 - 20	+
Nukleotidy (souhrnně monofosfáty cytidin-, uridin-, adenosin-, guanosin- a inosin-)	mg/l, ne více	35	+
Pokračovací směsi, částečně přizpůsobené			
Minerální látky			
Vápník	mg/l	600 - 900	+
Fosfor	mg/l	200 - 600	+
Vápník/fosfor	poměr	1,2 - 2,0	

Draslík	mg/l	400 - 1000	+
Sodík	mg/l	250 - 350	+
Hořčík	mg/l	50 - 100	+
Měď	µg /l	400 - 1000	+
Mangan	µg /l	10 - 500	+
Železo	mg/l	5 - 14	+
Zinek	mg/l	4 - 10	+
Chloridy	mg/l	600 - 800	+
Jód	µg /l	50 - 120	+
Popel	g/l	4 - 5	-
Vitamíny			
Vitamín A	µg-ekv./l	400 - 800	+
Vitamín E	mg/l	4 - 12	+
Vitamín D	µg /l	7 - 15	+
Vitamín B1	µg /l	400 - 1000	+
Vitamín B2	µg /l	500 - 1500	+
Kyselina pantotenová	µg /l	2500 - 5000	+
Vitamín B6	µg /l	400 - 1000	+
Niacin (PP)	µg /l	3000 - 10000	+
Kyselina listová	µg /l	60 - 150	+
Vitamín B12	µg /l	1,5 - 3,0	+
Vitamín C	mg/l	55 - 150	+
Sušené kaše na mléčném základu vyžadující vaření a sušené mléčné rychle rozpustné kaše (instantní)			
Minerální látky			
Vápník	mg	400 - 600	
Sodík	mg, ne více	500	
Železo	mg, pro obohacené	6 - 10	
Jód	µg, pro obohacené	40 - 80	
Vitamíny (v obohacených kaších)			
Vitamín A	µg-ekv./l	300 - 500	
Vitamín E	mg	5 - 10	
Vitamín B1	mg	0,2 - 0,6	
Vitamín B2	mg	0,4 - 0,8	
Niacin (PP)	mg	4 - 8	
Vitamín C)	mg	30 - 100	

Příloha 17
Federálního zákona
"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

SEZNAM POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍSAD A OCHUCOVADEL
POVOLENÝCH K VÝROBĚ VÝROBKŮ
K VÝŽIVĚ DĚTÍ PRO DĚTI VE VĚKU OD 1 DO 3 LET

Potravinářská přísada (index E)	Potravinářské výrobky	Nejvyšší hladina v hotových výrobcích pro výživu dětí
Dusík (E 941) Argon (E 938) Hélium (E 939) Kysličník uhličitý (E 290)	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce
Kyselina alginová (E 400) Alginát draselný (E 402) Alginát vápenatý (E 404) Alginát sodný (E 401) (jednotlivě nebo v kombinaci)	Deserty, pudinky	500 mg/kg
L-askorbipalmitat (E 304) Koncentrát vitamínu E (E 306) alfatokoferol (E 307) gamatokoferol (E 308) deltatokoferol (E 309) (jednotlivě nebo v kombinaci)	Výrobky obsahující tuk	100 mg/kg
kyselina L-askorbová (E 300) L-askorbát vápenatý (E 302) L-askorbát sodný (E 301) (jednotlivě nebo v kombinaci v přepočtu na kyselinu askorbovou)	Cereální výrobky obsahující tuk včetně biskvitů a sušenek	200 mg/kg
Hydroxid draselný (E 525) Hydroxid vápenatý (E 526) Hydroxid sodný (E 524) (pouze k úpravě aktivní kyselosti)	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce
Guarová klovatina (E 412) Arabská klovatina (E 414) Rohovníková klovatina (E 410) Xantanová guma (E 415) Pektiny (E 440) (jednotlivě nebo v kombinaci nebo v kombinaci)	Výrobky k příkrmování	10 g/kg
Uhličitan amonný (E 503) Uhličitan draselný (E 501) Uhličitan sodný (E 500) (pouze pro kypření těsta)	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce
Uhličitan vápenatý (E 170) (pouze k úpravě aktivní kyselosti)	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce
Kyselina citrónová (E 330) Citrát draselný (E 332)	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými

Citrát vápenatý(E 333) Citrát sodný(E 331) (jednotlivě nebo v kombinaci, pouze k úpravě aktivní kyselosti)		doklady výrobce
Upravené škroby: Acetylovaný adipát se dvěma molekulami škrobu(E 1422) Acetylovaný fosfát se dvěma molekulami škrobu(E 1414) Acetylovaný škrob(E 1420) Acetylovaný škrob oxidovaný (E 1451) Fosfát se dvěma molekulami škrobu (E 1412) Fosfát škrobu(E 1410) Oxidovaný škrob(E 1404) Fosfátovaný fosfát se dvěma molekulami škrobu(E 1413) Éter škrobu a oktenyljantaranu sodného (E 1450) (jednotlivě nebo v kombinaci)	Výrobky k příkrmování	50 g/kg
Kyselina mléčná(E 270) Mléčnan draselný(E 326) Mléčnan vápenatý(E 387) Mléčnan sodný (E 325) (jednotlivě nebo v kombinaci, pouze pro úpravu aktivní kyselosti)<1>	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce
Kyselina chlorovodíková (E 507)	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce
Kyselina octová(E 260) Octan draselný(E 261) Octan vápenatý(E 387) Octan sodný(E 262) (jednotlivě nebo v kombinaci, pouze pro úpravu aktivní kyselosti)	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce
kyselina o-fosforečná(E 339) (přidaný fosforečnan v přepočtu na P2O5 pouze pro úpravu aktivní kyselosti)	Výrobky k příkrmování (kromě masných a rybích polotovarů a salámových výrobků)	1 g/kg
Kyselina jablečná(E 296) (pouze pro úpravu aktivní kyseliny)<2>	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce
Přirozená ochucovadla	Výrobky k příkrmování	V souladu s technickými doklady výrobce

- <1> Pro výrobu výrobků k příkrmování smějí být používány pouze formy L(+) kyseliny mléčné, vinné a jablečné a jejich soli.
- <2> Pro výrobu zakysaných mléčných výrobků smí být používána pouze L(+) kyselina mléčná získaná z nepatogenních a netoxinogenních kmenů mikroorganismů.

Poznámka. Je povoleno používání přísad do potravin při výrobě produktů pro výživu dětí, které jsou složkami jiných výrobků. Obsah arabské klovatiny (E 414) v těchto výrobcích nesmí překročit 150 g/kg, a obsah beztvareho kysličníku křemičitého (E 551) - 10 g/kg. Při přidávání vitamínu B12 je povoleno dodávat do výrobků pro výživu dětí mannit (E 421), který je používán jako rozpouštědlo a nosič, přičemž obsah vitamínu B12 nesmí překročit 1 mg/kg mannitu. Jako složka obalů přípravků nenasycených mastných kyselin s dlouhými řetězci může být používán askorbát sodný (E 301). Příjem z jiných výrobků nesmí překročit u arabské klovatiny 10 mg/kg a u askorbátu sodného 75 mg/kg výrobku připraveného k použití.

**Příloha 18
Federálního zákona**

"Technické předpisy pro mléko a mléčné výrobky"

**HRANICE POVOLENÝCH ODCHYLEK UKAZATELŮ VÝŽIVNÉ HODNOTY
HOTOVÉHO VÝROBKU, UVEDENÝCH PŘI OZNAČOVÁNÍ NA ETIKETĚ,
OD SKUTEČNÝCH HODNOT UKAZATELŮ VÝŽIVNÉ HODNOTY**

Ukazatele výživné hodnoty hotového výrobku	Hranice povolených odchylek, +/-
Bílky, tuky, cukry, organické kyseliny alkohol, vláknina, mastné kyseliny	
méně než 10 g ve 100 g výrobku	+/- 10%
10 - 40 g ve 100 g výrobku	+/- 15%
více než 40 g ve 100 g výrobku	+/- 6 g
Sodík, hořčík, vápník, fosfor, železo, zinek, vitamíny C, B1, B2, B6, kyselina pantotenová, niacin, cholesterol	+/- 20%
Vitamíny A, D, E, kyselina listová, B12, biotin, jód	+/- 30% (bez zřetele ke zvýšenému obsahu vitamínů při výrobě hotového výrobku)