

RUSKA FEDERACIJA
FEDERALNI ZAKON
TEHNIČKI PRAVILNIK ZA MLEKO I MLEČNE PROIZVODE

Donela
Državna Duma
23. maja 2008 godine

Odobrio
Savet Federacije
30. maja 2008 godine

Glava 1. OPŠTE UREDBE

Član 1. Sfera primene ovog Federalnog zakona

1. Ovaj Federalni zakon utvrđuje:
 - 1) objekte tehničke regulacije, čiji spisak i opis sadrži ovaj Federalni zakon;
 - 2) zahteve vezane za sigurnost objekata tehničke regulacije;
 - 3) pravila identifikacije objekata tehničke regulacije u cilju primene ovog Federalnog zakona;
 - 4) pravila i načine ocene odgovaranja i potvrde odgovaranja objekata tehničke regulacije zahtevima ovog Federalnog zakona;
 - 5) zahteve vezane za terminologiju, ambalažu, markiranje mleka i mlečnih proizvoda, uključujući zahteve za informacijama o nazivu, sastavu i svojstvima, koji se pružaju potrošačima na ambalaži ovih proizvoda i u pratećim dokumentima.
2. Ovaj Federalni zakon takodje utvrđuje prava i obaveze učesnika u odnosima, koji se regulišu ovim Federalnim zakonom.

Član 2. Objekti tehničke regulacije, čiji spisak i opis sadrži ovaj Federalni zakon

1. Objekti tehničke regulacije, čiji spisak i opis sadrži ovaj Federalni zakon, su:
 - 1) mleko i mlečni proizvodi, uključujući proizvode za dečiju ishranu na mlečnoj osnovi, puštene u promet na teritoriji Ruske Federacije;
 - 2) procesi proizvodnje, čuvanja, prevoza, realizacije i utilizacije mleka mlečnih proizvoda.

2. часть 2 статьи 2 изложить в следующей редакции:

SPISAK MLEKA I MLEČNIH PROIZVODA KOJI SU OBJEKTI TEHNIČKE REGULATIVE OVOG SAVEZNOG ZAKONA UKLJUČUJE:

"2. Перечень молока и молочной продукции, являющихся объектами технического регулирования настоящего Федерального закона, включает в себя:

1) SVEŽE MLEKO, SVEŽE OBRANO MLEKO I SVEŽU PAVLAKU *Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки;*

2) MLEČNE PROIZVODE, UKLJUČUJUĆI *молочную продукцию, в том числе:*

a) MLEČNI PROIZVODI *молочные продукты;*

б) PROIZVODI SA MLEČNIM SASTAVOM *молочные составные продукты;*

в) PROIZVODI KOJI SADRŽE MLEKO *молокосодержащие продукты;*

г) PROIZVODI ZA ISHRANU DECE NA BAZI MLEKA, MLEČNE SMESE (UKLJUČUJUĆI SUVE MLEČNE SMESE), MLEČNI NAPICI (UKLJUČUJUĆI SUVE MLEČNE NAPITKE) ZA DECU RANOG UZRASTA, MLEČNE KAŠE *продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши;*

д) NUSPROIZVODI PRERADE MLEKA *побочные продукты переработки молока;*

3) FUNKCIONALNO NEOPHODNE KOMPONENTE *функционально необходимые компоненты.";*

Spisak mleka i mlečnih proizvoda, koji su objekti tehničke regulacije ovog Federalnog zakona, uključuje u sebe:

- 1) *sveže mleko i sveži kajmak;*
- 2) *kajmak i mleko za piće;*
- 3) *kiselomlečni tečni proizvodi;*
- 4) *mladi sir i proizvodi od njega;*
- 5) *pavlaku i proizvode na njenoj osnovi;*
- 6) *maslac od kravljeg mleka;*
- 7) *maslac za mazanje;*
- 8) *biljni margarin i topljenu smesu, koji sadrže i kajmak*
- 9) *sir i proizvode od njega;*
- 10) *mlečne konzerve i konzerve, koje sadrže mleko;*
- 11) ***Sladoled i smese za sladoled;***
- 12) *funkcionalno neophodne komponente;*
- 13) *proizvode za dečiju ishranu na mlečnoj osnovi;*
- 14) *nusproizvode prerade mleka.*

Član 3. Ciljevi donošenja ovog Federalnog zakona

Ovaj Federalni zakon se donosi u cilju:

- 1) zaštite života i zdravlja građana;
- 2) sprečavanja radnji, koje će potrošače dovesti u zabludu, i osiguranja verodostojnosti informacije o nazivu, sastavu i svojstvima mleka i mlečnih proizvoda.

Član 4. Osnovni pojmovi, upotrebljeni u ovom Federalnom zakonu

Za ciljeve ovog Federalnog zakona koriste se osnovni pojmovi, utvrđeni u članu 2 Federalnog zakona od 27. decembra 2002 godine N 184-Φ3 „O tehničkoj regulaciji“ (dalje – Federalni

zakon „O tehničkoj regulaciji“), članom 1 Federalnog zakona od 2 januara 2000 godine N 29-ФЗ „O kvalitetu i neškodljivosti prehrambenih proizvoda“, kao i sledeći osnovni pojmovi:

- 1) mleko - proizvod normalne fiziološke sekrecije mlečnih žlezda domaćih životinja, dobijen od jedne ili nekoliko životinja u periodu laktacije pri jednoj ili više mužja, bez ikakvih dodataka ovom proizvodu ili izdvajanja bilo kakvih materija iz njega;
- 2) mlečni proizvodi – proizvodi prerade mleka, koji uključuju mlečni proizvod, proizvod sa mlečnim sastavom, proizvod koji sadrži mleko, nusproizvod prerade mleka;
- 3) mlečni proizvod – prehrambeni proizvod, proizveden od mleka i (ili) njegovih sastavnih delova bez upotrebe nemlečnih masnoća i belančevina, i u čijem sastavu mogu da se nalaze komponente, funkcionalno neophodne za preradu mleka;
- 4) **proizvod sa mlečnim sastavom – prehrambeni proizvod, proizveden od mleka i (ili) mlečnih proizvoda bez dodavanja ili sa dodavanjem nusproizvoda prerade mleka i nemlečnih komponenti, koje se ne dodaju u cilju zamene sastavnih delova mleka. Pri tome u ovom gotovom proizvodu sastavnih delova mleka mora biti preko 50 procenata, u sladoledu i slatkim proizvodima prerade mleka – preko 40 procenata;**

пункт 5 изложить в следующей редакции:

PROIZVOD KOJI SADRŽI MLEKO – PREHRAMBENI PROIZVOD, PROIZVEDEN OD MLEKA I (ILI) MLEČNIH PROIZVODA I (ILI) NUSPROIZVODA PRERADE MLEKA I NEMLEČNIH KOMPONENTI U SKLADU SA TEHNOLOGIJOM KOJOM SE PREDVIĐA ZAMENA MLEČNE MASTI, U KOLIČINI NJENOG UDELA U MASI NE IZNAD 50% OD MASNE FAZE ISKLJUČIVO ZAMENOM MLEČNE MASTI I DOZVOLJAVA SE KORIŠĆENJE BLANČEVINA NEMLEČNOG POREKLA NE U CILJU ZAMENE MLEČNE BELANČEVINE, SA UDELOM SUVE MATERIJE MLEKA U SUVOJ MATERIJI GOTOVOG PROIZVODA NE ISPOD 20 %.

"5) *молокосодержащий продукт - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более чем 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов;*"

5) *proizvod koji sadrži mleko – prehrambeni proizvod, proizveden od mleka i (ili) mlečnih proizvoda, i (ili) nusproizvoda prerade mleka i nemlečnih komponenti, uključujući nemlečnu masnoću i (ili) belančevine, čiji je udeo suvih tvari mleka u suvim tvarima gotovog proizvoda minimum 20 procenata u masi;*

- 6) sekundarna mlečna sirovina – sekundarni proizvod prerade mleka, mlečni proizvod sa delimično izgubljenim identifikacionim osobinama ili upotrebnim svojstvima (medju njima i takvi proizvodi, koji su povučeni u granicama njihovog roka upotrebe, ali odgovaraju zahtevima neškodljivosti za prehrambene sirovine), predviđen za upotrebu posle prerade;
- 7) nusproizvod prerade mleka – dobijen u procesu proizvodnje proizvoda prerade mleka prateći proizvod;
- 8) sveže mleko – mleko, koje nije podvrgnuto termičkoj obradi na temperaturi preko 40 stepeni Celzijusa ili obradi, čiji je rezultat promena njegovih sastavnih delova;
- 9) neobrano mleko – mleko, čiji sastavni delovi nisu podvrgnuti promeni posredstvom njihove regulacije;
- 10) obrano mleko – mleko sa udelom masnoće u masi manje od 0,5 procenata, dobijeno kao rezultat odvajanja masnoće od mleka;
- 11) mleko za piće – mleko sa udelom masnoće u masi maksimalno 9 procenata, proizvedeno od svežeg mleka i (ili) mlečnih proizvoda i podvrgnuto termičkoj obradi ili drugoj obradi

- u cilju regulisanja njegovih sastavnih delova (bez primene suvog neobranog mleka, suvog obranog mleka);
- 12) topljeno mleko – mleko za piće, podvrgnuto termičkoj obradi na temperaturi od 85 do 99 stepeni Celzijusa u trajanju od najmanje tri časa do dostizanja specifičnih organoleptičkih svojstava;
 - 13) pasterizovano mleko, sterilizovano mleko, ultrapasterizovano (ultravisokotemperaturno obradjeno) mleko – mleko za piće, podvrgnuto termičkoj obradi u cilju poštovanja utvrđenih zahteva u vezi mikrobioloških pokazatelja neškodljivosti;
 - 14) mlečni napitak – mlečni proizvod, proizveden od koncentrovanog ili kondenzovanog mleka ili od suvog neobranog mleka ili suvog obranog mleka i vode;
 - 15) mlečni napitak obogaćeni – mlečni napitak, u koji su uvedeni dodatno, odvojeno ili u kompleksu, takve supstance, kao belančevine, vitamini, mikro- i makroelementi, prehrambena vlakna, polinezasićene masne kiseline, fosfolipidi, probiotici, prebiotici;
 - 16) koncentrovano ili kondenzovano neobrano mleko – koncentrovani ili kondenzovani mlečni proizvod, u kojem udeo suvih tvari mleka u masi iznosi najmanje 25 procenata, udeo belančevina u suvim obezmašćenim supstancama mleka – najmanje 34 procenta, i udeo masti u masi – najmanje 7 procenata;
 - 17) koncentrovano ili kondenzovano obrano mleko – koncentrovani ili kondenzovani mlečni proizvod, u kojem udeo suvih tvari mleka u masi iznosi najmanje 20 procenata, udeo belančevina u suvim obezmašćenim supstancama mleka – najmanje 34 procenta, i udeo masti u masi – najviše 1,5 procenat;
 - 18) mleko kondenzovano sa šećerom - koncentrovani ili kondenzovani mlečni proizvod sa šećerom, u kome udeo belančevina u suvim obezmašćenim supstancama mleka u masi iznosi najmanje 34 procenta;
 - 19) suvo neobrano mleko – mlečni proizvod u prahu, u kojem udeo suvih tvari mleka u masi iznosi najmanje 95 procenata, udeo belančevina u suvim obezmašćenim supstancama mleka – najmanje 34 procenta, i udeo masti u masi – najmanje 20 procenata;
 - 20) suvo obrano mleko – mlečni proizvod u prahu, u kojem udeo suvih tvari mleka u masi iznosi najmanje 95 procenata, udeo belančevina u suvim obezmašćenim supstancama mleka – najmanje 34 procenta, i udeo masti u masi – najviše 1,5 procenat;
 - 21) nemlečne komponente – prehrambeni proizvodi, koji se dodaju proizvodima prerade mleka (gljive; meso i mesne preradjevine; morski plodovi; med, povrće, orasi, voće; jaja; džemovi, marmelada, čokolada i drugi konditorski proizvodi; kafa, čaj; liker, rum; šećer, so, začini; drugi prehrambeni proizvodi; jestivi dodaci; vitamini; mikro- i makroelementi; belančevine, masnoće, ugljeni hidrati nemlečnog porekla);
 - 22) kajmak – mlečni proizvod, koji je proizveden od mleka i (ili) mlečnih proizvoda, a predstavlja emulziju masnoće i mlečne plazme i udeo masnoće u masi iznosi najmanje 9 procenata;
 - 23) sveži kajmak – kajmak, koji nije podvrgnut termičkoj obradi na temperaturi preko 45 stepeni Celzijusa;
 - 24) kajmak za piće – kajmak, podvrgnut termičkoj obradi (kao minimum pasterizacije) i upakovan u potrošačku ambalažu;

пункт 25 изложить в следующей редакции:

"25) кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные путем применения приводящего к снижению показателя активной кислотности (pH) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов (до или после

сбраживания) или без добавления таких компонентов и содержащие живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях 4, 6, 8 и 12 к настоящему Федеральному закону;"

25) kiselomlečni proizvod – mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom, koji je proizveden putem snižavanja pokazatelja aktivne kiselosti (pH) i koagulacije belančevine kiseljenja mleka, i (ili) mlečnih proizvoda, i (ili) njihovih smesa uz upotrebu mikroorganizama fermentacije i kasnijim dodavanjem nemlečnih komponenti, ne u cilju zamene sastavnih delova mleka, ili bez dodavanja takvih komponenti, i sadrži žive mikroorganizme fermentacije u količini, utvrđenoj u prilogima 4,6,8 i 12 ovog Federalnog zakona

в пункте 26 слова "воды или без ее добавления" заменить словами "воды, соли или без их добавления";

26) ajran – kiselomlečni proizvod, proizveden vrenjem pomešanog kiselog mleka i alkohola, uz upotrebu mikroorganizama fermentacije – termofilnih kiselomlečnih streptokoka, bugarskog kiselomlečnog bacila i kvasca sa kasnijim dodavanjem vode ili bez njenog dodavanja;

- 27) acidofilin – kiselomlečni proizvod, proizveden uz upotrebu u jednakim razmerama mikroorganizama fermentacije – acidofilnog kiselomlečnog bacila, laktokoka i kvasca, pripremljenog na kefirnim gljivicama;
- 28) kiselo mleko – kiselomlečni proizvod, proizveden kiseljenjem mleka i (ili) mlečnih proizvoda, koji su prethodno sterilizovani ili podvrgnuti drugoj termičkoj obradi na temperaturi 97 stepeni Celzijusa plus-minus 2 stepena Celzijusa sa upotrebom mikroorganizama fermentacije – termofilnih kiselomlečnih streptokoka – do dostizanja karakterističnih organoleptičkih svojstava;
- 29) jogurt – kiselomlečni proizvod sa povećanim sadržajem suvih obezmašćenih supstanci mleka, proizveden uz upotrebu smese mikroorganizama fermentacije - termofilnih kiselomlečnih streptokoka i bugarskog kiselomlečnog bacila;
- 30) kefir – kiselomlečni proizvod, proizveden vrenjem mešavine kiselog mleka i alkohola uz upotrebu fermenta, pripremljenog na kefirnim gljivicama, bez dodavanja čistih kultura kiselomlečnih mikroorganizama i kvasca;
- 31) kumis – kiselomlečni proizvod, proizveden vrenjem mešavine kiselog mleka i alkohola i kiseljenja kobiljeg mleka uz upotrebu mikroorganizama fermentacije – bugarskog i acidofilnog kiselomlečnog bacila i kvasca;
- 32) kumisni proizvod – kiselomlečni proizvod, proizveden od kravljeg mleka u skladu sa tehnologijom proizvodnje kumisa;
- 33) gusto kiselo mleko – kiselomlečni proizvod, proizveden uz upotrebu mikroorganizama fermentacije – laktokoka i (ili) termofilnih kiselomlečnih streptokoka;
- 34) mečnikovsko kiselo mleko - kiselomlečni proizvod, proizveden uz upotrebu mikroorganizama fermentacije - termofilnih kiselomlečnih streptokoka i bugarskog kiselomlečnog bacila;
- 35) rjaženka – kiselomlečni proizvod, proizveden kiseljenjem topljenog mleka sa dodavanjem mlečnih proizvoda ili bez njihovog dodavanja uz upotrebu mikroorganizama fermentacije – termofilnih kiselomlečnih streptokoka sa dodavanjem bugarskog kiselomlečnog bacila ili bez njegovog dodavanja;
- 36) pavlaka – kiselomlečni proizvod, proizveden kiseljenjem kajmaka sa dodavanjem mlečnih proizvoda ili bez njihovog dodavanja uz upotrebu mikroorganizama fermentacije –

laktokoka ili mešavine laktokoka i termofilnih kiselomlečnih streptokoka, u kojem udeo masti u masi iznosi najmanje 9 procenata;

- 37) mladi sir (tvorog) – kiselomlečni proizvod, proizveden uz upotrebu mikroorganizama fermentacije - laktokoka ili mešavine laktokoka i termofilnih kiselomlečnih streptokoka i pomoću metoda kisele ili kiselo-fermentne koagulacije belančevina sa kasnijim izdvajanjem surutke putem samopresovanja, presovanja, centrifugiranja i (ili) ultrafiltracije;
- 38) **в пункте 38 слово "рассыпчатый" исключить** zrnasti mladi sir (tvorog) – zrnasti mlečni proizvod, proizveden od sirnog zrna uz dodavanje kajmaka i kuhinjske soli. Termička obrada gotovog proizvoda i dodavanje stabilizatora konzistencije nisu dozvoljeni;
- 39) sirna masa – mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom, proizveden od mladog sira sa dodavanjem maslaca, kajmaka, kondenzovanog mleka sa šećerom, šećera i (ili) soli ili bez njihovog dodavanja, sa dodatkom nemlečnih komponenti, ne u cilju zamene sastavnih delova mleka, ili bez njihovog dodatka. Termička obrada ovih gotovih proizvoda i dodavanje stabilizatora konzistencije nije dozvoljeno;
- 40) Sirni proizvod – mlečni proizvod, proizvod sa mlečnim sastavom ili proizvod koji sadrži mleko, dobijen od mladog sira (tvoroga) i (ili) proizvoda prerade mleka u skladu sa tehnologijom proizvodnje mladog sira sa dodatkom mlečnih proizvoda ili bez njihovog dodavanja, sa dodatkom nemlečnih komponenti, uključujući nemlečne masnoće i (ili) belančevine ili bez njihovog dodavanja, sa kasnijom termičkom obradom ili bez nje. Ako gotov mlečni ili sirni proizvod sa mlečnim sastavom sadrži najmanje 75 procenata udela sastavnih delova mleka u masi i ako se takvi proizvodi nisu podvrgavali termičkoj obradi i zrenju u cilju postizanja specifičnih organoleptičkih i fizičko-hemijskih svojstava, za takve proizvode se upotrebljava pojam „tvorožni sir“;
- 41) Tvorožni sirok – mlečni ili proizvod sa mlečnim sastavom, proizveden od tvorožne mase, koja je oblikovana u kalupima, prelivena glazurom od jestivih proizvoda ili nije prelivena takvom glazurom, čija je masa najviše 150 grama;
- 42) Sirok – tvorožni proizvod, koji je oblikovan u kalupima, preliven glazurom od jestivih proizvoda ili nije preliven takvom glazurom, čija je masa najviše 150 grama;
- 43) Ukiseljeni proizvod – mlečni ili kiselomlečni proizvod sa mlečnim sastavom, termički obradjen posle kiseljenja, ili proizvod koji sadrži mleko, proizveden u skladu sa tehnologijom proizvodnje kiselomlečnog proizvoda i koji ima slična s njim organoleptička i fizičko-hemijska svojstva;
- 44) maslac od kravljeg mleka – mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom na emulzionoj masnoj osnovi, u čijem sastavu prevladjuje mlečna masnoća, koji je proizveden od kravljeg mleka, mlečnih proizvoda i (ili) nusproizvoda prerade mleka izdvajanjem masne faze i ravnomernim rasporedjivanjem mlečne plazme u njoj sa dodavanjem nemlečnih komponenti ne u cilju zamene sastavnih delova mleka, ili bez njihovog dodavanja;
- 45) čajni maslac – maslac od kravljeg mleka, u kojem udeo masnoće u masi iznosi od 50 do 85 procenata;
- 46) slatki maslac – maslac, proizveden od pasterizovanog kajmaka;
- 47) kiseli maslac - maslac, proizveden od pasterizovanog kajmaka sa upotrebom kiselomlečnih mikroorganizama;
- 48) sirni maslac – maslac, proizveden od kajmaka, dobijenog pri proizvodnji sira;
- 49) topljeni maslac – maslac od kravljeg mleka, u kojem udeo masnoće u masi iznosi najmanje 99 procenata, koji je proizveden od maslaca topljenjem masne faze i ima specifična organoleptička svojstva;

- 50) maslac namaz – mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom na emulzionoj masnoj osnovi, u kojem udeo masti u masi iznosi od 39 do 49 procenata i koji je proizveden od kravljeg mleka, mlečnih proizvoda i (ili) nusproizvoda prerade mleka upotrebom stabilizatora sa dodatkom nemlečnih komponenti ne u cilju zamene sastavnih delova mleka ili bez njihovog dodavanja;
- 51) slatki maslac namaz – maslac namaz, proizveden od pasterizovanog kajmaka;
- 52) kiseli maslac namaz – maslac namaz, proizveden od pasterizovanog kajmaka uz upotrebu kiselomlečnih mikroorganizama;
- 53) sirni maslac namaz – maslac namaz, proizveden od kajmaka, dobijenog pri proizvodnji sira;
- 54) mlečna mast – mlečni proizvod, u kojem udeo masnoće u masi iznosi najmanje 99,8 procenata, koji ima neutralan ukus i miris i proizvodi se od mleka i (ili) mlečnih proizvoda uklanjanjem mlečne plazme;
- 55) mlečno-biljni margarin – proizvod prerade mleka na emulzionoj masnoj osnovi, u kojem udeo ukupne masnoće u masi iznosi od 39 do 95 procenata i udeo mlečne masnoće u masi u masnoj fazi – od 50 do 95 procenata;
- 56) mlečno-biljna topljena masa – proizvod prerade mleka, čiji udeo masnoće u masi iznosi najmanje 99 procenata i koji je proizveden od mlečno-biljnog margarina topljenjem masne faze ili upotrebom drugih tehnoloških pristupa;
- 57) sir – mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom, proizveden od mleka, mlečnih proizvoda i (ili) nusproizvoda prerade mleka uz upotrebu specijalnih fermenata, tehnologija, koje obezbeđuju koagulaciju mlečnih belančevina uz pomoć fermenata za zgušnjavanje mleka ili bez njihove upotrebe, ili obradom kiselinom ili termokiselinskom, sa kasnijim odvajanjem sirne mase od surutke, njenim stavljanjem u kalupe, presovanjem, soljenjem, zrenjem ili bez zrenja sa dodatkom nemlečnih komponenti ne u cilju zamene sastavnih delova mleka ili bez njihovog dodavanja;
- 58) topljeni sir – mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom, proizveden od sira i (ili) tvoroga uz upotrebu mlečnih proizvoda i (ili) nusproizvoda prerade mleka, soli-emulgata sitnjenjem, mešanjem, topljenjem i emulgacijom smese za topljenje sa dodatkom nemlečnih komponenti ne u cilju zamene sastavnih delova mleka ili bez njihovog dodavanja;
- 59) sirni proizvod – proizvod koji sadrži mleko, proizveden u skladu sa tehnologijom proizvodnje sira;
- 60) topljeni sirni proizvod – proizvod koji sadrži mleko, proizveden u skladu sa tehnologijom proizvodnje topljenog sira;
- 61) sir, sirni proizvod u salamuri – sir, sirni proizvod, koji sazreva i (ili) se čuva u slanom rastvoru;
- 62) sir, sirni proizvod meki, polutvrđi, tvrdi, ekstratvrđi – sir, sirni proizvod, koji imaju odgovarajuća specifična organoleptička i fizičko-hemijska svojstva, navedena u prilozima 11 i 12 ovog Federalnog zakona;
- 63) sir, sirni proizvod sa plesni – sir, sirni proizvod, proizvedeni upotrebom gljivica plesni, koje se nalaze unutar i (ili) na površini gotovog sira, sirnog proizvoda;
- 64) sir, sirni proizvod sluzavi - sir, sirni proizvod, proizvedeni uz upotrebu sluzavih mikroorganizama, koji se razvijaju na površini gotovog sira, sirnog proizvoda;
- 65) sir, topljeni sir, sirni proizvod, topljeni sirni proizvod dimljeni - sir, topljeni sir, sirni proizvod, topljeni sirni proizvod, podvrgnuti dimljenju i koji imaju karakteristična za dimljene prehrambene proizvode specifična organoleptička svojstva;

- 66) konzerve mlečne, sa mlečnim sastavom, koje sadrže mleko – suvi ili koncentrovani upakovani u ambalažu mlečni proizvodi, proizvodi sa mlečnim sastavom, koji sadrže mleko;
- 67) **sladoled – umućen, zamrznut i upotrebljava se u zamrznutom stanju sladak mlečni proizvod, proizvod sa mlečnim sastavom ili proizvod koji sadrži mleko;**
- 68) **mlečni sladoled – sladoled (mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom), čiji udeo mlečne masti u masi iznosi najviše 7,5 procenata;**
- 69) **krem sladoled – sladoled (mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom), čiji udeo mlečne masti u masi iznosi od 8 procenata do 11,5 procenata;**

пункт 70 изложить в следующей редакции:

PLOMBIR – SLADOLED (MLEČNI PROIZVOD ILI PROIZVOD SA MLEČNIM SASTAVOM) U KOME JE UDEO MLEČNE MASTI 12 DO 24 %.

"70) пломбир - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 до 24 процентов;"

70) *plombir – sladoled (mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom), čiji udeo mlečne masti iznosi od 12 procenata do 20 procenata;*

71) kiselomlečni sladoled - sladoled (mlečni proizvod ili proizvod sa mlečnim sastavom), čiji udeo mlečne masti iznosi najviše 7,5 procenata i koji je proizveden uz upotrebu mikroorganizama fermentacije ili kiselomlečnih proizvoda;

пункт 72 изложить в следующей редакции:

SLADOLED SA BILJNOM MAŠĆU – MLEČNI PROIZVOD (PROIZVOD KOJI SADRŽI MLEKO), SA UDELOM MASTI NE IZNAD 12%

"72) мороженое с растительным жиром - мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 12 процентов;"

72) *sladoled sa biljnom masnoćom – sladoled (proizvod koji sadrži mleko), u kojem udeo biljne masti ili njene mešavine sa mlečnom masnoćom masi iznosi najviše 12 procenata;*

73) meki sladoled – sladoled, koji ima temperaturu od minus 5 do minus 7 stepeni Celzijusa i koji se konzumira neposredno posle vadjenja iz zamrzivača;

74) zamrznuti sladoled – sladoled, podvrgnut zamrzavanju do temperature najviše do minus 18 stepeni Celzijusa, koji čuva tu temperaturu pri čuvanju, prevozu i upotrebi;

75) smesa za sladoled tečna – tečni mlečni proizvod, proizvod sa mlečnim sastavom ili proizvod koji sadrži mleko, koji sadrži sve komponente, neophodne za proizvodnju sladoleda;

76) smesa za sladoled suva (u prahu) – suvi mlečni proizvod, suvi proizvod sa mlečnim sastavom ili suvi proizvod koji sadrži mleko, proizveden isušivanjem tečne smese za sladoled ili mešanjem neophodnih suvih komponenti i namenjen za proizvodnju sladoleda posle dodavanja vode, mleka, kajmaka i (ili) soka;

77) proizvod prerade mleka normalizovan - proizvod prerade mleka u kojem su pokazatelji udela masti, belančevina i (ili) suvih obezmašćenih supstanci mleka ili njihov uzajamni odnos u skladu sa pokazateljima, utvrđenim standardima, normativnim dokumentima federalnih organa izvršne vlasti, pravilnicima i (ili) tehničkim dokumentima;

пункт 78 изложить в следующей редакции:

PROIZVOD PRERADE MLEKA TERMIZOVAN, PASTERIZOVAN, STERILIZOVAN ILI ULTRAPASTERIZOVAN – PROIZVOD PRERADE MLEKA, PODVRGNETI TERMIČKOJ OBRADI I KOJI ODGOVARA ZAHTEVIMA OVOG SAVEZNOG ZAKONA, U POGLEDU DOZVOLJENOG NIVOVA MIKROORGANIZAMA U TAKVOM PROIZVODU.

"78) продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный или ультрапастеризованный - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего Федерального закона к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;"

78) proizvod prerade mleka pasterizovan, sterilizovan ili ultrapasterizovan - proizvod prerade mleka, podvrgnut termičkoj obradi, koji odgovara zahtevima ovog Federalnog zakona, utvrđenim za dozvoljeni nivo sadržaja mikroorganizama u takvom proizvodu;

- 79) proizvod prerade mleka koncentrovani, kondenzovani, isušeni ili zamrznuti – proizvod prerade mleka, proizveden delimičnim odstranjivanjem vode iz njega do postizanja udela suve tvari u masi najmanje 20 procenata;
- 80) proizvod prerade mleka koncentrovani sa šećerom – proizvod prerade mleka koncentrovani, proizveden sa dodatkom saharoze i (ili) drugih vrsta šećera;
- 81) proizvod prerade mleka suv (u prahu) – proizvod prerade mleka, proizveden delimičnim odstranjivanjem vode iz ovog proizvoda do postizanja udela suve tvari u masi najmanje 90 procenata;
- 82) proizvod prerade mleka sublimirani – proizvod prerade mleka, dobijen odstranjivanjem vode iz zamrznutog proizvoda prerade mleka do postizanja udela suve tvari u masi najmanje 95 procenata;
- 83) proizvod prerade mleka obnovljen - proizvod prerade mleka, dobijen od koncentrovanog ili suvog proizvoda prerade mleka i vode;
- 84) proizvod prerade mleka obogaćen - proizvod prerade mleka, u koji su dodati pojedinačno ili kao kompleks takve supstance, kao belančevine, vitamini, mikro- i makroelementi, jestiva vlakna, polinezasićene masne kiseline, fosfolipidi, probiotici, prebiotici;
- 85) proizvod prerade mleka mućeni - proizvod prerade mleka, dobijen mućenjem;
- 86) proizvod prerade mleka rekombinovani - proizvod prerade mleka, proizveden od proizvoda prerade mleka i (ili) njihovih pojedinačnih sastavnih delova i vode;
- 87) proizvod prerade mleka niskolaktozni - proizvod prerade mleka, u kojem je laktoza delimično hidrolizovana ili delimično odstranjena;
- 88) proizvod prerade mleka bez laktoze - proizvod prerade mleka, u kojem je laktoza potpuno hidrolizovana ili potpuno odstranjena;
- 89) Proizvodi na bazi potpunih ili delimičnih hidrolizata belančevina - proizvodi prerade mleka, proizvedeni od belančevina kravljeg mleka, soje, podvrgnutih potpunoj ili delimičnoj hidrolizi;
- 90) Pahta (mlačenica) – nusproizvod prerade mleka, dobijen pri proizvodnji maslaca od kravljeg mleka;
- 91) Mlečna surutka (sirna, tvorožna ili kazeinska surutka) – nusproizvod prerade mleka, dobijen pri proizvodnji sira (sirna surutka), tvoroga (tvorožna surutka) i kazeina (kazeinska surutka);
- 92) Nacionalni mlečni proizvod – mlečni proizvod, koji ima naziv, koji je istorijski nastao na teritoriji Ruske Federacije i koji je određen osobenostima tehnologije njegove proizvodnje, sastavom fermentata, koji se koriste u njegovoj proizvodnji i (ili) nazivom geografskog objekta – mesta rasprostranjenosti tog mlečnog proizvoda;

- 93) Biološki proizvod (dalje – bioproizvod) – proizvod prerade mleka, proizveden uz upotrebu mikroorganizama fermentacije i obogaćen dodavanjem u procesu kiseljenja i (ili) posle njega živih probiotskih mikroorganizama (probiotika) u monokulturama ili asocijacijama i (ili) prebiotika. Termička obrada gotovog proizvoda nije dozvoljena;
- 94) Sastavni delovi mleka – suve tvari (mlečna masnoća, mlečna belančevina, mlečni šećer (laktoza), fermenti, vitamini, mineralne supstance), voda;
- 95) Suvi mlečni ostatak – sastavni delovi mleka, isključujući vodu;
- 96) Suvi obezmašćeni mlečni ostatak – sastavni delovi mleka, isključujući masnoću i vodu;
- 97) Mlečna plazma – koloidni sistem belančevina mleka, mlečnog šećera (laktoze), mineralnih supstanci, fermenata i vitamina u vodenoj fazi;
- 98) Belančevine surutke – belančevine mleka, koje ostaju u mlečnoj surutki posle taloženja kazeina;
- 99) Koncentrat belančevina surutke – belančevine surutke, dobijene iz mlečne surutke koncentrovanjem ili ultrafiltracijom;
- 100) kazein - proizvod prerade mleka, dobijen iz obezmašćenog mleka, koji predstavlja osnovnu frakciju belančevina mleka;
- 101) albumin - proizvod prerade mleka, dobijen iz mlečne surutke, koji predstavlja koncentrat belančevina surutke mleka;

3. пункт 102 изложить в следующей редакции:

"102) обезжиренный продукт переработки молока - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов;";

102) zamena za mlečni proizvod – prehrambeni proizvod, proizveden uglavnom ili potpuno od nemlečnih komponenti i koristi se isto kao i mlečni proizvod.

дополнить пунктом 103 следующего содержания:

"103) сырое обезжиренное молоко - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;"

дополнить пунктом 104 следующего содержания:

"104) обогащенное молоко - питьевое молоко, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики;"

дополнить пунктом 105 следующего содержания:

"105) сгущенное с сахаром цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5 процента, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 8,5 процента;"

дополнить пунктом 106 следующего содержания:

"106) сгущенное с сахаром обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 26 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1 процент;"

дополнить пунктом 107 следующего содержания:

"107) сгущенные с сахаром сливки - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 37 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 19 процентов;"

дополнить пунктом 108 следующего содержания:

"108) сухие сливки - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 42 процента;"

дополнить пунктом 109 следующего содержания:

"109) партия молочной продукции - совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства (за исключением партии молочной продукции, одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона). Под партией молочной продукции для целей подтверждения ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона понимается совокупность единиц продукции, имеющей одно и то же наименование, произведенной одним и тем же изготовителем в одних и тех же условиях в соответствии с одним и тем же техническим документом и одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия.";

Glava 2. PRAVILA ZA SVEŽE MLEKO I PRODUKTE NJEHOVE PRERADE

Član 5. Pravila o neškodljivosti svežeg mleka i svežeg kajmaka

наименование изложить в следующей редакции:

"Статья 5. Требования к безопасности сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок";

1. Uslovi dobijanja mleka domaćih životinja, prevoza, realizacije i utilizacije svežeg mleka i svežeg kajmaka, mlečnih proizvoda neindustrijske proizvodnje moraju odgovarati pravilima zakonodavstva Ruske Federacije o veterini **часть 1 после слов "сырого молока" дополнить словами "**сырого обезжиренного молока.
2. Sveže mleko mora biti dobijeno od zdravih domaćih životinja na teritoriji, na kojoj nema infektivnih i ostalih bolesti, zajedničkih za ljude i životinje.
3. Ne dozvoljava se upotreba za ishranu svežeg mleka, koje je dobijeno u prvih sedam dana posle dana teljenja životinje i u periodu od pet dana do dana njihovog puštanja (pred teljenje) i (ili) od bolesnih životinja i životinja koje se nalaze u karantinu.
4. Proizvodjač mora da obezbedi čistoću (neškodljivost) svežeg mleka u cilju odsustva u njemu ostataka inhibirajućih supstanci, supstanci zaostalih od pranja, dezinfekcije i neutralizacije, stimulatora rasta životinja (uključujući hormonske preparate), lekova (uključujući antibiotike), koji se primenjuju u stočarstvu u cilju tova, lečenja stoke i (ili) profilakse njenih bolesti.
5. Mleko, koje se dobija od raznih vrsta domaćih životinja, isključujući kravlje mleko, mora odgovarati pokazateljima, utvrđenim standardima, normativnim dokumentima federalnih organa izvršne vlasti, pravilnicima i (ili) tehničkim dokumentima.
6. Ukupni udeo suvih obezmašćenih supstanci u kravljem svežem mleku mora da iznosi najmanje 8,2 procenta. Gustina kravljeg mleka, čiji ukupni udeo masti iznosi 3,5 procenta, mora biti najmanje 1 027 kilograma po kubnom metru na temperaturi od 20 stepeni Celzijusa ili ne manje od ekvivalenta za mleko, čiji je ukupni udeo masti drugačiji.

7. Za sveže mleko, koje se koristi za proizvodnju prehrambenih proizvoda sa određenim upotrebnim svojstvima, mogu se postaviti sledeći dodatni zahtevi:

1) sveže mleko domaćih životinja, namenjeno proizvodnji proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka, mora odgovarati zahtevima ovog člana, kao i sledećim zahtevima:

a) pokazatelj čistoće ne niže od prve grupe, pokazatelj termootpornosti kod alkoholnog testiranja ne niže od treće grupe u skladu sa zahtevima nacionalnog standarda;

b) količina kolonija mezofilnih aerobnih mikroorganizama i fakultativno anaerobnih mikroorganizama ne prelazi dozvoljeni nivo, utvrđen za sveže mleko najbolje klase i sveže mleko prve klase u skladu sa prilogom 2 ovog Federalnog zakona;

v) količina somatskih ćelija ne prelazi dozvoljeni nivo, utvrđen za sveže mleko najbolje klase u skladu sa prilogom 2 ovog Federalnog zakona;

g) čuvanje i prevoz svežeg mleka namenjenog za proizvodnju proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka, realizuju se u posebnim sudovima sa poštovanjem zahteva, navedenih u članu 6 ovog Federalnog zakona;

d) nije dozvoljena upotreba svežeg mleka, čiji pokazatelji identifikacije ne odgovaraju vrsti domaćih životinja, od kojih je dobijeno mleko, i (ili) čiji pokazatelji čistoće ne odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona;

2) sveže kravlje mleko, namenjeno za proizvodnju sterilizovanog mleka, uključujući koncentrovano mleko ili kondenzovano mleko, mora odgovarati zahtevima ovog člana i pokazatelju termootpornosti kod alkoholnog testiranja ne niže od treće grupe u skladu sa zahtevima nacionalnog standarda;

3) sveže kravlje mleko, namenjeno za proizvodnju sira, mora odgovarati zahtevima ovog člana, kao i sledećim zahtevima:

a) ispitivanje sirišta i vrenja I i II klase;

b) nivo bakterijske posejanosti reduktazno ispitati I i II klasu u skladu sa zahtevima nacionalnog standarda, količina kolonija mezofilnih aerobnih mikroorganizama i fakultativno anaerobnih mikroorganizama iznosi najviše 1×10^6 jedinica za obrazovanje kolonije u kubnom centimetru;

v) količina spora mezofilnih anaerobnih laktatsbraživajušćih masnokiselih mikroorganizama iznosi za:

- sireve sa niskom temperaturom drugog zagrevanja najviše 13 000 spora u kubnom decimetru;

- sireve sa visokom temperaturom drugog zagrevanja najviše 2 500 spora u kubnom decimetru;

g) kiselost najviše 19 stepeni Ternera;

d) udeo belančevina u masi najmanje 2,8 procenata;

4) sveže kravlje mleko, namenjeno za proizvodnju proizvoda dijetetske ishrane, mora odgovarati zahtevima ovog člana, kao i sledećim zahtevima:

a) količina kolonija mezofilnih aerobnih mikroorganizama i fakultativno anaerobnih mikroorganizama iznosi najviše 5×10^5 jedinica za obrazovanje kolonije u kubnom centimetru;

b) količina somatskih ćelija iznosi najviše 5×10^5 u kubnom centimetru;

v) pokazatelj termootpornosti kod alkoholnog testiranja nije niži od druge grupe u skladu sa zahtevima nacionalnog standarda.

8. Pokazatelji hemijske i radiološke neškodljivosti (čistoće) svežeg kravljeg mleka **часть 8 после слова "молока" дополнить словами ", сырого обезжиренного молока"**, i svežeg kajmaka ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen u prilogu 1 ovog Federalnog zakona.

9. Pokazatelji mikrobiološke neškodljivosti i sadržaja somatskih ćelija svežeg kravljeg mleka **часть 9 после слова "молока" дополнить словами ", сырого обезжиренного молока"**, i svežeg kajmaka ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen u prilogu 2 ovog Federalnog zakona.

10. Rešenje o upotrebi svežeg mleka **часть 10 после слова "молока" дополнить словами "**, сырого обезжиренного молока"; i svežeg kajmaka, koji ne odgovaraju zahtevima neškodljivosti odnosno dozvoljenih nivoa sadržaja potencijalno opasnih supstanci, mikroorganizama i somatskih ćelija, donosi proizvođač u skladu sa zahtevima zakona Ruske Federacije vezanih za veterinu, zakona Ruske Federacije za oblast obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo i zakona u oblasti ekološke zaštite.

Član 6. Zahtevi za specijalne tehnološke procese u proizvodnji, čuvanju, prevozu i utilizaciji svežeg mleka i svežeg kajmaka

в статье 6:

а) наименование изложить в следующей редакции:

"Статья 6. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок";

1. часть 1 изложить в следующей редакции:

"1. Специальные технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения, хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о ветеринарии.";

Specijalni tehnološki procesi, koji se primenjuju u proizvodnji svežeg mleka, uslovi držanja, hranjenja, muže domaćih životinja, uslovi sakupljanja, hladjenja i čuvanja svežeg mleka i svežeg kajmaka moraju da odgovaraju zahtevima zakona Ruske Federacije o veterini.

2. Sveže mleko posle muže domaćih životinja mora biti očišćeno i ohladjeno do temperature od 4 stepena Celzijusa plus-minus 2 stepena Celzijusa u roku od 2 časa.

3. часть 3 изложить в следующей редакции:

"3. Допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок при температуре не выше 8 градусов Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, за исключением хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для производства продуктов детского питания на молочной основе (для детей раннего возраста), молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш, которые должны храниться при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 24 часа с учетом времени перевозки.";

Dozvoljeno je čuvanje svežeg mleka kod proizvođača na temperaturi od 4 stepena Celzijusa plus-minus 2 stepena Celzijusa najduže 24 časa računajući i vreme prevoza, čuvanje svežeg kajmaka na temperaturi ne višoj od 8 stepeni Celzijusa najduže 36 časova računajući i vreme prevoza.

4. часть 4 изложить в следующей редакции:

"4. Допускается предварительная термическая обработка, включая пастеризацию, сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок изготовителем в случаях:

1) кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19 градусов до 21 градуса Тернера, кислотности сырых сливок от 17 до 19 градусов Тернера;

2) хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более чем 6 часов;

3) превозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продолжительность которой превышает допустимый период их хранения, но не более чем на 25 процентов.";

Dozvoljena je prethodna termička obrada, uključujući i pasterezaciju, svežeg mleka od strane proizvođača u slučaju:

- 1) kiselosti svežeg mleka od 19 stepeni do 21 stepena Ternera;
- 2) čuvanja svežeg mleka duže od 6 sati;
- 3) prevoza svežeg mleka, koji traje duže od dozvoljenog perioda čuvanja ohladjenog svežeg mleka, ali ne više od 25 procenata.

5. часть 5 после слова "молока," дополнить словами "сырого обезжиренного молока, сырых сливок,"; Pri primeni prethodne termičke obrade svežeg mleka, uključujući i pasterezaciju, režimi termičke obrade (temperatura, period sprovođenja) su navedeni u pratećoj dokumentaciji.

6. часть 6 после слова "молока" дополнить словами ", сырого обезжиренного молока"; Poljoprivredni proizvođači pri proizvodnji svežeg mleka i svežeg kajmaka moraju da upotrebljavaju opremu i materijale, koji su dozvoljeni za kontakt sa mlečnim proizvodima od strane federalnog organa izvršne vlasti, koji ostvaruje funkciju kontrole i nadzora u sferi obezbeđivanja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo, zaštite prava potrošača.

7.) часть 7 изложить в следующей редакции:

"7. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке.";

Za vreme prevoza ohladjenog svežeg mleka ili svežeg kajmaka do mesta prerade sve do početka njihove prerade temperatura ovih proizvoda ne sme da predje 10 stepeni Celzijusa. Sveže mleko i sveži kajmak, koji ne odgovaraju utvrdjenim zahtevima u pogledu temperature, podležu hitnoj preradi.

8. часть 8 изложить в следующей редакции:

"8. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с молоком федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. В транспортных средствах должно быть обеспечено поддержание температуры в соответствии с требованиями, предусмотренными настоящим Федеральным законом.";

Prevoz svežeg mleka i svežeg kajmaka obavlja se u sudovima sa poklopcima, koji se čvrsto zatvaraju, napravljenim od materijala, koji su dozvoljeni za kontakt sa mlekom od strane federalnog organa izvršne vlasti, koji ostvaruje funkciju kontrole i nadzora u sferi obezbeđivanja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo, zaštite prava potrošača, i plombiranim. Prevozna sredstva moraju biti opremljena sistemima hladjenja, koji obezbeđuju održavanje temperature, predviđene ovim Federalnim zakonom.

9. часть 9 изложить в следующей редакции:

"9. Хранение и перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок сопровождаются декларацией о соответствии и информацией, предусмотренной частями 23 и 24 статьи 36 настоящего Федерального закона.";

Čuvanje i prevoz svežeg mleka i svežeg kajmaka praćeni su dokumentima, koji potvrđuju njihovu neškodljivost, i informacijom, predviđenom u tačkama 23 i 24 člana 36 ovog Federalnog zakona.

10.) часть 10 изложить в следующей редакции:

"10. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также молока, обезжиренного молока, сливок, подвергшихся предварительной термической обработке (включая пастеризацию) до начала их переработки, осуществляется изготовителем продуктов переработки молока в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия.";

Čuvanje svežeg mleka, mleka, podvrgnutog termičkoj obradi, svežeg kajmaka proizvođač proizvoda prerade mleka do početka prerade ostvaruje u odvojenim markiranim sudovima na temperaturi od 4 stepena Celzijusa plus-minus 2 stepena Celzijusa u granicama roka upotrebe proizvoda.

11. часть 11 после слова "молока" дополнить словами ", сырого обезжиренного молока"; Utilizaciju svežeg mleka ili svežeg kajmaka, koji ne odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona, obavlja proizvođač ili prodavac ovih proizvoda na način, utvrđen zakonom Ruske Federacije o veterini, zakonom Ruske Federacije u oblasti obezbeđivanja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo i zakonom o ekološkoj zaštiti.

Član 7. Zahtevi za proizvode prerade mleka

1. Proizvodnja proizvoda prerade mleka mora se realizovati od mleka, koje odgovara zahtevima u pogledu pokazatelja neškodljivosti, utvrđenim ovim Federalnim zakonom, i koje je podvrgnuto termičkoj obradi, koja obezbeđuje dobijanje takvih proizvoda, koji odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona.

2. **Sadržaj u proizvodima prerade mleka, namenjenim realizaciji, toksičnih elemenata, mikotoksina, antibiotika, pesticida, radionukleida, mikroorganizama i vrednosti pokazatelja kvarenja (prokislost) ne smeju da predju norme, utvrđene ovim Federalnim zakonom.**

3. **Pokazatelji hemijske i radiološke neškodljivosti proizvoda prerade mleka ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen u prilogu 3 ovog Federalnog zakona.**

4. **Pokazatelji mikrobiološke neškodljivosti proizvoda prerade mleka ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen u prilogu 4 ovog Federalnog zakona.**

5. **Razrada i proizvodnja novih proizvoda prerade mleka ostvaruju se u skladu sa međunarodnim standardima, ili nacionalnim standardima, ili standardima organizacije. Zahtevi navedenih standarda u pogledu takvih proizvoda ili procesa proizvodnje, čuvanja, prevoza, realizacije i utilizacije koji su vezani za njih, moraju odgovarati zahtevima, utvrđenim ovim Federalnim zakonom. Proizvodi, koji se prvi put proizvode na teritoriji Ruske Federacije ili uvoze na teritoriju Ruske Federacije, **podležu državnoj registraciji** u skladu sa zakonom Ruske Federacije u oblasti obezbeđivanja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo.**

6. Nemlečne komponente, koje se koriste u proizvodnji proizvoda prerade mleka, moraju odgovarati zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbeđenja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda.

7. часть 7 статьи 7 изложить в следующей редакции:

"7. Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов, при производстве продуктов диетического питания и национальных молочных продуктов, являющихся кисломолочными продуктами (кроме производства молочных составных продуктов).";

Nije dozvoljena primena jestivih dodataka i aromatizatora, sa izuzetkom funkcionalno neophodnih komponenti, u proizvodnji proizvoda dijetetske ishrane i nacionalnih mlečnih proizvoda.

8. Kontrola nivoa sadržaja probiotika i prebiotika u obogaćenim proizvodima prerade mleka ostvaruje se metodama, koje se primenjuju za kontrolu nivoa sadržaja ovih komponenti.

9. Rešenje o upotrebi proizvoda prerade mleka, koji ne odgovaraju zahtevima ovog člana, donosi proizvođač ili prodavac u skladu sa zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo, zakona Ruske Federacije o veterini i zakona u oblasti ekološke zaštite.

Glava 3. ZAHTEVI VEZANI ZA PROIZVODNJU I SPECIJALNE TEHNOLOŠKE PROCESU U PROIZVODNJI I (ILI) REALIZACIJI PROIZVODA PRERADE MLEKA

Član 8. Opšti zahtevi u proizvodnji proizvoda prerade mleka

1. Zahtevi u proizvodnji proizvoda prerade mleka odnose se na pravna i fizička lica, koja deluju u sferi proizvodnje i (ili) realizacije proizvoda prerade mleka na teritoriji Ruske Federacije.

2. Tehnološki procesi proizvodnje proizvoda prerade mleka, kao i etape procesa proizvodnje, vezane za proizvodnju, upotrebu, čuvanje, prevoz, realizaciju proizvoda prerade mleka, korišćenje preradu, utilizaciju potencijalno opasnih produkata prerade mleka i obrazovanog otpada – moraju da odgovaraju zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo, zakona Ruske Federacije o veterini i zakona u oblasti ekološke zaštite.

3. Oprema, inventar, tara i ambalaža, koji su u neposrednom kontaktu sa proizvodima prerade mleka pri njihovoj proizvodnji, čuvanju, prevozu i realizaciji, moraju biti izradjeni od materijala, koji su dozvoljeni za kontakt sa mlečnim proizvodima od strane federalnog organa izvršne vlasti, koji ostvaruje funkcije kontrole i nadzora u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo, zaštite prava potrošača u skladu sa zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo.

4. Ocena o odgovaranju zahtevima sigurnosti tehnoloških procesa proizvodnje i realizacije proizvoda prerade mleka obavlja se pri njihovom projektovanju. Kontrolu poštovanja takvih zahteva obavlja proizvođač pri organizaciji proizvodnje, kao i u svim etapama proizvodnog procesa (proizvodnja, čuvanje, prevoz, realizacija proizvoda prerade mleka, upotreba, prerada ili utilizacija proizvoda prerade mleka, koji ne odgovaraju utvrdjenim zahtevima i obrazovanog otpada).

5. Pri proizvodnji proizvoda prerade mleka u cilju obezbedjivanja njihovog odgovaranja utvrdjenim zahtevima primenjuju se procesi aromatizacije, baktofugiranja, vrenja, mešanja, vraćanja u prvobitno stanje, topljenja, hidrolize, glaziranja, homogenizacije, deaeracije, demineralizacije, dodavanja komponenti, očvršćivanja sladoleda, zamrzavanja, izomerizacije, koagulacije, koncentrovanja, dimljenja, membranskog obogaćenja, normalizacije, obogaćenja, hladjenja, čišćenja, pasterizacije, prevoza, topljenja, preobrazovanja punomasnog kajmaka, presovanja, rezerviranja, rekombinovanja, samopresovanja, mlaćenja, zgušnjavanja, separiranja, kiseljenja, mešanja, zrenja, stabilizacije, sterilizacije, sušenja, termizacije, topljenja, ultrapasterizacije, pakovanja, kalupljenja, filterisanja, oblikovanja, zamrzavanja, čuvanja, čederizacije, emulgacije (dispergiranje), drugi procesi proizvodnje takve produkcije.

6. Ovaj Federalni zakon utvrđuje pojmove (nazive) procesa proizvodnje proizvoda prerade mleka i zahteve u pogledu ovih procesa, koji su vezani za obavezne zahteve u pogledu svežeg mleka i proizvoda njegove prerade.

Član 9. Pojmovi procesa proizvodnje proizvoda prerade mleka i zahtevi u pogledu procesa, koji su vezani za obavezne zahteve u pogledu svežeg mleka i proizvoda njegove prerade.

Odnosno procesa proizvodnje svežeg mleka i proizvoda njegove prerade utvrđuju se sledeći pojmovi i zahtevi:

- 1) čišćenje svežeg mleka – proces oslobadjanja svežeg mleka od mehaničkih primesa i (ili) mikroorganizama. Čišćenje svežeg mleka obavljaju proizvođači svežeg mleka ili proizvođači proizvoda prerade mleka bez primene centrifugalne sile u cilju obezbeđivanja odgovaranja svežeg mleka zahtevima u pogledu njegove čistoće ili uz primenu centrifugalne sile i specijalne opreme u cilju obezbeđivanja odgovaranja svežeg mleka zahtevima u pogledu njegove čistoće i njegovog oslobadjanja od mikroorganizama;
- 2) filtriranje – proces oslobadjanja svežeg mleka i proizvoda prerade mleka od mehaničkih primesa. Filtriranje se obavlja bez primene centrifugalne sile;
- 3) separiranje – proces podele svežeg mleka ili proizvoda prerade mleka na dve frakcije sa sniženim i povišenim sadržajem masti;
- 4) normalizacija – proces regulisanja sadržaja i uzajamnog odnosa sastavnih delova mleka u svežem mleku ili proizvodima prerade mleka radi postizanja pokazatelja, utvrđenih standardima, normativnim dokumentima federalnih organa izvršne vlasti, pravilima i (ili) tehničkim dokumentima. Normalizacija se obavlja putem izvlačenja iz proizvoda ili dodavanja u proizvod sastavnih delova mleka, mlečnih proizvoda i (ili) njihovih pojedinačnih sastavnih delova u cilju sniženja ili povećanja vrednosti udela masti, udela belančevina i (ili) udela suvih tvari;
- 5) termizacija – proces termičke obrade svežeg mleka ili proizvoda prerade mleka. Termizacija se obavlja na temperaturi od 60 do 68 stepeni Celzijusa u trajanju do 30 sekundi, pri tome se očuva aktivnost alkalne fosfataze mleka;
- 6) в абзаце первом пункта 6 слова "от 77 до 100" заменить словами "от 77 до 120" pasterizacija – proces termičke obrade svežeg mleka ili proizvoda njegove prerade. Pasterizacija se obavlja u raznim režimima (temperatura, vreme) na temperaturi od 63 do 120 stepeni Celzijusa u trajanju, koje obezbeđuje smanjenje broja patogenih mikroorganizama u svežem mleku i proizvodima njegove prerade do nivoa, na kojima ovi mikroorganizmi ne nanose stvarnu štetu zdravlju čoveka. Niskotemperaturna pasterizacija obavlja se na temperaturi od najviše 76 stepeni Celzijusa i praćena je inaktivacijom alkalne fosfataze. Visokotemperaturna pasterizacija obavlja se u raznim režimima (temperatura, vreme) na temperaturi od 77 do 100 stepeni Celzijusa i praćena je inaktivacijom kako fosfataze, tako i peroksidaze. Kontrola efektivnosti pasterizacije obavlja se jednom od sledećih metoda:
 - a) biohemijskom metodom (u zavisnosti od temperature pasterizacije test na fosfatazu ili test na peroksidazu, testiranje fermenta) pomoću ispitivanja uzoraka mleka ili proizvoda njegove prerade. Uzimanje takvih uzoraka obavlja se iz svakog rezervoara posle njegovog punjenja pasterizovanim proizvodom;
 - b) mikrobiološkom metodom putem ispitivanja uzoraka mleka ili proizvoda njegove prerade na prisustvo sanitarno-indikativnih mikroorganizama. Uzimanje takvih uzoraka se obavlja posle hladjenja proizvoda, koji su prošli termičku obradu. Periodičnost kontrole efektivnosti pasterizacije utvrđuje se programom kontrole proizvodnje;
- 7) sterilizacija – proces termičke obrade svežeg mleka ili proizvoda njegove prerade. Sterilizacija se obavlja na temperaturi preko 100 stepeni Celzijusa u trajanju, koje obezbeđuje da gotov proizvod prerade mleka odgovara zahtevima industrijske sterilnosti. Kontrola efektivnosti

sterilizacije obavlja se ispitivanjem uzoraka mleka i proizvoda njegove prerade u cilju provere njihovog odgovaranja zahtevima industrijske sterilnosti. Periodičnost kontrole efektivnosti sterilizacije i ultrapasterizacije utvrđuje se programom kontrole proizvodnje;

8) ultrapasterizacija – proces termičke obrade svežeg mleka i proizvoda njegove prerade.

Ultrapasterizacija se obavlja neprekidno u zatvorenom sistemu u trajanju najmanje 2 sekunde na jedan od sledećih načina:

a) putem kontakta proizvoda, koji se obradjuje, sa zagrejanom površinom pri temperaturi od 125 do 140 stepeni Celzijusa;

b) putem direktnog mešanja sterilne pare sa proizvodom pri temperaturi od 135 do 140 stepeni Celzijusa. Ultrapasterizacija sa kasnijim aseptičkim pakovanjem obezbeđuje odgovaranje proizvoda zahtevima industrijske sterilnosti. Kontrola efektivnosti ultrapasterizacije obavlja se ispitivanjem uzoraka mleka i proizvoda njegove prerade u cilju provere njihovog odgovaranja zahtevima ovog Federalnog zakona. Periodičnost kontrole efektivnosti ultrapasterizacije utvrđuje se programom kontrole proizvodnje;

9) sazrevanje – proces držanja mleka, kao i kajmaka, drugih proizvoda prerade mleka ili njihovih smesa u određenim režimima. Sazrevanje se obavlja u cilju obezbeđivanja postizanja karakterističnih za konkretan proizvod organoleptičkih, mikrobioloških, fizičko-hemijskih ili strukturno-mehaničkih svojstava;

10) kiseljenje – proces obrazovanja mlečnih ugrušaka u mleku i proizvodima njegove prerade delovanjem mikroorganizama fermentacije. Kiseljenje prati sniženje pokazatelja aktivne kiselosti (pH) i povećanje sadržaja mlečne kiseline;

11) sirenje – proces koagulacije belančevina u mleku i proizvodima njegove prerade. Sirenje se obavlja pod dejstvom fermentnih preparata za sirenje mleka i drugih supstanci i faktora, koji pomažu koagulaciju belančevina;

12) zagrevanje – proces držanja mleka ili proizvoda njegove prerade na povišenoj temperaturi u cilju postizanja karakterističnih organoleptičkih svojstava – krem ili svetlo-smedje boje i specifičnih ukusa i mirisa. Zagrevanje proizvoda prerade mleka (sa izuzetkom maslaca, topljene smese) obavlja se na temperaturi od 85 do 99 stepeni Celzijusa u trajanju od najmanje tri časa ili pri temperaturi preko 105 stepeni Celzijusa najmanje 15 minuta;

13) preobrazovanje punomasnog kajmaka – proces dobijanja čajnog maslaca putem promene tipa emulzije od „mast u mlečnoj plazmi“ u „mlečna plazma u masti“. Preobrazovanje punomasnog kajmaka obavlja se intenzivnim termodinamičkim ili termomehantičkim delovanjem na punomasni kajmak;

14) skidanje maslaca – proces dobijanja čajnog maslaca izdvajanjem iz kajmaka masne faze u obliku zrna masti. Skidanje maslaca se obavlja pri temperaturi od 7 do 16 stepeni Celzijusa sa kasnijim njegovim gnječanjem i plastifikacijom putem intenzivnog mehaničkog delovanja;

15) samopresovanje – proces promene konfiguracije proizvoda prerade mleka. Samopresovanje se ostvaruje putem uklanjanja tečne faze, koje se dešava pod delovanjem sopstvene težine proizvoda;

16) presovanje - proces promene konfiguracije proizvoda prerade mleka. Presovanje se obavlja putem odvajanja tečne faze, koje se dešava usled spoljašnjeg fizičkog delovanja na proizvod;

17) topljenje – proces termičkog delovanja na tvrdi proizvod prerade mleka, koji je praćen njegovim prelaskom iz tvrdog stanja u tečno stanje. Topljenje smese prvobitnih proizvoda radi proizvodnje topljenih sireva, topljenih sirnih proizvoda ostvaruje se pod režimima, utvrđenim normativnim i (ili) tehničkim dokumentima, i temperaturi najniže 83 stepena Celzijusa;

18) dimljenje sireva – proces obrade sireva, topljenih sireva, sirnih proizvoda, topljenih sirnih proizvoda dimom, dobijenim od suvih vrsta drveća bez smole. Dimljenje se obavlja u specijalnim sobama, u kojima se održava temperaturno-vlažni režim, utvrđen normativnim i (ili) tehničkim dokumentima. Nije dozvoljeno korišćenje aromatizatora dimljenja;

19) obogaćivanje – proces dodavanja u mleko i proizvode njegove prerade vitamina, mikro- i makroelemenata, prebiotskih supstanci, belančevina, jestivih vlakana, polinezasićenih masnih kiselina, fosfolipida, probiotskih mikroorganizama;

20) пункт 20 изложить в следующей редакции:

"20) охлаждение - процесс снижения температуры молока и продуктов его переработки до уровня, при котором приостанавливается развитие в них микроорганизмов и окислительных процессов. Охлаждение подвергшихся предварительной термической обработке молока и продуктов его переработки (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 градусов Цельсия в течение не более чем два часа;"

hladjenje – proces snižavanja temperature mleka i proizvoda njegove prerade do nivoa, na kojem se zaustavlja razvoj mikroorganizama u njima i procesi kiseljenja. Hladjenje mleka i proizvoda njegove prerade, podvrgnutih termičkoj obradi (sa izuzetkom sladoleda, sireva, sirnih proizvoda, suvih, koncentrovanih, kondenzovanih, sterilizovanih proizvoda prerade mleka) obavlja se do temperature od najviše 6 stepeni Celzijusa u trajanju od dva časa. Pri proizvodnji kiselomlečnih proizvoda temperatura mleka, kajmaka ili normalizovane smese početnih proizvoda prerade mleka posle pasterizacije mora biti snižena do temperature kiseljenja. Nije dozvoljeno držati pasterizovano mleko, kajmak ili normalizovanu smesu početnih proizvoda prerade mleka na temperaturi kiseljenja bez fermentata. Hladjenje smesa za sladoled obavlja se do temperature 3 stepena Celzijusa plus-minus 3 stepena Celzijusa u trajanju od najviše dva časa. Dužina čuvanja ohladjenih smesa za sladoled ne sme da predje:

a) 48 časova pri temperaturi od 0 do 2 stepena Celzijusa;

b) 36 časova pri temperaturi od 2 do 4 stepena Celzijusa;

v) 24 časa pri temperaturi od 4 do 6 stepeni Celzijusa;

21) friziranje – proces istovremenog mućenja i zamrzavanja smese za sladoled;

22) koncentrovanje (kondenzovanje) – proces, koji se primenjuje u proizvodnji koncentrovanih i kondenzovanih proizvoda prerade mleka. Koncentrovanje (kondenzovanje) se ostvaruje putem delimičnog uklanjanja vode iz proizvoda prerade mleka do postizanja vrednosti udela suvih tvari od 20 do 90 procenata;

23) isušivanje – proces, koji se primenjuje u proizvodnji suvih proizvoda prerade mleka.

Isušivanje se postiže putem uklanjanja vlage iz proizvoda prerade mleka do postizanja vrednosti udela suvih tvari 90 procenata i više;

24) sublimacija - proces, koji se primenjuje u proizvodnji sublimiranih proizvoda prerade mleka. Sublimacija se obavlja uklanjanjem vlage iz zamrznutog proizvoda prerade mleka uz pomoć vakuuma sa kasnijim dosušivanjem pri temperaturi od najviše 45 stepeni Celzijusa do postizanja vrednosti udela suvih tvari u masi 95 procenata i više;

25) пункт 25 изложить в следующей редакции:

"25) восстановление - процесс, применяемый при производстве восстановленных продуктов переработки молока. Восстановление осуществляется путем смешивания питьевой воды с сухим, концентрированным или со сгущенным продуктом переработки молока до достижения соответствующих органолептических и физико-химических свойств продукта;"

vraćanje u prvobitno stanje – proces, koji se primenjuje u proizvodnji obnovljenih proizvoda prerade mleka. Vraćanje u prvobitno stanje se obavlja putem dodavanja pitke vode u koncentrovani, kondenzovani ili suvi proizvod prerade mleka do postizanja odgovarajućih organoleptičkih i fizičko-hemijskih svojstava proizvoda, koji nije podvrgnut koncentrovanju, kondenzovanju ili isušivanju;

26) rekombinovanje – proces proizvodnje proizvoda prerade mleka od sastavnih delova mleka ili mlečnog proizvoda, proizvoda sa mlečnim sastavom, proizvoda koji sadrži mleko i vode;

27) пункт 27 изложить в следующей редакции:

"27) взбивание - процесс, применяемый при производстве взбитых продуктов переработки молока и сопровождающийся увеличением их объема;"

mućenje – proces, koji se primenjuje u proizvodnji mućenih proizvoda prerade mleka. Mućenje se obavlja putem intenzivnog mešanja proizvoda i praćeno je povećanjem njegove zapremine;

28) čedarizacija – proces duboke demineralizacije kazein-kalcijum-fosfatnog kompleksa mleka i (ili) sirne mase pod delovanjem mlečne kiseline, koja se obrazuje pri vrenju mlečnog šećera (laktoze) pomoću fermentisane kiselomlečne mikroflore, ili pod dejstvom organskih kiselina (sirćetne, mlečne, limunske) kod direktnog kiseljenja mleka. Čedarizacija se primenjuje u proizvodnji polutvrdih i mekih sireva u cilju postizanja specifičnih organoleptičkih svojstava;

29) čuvanje proizvoda prerade mleka obavlja se u trajanju roka upotrebe u uslovima, koje je utvrdio proizvođač i u kojima se obezbeđuje očuvanost proizvoda u skladu sa pokazateljima neškodljivosti, utvrdjenim u članu 7 ovog Federalnog zakona;

30) prevoz i realizacija proizvoda prerade mleka ostvaruju se u režimima, koje je utvrdio proizvođač, i u skladu sa zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbeđivanja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda.

Član 10. Pravila organizacije pranja i dezinfekcije proizvodnih pogona i opreme

1. Pranje i dezinfekcija proizvodnih pogona, opreme, inventara, tare, prevoznih sredstava moraju da obezbede sigurnost proizvoda prerade mleka, da spreče mogućnost njihovog ponovnog zagađenja i da se sprovode periodično, kako je utvrdjeno programom kontrole proizvodnje.
2. Sredstva, koja se upotrebljavaju za obavljanje pranja i dezinfekcije, moraju biti ekološki neškodljiva i dozvoljena za upotrebu u prehrambenoj industriji od strane federalnog organa izvršne vlasti, koji vrši funkcije kontrole i nadzora u sferi obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo, i zaštite prava potrošača.
3. Pranje i dezinfekcija rezervoara za proizvodnju i čuvanje mleka i proizvoda njegove prerade obavljaju se najkasnije 2 sata posle svakog pražnjenja rezervoara. Oprema, koja se ne koristi posle pranja i dezinfekcije duže od 6 časova, ponovo se dezinfikuje pred početak posla.
4. U slučaju prekida rada opreme, dužeg od dva časa, pasterizovano mleko ili normalizovane smese proizvoda njegove prerade moraju biti poslani na ponovnu pasterizaciju, cevi i oprema moraju biti oprani i dezinfikovani.
5. Efektivnost pranja i dezinfekcije određuje se posredstvom laboratorijskih ispitivanja u obimu i periodičnosti, koji su utvrdjeni programom kontrole proizvodnje.

Glava 4. PRAVILA ZA FUNKCIONALNO NEOPHODNE KOMPONENTE, KOJE SE KORISTE PRI PROIZVODNJI PROIZVODA PRERADE MLEKA

Član 11. Funkcionalno neophodne komponente

1. Pod funkcionalno neophodnim komponentama podrazumevaju se kvasci, probiotski mikroorganizmi (probiotici), prebiotičke supstance (prebiotici), fermentni preparati, nemlečne

komponente, koje se uvode pri proizvodnji proizvoda prerade mleka i bez kojih je nemoguća proizvodnja konkretnog proizvoda prerade mleka.

2. Pod kvascima se podrazumevaju specijalno odabrani nepatogeni, netoksigeni mikroorganizmi i (ili) asocijacije mikroorganizama, prvenstveno kiselomlečnih mikroorganizama, koji se koriste u proizvodnji proizvoda prerade mleka.

3. Pod probiotskim mikroorganizmima (probioticima) podrazumevaju se nepatogeni, netoksigeni mikroorganizmi, koji dospevaju u creva čoveka sa hranom, blagotvorno deluju na organizam čoveka i normalizuju sastav i biološku aktivnost mikroflore probavnog trakta (uglavnom mikroorganizmi roda Bifidobacterium, Lactobacillus, Propionibacterium, Lactococcus).

4. Pod prebiotskim supstancama (prebioticima) smatra se supstanca ili kompleks supstanci, koje pri njihovoj sistematskoj upotrebi u ljudskoj ishrani u sastavu prehrambenih proizvoda pokazuju blagotvorni uticaj na ljudski organizam kao rezultat direktne stimulacije rasta i (ili) povećanja biološke aktivnosti normalne mikroflore probavnog trakta.

5. Pod fermentnim preparatima se podrazumevaju supstance belančevina, neophodne za obavljanje biohemijskih procesa, koji se odvijaju pri proizvodnji proizvoda prerade mleka.

Član 12. Pravila o kvascima i fermentnim preparatima.

1. Mikroorganizmi, uključujući i probiotske, koji se koriste u monokulturama ili u sastavu kvasca za proizvodnju proizvoda prerade mleka, moraju biti identifikovani, nepatogeni, netoksigeni, i moraju imati svojstva, neophodna za proizvodnju proizvoda prerade mleka, koji odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona.

2. Fermentni preparati, koji se koriste u proizvodnji proizvoda prerade mleka moraju posedovati aktivnost i specifičnost, koje su neophodne za konkretni tehnološki proces, i odgovarati zahtevima, utvrđenim standardima, normativnim dokumentima federalnih organa izvršne vlasti, pravilima i (ili) tehničkim dokumentima.

3. Pokazatelji mikrobiološke neškodljivosti kvasaca, fermentnih preparata, hranljivih sredina za kultivisanje fermentnih i probiotskih mikroorganizama ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen prilogom 4 ovog Federalnog zakona.

4. Ostali pokazatelji neškodljivosti kvasaca, probiotskih mikroorganizama, prebiotskih supstanci, fermentnih preparata i hranljivih sredina za pripremu kvasca moraju odgovarati zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbeđenja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda i zahtevima ovog Federalnog zakona.

Član 13. Zahtevi u vezi sa prostorijama za proizvodnju kvasca i probiotskih mikroorganizama

1. Kvasci i probiotski mikroorganizmi spremni za upotrebu moraju biti proizvedeni u organizacijama ili u izolovanim proizvodnim prostorijama organizacije, koje su teritorijalno odvojene od drugih organizacija. Pripremanje od spremnih za upotrebu kvasaca proizvodnog kvasca i probiotskih mikroorganizama proizvođač proizvoda prerade mleka mora obavljati u specijalnim proizvodnim prostorijama u skladu sa zahtevima, utvrđenim standardima, normativnim dokumentima federalnih organa izvršne vlasti, pravilima i (ili) tehničkim dokumentima.

2. Proizvođač proizvoda prerade mleka mora da obezbedi sigurnost kvasaca, probiotskih mikroorganizama, procesa njihove proizvodnje i pripremanja od njih proizvodnog kvasca putem konstruktivnih osobina (mesto i broj prostorija, njihovo stanje), organizacionih mera (režimi rada, kontrola proizvodnje), poštovanja sanitarno-epidemioloških zahteva u pogledu uslova rada sa mikroorganizmima i tehničkog stanja opreme.

3. Pripremanje proizvodnog kvasca i (ili) probiotskih mikroorganizama obavlja proizvođač proizvoda prerade mleka u specijalnoj proizvodnoj prostoriji, koja mora odgovarati sledećim zahtevima:

1) smeštena u istoj zgradi sa osnovnim proizvodnim pogonima, u kojima se koristi proizvodni kvasac i (ili) probiotski mikroorganizmi, ali izolovano od njih;

2) prisustvo nekoliko proizvodnih prostorija, u kojima se stvaraju i održavaju uslovi za zaštitu kvasca i (ili) probiotskih mikroorganizama od zagadjenja nepoželjnim mikroorganizmima, bakteriofagima i sličnim stranim agensima;

3) prisustvo ventilacije i efikasnog sistema prečišćavanja i obrade vazduha.

4. Kontrolu neškodljivosti kvasaca i (ili) probiotskih mikroorganizama pri njihovoj proizvodnji i pripremanju od njih proizvodnog kvasca i aktiviziranih bakterijskih koncentrata od strane proizvođača proizvoda prerade mleka u svim etapama procesa proizvodnje obavljaju radnici, koji su prošli specijalnu obuku, a takodje i atestaciju.

5. Ceo proces pripremanja proizvodnog kvasca i (ili) probiotskih mikroorganizama (uključujući vraćanje u prvobitno stanje suvih hranljivih sredina ili suvog mleka (u prahu), pasterizacija i (ili) sterilizacija, hladjenje, kiseljenje, kultiviranje i hladjenje kvasca) obavlja se u zatvorenom sistemu.

6. Režimi pranja i dezinfekcije proizvodnih pogona, opreme i inventara u prostoriji, navedenoj u tački 3 ovog člana, moraju odgovarati zahtevima člana 10 ovog Federalnog zakona i biti predviđeni programom kontrole proizvodnje.

7. Nije dozvoljena upotreba proizvodnog kvasca i (ili) probiotskih mikroorganizama, koji ne odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona, nisu sasvim potrošeni iz pakovanja i čiji je rok upotrebe istekao.

8. Svaka partija proizvodnog kvasca i (ili) probiotskih mikroorganizama, koja je namenjena za prenos iz prostorije, navedene u tački 3 ovog člana, u druge proizvodne prostorije, mora biti praćena dokumentima, koji sadrže informaciju o datumu i satu njene proizvodnje, sastavu, nameni, količini, pokazateljima aktivnosti.

Glava 5. ZAHTEVI VEZANI ZA PROIZVODE ZA DEČIJU ISHRANU NA BAZI MLEKA I PROCESSE NJIHOVE PROIZVODNJE

Član 14. Pojam proizvoda za dečiju ishranu

1. Ovaj član sadrži opšte pojmove, koji karakterišu proizvode za dečiju ishranu. Pojmove, koji karakterišu konkretne proizvode za dečiju ishranu, utvrđuju nacionalni standardi, koristeći utvrđene ovim Federalnim zakonom osnovne opšte pojmove proizvoda prerade mleka, uključujući i proizvode za dečiju ishranu.

2. Pod proizvodima za dečiju ishranu podrazumevaju se prehrambeni proizvodi, namenjeni za ishranu dece uzrasta do 14 godina i koji odgovaraju odgovarajućim fiziološkim potrebama dečijeg organizma.

3. *часть 3 изложить в следующей редакции:*

"3. Под продуктами детского питания на молочной основе понимаются продукты детского питания (за исключением молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш), произведенные из коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных с добавлением продуктов переработки молока и (или) составных частей молока или без их добавления, а также с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 50 процентов от общей массы такого готового продукта или без их добавления.";

Pod proizvodima za dečiju ishranu na bazi mleka podrazumevaju se proizvodi za dečiju ishranu, proizvedeni od kravljeg mleka ili mleka drugih domaćih životinja sa dodatkom nemlečnih komponenti u količini ne većoj od 20 procenata od opšte mase tih proizvoda ili bez njihovog dodatka.

4. Pod proizvodima za dečiju ishranu za decu ranog uzrasta podrazumevaju se proizvodi za dečiju ishranu, namenjeni za ishranu dece uzrasta od rođenja do tri godine.

5. часть 5 изложить в следующей редакции:

"5. Под адаптированной молочной смесью (заменителем женского молока) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии.";

Pod adaptiranom mlečnom smesom (zamenom majčinog mleka) podrazumevaju se proizvodi za dečiju ishranu za decu ranog uzrasta, proizvedeni u tečnoj ili praškastoj formi od mleka domaćih životinja, belančevina soje (sa izuzetkom belančevina, dobijenih iz sirovine, koja sadrži geno-inženjerski-modifikovane organizme), po hemijskom sastavu i svojstvima maksimalno sličnim majčinom mleku i koji odgovaraju fiziološkim potrebama dece u prvoj godini zivota.

6.) часть 6 изложить в следующей редакции:

"6. Под продуктами прикорма понимаются продукты детского питания, вводимые в рацион детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим молочным смесям и произведенные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей детского организма.";

Pod proizvodima dohrane podrazumevaju se proizvodi za dečiju ishranu za decu u prvoj godini života, koji se uvode kao dopuna majčinom mleku, adaptiranim mlečnim smesama(zamenom majčinog mleka) i (ili) kasnijim smesama i proizvedene od proizvoda životinjskog i (ili) biljnog porekla uzimajući u obzir uzrasne fiziološke osobine dece.

7. часть 7 изложить в следующей редакции:

"7. Под последующей молочной смесью понимаются адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма.";

Pod kasnijom smesom se podrazumevaju proizvodi za dečiju ishranu za decu u prvoj godini života, proizvedeni na bazi mleka domaćih životinja, belančevina soje (sa izuzetkom belančevina, dobijenih iz sirovine, koja sadrži geno-inženjerski-modifikovane organizme) i adaptirani ili delimično adaptirani za ishranu dece u uzrastu od 6 meseci.

8. Pod proizvodima za dečiju ishranu sa brzom pripremom za decu ranog uzrasta podrazumevaju se suvi proizvodi za dečiju ishranu za decu ranog uzrasta, koji se u domaćim uslovima pripremaju rastvaranjem u vodi, mleku, adaptiranoj mlečnoj smesi ili soku, čija temperatura ne sme biti niža od 30 stepeni Celzijusa. Nije dozvoljena upotreba pojma „instant proizvod“.

9. Pod proizvodima za dečiju ishranu za decu predškolskog uzrasta podrazumevaju se proizvodi za dečiju ishranu, namenjeni za ishranu dece uzrasta od tri do šest godina.

10. Pod proizvodima za dečiju ishranu za decu školskog uzrasta podrazumevaju se proizvodi za dečiju ishranu, namenjeni za ishranu dece uzrasta od 6 do 14 godina.

11. часть 11 изложить в следующей редакции:

"11. Под молочными кашами, готовыми к употреблению, и сухими молочными кашами (восстанавливаемыми до готовности в домашних условиях путем разведения питьевой водой) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные из различных видов круп и (или) муки, из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) молочносодержащих продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее чем 15 процентов.";

Pod kašama na bazi mleka, spremnim za upotrebu, podrazumevaju se proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta, proizvedeni od raznih krupica, mlečnih proizvoda i (ili) proizvoda koji sadrže mleko sa uvodjenjem nemlečnih komponenti ili bez njihovog uvodjenja.

12. Pod bezlaktoznim proizvodima podrazumevaju se specijalizovani proizvodi za dečiju ishranu, u kojima sadržaj laktoze iznosi najviše 0,1 gram po jednom litru takvog proizvoda, spremnog za upotrebu.

13. Pod niskolaktoznim proizvodima podrazumevaju se specijalizovani proizvodi za dečiju ishranu, u kojima sadržaj laktoze iznosi najviše 10 grama po jednom litru takvog proizvoda, spremnog za upotrebu.

дополнить частью 14 следующего содержания:

"14. Под продуктами детского питания на основе полных или частичных гидролизатов белка понимаются продукты детского питания, произведенные из подвергшихся соответственно полному и частичному гидролизу белков коровьего молока и (или) белков молока других сельскохозяйственных животных.";

дополнить частью 15 следующего содержания:

"15. Под безглютеновыми продуктами детского питания понимаются специализированные продукты детского питания, содержание глютена в которых составляет не более 20 миллиграммов на один килограмм такого готового к употреблению продукта.";

дополнить частью 16 следующего содержания:

"16. Под молочными напитками для детей раннего возраста понимаются продукты детского питания, готовые к употреблению, произведенные из сырого молока и (или) молочных продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления, с последующей термической обработкой (как минимум пастеризацией) и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста.";

дополнить частью 17 следующего содержания:

"17. Под сухими молочными напитками для детей раннего возраста понимаются сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные из коровьего молока и (или) молочных продуктов с добавлением немолочных компонентов или без их добавления, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 15 процентов и отвечающие физиологическим потребностям детей раннего возраста.";

дополнить частью 18 следующего содержания:

"18. Под сухими кисломолочными смесями для детей раннего возраста понимаются сухие молочные смеси для детей раннего возраста, произведенные путем применения приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белков молока с использованием заквасочных микроорганизмов (без использования органических кислот), с последующим добавлением в сухую молочную смесь живых заквасочных микроорганизмов в количестве, установленном в приложении 6 к настоящему Федеральному закону, или без их добавления и соответствующие требованиям, установленным приложением 6 к настоящему Федеральному закону.";

Član 15. Zahtevi vezani za proizvode za dečiju ishranu na bazi mleka

1. Hranljiva vrednost proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka mora odgovarati funkcionalnom stanju organizma deteta uzimajući u obzir njegov uzrast. Proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka moraju biti neškodljivi po zdravlje deteta.
2. Proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka i njihove komponente moraju odgovarati zahtevima neškodljivosti i hranljive vrednosti, utvrđenim ovim Federalnim zakonom i zakonom Ruske Federacije u oblasti obezbedjenja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda.
3. Proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka ne smeju da sadrže komponente, dobijene upotrebom geno-inženjerski-modifikovanih organizama, veštačkih boja i aromata.
4. Pokazatelji sadržaja potencijalno opasnih supstanci, kao i pokazatelji prokislosti u proizvodima za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen u prilogu 5 ovog Federalnog zakona.
5. Pokazatelji mikrobiološke neškodljivosti u proizvodima za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen u prilogu 6 ovog Federalnog zakona.
6. Pri proizvodnji adaptiranih mlečnih smesa (zamene majčinog mleka) i kasnijih smesa u cilju maksimalnog približavanja sastavu majčinog mleka dozvoljeno je uključivanje u njihov sastav samo L-aminokiselina, taurina, nukleotida, prebiotika (galakto- i fruktooligosaharida, laktuloze), bifidobakterija i drugih probiotika, kao i ribljug ulja i drugih koncentrata polinezasićenih masnih kiselina.
7. Oblik primene vitamina i mineralnih materija, koji se koriste u proizvodnji proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta, utvrđen je u prilogu 15 ovog Federalnog zakona. Sadržaj vitamina i mineralnih materija u proizvodima za dečiju ishranu mora odgovarati nivou, koji je utvrđen u prilogu 16 ovog Federalnog zakona.
8. Pri proizvodnji proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta dozvoljava se upotreba jestivih dodataka, čiji je spisak utvrđen u prilogu 17 ovog Federalnog zakona.
9. Zahtevi vezani za hranljivu vrednost proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka, uključujući mlečne proizvode, proizvode sa mlečnim sastavom, i proizvode, koji sadrže mleko, se utvrđuju uzimajući u obzir uzrast dece, ocene stepena rizika po zdravlje dece raznih uzrasnih grupa (dece ranog uzrasta, dece predškolskog uzrasta i dece školskog uzrasta).
10. Pokazatelji prokislosti, hemijske i radiološke neškodljivosti proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka za decu predškolskog uzrasta i decu školskog uzrasta ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen u prilogu 7 ovog Federalnog zakona.
11. Pokazatelji mikrobiološke neškodljivosti proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka za decu predškolskog uzrasta i decu školskog uzrasta ne smeju da predju dozvoljeni nivo, utvrđen u prilogu 8 ovog Federalnog zakona.
12. Nemlečne komponente, koje se koriste u proizvodnji proizvoda za dečiju ishranu, moraju da odgovaraju zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbedjenja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda.

статью 15 дополнить частью 13 следующего содержания:

"13. Действия настоящей статьи распространяются также на молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки), молочные каши.";

Član 16. Zahtevi vezani za organizaciju proizvodnje i procese proizvodnje proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka

1. Proizvodnja proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta obavlja se u organizacijama ili u izolovanim proizvodnim pogonima organizacije, koji su teritorijalno odvojeni od drugih organizacija.
2. Lokacija organizacija i proizvodnih pogona, u kojima se obavlja proizvodnja proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta, mora isključiti mogućnost štetnog uticaja drugih organizacija ili proizvodnih pogona na njih. Na teritoriji organizacije i proizvodnih pogona, u kojima se obavlja proizvodnja proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka, zabranjuje se podizanje zgrada, objekata, koji se ne koriste za datu proizvodnju. Opremanje navedenih organizacija i proizvodnih pogona mora biti obavljeno tako da obezbedi sprovođenje mera poštovanja zahteva zakona Ruske Federacije u oblasti obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova za stanovništvo, zakona Ruske Federacije u oblasti obezbeđenja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda. Neophodno za proizvodnju, sterilizaciju, kalupljenje, hlađenje proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka moraju biti izdvojeni posebni proizvodni pogoni, opremljeni za date ciljeve. Navedeni proizvodni pogoni moraju biti napravljeni od vodonepropusnih, neapsorbirajućih, perivih, neklizajućih i netoksičnih materijala bez pukotina. Broj navedenih proizvodnih pogona mora biti dovoljan za proizvodnju kvalitetnih proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka.
3. Organizacije i proizvodni pogoni, u kojima se obavlja proizvodnja proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka, moraju biti opremljeni sistemima:
 - 1) vodosnabdevanja, uključujući i vrelu vodu, sa najnižom temperaturom od 80 stepeni Celzijusa;
 - 2) proizvodnje i puštanja pare, koja ne sadrži u sebi supstance opasne po ljudsko zdravlje ili supstance zagadjuvače proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka, pri upotrebi pare u njihovoj neposrednoj blizini ili u blizini površina, koje se dodiruju sa proizvodima za dečiju ishranu na bazi mleka;
 - 3) odvođe tehničke vode po kanalima, potpuno izolovanim i obeleženim posebnom bojom;
 - 4) rasvete, ventilacije, kanalizacije.
4. Tehnološka oprema (uključujući cevi za proizvod, vodu i paru), inventar moraju biti markirani, dostupni za sprovođenje sanitarne obrade u skladu sa sanitarnim normama, napravljeni od materijala, koji su dozvoljeni za kontakt sa prehrambenim proizvodima, izdržljivi kod čišćenja i dezinfekcije, koji nemaju i ne prenose na proizvode za dečiju ishranu na bazi mleka strane mirise i ukuse, otporni na koroziju i netoksični.
5. Proizvodnja proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka za decu predškolskog uzrasta i decu školskog uzrasta može da se obavlja koristeći proizvodne kapacitete (na početku smene ili posebnu smenu posle pranja i dezinfekcije opreme i inventara) u skladu sa zahtevima, analognim zahtevima vezanim za proizvodnju proizvoda prerade mleka.
6. Na ambalaži proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka mora se nalaziti informacija, predviđena u članu 36 ovog Federalnog zakona.

статью 16 дополнить частью 7 следующего содержания:

"7. Действия настоящей статьи распространяются также на молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки), молочные каши.";

Glava 6. ZAHTEVI VEZANI ZA REALIZACIJU I UTILIZACIJU MLEKA I PROIZVODA NJEGOVE PRERADE

Član 17. Zahtevi vezani za realizaciju mleka i proizvoda njegove prerade

1. Realizaciji podležu proizvodi prerade mleka, koji odgovaraju zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbedjenja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda i ovog Federalnog zakona.
2. Pri predaji proizvoda prerade mleka prodavcu od strane proizvođača ili lica, koje predstavlja inostranog proizvođača, njemu istovremeno moraju biti predate kopije dokumenata, koji potvrđuju da ti proizvodi odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona.
3. Pre realizacije proizvoda prerade mleka prodavac mora da proveri prisustvo predviđene ovim Federalnim zakonom informacije o ovim proizvodima i da li ta informacija odgovara dokumentima proizvođača.
4. Pri realizaciji proizvoda prerade mleka, informacije o kojima se nalaze na listovima, koji su priloženi uz pakovanje ovih proizvoda, prodavac je dužan da takvu informaciju prosledi do potrošača.
5. Čuvanje proizvoda prerade mleka od strane prodavca i njihova realizacija moraju da se obavljaju uz poštovanje uslova, koje je utvrdio proizvođač.
6. Realizacija proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta mora da se ostvaruje samo preko trgovinskih organizacija, apoteka, distributivnih centara uz obezbeđivanje uslova čuvanja takvih proizvoda, koje je utvrdio proizvođač.
7. Nije dozvoljena realizacija proizvoda prerade mleka prodavcu, koji nema mogućnosti da obezbedi uslove čuvanja takvih proizvoda, koje je utvrdio proizvođač.
8. Prodavac proizvoda prerade mleka nema pravo da određuje rok njihove realizacije, koji prelazi rok upotrebe, utvrdjen od proizvođača. Nije dozvoljena realizacija proizvoda prerade mleka sa isteklim rokom upotrebe.
9. Pri realizaciji proizvoda prerade mleka neindustrijske proizvodnje na tržištu, uključujući i poljoprivredno tržište, od strane fizičkih lica, uključujući individualne preduzetnike, oni su dužni da obezbede odgovaranje tih proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona u vezi sa pokazateljima njihove neškodljivosti i identifikacije, a takodje i dati potrošačima informaciju o mestu proizvodnje ovih proizvoda (adresu), njihovim nazivima i datumu njihove proizvodnje.

10. **часть 10 изложить в следующей редакции:**

"10. При реализации сырого молока на розничных рынках (включая сельскохозяйственные рынки) путем розлива из транспортной или другой тары продавцы (юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять потребителям документы, выданные органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока. При реализации пастеризованного молока на розничных рынках (включая сельскохозяйственные рынки) путем розлива из транспортной или другой тары продавцы (юридические лица и индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять декларацию о соответствии и довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения пастеризованного молока.";

Prodavci pri realizaciji svežeg mleka na poljoprivrednom tržištu dužni su da obezbede potrošačima dokumenta, koja je izdao organ izvršne vlasti subjekta Ruske Federacije, ovlašćen za obavljanje državne kontrole (nadzora) u sferi veterine, i koja potvrđuju neškodljivost svežeg mleka, kao i da obezbede za potrošače informaciju o neophodnosti obaveznog kuvanja svežeg mleka.

11. Povlačenje proizvoda prerade mleka ostvaruje proizvođač ili prodavac ovih proizvoda samostalno ili na zahtev za prinudno povlačenje proizvoda federalnog organa izvršne vlasti, koji obavlja kontrolu i nadzor u sferi obezbeđivanja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača.

дополнить частью 12 следующего содержания:

"12. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или в организации, осуществляющие промышленную переработку молока, юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, предъявляют документы, выданные органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока на основании результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в соответствии с законодательством Российской Федерации о ветеринарии. Срок действия таких документов устанавливается в зависимости от результатов проведения этих мероприятий и их периодичности.";

дополнить частью 13 следующего содержания:

"13. Реализация сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, направляемых на промышленную переработку, должна сопровождаться декларацией о соответствии.";

Član 18. Privremeno obustavljanje proizvodnje i realizacije proizvoda prerade mleka

1. Privremeno obustavljanje proizvodnje i realizacije proizvoda prerade mleka, koji ne odgovaraju zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbedjenja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda, zakona Ruske Federacije o zaštiti prava potrošača i zahtevima ovog Federalnog zakona, i koji predstavljaju pretnju zdravlju ili životu gradjana, njihovoj imovini, životnoj sredini, životu ili zdravlju životinja, vrši proizvodjač ili prodavac ovih proizvoda samostalno ili po nalogu federalnog organa izvršne vlasti, koji ima funkciju kontrole i nadzora u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, ili po rešenju suda na način u i roku, koje je utvrdio zakon Ruske Federacije.
2. Federalni organ izvršne vlasti, koji obavlja funkcije kontrole i nadzora u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, po dobijanju informacije o neodgovaranju proizvoda prerade mleka zahtevima ovog Federalnog zakona ima pravo da izda nalog za privremeno obustavljanje realizacije ovih proizvoda na period, koji je neophodan za dobijanje protokola ispitivanja ovih proizvoda u akreditovanoj laboratoriji (centru).

Član 19. Zahtevi za utilizaciju proizvoda prerade mleka

1. Utilizaciju proizvoda prerade mleka, koji ne odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona, obavlja proizvodjač ili prodavac ovih proizvoda na način, utvrdjen zakonom Ruske Federacije u oblasti obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zakonom Ruske Federacije o veterini i zakonom u oblasti ekološke zaštite.
2. Način utilizacije proizvoda prerade mleka usaglašen je sa federalnim organom izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, federalnim organom izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi veterine, i (ili) federalnim organom izvršne vlasti, ovlašćenim za sprovođenje državne kontrole (nadzora) u sferi ekološke zaštite.
3. Federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi veterine, i (ili) federalni organ izvršne vlasti, ovlašćen za sprovođenje državne kontrole (nadzora) u sferi ekološke zaštite, nakon donošenja odluke o utilizaciji prinudno povučenih proizvoda prerade mleka, dužni su da obave kontrolu njihove utilizacije u cilju sprečavanja opasnosti od pojave i širenja bolesti i nanošenja štete životu ili zdravlju gradjana ili životinja, kao i zagadjenja životne sredine.

Glava 7. ZAHTEVI VEZANI ZA ORGANIZACIJU KONTROLE PROIZVODNJE

Član 20. Obaveze proizvođača, prodavca u organizaciji kontrole proizvodnje

1. Proizvođač ili prodavac, koji na teritoriji Ruske Federacije obavlja delatnost proizvodnje i (ili) realizacije proizvoda prerade mleka, u obavezi je da razradi program kontrole proizvodnje i organizuje kontrolu proizvodnje uz poštovanje zahteva ovog Federalnog zakona svojim snagama i (ili) uz angažovanje akreditovane laboratorije (centra) za ispitivanja.
2. Razradjen program kontrole proizvodnje utvrđuje rukovodilac organizacije, individualni preduzetnik ili ovlašćeno lice.
3. Pravna lica i individualni preduzetnici, koji su proizvođači ili prodavci proizvoda prerade mleka, dužni su da dostave informaciju o rezultatima kontrole proizvodnje u federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, organe izvršne vlasti subjekta Ruske Federacije, ovlašćene za sprovođenje državne kontrole (nadzora) u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, na njihov zahtev.
4. Pri pojavi ili opasnosti od pojave havarija, narušavanja procesa proizvodnje, koji stvaraju pretnju nanošenja štete životu ili zdravlju gradjana, imovini fizičkih ili pravnih lica, državnoj ili municipalnoj imovini, životnoj sredini, životu ili zdravlju životinja i biljaka, proizvođač ili prodavac je dužan da informiše o opasnosti njihove pojave federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi veterine i (ili) federalni organ izvršne vlasti, koji je ovlašćen da sprovedi državnu kontrolu (nadzor) u sferi ekološke zaštite, i organ lokalne samouprave.

Član 21. Sadržaj programa kontrole proizvodnje

1. Kontrola proizvodnje ostvaruje se u skladu sa programom, utvrđenim u tački 2 člana 20 ovog Federalnog zakona.
2. Program kontrole proizvodnje mora predvideti:
 - 1) pokazatelje ostvarivanja procesa proizvodnje, koji su vezani za obavezne zahteve za mlečnu produkciju, utvrđene ovim Federalnim zakonom, periodičnost vršenja kontrole i obim mera za kontrolu;
 - 2) pokazatelje kvaliteta i neškodljivosti sirovine, komponenti, gotove mlečne produkcije u skladu sa zahtevima o neškodljivosti, oznake njihove identifikacije, uslove čuvanja i prevoza sirovine, komponenti, gotove produkcije, rok njihove upotrebe, periodičnost obavljanja kontrole i obim mera;
 - 3) grafike i režime sprovođenja sanitarne obrade, čišćenja, poslova dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije proizvodnih pogona, opreme, inventara;
 - 4) grafike i režime tehničkog provere opreme i inventara;
 - 5) načine opoziva, dorade i prerade sirovine i gotove mlečne produkcije;
 - 6) mere za sprečavanje pojava narušavanja organizacije i ostvarivanja procesa proizvodnje;
 - 7) mere za obezbedjivanje ispunjavanja higijenskih zahteva;
 - 8) kontrolisane etape (kritične kontrolne tačke) procesa proizvodnje;
 - 9) mere za sprečavanje činjenja štete životu ili zdravlju gradjana, imovini fizičkih ili pravnih lica, državnoj ili municipalnoj imovini, životnoj sredini, životu ili zdravlju životinja i biljaka;

10) načini utilizacije proizvoda prerade mleka, koji ne odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona;

11) ostali režimi, programi i načini, koji obezbeđuju sprečavanje nedozvoljenog rizika, vezanog za pričinjavanje štete životu ili zdravlju građana, imovini fizičkih ili pravnih lica, državnoj ili municipalnoj imovini, životnoj sredini, životu ili zdravlju životinja i biljaka;

12) spisak službenih lica, koja snose ličnu odgovornost za ispunjavanje programa kontrole proizvodnje.

3. Unošenje izmena u program kontrole proizvodnje ostvaruje se u slučaju organizacionih, inženjerskih ili tehničkih izmena uslova proizvodnje, procesa proizvodnje ili uslova realizacije proizvoda prerade mleka.

Glava 8. ZAHTEVI VEZANI ZA RADNIKE PROIZVODJAČA ILI PRODAVCA MLEKA I PROIZVODA NJEGOVE PRERADE

Član 22. Higijenski zahtevi za radnike proizvođača ili prodavca mleka i proizvoda prerade mleka

Radnici, zaposleni u procesu proizvodnje, na čuvanju, prevozu, realizaciji i utilizaciji mleka i proizvoda njegove prerade, moraju da:

- 1) imaju prethodne medicinske preglede (ispitivanja) pri stupanju u radni odnos i periodične medicinske preglede (ispitivanja);
- 2) prodju obuku iz higijene pre stupanja na posao i dobiju atestaciju po zakonu;
- 3) imaju ličnu medicinsku knjižicu utvrđenog obrasca.

Član 23. Zahtevi vezani za kvalifikaciju radnika proizvođača ili prodavca mleka i proizvoda njegove prerade

Radnici, zaposleni u procesu proizvodnje, na čuvanju, prevozu, realizaciji i utilizaciji mleka i proizvoda njegove prerade, moraju da:

- 1) imaju profesionalnu pripremu i kvalifikacije, koje odgovaraju zahtevima za dužnosti, profesije, specijalnosti u skladu sa nazivima i zahtevima, navedenim u priručniku o kvalifikacijama, koji je utvrđen na način, utvrđen od strane Vlade Ruske Federacije;
- 2) poznaju i poštuju instrukcije vezane za dužnost, tehnološke instrukcije, sanitarna i veterinarska pravila i norme, koje utvrđuju zahteve kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda;
- 3) poštuju pravila eksploatacije opreme, namenjene proizvodnji mleka i mlečnih proizvoda;
- 4) preduzimaju mere, predviđene zakonom Ruske federacije u cilju nedozvoljavanja činjenja štete životu ili zdravlju građana, imovini fizičkih ili pravnih lica, državnoj ili municipalnoj imovini, životnoj sredini, životu ili zdravlju životinja i biljaka.

Glava 9. IDENTIFIKACIJA MLEKA I PROIZVODA NJEGOVE PRERADE

Član 24. Ciljevi identifikacije mleka i proizvoda njegove prerade

1. Identifikacija mleka i proizvoda njegove prerade obavlja se u cilju:

- 1) uvrštavanja mleka i proizvoda njegove prerade u sferu primene ovog Federalnog zakona;
- 2) utvrđivanja odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade, uključujući njihov naziv i identifikacione pokazatelje, zahtevima ovog Federalnog zakona;
- 3) utvrđivanja odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade podacima, koji se nalaze u informaciji za potrošače, deklaraciji o odgovaranju ili sertifikatu odgovaranja, koje daje proizvođač ili prodavac.

2. Mleko i proizvodi njegove prerade, u slučaju da informacija o njima, koja se nalazi u pratećim dokumentima i na etiketama ne odgovara nazivima i (ili) pokazateljima identifikacije, utvrđenim ovim Federalnim zakonom, ili nije verodostojna, smatraju se falsifikovanim i podležu prinudnoj zabrani.

3. Federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, na način, utvrđen zakonom Ruske Federacije preduzima mere za privremeno zaustavljanje proizvodnje i realizacije falsifikovanih mleka i proizvoda njegove prerade i informiše o tome potrošače.

Član 25. Pravila i procedure identifikacije mleka i proizvoda njegove prerade

1. Identifikacija mleka i proizvoda njegove prerade obavlja se pri oceni i potvrdi odgovaranja konkretnog proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona, kao i u slučaju, kad informacija o konkretnom proizvodu sadrži njegov nepotpun opis.

2. Identifikaciju mleka i proizvoda njegove prerade obavljaju:

1) organi za sertifikaciju pri potvrdi odgovaranja ovih proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona;

2) пункт 2 части 2 изложить в следующей редакции:

"2) федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченные на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;"

federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi veterine, organi izvršne vlasti subjekata Ruske Federacije, ovlašćeni za sprovođenje državne kontrole (nadzora) u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača;

3) pravna ili fizička lica inicijativno kod neophodnosti utvrđivanja odgovaranja ovih proizvoda informaciji, koja je o njima data, kao i pri pojavi sumnje u dostovernost takve informacije ili u cilju prethodne ocene ovih proizvoda.

3. Identifikacija mleka i proizvoda njegove prerade obavlja se uzimajući u obzir osobine, navedene u priložima 9 – 14 ovog Federalnog zakona, kao i prema opisu ovih proizvoda, koje je dao proizvođač ili prodavac.

4. Za opis mleka i proizvoda njegove prerade mogu biti upotrebljena normativna dokumenta federalnih organa izvršne vlasti, međunarodni standardi, nacionalni standardi ili standardi organizacije, prateća dokumenta za ove proizvode, dogovori isporuka, ugovori, specifikacije za ove proizvode, informacija na etiketama potrošačke ambalaže i druga dokumenta, koja sadrže opis ovih proizvoda.

5. U zavisnosti od zadataka i specifičnosti identifikacije mleka i proizvoda njegove prerade primenjuju se sledeće procedure identifikacije:

1) ekspertiza dokumenata, u skladu sa kojima je proizveden konkretni proizvod;

2) ispitivanja tog proizvoda;

3) ekspertiza dokumenata, navedenih u tački 1 i rezultata ispitivanja tog proizvoda.

6. Pri obavljanju identifikacije mleka i proizvoda njegove prerade putem ekspertize dokumenata, navedenih u tački 1 paragrafa 5 ovog člana, a u cilju utvrđivanja odgovaranja konkretnog proizvoda vrsti, konkretnoj partiji, potvrde jednorodnosti partije ovog proizvoda vrše se

ispitivanja pratećih dokumenata za mleko i proizvode njegove prerade i njihovo odgovaranje oznakama na potrošačkoj ambalaži i transportnoj tari, spoljašnjem izgledu identifikovanog proizvoda i ambalaži.

7. Pri nepotpunoj ili neverodostojnoj informaciji, dobijenoj pri ekspertizi dokumenata, navedenih u tački 1 paragrafa 5 ovog člana, kao i pri potvrdi odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona vrše se ispitivanja mlečne produkcije vezana za pokazatelje, utvrđene članom 26 ovog Federalnog zakona.

8. Ako je neophodna potvrda fakta falsifikovanja mleka i proizvoda njegove prerade vrše se njihova ispitivanja vezana za sledeće pokazatelje identifikacije, utvrđene ovim Federalnim zakonom, i druge pokazatelje:

- 1) sadržaj u gotovom mlečnom proizvodu, proizvodu sa mlečnim sastavom ili proizvodu, koji sadrži mleko suvih tvari mleka (suvog mlečnog ostatka), njihov udeo u masi u takvom gotovom proizvodu u procentima (izuzimajući proizvode prerade mleka, koji sadrže maslac);
- 2) prisustvo i sadržaj masti nemlečnog porekla, njihov udeo u masi u mleku i proizvodima njegove prerade u procentima;
- 3) masnokiselinski sastav masne fazeproizvoda prerade mleka (izuzimajući proizvode prerade mleka, čiji udeo masti u masi iznosi manje od 1,5 procenata, i sladoleda, čiji udeo masti u masi iznosi najviše 8 procenata);
- 4) sadržaj belančevina u suvom obezmašćenom mlečnom ostatku u mlečnim konzervama i konzervama, koje sadrže mleko, njihov udeo u masi u takvim proizvodima u procentima;
- 5) uzajamni odnos belančevina surutke i kazeina u mlečnim konzervama i konzervama, koje sadrže mleko.

9. Pri odredjivanju pokazatelja identifikacije mleka i proizvoda njegove prerade moraju se koristiti atestirane metode obavljanja merenja, koje obezbeđuju objektivnost i verodostojnost rezultata ispitivanja ovih proizvoda.

10. Rezultati sprovođenja identifikacije konkretnog proizvoda prerade mleka se analiziraju i oblikuju u vidu protokola obavljanja identifikacije, čiji sadržaj mora da uključuje u sebe:

- 1) podatke o organizaciji, koja sprovodi identifikaciju mleka ili proizvoda njegove prerade;
- 2) informaciju o proizvođaču mleka ili proizvoda njegove prerade sa ukazivanjem na mesto (adresa) i rekvizite pravnog lica, adresu i prezimena, imena fizičkih lica, uključujući i individualnog preduzimača;
- 3) naziv tog proizvoda, naziv klasifikacionih oznaka ovog proizvoda;
- 4) podatke o mleku ili proizvodu prerade mleka, neophodne za sprovođenje njihove identifikacije;
- 5) datum proizvodnje, rok upotrebe, rok čuvanja (ako postoji rok čuvanja), rok realizacije (ako postoji rok realizacije) mleka ili proizvoda njegove prerade, uslove njihovog čuvanja, ukazivanje na konkretnu oznaku, specijalnu oznaku (ako postoji specijalna oznaka);
- 6) rezultate ispitivanja ovog proizvoda u akreditovanoj laboratoriji (centru) (ako je ispitivanje neophodno), uključujući i ispitivanje organoleptičkih pokazatelja;
- 7) podatke o ambalaži, uključujući i vrstu ambalaže, o neto masi ili o zapremini tog proizvoda u potrošačkoj ambalaži ili transportnoj tari;
- 8) veličinu partije datog proizvoda;
- 9) podatke o odgovaranju oznake zahtevima ovog Federalnog zakona;
- 10) в пункте 10 части 10 слова "гигиенический сертификат," исключить nazive standarda, normativnih i (ili) tehničkih dokumenata, u skladu sa kojima je proizveden ovaj proizvod (ako postoje), ili drugih dokumenata, koji sadrže opis ovog proizvoda, uključujući i uvezenog na teritoriju Ruske Federacije (ugovor za njegovu isporuku, **sertifikat higijene**, sertifikat o poreklu tog proizvoda, dokument, koji potvrđuje pokazatelje neškodljivosti ovog proizvoda, sertifikat kvaliteta proizvoda, specifikacija za taj proizvod);

- 11) izveštaj o sprovođenju dodatnih ispitivanja (u slučaju da su potrebna);
- 12) izveštaj o odgovaranju ovog proizvoda datom nazivu i (ili) konkretnoj partiji ovog proizvoda i njegovim deklariranim pokazateljima.

Član 26. Pokazatelji identifikacije mleka, proizvoda njegove prerade, kvasca, probiotskih mikroorganizama i fermentnih preparata

1. U cilju identifikacije mleka **абзац первый после слова "молока" дополнить словами ", сырого обезжиренного молока**, proizvoda njegove prerade, kvasca, probiotskih mikroorganizama i fermentnih preparata primenjuju se sledeće grupe pokazatelja njihovih svojstava:

- 1) organoleptički – spoljašnji izgled, konzistencija, ukus, miris, boja i drugi organoleptički pokazatelji, navedeni u standardima, normativnim i (ili) tehničkim dokumentima za proizvodnju konkretnog proizvoda (ako postoje) i (ili) u drugim dokumentima, koji sadrže opis takvog proizvoda;
- 2) **пункт 2 после слова "молока," дополнить словами "сырого обезжиренного молока и";**fizičko-hemijski – udeli u masi sastavnih delova mleka u mleku i proizvodima njegove prerade, kiselost, gustina, temperatura, indeks rastvorljivosti, viskoznost i drugi fizičko-hemijski pokazatelji, navedeni u standardima, normativnim i (ili) tehničkim dokumentima za proizvodnju konkretnog proizvoda ili u drugim dokumentima, koji sadrže opis takvog proizvoda;
- 3) mikrobiološki – vrsta ili rod mikroorganizama, količina mikroorganizama određene vrste ili roda u jedinici mase ili zapremine konkretnog proizvoda u skladu sa zahtevima ovog Federalnog zakona, standardima, normativnim i (ili) tehničkim dokumentima za proizvodnju konkretnog proizvoda (ako postoje) i (ili) drugim dokumentima, koji sadrže opis takvog proizvoda.

2. Pri identifikaciji svežeg mleka i svežeg kajmaka primenjuju se sledeći pokazatelji:

- 1) pokazatelji identifikacije mleka, dobijenog od raznih vrsta domaćih životinja, navedeni u prilogu 9 ovog Federalnog zakona, koji omogućavaju da se odredi njegov naziv (kravlje mleko, kozje mleko, ovčije mleko, kobilje mleko, mleko bivolice);
- 2) organoleptički i fizičko-hemijski pokazatelji navedeni u prilogima 9 i 10 ovog Federalnog zakona, po kojima se vrši identifikacija kravljeg svežeg mleka i svežeg kajmaka;
- 3) pokazatelji, navedeni u standardima, normativnim i (ili) tehničkim dokumentima, po kojima se vrši identifikacija mleka, dobijenog od drugih vrsta domaćih životinja.

3. Pri sprovođenju identifikacije proizvoda prerade mleka primenjuju se sledeći pokazatelji:

- 1) organoleptički pokazatelji, navedeni u paragrafu 1 tačke 1 ovog člana, uzimajući u obzir parametre, navedene u prilogu 11 ovog Federalnog zakona;
- 2) fizičko-hemijski i mikrobiološki pokazatelji, navedeni u paragrafu 2 tačke 1 ovog člana, uzimajući u obzir parametre, navedene u prilogu 12 ovog Federalnog zakona.

4. Pri sprovođenju identifikacije glaziranih i dekorisanih proizvoda prerade mleka ne uzimaju se u obzir pokazatelji prisustva glazure i prehrambenih proizvoda, koji se koriste za dekorisanje (vafli, čokoladna, mlečna ili voćna glazura, karamel, orasi, keks, voće, ušćereno voće, čokolada i drugi prehrambeni proizvodi, koji nisu u sastavu proizvoda prerade mleka).

5. Pri sprovođenju identifikacije obogaćenih proizvoda prerade mleka određuje se prisustvo i nivo sadržaja supstanci, dodatih u takve proizvode, odgovaranje nivoa navedenih supstanci informaciji, koja se nalazi na etiketi ili ambalaži.

6. Proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta identifikuju se uzimajući u obzir fizičko-hemijske pokazatelje, navedene u prilogu 13 ovog Federalnog zakona. Mlečna produkcija, koju predstavljaju proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka za decu predškolskog uzrasta i proizvodi za dečiju ishranu za decu školskog uzrasta, identifikuje se uzimajući u obzir fizičko-hemijske pokazatelje, navedene u prilogu 14 ovog Federalnog zakona.

7. Identifikacija fermentnih preparata obavlja se pri ekspertizi dokumenata njihovog proizvođača, navedenih u paragrafu 1 tačke 5 člana 25 ovog Federalnog zakona, po sledećim pokazateljima:

- 1) specifičnost supstrata;
- 2) aktivnost fermentnih preparata;
- 3) priroda porekla fermenta.

8. Identifikacija kvasca i probiotskih mikroorganizama (probiotika) obavlja se pri ekspertizi dokumenata njihovog proizvođača, navedenih u paragrafu 1 tačke 5 člana 25 ovog Federalnog zakona, po sledećim pokazateljima:

- 1) priroda porekla mikroorganizama;
- 2) vrsta i rod mikroorganizama;
- 3) broj vitalnih ćelija u jednom gramu ili u jedinici aktivnosti kvasca.

Glava 10. OCENA O ODGOVARANJU MLEKA I PROIZVODA NJEGOVE PRERADE ZAHTEVIMA OVOG FEDERALNOG ZAKONA

Član 27. Pravila ocenjivanja odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona

1. Ocena o odgovaranju mleka i proizvoda njegove prerade, a takodje i procesa njihove proizvodnje, vezanih za obavezne zahteve za ove proizvode, utvrdjene ovim Federalnim zakonom, vrši se u formi državne kontrole (nadzora) ispunjavanja navedenih obaveznih zahteva i u formi potvrde odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade utvrdjenim zahtevima na način, predviđen u glavi 11 ovog Federalnog zakona.

2. Ocena o odgovaranju mleka i proizvoda njegove prerade, a takodje i procesa njihove proizvodnje, vezanih za obavezne zahteve za ove proizvode, utvrdjene ovim Federalnim zakonom, obavlja u formi državne kontrole (nadzora) federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi veterine, organi izvršne vlasti subjekata Ruske Federacije, ovlašćeni za sprovođenje državne kontrole (nadzora) u sferi obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, u sferi veterine.

3. U slučaju pojave narušavanja zahteva ovog Federalnog zakona federalni organi izvršne vlasti, koji vrše kontrolu i nadzor i koji su navedeni u tački 2 ovog člana, imaju pravo:

- 1) da izdaju naloge za otklanjanje narušavanja i utvrde rok za ispunjenje naloga, uzimajući u obzir karakter narušavanja;
- 2) da preduzimaju mere, predviđene zakonom Ruske Federacije, a u cilju sprečavanja nanošenja štete životu ili zdravlju građana, imovini fizičkih ili pravnih lica, državnoj ili municipalnoj imovini, životnoj sredini, životu ili zdravlju životinja i biljaka;
- 3) da pošalju informaciju o neophodnosti privremenog prestanka ili prekida važenja deklaracije o odgovaranju ili sertifikata odgovaranja organima, koji su izdali sertifikat odgovaranja ili organima, koji su registrovali deklaraciju o odgovaranju;
- 4) da privedu proizvođača (prodavca, lice koje predstavlja stranog proizvođača) na odgovornost, koja je predviđena zakonom Ruske Federacije;
- 5) da donesu rešenje o obraćanju sudu sa zahtevom za prinudnu zabranu mleka i proizvoda njegove prerade, koji ne odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona.

4. Nije dozvoljeno traženje od proizvođača (prodavca) drugih dokumenata za ocenu odgovaranja ili za potvrdu odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona, izuzimajući dokumenta, navedena u članu 31 i 32 ovog Federalnog zakona.

Član 28. Objekti državne kontrole (nadzora)

Državna kontrola (nadzor) poštovanja zahteva ovog Federalnog zakona ostvaruje u odnosu na:

1) пункт 1 изложить в следующей редакции:

"1) процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации сырого молока и продуктов переработки молока непромышленного производства (продуктов переработки молока, произведенных физическими лицами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах и предназначенных для реализации на рынках (включая сельскохозяйственные рынки), процессов перевозки, реализации, утилизации сырого обезжиренного молока, сырых сливок -органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;"

processe proizvodnje, čuvanje, prevoz, realizaciju i utilizaciju svežeg mleka, svežeg kajmaka i proizvoda prerade mleka neindustrijske proizvodnje – federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi veterine, organi izvršne vlasti subjekata Ruske Federacije, ovlašćeni za sprovođenje državne kontrole (nadzora) u sferi veterine;

2) processe proizvodnje, čuvanje, prevoz, realizaciju i utilizaciju mleka i proizvoda prerade mleka, namenjenih za upotrebu u hrani (na mestu prijema, uvođenja u eksploataciju objekata proizvodnje, periodične provere ispunjavanja zahteva ovog Federalnog zakona i programa mera za sprečavanje činjenja štete od strane proizvođača (prodavca, lica, koje predstavlja stranog proizvođača)), - federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača;

3) пункт 3 изложить в следующей редакции:

"3) молока и продуктов его переработки на стадии их обращения и в случае признания достоверности информации о несоответствии этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона на стадии их производства, в том числе:

а) сырого молока и продуктов переработки молока непромышленного производства - органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;

б) продуктов промышленной переработки молока, произведенных юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, -федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.";

mleko i proizvode njegove prerade na stadijumu njihove distribucije u slučaju priznanja verodostojnosti informacije o neodgovaranju ovih proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona u stadijumu njihove proizvodnje - federalni organ izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, organi izvršne vlasti subjekata Ruske Federacije, ovlašćeni za sprovođenje državne kontrole (nadzora) u sferi obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača.

Glava 11. POTVRDA O ODGOVARANJU MLEKA I PROIZVODA NJEGOVE PRERADE ZAHTEVIMA OVOG FEDERALNOG ZAKONA

Član 29. Forme potvrde o odgovaranju mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona

1. Mleko i proizvodi njegove prerade, koji se realizuju na teritoriji Ruske Federacije, podležu obaveznoj potvrdi o odgovaranju zahtevima ovog Federalnog zakona u formi donošenja deklaracije o odgovaranju (dalje – deklaracija odgovaranja) ili obaveznoj sertifikaciji po shemama, utvrđenim ovim Federalnim zakonom.

2. Obaveznoj potvrdi o odgovaranju u formi deklaracije odgovaranja ili sertifikaciji ne podležu sekundarne mlečne sirovine i nusproizvodi prerade mleka, koji nisu namenjeni za upotrebu u ishrani.

3. Zajedno sa drugim dokazima odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona pri potvrdi takvog odgovaranja može se iskoristiti kao jedan od dokaza i poštovanje zahteva međunarodnih standarda i (ili) nacionalnih standarda, koji sadrže analogne zahteve.

4. Dobrovoljna potvrda odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade, procesa njihove proizvodnje, čuvanja, prevoza, realizacije i utilizacije zahtevima nacionalnih standarda, standarda organizacija, pravilnicima, sistemima dobrovoljne sertifikacije i uslovima ugovora ostvaruje se na inicijativu podnosioca molbe u formi dobrovoljne sertifikacije.

5. Dobrovoljna sertifikacija mleka i proizvoda njegove prerade, procesa njihove proizvodnje, čuvanja, prevoza, realizacije i utilizacije ostvaruje se u uslovima ugovora između podnosioca molbe i organa sertifikacije.

6. Dobrovoljna potvrda odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade, procesa njihove proizvodnje, čuvanja, prevoza, realizacije i utilizacije ne može da zameni obaveznu potvrdu njihovog odgovaranja zahtevima ovog Federalnog zakona.

Član 30. Prava i obaveze podnosioca zahteva pri potvrđivanju odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona

1. Pri deklarisanju odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade podnosilac zahteva može biti pravno lice ili individualni preduzetnik, registrovan u skladu sa zakonom Ruske Federacije, koji je proizvođač ili prodavac ili predstavlja stranog proizvođača na osnovu ugovora sa njim, u delu koji se odnosi na obezbeđivanje odgovaranja isporučenog mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona i na odgovornost za neodgovaranje mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona.

2. **в части 2 статьи 30 слова "а также иностранные юридические лица и физические лица" заменить словами "а также иностранные юридические лица и иностранные физические лица";** Pri potvrdi odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona u formi sertifikacije podnosioci zahteva mogu biti lica, navedena u tački 1 ovog člana, kao i inostrana pravna lica i fizička lica, koja su preuzela na sebe obaveze vezane za obezbeđivanje odgovaranja isporučenog mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona i odgovornost za neodgovaranje mleka i proizvoda njegove prerade, isporuka prema ugovoru, oformljenim na način utvrđen zakonom Ruske Federacije, zahtevima ovog Federalnog zakona.

3. Podnosilac zahteva ima pravo da izabere formu potvrde odgovaranja i shemu potvrde odgovaranja, koje su predviđene za mleko i proizvode njegove prerade ovim Federalnim zakonom.

4. Podnosilac zahteva je dužan da obezbedi odgovaranje mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona.

5. Podnosilac zahteva može imati druga prava i obaveze, predviđene zakonom Ruske Federacije.

Član 31. Obavezna potvrda odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade u formi deklaracije odgovaranja

1. Deklarisanje odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade ostvaruje se putem donošenja deklaracije odgovaranja na osnovu sopstvenih dokaza i (ili) na osnovu dokaza, dobijenih uz učešće organa za sertifikaciju i (ili) akreditovane laboratorije (centra) (dalje – treća strana).

2. **часть 2 после слова "молока" дополнить словами ", сырого обезжиренного молока"**; Pri deklarisanju odgovaranja partije svežeg mleka ili svežeg kajmaka, isporuka produkcije, koje se realizuju po dugoročnim ugovorima, rok važenja deklaracije odgovaranja je najviše godinu dana.

3. **часть 3 изложить в следующей редакции:**

"3. При декларировании соответствия партии питьевого молока или продуктов переработки молока срок действия декларации о соответствии должен соответствовать сроку годности этих продуктов.";

Pri deklarisanju odgovaranja partije mleka ili proizvoda njegove prerade rok važenja deklaracije odgovaranja mora odgovarati roku upotrebe ovih proizvoda.

4. Pri deklarisanju odgovaranja proizvoda prerade mleka, koji se proizvode serijski, rok važenja takve deklaracije odgovaranja je najviše pet godina.

5. Deklaracija o odgovaranju može da se donese za partiju mleka ili partiju jednorodne mlečne produkcije, za koje su utvrđeni jedinstveni zahtevi koji podležu potvrđi.

6. Za potvrdu odgovaranja mleka i mlečne produkcije zahtevima ovog Federalnog zakona utvrđuju se sledeće sheme deklarisanja odgovaranja:

- 1) 2d – deklarisanje odgovaranja mleka ili mlečne produkcije na osnovu sopstvenih dokaza i pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka mleka ili proizvoda njegove prerade, dobijenih uz učešće treće strane;
 - 2) 3d - deklarisanje odgovaranja mleka ili proizvoda njegove prerade na osnovu pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih obrazaca ovih proizvoda, dobijenih uz učešće treće strane, i sertifikata sistema kvaliteta na stadijumu proizvodnje ovih proizvoda;
 - 3) 4d - deklarisanje odgovaranja mleka ili proizvoda njegove prerade na osnovu pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka ovih proizvoda, dobijenih uz učešće treće strane, i sertifikata sistema kvaliteta na stadijumu kontrole i ispitivanja ovih proizvoda;
 - 4) 5d - deklarisanje odgovaranja partije mleka ili proizvoda njegove prerade na osnovu pozitivnih rezultata ispitivanja, dobijenih putem reprezentativnog izbora uzoraka iz partije ovih proizvoda sa učešćem treće strane;
 - 5) 7d - deklarisanje odgovaranja mleka ili proizvoda njegove prerade na osnovu pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka ovih proizvoda, obavljenih sopstvenim snagama ili sa uključivanjem drugih organizacija na zahtev podnosioca zahteva, i sertifikata sistema kvaliteta na stadijumu projektovanja i proizvodnje ovih proizvoda.
7. Pri izboru bilo koje sheme deklarisanja odgovaranja mleka ili proizvoda njegove prerade podnosilac zahteva oformljuje komplet dokumenata, koji mora sadržati:
- 1) registraciona dokumenta i rekvizite podnosioca zahteva;
 - 2) naziv, opšti opis i namenu (ako postoji namena) ovih proizvoda;
 - 3) nacionalni standard ili standarde organizacije za mleko ili proizvode njegove prerade (za ruske proizvodjače) ili medjunarodni standard ili detaljni opis ovih proizvoda sa navedenim njihovim osnovnim svojstvima, uslovima čuvanja, rokovima upotrebe (za strane proizvodjače),

koji se primenjuju na dobrovoljnoj osnovi u cilju obezbedjivanja poštovanja zahteva ovog Federalnog zakona;

- 4) protokole ispitivanja i merenja tipskih uzoraka mleka ili proizvoda njegove prerade, obavljenih u akreditovanoj laboratoriji (centru) pri deklarisanju odgovaranja ovih proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona po shemama 2d, 3d, 4d, ili protokole ispitivanja i merenja, dobijenih putem reprezentativnog izbora uzoraka mleka ili proizvoda njegove prerade u akreditovanoj laboratoriji (centru) pri deklarisanju odgovaranja ovih proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona po shemi 5d, ili protokole ispitivanja i merenja tipskih uzoraka ovih proizvoda, obavljenih sopstvenim snagama ili uz angažovanje drugih organizacija na zahtev podnosioca zahteva pri deklarisanju odgovaranja ovih proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona po shemi 7d;
- 5) sertifikat sistema kvaliteta na stadijumu proizvodnje mleka ili proizvoda njegove prerade pri deklarisanju odgovaranja ovih proizvoda po shemi 3d;
- 6) sertifikat sistema kvaliteta na stadijumu kontrole i ispitivanja i merenja mleka ili proizvoda njegove prerade pri deklarisanju odgovaranja ovih proizvoda po shemi 4d;
- 7) sertifikat sistema kvaliteta na stadijumu projektovanja (razrade) i proizvodnje proizvoda prerade mleka pri deklarisanju odgovaranja ovih proizvoda po shemi 7d;

8) пункт 8 изложить в следующей редакции:

DOKUMENTA KOJA POTVRĐUJU ORGANIZACIJU I IZVRŠENJE PROIZVODNE KONTROLE OD STRANE PROIZVOĐAČA, IZVRŠENJE DRŽAVNE KONTROLE U ODNOSU NA PROIZVOĐAČA KOJA PODNOSE:

A) ORGANI IZVRŠNE VLASTI SUBJEKATA RUSKE FEDERACIJE, OVLAŠĆENI ZA SPROVOĐENJE DRŽAVNE KONTROLE U OBLASTI VETERINE ZA SVEŽE MLEKO

B) DRŽAVNI ORGAN IZVRŠNE VLASTI, KOJI VRŠI FUNKCIJU KONTROLE (NADZORA) U OBLASTI OBEZBEĐIVANJA SANITARNO-EPIDEMIOLOŠKE BEZBEDNOSTI GRAĐANA, ZAŠTITE PRAVA POTROŠAČA, ZA PROIZVODE PRERADE MLEKA ZA SVE ŠEME DEKLARISANJA USAGLAŠENOSTI TIH PROIZVODA, IZUZEV SCHEME 5D

"8) документы, подтверждающие организацию и осуществление производственного контроля изготовителем, осуществление государственного контроля в отношении изготовителя и представленные:

а) органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, в отношении сырого молока;

б) федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в отношении продуктов переработки молока при использовании любой схемы декларирования соответствия этих продуктов, за исключением схемы 5д;"

dokumenta, koja potvrđuju organizaciju i sprovodjenje kontrole proizvodnje od strane podnosioca zahteva, kao i organizaciju i sprovodjenje državne kontrole mleka i proizvoda njegove prerade podnosioca zahteva od strane federalnog organa izvršne vlasti, koji obavlja kontrolu (nadzor) u sferi obezbedjenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, uz upotrebu bilo koje sheme deklarisanja odgovaranja ovih proizvoda, izuzev sheme 5d;

в пункте 9 слова "гигиенический сертификат," исключить;

9) robno-transportna dokumenta, ugovori o isporukama mleka ili proizvoda njegove prerade, oformljeni na način, utvrđen zakonom Ruske Federacije, sertifikat o poreklu ovih proizvoda,

sertifikat higijene, potvrda o državnoj registraciji prvi put proizvedenih ili prvi put uvezenih (isporučenih) proizvoda prerade mleka za potvrdu odgovaranja ovih proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona pri korišćenju sheme 5d;

10) veterinarske potvrde ili sertifikati utvrdjene forme za potvrdu odgovaranja svežeg mleka ili svežeg kajmaka zahtevima ovog Federalnog zakona.

8. Protokoli ispitivanja i merenja tipskih uzoraka ili reprezentativnog izbora uzoraka mleka ili proizvoda njegove prerade zajedno sa karakteristikom tih proizvoda moraju da sadrže:

1) opis mleka ili proizvoda njegove prerade neposredno ili u obliku pozivanja na nacionalne standarde, standarde organizacija ili međunarodne standarde, u skladu sa kojima su proizvedeni;

2) Izveštaj o odgovaranju tipskih uzoraka ili reprezentativnog izbora uzoraka mleka ili proizvoda njegove prerade zahtevima dokumenata, navedenih u paragrafu 3 tačke 7 ovog člana, u skladu sa kojima su proizvedeni ovi proizvodi, i zahtevima ovog Federalnog zakona;

3) rezultate ispitivanja tipskih uzoraka ili reprezentativnog izbora uzoraka mleka ili proizvoda njegove prerade, dobijene sopstvenim snagama, uz angažovanje treće strane i (ili) pri potvrdi odgovaranja tih proizvoda zahtevima ovog Federalnog zakona po shemi 7d od strane druge organizacije na zahtev podnosioca zahteva.

9. Pri izboru sheme deklarisanja odgovaranja, koja predviđa postojanje sertifikata sistema kvaliteta, i pri odsustvu takvog sertifikata podnosilac zahteva podnosi u organ sertifikacije zahtev za sertifikaciju sistema kvaliteta. Organ sertifikacije obavlja sertifikaciju sistema kvaliteta i pri pozitivnim rezultatima izdaje podnosiocu sertifikat sistema kvaliteta.

10. Pri izboru bilo koje sheme deklarisanja odgovaranja podnosilac zahteva preduzima neophodne mere pri proizvodnji i realizaciji mleka i proizvoda njegove prerade da bi obezbedio njihovo odgovaranje zahtevima ovog Federalnog zakona.

11. Podnosilac zahteva donosi deklaraciju o odgovaranju, registruje je na način, utvrdjen zakonom Ruske Federacije.

12. Podnosilac zahteva obeležava (markira) mleko i proizvode njegove prerade, za koje je doneta deklaracija odgovaranja, znakom prometa na tržištu.

13. Organ za sertifikaciju sistema kvaliteta obavlja kontrolu sertifikovanog sistema kvaliteta na stadijumima (etapama) predviđenim shemama 3d,4d,7d, sa periodičnošću, koja je utvrdjena ugovorom između podnosioca zahteva i organa za sertifikaciju sistema kvaliteta, ali najredje jednom u godini.

14. Deklaracija o odgovaranju i dokumenta, koja ulaze u sastav dokaznog materijala, podnosilac zahteva čuva u toku tri godine od dana prestanka roka važnosti deklaracije odgovaranja. Drugi primerak deklaracije odgovaranja čuva federalni organ izvršne vlasti, koji organizuje formiranje i vođenje jedinstvenog registra deklaracija odgovaranja.

Član 32. Obavezna potvrda odgovaranja u formi obavezne sertifikacije proizvoda prerade mleka

1. Obaveznu sertifikaciju proizvoda prerade mleka obavlja organ za sertifikaciju produkcije, čija oblast akreditacije obuhvata produkciju prehrambenih proizvoda, uključujući proizvode prerade mleka, na osnovu ugovora između podnosioca zahteva i organa za sertifikaciju produkcije po shemama, utvrdjenim ovim Federalnim zakonom.

2. Sertifikat odgovaranja za proizvode prerade mleka, koji se proizvode serijski, izdaje se za vremenski period, koji je odredio organ za sertifikaciju u zavisnosti od mogućnosti proizvodnje ovih proizvoda i stabilnosti njihovog kvaliteta, ali najviše na tri godine.

3. Sertifikat odgovaranja za partiju proizvoda prerade mleka izdaje se za vremenski period koji odgovara roku upotrebe ovih proizvoda.

4. Sertifikat odgovaranja čuva podnosilac zahteva, a kopija sertifikata odgovaranja i dokumenta, koja su poslužila kao osnova za njegovo dobijanje, čuva organ za sertifikaciju, koji je izdao sertifikat, u periodu od najmanje dve godine nakon isteka roka njegove važnosti.
5. Za potvrdu odgovaranja proizvoda prerade mleka zahtevima ovog Federalnog zakona utvrđuju se sledeće sheme obavezne sertifikacije:
- 1) 3c – sertifikacija proizvoda prerade mleka, koji se proizvode serijski, na osnovu pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka, dobijenih uz učešće akreditovane laboratorije (centra), sa obavljanjem kasnije kontrole sertifikovanih proizvoda prerade mleka od strane organa za sertifikaciju produkcije;
 - 2) 4c - sertifikacija proizvoda prerade mleka, koji se proizvode serijski, na osnovu pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka, dobijenih uz učešće akreditovane laboratorije (centra), i obavljene analize mogućnosti proizvodnje ovih proizvoda sa sprovođenjem kasnije kontrole sertifikovanih proizvoda prerade mleka i, ako je neophodno, mogućnosti njihove proizvodnje od strane organa za sertifikaciju produkcije;
 - 3) 5c - sertifikacija proizvoda prerade mleka, koji se proizvode serijski, na osnovu pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka ovih proizvoda, dobijenih uz učešće akreditovane laboratorije (centra), i sprovedene sertifikacije sistema upravljanja kvalitetom podnosioca zahteva sa obavljanjem kasnije kontrole sertifikovanih proizvoda prerade mleka od strane organa za sertifikaciju produkcije i kontrole sertifikovanog sistema upravljanja kvalitetom podnosioca zahteva od strane organa za sertifikaciju sistema upravljanja kvalitetom;
 - 4) 6c – sertifikacija partije proizvoda prerade mleka na osnovu pozitivnih rezultata ispitivanja reprezentativnog izbora uzoraka ovih proizvoda, dobijenih uz učešće akreditovane laboratorije (centra).
6. Pri izboru bilo koje sheme obavezne sertifikacije proizvoda prerade mleka podnosilac zahteva oformljuje komplet dokumenata, koji mora da sadrži:
- 1) registraciona dokumenta i rekvizite podnosioca zahteva;
 - 2) naziv, opšti opis i namenu (ako postoji namena) ovih proizvoda;
 - 3) nacionalni standard, standarde organizacije za ove proizvode (za ruske proizvodjače) ili međunarodni standard ili detaljni opis ovih proizvoda sa navedenim osnovnim pokazateljima njihovih svojstava, uslovima čuvanja, rokovima upotrebe (za strane proizvodjače), koji se primenjuju na dobrovoljnoj osnovi u cilju obezbeđivanja poštovanja zahteva ovog Federalnog zakona;
 - 4) sertifikate odgovaranja i (ili) deklaracije odgovaranja sirovina, komponenti, materijala za pakovanje, koji se koriste u proizvodnji proizvoda prerade mleka;
 - 5) Sertifikat odgovaranja sistema upravljanja kvalitetom podnosioca zahteva pri korišćenju sheme 5c. Pri odsustvu navedenog sertifikata podnosilac zahteva podnosi akreditovanom organu za sertifikaciju sistema upravljanja kvalitetom zahtev za sertifikaciju sistema kvaliteta. Organ za sertifikaciju sistema upravljanja kvalitetom sertifikuje sistem kvaliteta proizvodjača i pri pozitivnim rezultatima izdaje mu sertifikat sistema kvaliteta;
 - 6) dokumenta, koja potvrđuju organizaciju i sprovođenje kontrole proizvodnje od strane proizvodjača, kao i sprovođenje državne kontrole proizvodjača i proizvoda prerade mleka od strane federalnog organa izvršne vlasti, koji obavlja kontrolu i nadzor u sferi obezbeđenja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, uz upotrebu bilo koje sheme obavezne sertifikacije, izuzev sheme 6c;
 - 7) в пункте 7 части 6 статьи 32 слова "гигиенический сертификат," исключить robno-transportna dokumenta, oformljena na način, utvrđen zakonom Ruske Federacije, ugovor o isporukama proizvoda prerade mleka, sertifikat o poreklu ovih proizvoda, **sertifikat higijene**, potvrda o državnoj registraciji novih ili prvi put uvezenih (isporučenih) proizvoda prerade mleka pri korišćenju sheme 6c.

7. Pri izboru bilo koje sheme obavezne sertifikacije podnosilac zahteva podnosi zahtev za sertifikaciju proizvoda prerade mleka i istovremeno predaje komplet dokumenata, utvrđen tačkom 6 ovog člana, akreditovanom organu za sertifikaciju produkcije.
8. Organ za sertifikaciju produkcije razmatra komplet dokumenata i zahtev, koje je predao podnosilac, i donosi rešenje o zahtevu. Kod pozitivnog rešenja zahteva organ za sertifikaciju vrši izbor tipskih uzoraka proizvoda prerade mleka, koji se proizvode serijski, ili reprezentativni izbor uzoraka ovih proizvoda iz partije ovih proizvoda, obavlja njihovu identifikaciju, određuje program ispitivanja i šalje tipske uzorke ili reprezentativni izbor uzoraka tih proizvoda na ispitivanja u akreditovanu laboratoriju (centar).
9. Akreditovana laboratorija (centar) obavlja ispitivanja tipskih uzoraka proizvoda prerade mleka ili reprezentativnog izbora uzoraka ovih proizvoda i sačinjava protokol njihovih ispitivanja i merenja.
10. Protokol ispitivanja i merenja tipskih uzoraka proizvoda prerade mleka ili reprezentativnog izbora uzoraka ovih proizvoda zajedno sa njihovom karakteristikom mora da sadrži opis ovih proizvoda neposredno ili sa upućivanjem na nacionalni standard, standarde organizacije ili međunarodni standard ili opis (ako postoji), u skladu sa kojim su ovi proizvodi proizvedeni, kao i izveštaj o odgovaranju tipskih uzoraka ili reprezentativnog izbora uzoraka ovih proizvoda zahtevima navedene dokumentacije i zahtevima ovog Federalnog zakona.
11. Pri sertifikaciji proizvoda prerade mleka uz korišćenje sheme 3c organ za sertifikaciju produkcije na osnovu pozitivnih rezultata analize kompleta podnešenih dokumenata, identifikacije proizvoda prerade mleka, koji se sertifikuju, i pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka ovih proizvoda, koja su obavljena u akreditovanoj laboratoriji (centru), izdaje podnosiocu zahteva sertifikat odgovaranja za period do tri godine uzimajući u obzir stabilnost posla podnosioca zahteva.
12. Pri sertifikaciji proizvoda prerade mleka uz korišćenje sheme 4c organ za sertifikaciju produkcije vrši analizu stanja proizvodnje ovih proizvoda u cilju provere uslova, koji su neophodni za njihovu proizvodnju i realizaciju u skladu sa utvrđenim zahtevima, i na osnovu pozitivnih rezultata analize kompleta predatih dokumenata, identifikacije sertifikovanih proizvoda prerade mleka, pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka ovih proizvoda, obavljenih u akreditovanoj laboratoriji (centru), i pozitivnih rezultata analize stanja njihove proizvodnje izdaje podnosiocu sertifikat odgovaranja.
13. Pri sertifikaciji proizvoda prerade mleka uz korišćenje sheme 5c organ za sertifikaciju produkcije na osnovu pozitivnih rezultata analize kompleta predatih dokumenata, identifikacije sertifikovanih proizvoda prerade mleka, pozitivnih rezultata ispitivanja tipskih uzoraka ovih proizvoda, obavljenih u akreditovanoj laboratoriji (centru), i pri prisustvu sertifikata sistema kvaliteta izdaje podnosiocu sertifikat odgovaranja.
14. Pri sertifikaciji proizvoda prerade mleka uz korišćenje sheme 6c organ za sertifikaciju produkcije na osnovu pozitivnih rezultata analize kompleta predatih dokumenata, identifikacije sertifikovanih proizvoda prerade mleka, pozitivnih rezultata ispitivanja reprezentativnog izbora uzoraka ovih proizvoda iz partije ovih proizvoda, obavljenih u akreditovanoj laboratoriji (centru), izdaje podnosiocu sertifikat odgovaranja.
15. Podnosilac zahteva po dobijanju sertifikata odgovaranja za proizvode prerade mleka markira iste oznakom prometa na tržištu.
16. Podnosilac zahteva pri proizvodnji i realizaciji proizvoda prerade mleka preduzima neophodne mere za obezbeđivanje njihovog odgovaranja zahtevima ovog Federalnog zakona.
17. U trajanju roka važenja sertifikata odgovaranja organ za sertifikaciju produkcije vrši kontrolu sertifikovanih proizvoda prerade mleka putem sprovođenja periodičnih ispitivanja tipskih uzoraka ovih proizvoda, čiji se izbor obavlja u skladištu gotovih proizvoda proizvođača (pri sertifikaciji ovih proizvoda korišćenjem sheme 4c i 5c) i u skladištu proizvođača i prodavca (pri

sertifikaciji ovih proizvoda korišćenjem sheme 3c), u skladu sa prihvaćenim grafikom kontrole, kao i ako je neophodno sprovesti ponovnu analizu stanja proizvodnje ovih proizvoda (pri sertifikaciji proizvoda prerade mleka korišćenjem sheme 4c).

18. Organ za sertifikaciju produkcije prema rezultatima obavljene kontrole sertifikovanih proizvoda prerade mleka donosi jedno od sledećih rešenja za takve proizvode:

- 1) potvrditi važenje sertifikata odgovaranja;
- 2) privremeno prekinuti važenje sertifikata odgovaranja;
- 3) prekinuti važenje sertifikata odgovaranja.

19. Organ za sertifikaciju sistema upravljanja kvalitetom, koji je obavljao sertifikaciju sistema upravljanja kvalitetom podnosioca zahteva, obavlja i kontrolu sertifikovanog sistema upravljanja kvalitetom podnosioca zahteva.

Član 33. Osobitosti potvrđivanja odgovaranja mleka i proizvoda njegove prerade zahtevima ovog Federalnog zakona

1. **часть 1 изложить в следующей редакции:**

"1. Подтверждение соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в форме декларирования соответствия с использованием любой из схем, предусмотренных настоящим Федеральным законом.";

Potvrđivanje odgovaranja svežeg mleka, svežeg kajmaka zahtevima ovog Federalnog zakona obavlja se u formi deklarisanja odgovaranja uz korišćenje bilo koje sheme, predviđene ovim Federalnim zakonom.

2. **часть 2 изложить в следующей редакции:**

"2. Декларация о соответствии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона принимается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющими сбор молока на молокоприемных пунктах, в том числе у физических лиц, при условии соблюдения ими требований законодательства Российской Федерации о ветеринарии, требований статьи 5 настоящего Федерального закона и с учетом результатов исследований (испытаний) состояния здоровья животных, проводимых органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии. Устанавливаемый срок действия указанной декларации составляет не более чем один год.";

Deklaraciju odgovaranja svežeg mleka, svežeg kajmaka zahtevima ovog Federalnog zakona donosi proizvođač pri uslovima poštovanja zahteva zakona Ruske Federacije o veterini, zahteva iz člana 5 ovog Federalnog zakona i uzimajući u obzir rezultate ispitivanja stanja zdravlja životinja, koja obavljaju organi izvršne vlasti subjekata Ruske Federacije, koji su ovlašćeni za sprovođenje državne kontrole (nadzora) u sferi veterine, svake godine.

дополнить частью 2¹ следующего содержания:

"2¹. В случаях выявления несоответствия сырого молока на стадиях его производства, или хранения, или перевозки, или реализации, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на стадиях их перевозки или реализации требованиям настоящего Федерального закона к показателям безопасности этих продуктов, а также возникновения на территории, на которой осуществляется сбор молока, заболеваний сельскохозяйственных животных, при которых использование сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ограничено или запрещено, орган исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, выдает

предписание о приостановлении реализации или поставок таких продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. При этом действие указанной декларации прекращается.";

3. Potvrda odgovaranja mleka za piće i proizvoda njegove prerade sa rokom upotrebe do 30 dana zahtevima ovog Federalnog zakona ostvaruje se u formi deklarisanja odgovaranja uz korišćenje sheme 3d, 4d ili 7d ili u formi obavezne sertifikacije uz korišćenje sheme 4c ili 5c.

4. Potvrda odgovaranja proizvoda prerade mleka sa rokom upotrebe dužim od 30 dana zahtevima ovog Federalnog zakona ostvaruje se u formi deklarisanja odgovaranja uz korišćenje sheme 3d, 4d, 5d ili 7d ili u formi obavezne sertifikacije uz korišćenje sheme 3c, 4c, 5c ili 6c.

5. Potvrda odgovaranja proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka zahtevima ovog Federalnog zakona ostvaruje se u formi deklarisanja odgovaranja uz korišćenje sheme 3d ili 4d ili u formi obavezne sertifikacije uz korišćenje sheme 4c, 5c ili 6c.

6. Potvrda odgovaranja proizvoda prerade mleka, koji se isporučuju za državne potrebe, zahtevima ovog Federalnog zakona ostvaruje se u formi deklarisanja odgovaranja uz korišćenje sheme 5d ili u formi obavezne sertifikacije uz korišćenje sheme 6c.

дополнить частью 7 следующего содержания:

"7. Сырое молоко и продукты переработки молока непромышленного производства, реализуемые физическими лицами на рынках (включая сельскохозяйственные рынки), не подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Федерального закона.";

Član 34. Priznavanje rezultata potvrđivanja odgovaranja

1. Deklaracija odgovaranja i sertifikat odgovaranja imaju jednaku pravosnažnost nezavisno od shema obavezne potvrde odgovaranja i važe na celoj teritoriji Ruske Federacije.

2. Priznavanje rezultata potvrđivanja odgovaranja, dobijenih van granica teritorije Ruske Federacije, ostvaruje se u skladu sa članom 30 Federalnog zakona „O tehničkoj regulaciji“.

Glava 12. ZAHTEVI VEZANI ZA AMBALAŽU, MARKIRANJE, ETIKETIRANJE MLEKA I PROIZVODA NJEGOVE PRERADE

Član 35. Zahtevi vezani za pakovanje mleka i proizvoda njegove prerade

1. Mleko i proizvodi njegove prerade, namenjeni realizaciji, moraju biti izmereni, upakovani u taru i (ili) ambalažu, izradjenu od ekološki neškodljivih materijala, dozviljenih za kontakt sa prehrambenim proizvodima od strane federalnog organa izvršne vlasti, koji vrši kontrolu i nadzor u sferi obezbeđivanja zdravih sanitarno-epidemioloških uslova stanovništva, zaštite prava potrošača, i koji obezbeđuju neškodljivost i kvalitet mleka i proizvoda njegove prerade u trajanju roka njihove upotrebe.

2. Proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka za decu ranog uzrasta moraju da se plasiraju samo izmereni i upakovani u hermetičku ambalažu male zapremine, koja ne prelazi sledeće veličine:

1) 1 koligram – suvi proizvodi (u prahu) (adaptirane mlečne smese, kasnije smese, proizvodi za dohranu, proizvodi momentalnog pripremanja, kaše na bazi mleka);

2) 0,2 litra – tečne adaptirane, delimično adaptirane smese, kasnije smese;

3) 0,25 litra – mleko za piće, kajmak tečni, kiselomlečni proizvodi;

4) пункт 4 части 2 дополнить словами ", в том числе творог и продукты на его основе"; 0,1 kilogram – pastozni proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka.

3. часть 3 изложить в следующей редакции:

"3. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться только расфасованными в герметичную упаковку. Жидкие продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания - не более чем 200 граммов (для непосредственного употребления в пищу порциями).";

Proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka za decu predškolskog uzrasta i decu školskog uzrasta moraju da se plasiraju samo ako su razmereni u hermetičkom pakovanju. Tečni proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka za decu predškolskog uzrasta i decu školskog uzrasta moraju da se plasiraju u ambalaži, čija je zapremina najmanje 0,2 litra i najviše 2 litra, pastozni proizvodi za dečiju ishranu – najviše 200 grama.

4. Nije dozvoljena upotreba potrošačke ambalaže pri realizaciji nerazmerenih i neupakovanih proizvoda prerade mleka, koji se brzo kvare.

5. Narezani proizvodi prerade mleka proizvođač ili prodavac pakuje u uslovima, koji obezbeđuju neškodljivost takvih proizvoda i očuvanje njihovih organoleptičkih svojstava.

6. **Svako pakovanje proizvoda prerade mleka mora imati oznaku, etiketu i ako je neophodno listić, koji se ubacuje, ili oznaku, koja sadrži informaciju za potrošače u skladu sa članom 36 ovog Federalnog zakona.**

7. Proizvodi prerade mleka, koji se nalaze u oštećenoj tari i (ili) ambalaži, podležu povlačenju iz prodaje.

Član 36. Zahtevi vezani za markiranje mleka i proizvoda njegove prerade

1. Mleko i proizvode njegove prerade mora da prati informacija za potrošače, koja odgovara zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti zaštite prava potrošača i zahtevima ovog Federalnog zakona.

2. **Informacija za potrošače stavlja se na svaku jedinicu grupnog pakovanja mleka, mlečne produkcije, jedinicu tare za veleprodaju ili transportne tare takve produkcije, kao i na svaku jedinicu potrošačke ambalaže takve produkcije.**

3. **Na svaku jedinicu grupnog pakovanja, jedinicu tare za veleprodaju ili transportne tare takve produkcije nanosi se oznaka (marka), koja sadrži sledeću informaciju za potrošače:**

1) **naziv** mleka i mlečne produkcije u skladu sa zahtevima ovog Federalnog zakona;

2)) в части 3:

в пункте 2 слово "продукции;" заменить словами "производства. Допускается указывать юридический адрес изготовителя молока или молочной продукции, ввезенных на территорию Российской Федерации, на государственном языке страны по месту нахождения данного изготовителя, а наименование этой страны - на русском языке;";

Naziv i mesto boravka proizvođača takve produkcije. DOZVOLJENO JE NAVESTI ZVANIČNU ADRESU PROIZVOĐAČA MLEKA ILI MLEČNOG PROIZVODA KOJI SE UVOZI U RUSKU FEDERACIJU, NA JEZIKU ZEMLJE PROIZVOĐAČA, A NAZIV ZEMLJE – NA RUSKOM JEZIKU;

3) пункт 3 дополнить словами "(при его наличии)";

robnu marku proizvođača takve produkcije AKO POSTOJI;

4) пункт 4 дополнить словами "(при необходимости)";

Masa neto i masa bruto grupnog pakovanja, transportne tare takve produkcije, AKO JE NEOPHODNO;

- 5) broj jedinica potrošačke ambalaže takve produkcije u grupnom pakovanju, tari za veleprodaju ili transportnoj tari;
- 6) rok upotrebe takve produkcije;
- 7) datum proizvodnje takve produkcije;
- 8) uslovi čuvanja takve produkcije;
- 9) neto masa potrošačkog pakovanja takve produkcije;
- 10) oznaka standarda, normativnog ili tehničkog dokumenta, u skladu sa kojim je proizvedena takva produkcija;
- 11) broj partije takve produkcije;
- 12) informacija o potvrdi odgovaranja takve produkcije zahtevima ovog Federalnog zakona;

13) пункт 13 изложить в следующей редакции:

ZNACI UPOZORENJA I ZNACI ZA MANIPULACIJU „ČUVATI OD SUNČEVIH ZRAKA“, „OGRAIČENJE TEMPERATURE“, „ČUVATI OD VLAGE“ (NANOSE SE PO IZBORU, AKO SU POTREBNI)

"13) предупредительные надписи или манипуляторные знаки - "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги" (наносятся избирательно при необходимости).";

neophodni natpisi upozorenja – „Čuvati od sunčevih zraka“, „Ograničenje temperature“, „Čuvati od vlage“.

4. часть 4 изложить в следующей редакции:

"4. При обертывании групповой упаковки или транспортной тары молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является расположенная на этикетках потребительской тары информация.";

Pri umotavanju grupnog pakovanja ili transportne tare mlečne produkcije providnim zaštitnim polimernim materijalima dozvoljeno je ne nanositi na njih oznaku. U datom slučaju informacija za potrošače je ona koja se nalazi na etiketama, pri tome na etiketama moraju da se nalaze i dopunski podaci o broju mesta potrošačkih pakovanja i masi takve produkcije u grupnom pakovanju ili transportnoj tari takve produkcije. Natpisi upozorenja i oznake manipulacije stavljaju se na listiće ili se prikazuju potrošačima na bilo koji drugi način da bi bili dostupni.

5. Markiranje grupnog pakovanja ili transportne tare ili potrošačke ambalaže mleka nanosi se putem lepljenja etiketa, izradjenih tipografski ili na neki drugi način, koji omogućava da budu čitki.

6. Nazivi mleka i proizvoda njegove prerade moraju odgovarati pojmovima, utvrdjenim u članu 4 ovog Federalnog zakona. Nazivi takve produkcije mogu se dopuniti oznakama asortimana ili nazivom fabrike-proizvodjača. часть 6 дополнить предложениями следующего содержания: "Порядок слов при указании соответствующих понятиям, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона, наименований молока и продуктов его переработки в их маркировке не регламентируется (например, "цельное молоко", "молоко цельное", "масло сливочное", "сливочное масло" и подобные понятия). Допускается не применять в наименовании сливочного масла понятия "сладко-сливочное", "несоленное", характеризующие особенности технологии его производства, если при производстве сливочного масла не используются закваски и поваренная соль.";

7. Upućivanje na vrstu domaće životinje, od koje je dobijeno mleko, sa izuzetkom krava, mora se nalaziti na etiketama pakovanja ispred pojma „mleko“ ili posle tog pojma.
8. Pojmovi, koji se odnose na način termičke obrade mleka ili proizvoda njegove prerade, stavljaju se posle naziva takve produkcije, naprimer „mleko pasterizovano“, „kajmak sterilizovani“.
9. Posle naziva mleka i mlečne produkcije zajedno sa pojmom, koji se odnosi na način termičke obrade takve produkcije, mogu da se nalaze drugi pojmovi u vezi sa tom produkcijom, naprimer „mleko pasterizovano aromatizovano (sa aromom)“.
10. Nazivi proizvoda sa mlečnim sastavom moraju odgovarati pojmovima, utvrđenim za mlečne proizvode, i sadržati u neposrednoj blizini tih pojmova tačan opis ostalih komponenti, koje karakterišu takav proizvod, naprimer „ mladi sir (tvorog) sa komadićima voća“, „kefir voćni“, „sir topljeni sa šunkom“.
11. Pojam „bioproizvod“ na etiketama, pakovanjima takve mlečne produkcije postavlja se na bilo koje zgodno mesto u obliku jedne reči ili složenica, u kojima je prvi deo „bio...“ i naziva takve produkcije, naprimer „biokefir“, „biorjaženka“ (kiselo mleko).
12. Pojmovi, koji se koriste za karakteristiku načina proizvodnje takvog proizvoda ili osobenosti sastava sirovine ili sastava kvasca, navode se u njegovom nazivu – „mlečni napitak“, „mleko neobrano“, „kajmak rekombinovan“, „napitak kiselomlečni“.
13. Informacija o delimičnoj upotrebi suvih mlečnih proizvoda, sa izuzetkom slučaja upotrebe suvih mlečnih proizvoda u cilju normalizacije, postavlja se zajedno sa informacijom o komponentama gotovog proizvoda u obliku natpisa: „Proizvedeno sa upotrebom suvog mleka (mleka u prahu) (kajmaka, surutke)“.
14. Nije dozvoljena upotreba pojmova kiselomlečnih proizvoda, utvrđenih ovim Federalnim zakonom, pri markiranju naziva proizvoda koji sadrže mleko i fermentisanih proizvoda, u čijim nazivima pojam „koji sadrži mleko“ ili pojam „fermentisani“ mora biti zamenjen pojmovima, koji karakterišu tehnologiju proizvodnje takvih proizvoda, naprimer „kefirni“, „kefirni termizirani“, „jogurtni“, „jogurtni termizirani“.) часть 14 дополнить предложением следующего содержания: "При указании наименования кисломолочного продукта, произведенного в соответствии с технологией производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, в маркировке этого продукта должны использоваться слова "кефирный продукт" в виде словосочетания, нанесенного одинаковым шрифтом.";
15. Pojam „proizvod“ u nazivima proizvoda koji sadrže mleko može biti zamenjen ili u nazivima proizvoda sa mlečnim sastavom dopunjen pojmom, koji karakteriše odgovarajuću konzistenciju ili oblik proizvoda (žele, kiselj, koktel, krem, mus, napitak, namaz, rolat, umak, sufle, torta), naprimer „ mlečno-voćni koktel“, „kajmak umak“, „mlečni kiselj“, „sirni sufle sa orasima“, „sirni rolat sa začinima“.
16. Odredjivanje pojmova vrste i tipa sireva (tvrdi, polutvrdi, meki, sveži (bez zrenja), u kriškama, pastozni) primenjuje se u nazivima sireva po rešenjima njihovih proizvodjača.
17. Pojmovi „obogaćeni“, „obogaćeno“ upotrebljavaju se zajedno sa nazivima odgovarajućih proizvoda i praćeni su informacijom o prisustvu i količini dodatih supstanci, uključujući i njihovu preporučenu količinu unosa u 24 časa, kao i preporuke za konzumiranje takvih proizvoda.
18. Pojmovi, utvrđeni članom 4 ovog Federalnog zakona, ne smeju da se upotrebljavaju u oznakama asortimana i drugim dodatnim nazivima mleka i proizvoda njegove prerade u slučaju da takvi proizvodi ne odgovaraju identifikacionim pokazateljima, utvrđenim ovim Federalnim zakonom.

19. Dozvoljava se natpis delova naziva mleka ili mlečne produkcije, utvrđenih članom 4 ovog Federalnog zakona, na prednjoj strani pakovanja takve produkcije pod uslovom nanošenja punih naziva takve produkcije na istim jedinicama potrošačke ambalaže.

20. часть 20 изложить в следующей редакции:

"20. Маркировка молокосодержащих продуктов не должна содержать наименования, в состав которых входят понятия, установленные настоящим Федеральным законом для молока и молочных продуктов (в том числе слова или их части, входящие в состав этих понятий, их различные сочетания в ассортиментных знаках и фирменных наименованиях изготовителей, на этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей).";

е) дополнить частью 20¹ следующего содержания:

"20¹. В наименованиях пищевых продуктов, не относящихся к молокосодержащим продуктам, не допускается использовать понятия, установленные настоящим Федеральным законом для молокосодержащих продуктов. В наименованиях пищевых продуктов, не являющихся молочными, или молочными составными, или молокосодержащими продуктами и произведенных с добавлением молока и (или) продуктов переработки молока, указываются понятия, применяемые в пищевой промышленности (например, "желе", "крем", "паста", "пудинг"), начиная с указания основного компонента рецептуры, после которого размещаются понятия (по усмотрению изготовителя), характеризующие молочный продукт, который был добавлен (например, "вареники с творогом", "крем ореховый со сметаной", "пудинг фруктовый со сливками", "шоколад молочный").";

U nazivima proizvoda, koji nisu mleko ili mlečni proizvodi ili proizvodi sa mlečnim sastavom, nije dozvoljena upotreba pojmova, utvrđenih ovim Federalnim zakonom, uključujući reči, koje ulaze u sastav ovih naziva, njihovih raznih kombinacija u nazivu firme-proizvodjača pri markiranju takvih proizvoda, na njihovim etiketama, u reklamne ili druge svrhe, koji mogu dovesti u zabludu potrošače.

21. Nije dozvoljena upotreba pojma „maslac“, uključujući i nazive firme-proizvodjača, pri markiranju puternog namaza i biljnog margarina, na etiketama takvih proizvoda, u reklamne ili druge svrhe, koji mogu dovesti u zabludu potrošače. Nije dozvoljena upotreba pojma „maslac topljeni“, uključujući i nazive firme-proizvodjača, pri markiranju topljene biljne smese, na etiketama takvog proizvoda, u reklamne ili druge svrhe, koji mogu dovesti u zabludu potrošače.

22. Nije dozvoljena upotreba pojmova „mlečni“, „kajmak“, „plombir“ pri markiranju sladoleda, u čiji sastav ulazi biljno ulje.

дополнить частью 22¹ следующего содержания:

"22¹. Маркировка молочного мороженого, сливочного мороженого, пломбира, кисломолочного мороженого, мороженого с растительным жиром должна содержать наименования этой продукции, соответствующие понятиям, установленным пунктами 68 - 72 статьи 4 настоящего Федерального закона. При нанесении маркировки этой продукции на передней стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции одинаковым шрифтом.";

23. в части 23:

абзац первый изложить в следующей редакции:

SVEŽE MLEKO, SVEŽE OBRANO MLEKO, SVEŽ KAJMAK, KOJE REALIZUJU PRAVNA I FIZIČKA LICA, UKLJUČUJUĆI PRIVATNE PREDIZETNIKE, ZA PRERADU (S IZUZETKOM ISPORUKA NA STANICE ZA PRIJEM MLEKA) MORAJU DA PRATE ROBNO-TRANSPORTNA DOKUMENTA, KOJA SADRŽE SLEDEĆU INFORMACIJU:

"23. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые юридическими лицами, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, для переработки (за

исклучением поставок на молокоприемные пункты), должны сопровождаться товарно-транспортными документами, содержащими следующую информацию:";

Sveže mleko, sveži kajmak, koji realizuju pravna ili fizička lica za preradu, moraju imati oznaku, postavljenu na transportnu taru, i praćeni su robno-transportnim dokumentima, koja sadrže sledeću informaciju:

1) **naziv takvih proizvoda;**

2) пункт 2 изложить в следующей редакции:

POKAZATELJI IDENTIFIKACIJE (S IZUZETKOM UDELA SUVE MATERIJE MLEKA) TAKVIH PROIZVODA (ZA PRAVNA LICA I INDIVIDUALNE PREDUZETNIKE)

"2) показатели идентификации (за исключением массовой доли сухих веществ молока) таких продуктов (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей);"

pokazatelje identifikacije takvih proizvoda (sa izuzetkom udela suvih tvari mleka u masi);

3) **naziv proizvođača takvih proizvoda – fizičkog lica, uključujući i individualnog preduzimača (prezime, ime, ime oca), naziv proizvođača takvih proizvoda –pravnog lica (poljoprivredne organizacije, seoskog domaćinstva);**

4) **adresu proizvođača takvih proizvoda;**

5) **zapreminu takvih proizvoda (u litrima) ili masu takvih proizvoda (u kilogramima);**

6) **datum i vreme (čas, minuta) otpremanja takvih proizvoda;**

7) **temperatura pri transportu takvih proizvoda;**

8) **broj partije takvih proizvoda.**

24. *часть 24 после слова "молоко," дополнить словами "сырое обезжиренное молоко,";* Sveže mleko, sveži kajmak, proizvode prerade mleka neindustrijske proizvodnje, koje realizuju fizička lica, uključujući individualne preduzimače, na tržištu, uključujući i poljoprivredno tržište, moraju pratiti informacije o mestu proizvodnje takvih proizvoda (adresa), nazivima takvih proizvoda i datumu njihove proizvodnje.

25. Mleko i proizvodi njegove prerade, koji su razmereni u potrošačka pakovanja i realizuju se na teritoriji Ruske Federacije u veleprodaji i maloprodaji, moraju imati oznaku, koja sadrži sledeću informaciju:

1) пункт 1 изложить в следующей редакции:

"1) наименования таких продуктов с использованием понятий, предусмотренных статьями 4 и 14 настоящего Федерального закона, и соблюдением требований к их применению, установленных настоящей статьей;";

naziv takvih proizvoda sa upotrebom pojmova, utvrdjenih članom 4 ovog Federalnog zakona, i poštovanjem zahteva njihove primene, utvrdjenih ovim članom;

3) пункт 2 изложить в следующей редакции:

4) **UDEO MASTI U PROCENTIMA (OSIM OBEZMAŠĆENIH PROIZVODA PRERADE MLEKA, SIRA, SIRNIH PROIZVODA, TOPLJENOG SIRA, TOPLJENIH SIRNIH PROIZVODA) UDEO MASTI U POGLEDU SUVE MATERIJE U PROCENTIMA ZA SIR, SIRNE PROIZVODE, TOPLJENI SIR, TOPLJENIE SIRNE PROIZVODE. PRI MARKIRANJU INDIVIDUALNE AMBALAŽE PROIZVODA, PROIZVEDENIH OD PUNOMASNOG MLEKA, DOZVOLJAVA SE NAVOĐENJE UDELA MASTI „OD“ „DO“ U PROCENTIMA, SA DODATNOM INFORMACIJOM O UDELU MASTI U PROCENTIMA ZA SVAKU PARTIJU TAKVIH PROIZVODA, NA BILO KOJI NAČIN, KORIŠĆENJEM JEDNE OD VELIČINA FONTA PREDVIĐENIH TAČKOM 2 ČLANA 37 OVOG ZAKONA, PRI MARKIRANJU PROIZVODA ZA ISHRANU DECE NA MLEČNOJ BAZI, SUVIH MLEČNIH SMESA, SUVIH MLEČNIH NAPITAKA, SUVIH MLEČNIH KAŠA DOZVOLJENO JE NAVODITI UDEO MASTI U GRAMIMA, POSLE REČI „NUTRITIVNA VREDNOST“**

"2) массовая доля жира в процентах (кроме обезжиренных продуктов переработки молока, сыра, сырных продуктов, плавяных сыров, плавяных сырных продуктов), массовая доля жира в пересчете на сухое вещество в процентах для сыра, сырных продуктов, плавяных сыров, плавяных сырных продуктов. При нанесении на потребительскую тару маркировки продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира с использованием слов "от", "до" в процентах с дополнительной информацией о массовой доле жира в процентах для каждой партии таких продуктов любым доступным способом с использованием одного из размеров шрифтов, предусмотренных частью 2 статьи 37 настоящего Федерального закона, маркировки сухих продуктов детского питания на молочной основе, сухих молочных смесей, сухих молочных напитков, сухих молочных каш допускается указывать массовую долю жира в граммах после слов "пищевая ценность";";

udeo masti u masi u procentima;

- 3) **udeo mlečne masti u masi u procentima u masnoj fazi (za proizvode koji sadrže mleko);**
- 4) **naziv i sedište proizvođača (adresa, uključujući i zemlju i (ili) mesto porekla takvih proizvoda) i organizacije u Ruskoj Federaciji, koju je proizvođač ovlastio za primanje reklamacija za mleko i proizvode njegove prerade od potrošača na teritoriji Ruske Federacije (ako postoje takve reklamacije);**
- 5) **robnu marku proizvođača mleka i proizvoda njegove prerade (ako postoji robna marka);**
- 6) **neto masu ili zapreminu takvih proizvoda.** Neto masa se navodi kod takvih proizvoda, koji imaju sipku, tvrdu, pastoznu ili viskoznu konzistenciju ili za njih nema metoda za obavljanje merenja gustine. Zapremina ili masa neto (prema odluci proizvođača) navodi se za proizvode, koji imaju tečnu konzistenciju, ako za takve proizvode postoje metode obavljanja merenja gustine i (ili) oprema za doziranje;
- 7) **sastav takvih proizvoda sa navodjenjem komponenti, koje ulaze u njega. Spisak komponenti, koje ulaze u sastav takvih proizvoda, formira se na način smanjivanja njihovog udela u masi u trenutku proizvodnje takvih gotovih proizvoda. Ako je komponenta prehrambeni proizvod, sastavljen od dve i više komponenti, ovaj prehrambeni proizvod može biti uključen u sastav proizvoda prerade mleka pod svojim nazivom. Mlečni proizvodi, koji ulaze u sastav proizvoda sa mlečnim sastavom ili proizvoda, koji sadrži mleko, u spisku komponenti navode se pod svojim nazivima. Funkcionalno neophodne komponente za proces proizvodnje, koje ne ulaze u sastav gotovog proizvoda, navode se posle izraza „ sa upotrebom“. U sastavu takve produkcije navode se nazivi prehrambenih proizvoda, jestivih dodataka, aromata, komponenti, koje nemaju tradicionalni sastav. Komponente, koje ulaze u sastav glazure, navode se posebno;**
- 8) **hranljivu vrednost takvih proizvoda (sadržaj u gotovom proizvodu masti, belančevina, ugljenih hidrata, uključujući saharozu) u procentima ili gramima na 100 grama** takvih proizvoda, energetske vrednost u kalorijama ili kilokalorijama;
- 9) sadržaj u gotovom kiselomlečnom ili fermentisanom proizvodu mikroorganizama (kiselomlečnih, bifidobakterija i drugih probiotskih mikroorganizama, kao i kvasca – jedinica za obrazovanje kolonija u gramu takvog proizvoda);
- 10) sadržaj u gotovom obogaćenom proizvodu mikro- i makroelemenata, vitamina, drugih supstanci, koje se koriste za obogaćivanje takvog proizvoda, sa navodjenjem optimalnih dnevnih potreba za takvim supstancama i specifičnosti upotrebe takvog proizvoda;
- 11) informacija o prisustvu komponenti, dobijenih upotrebom genetski modifikovanih organizama (u slučaju njihovog prisustva u vrednosti većoj od 0,9 procenata);
- 12) **uslovi čuvanja mleka i mlečne produkcije (uključujući do otvaranja pakovanja proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka u slučaju čuvanja otvorenih pakovanja i obavezno posle otvaranja ovih pakovanja, za proizvode, koji se brzo kvare, sa rokom upotrebe do 30 dana – u slučaju različitih uslova čuvanja takvih proizvoda u neotvorenim i u otvorenim pakovanjima);**

13) пункт 13 после слов "дата производства" дополнить словом "(изготовления)"; **datum proizvodnje i datum pakovanja mlečne produkcije (ako su različiti), označeni dvocifrenim brojevima, - sat, datum, mesec (za mlečnu produkciju, koja se brzo kvvari, i ima rok upotrebe, izražen u časovima), datum, mesec, godina (za mlečnu produkciju, koja se brzo kvvari, i ima rok upotrebe do 30 dana), mesec, godina (za dugotrajnu mlečnu produkciju, uključujući i konzerve);**

14) **Rok upotrebe, označen dvocifrenim brojevima, - sat, datum, mesec (za mlečnu produkciju, koja se brzo kvvari, i ima rok upotrebe, izražen u časovima), datum, mesec, godina (za mlečnu produkciju, koja se brzo kvvari, i ima rok upotrebe do 30 dana), mesec, godina (za dugotrajnu mlečnu produkciju, uključujući i konzerve).** Rok upotrebe navodi se posle reči „Važi do“, „Upotrebljivo do“ ili „Koristiti do“. Dozvoljeno je navesti rok upotrebe u satima, danima, mesecima („Rok upotrebe 36 časova“, „Rok upotrebe 14 dana“, „Rok upotrebe 6 meseci“, „Upotrebljivo 6 meseci“);

15) načini i uslovi upotrebe mlečne produkcije (ako je neophodno);

16) **dokument, u skladu sa kojim je proizvedena i može biti identifikovana takva produkcija;**

17) **informacija o potvrdi odgovaranja takve produkcije zahtevima ovog Federalnog zakona;**

18) пункт 18 изложить в следующей редакции:

"18) не допускается использовать понятие "молоко" на потребительской таре в наименованиях молока и продуктов его переработки в случае использования при их производстве сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока;"

informacija o upotrebi suvog punomasnog mleka ili suvog obranog mleka u proizvodnji mlečne produkcije (pojmovi su dati u članu 4 ovog Federalnog zakona) stavlja se zajedno sa nazivom odgovarajuće vrste mlečne produkcije na prednju stranu potrošačke ambalaže jednakim šрифтом. Nije dozvoljeno korišćenje pojma „mleko“ na potrošačkoj ambalaži mleka i proizvoda njegove prerade u slučaju upotrebe suvog punomasnog mleka , suvog obranog mleka.

дополнить пунктом 19 следующего содержания:

"19) информация об использовании немолочных жиров при производстве молкосодержащих продуктов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира жирами немолочного происхождения (за исключением сливочно-растительных спредов), размещается вместе с полным наименованием соответствующего вида молкосодержащих продуктов (например, "сметанный продукт с растительным жиром", "сырок с растительным жиром") на передней стороне потребительской тары."

26. Markiranje proizvoda prerade mleka, koncentrovanih (kondenzovanih) i suvih proizvoda prerade mleka mora da sadrži sledeću dodatnu informaciju:

1) datum proizvodnje i rok upotrebe takvih proizvoda stavljaju se na poklopce ili na dno konzervi ili paketa. Pri navodjenju roka upotrebe sa korišćenjem reči „Važi do“ ili „Upotrebiti do“ pored njih se ukazuje na mesto postavljanja takve informacije upotrebom reči „Vidi na poklopcu ili dnu konzerve u prvom ili u drugom redu“ ili „Vidi na poklopcu ili na dnu paketića“. Pri navodjenju roka upotrebe sa korišćenjem reči „Važi u roku od“ ili „Realizovati u roku od“ pored njih se stavlja rok upotrebe u mesecima i natpis sa korišćenjem reči „Datum proizvodnje nalazi se na poklopcu ili dnu konzerve u prvom ili drugom redu“ ili „Datum proizvodnje nalazi se na poklopcu ili dnu paketića“;

2) vrsta šećera (saharoza, fruktoza, glukoza, laktoza) za proizvode prerade mleka, koji su koncentrovani sa šećerom.

27. часть 27 изложить в следующей редакции:

"27. Информацию на оболочку для сыра или покрытие для сыра допускается наносить с использованием несмываемой безвредной краски или самоклеящихся и в установленном порядке разрешенных для контакта с молочными продуктами этикеток либо проставлять другим доступным способом. Сыр, плавленый сыр, сырные продукты, плавленые сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую следующие дополнительные сведения:

1) ассортиментные знаки или ассортиментные наименования сыра ("Российский", "Угличский", "Сулугуни" и подобные наименования);

2) вид основной заквасочной микрофлоры (по усмотрению производителя) и природа происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов (для сыров и сырных продуктов).";

Informaciju na omot za sir ili zaštitni premaz na siru dozvoljeno je naneti uz korišćenje voodootporne neškodljive boje ili samolepljivih etiketa, dozvoljenih zakonom za kontakt sa mlečnim proizvodima ili je naneti na neki drugi način. Sir, topljeni sir, sirni proizvodi moraju imati oznaku, koja sadrži sledeću dodatnu informaciju:

- 1) oznake asortimana ili naziv vrste sira („Ruski“, „Ugljički“, „Suluguni“ i slične nazive);
- 2) udeo masti u masi (na suhu tvar) u procentima;
- 3) vrsta osnovne kvasne mikroflore i priroda porekla fermentnih preparata za sirenje mleka;
- 4) rok upotrebe mekih, sireva u salamuri i topljenih sireva;
- 5) rok upotrebe i rok čuvanja (u granicama roka upotrebe) ekstratvrdih, tvrdih, polutvrdih i suvih sireva.

28. часть 28 изложить в следующей редакции:

"28. Продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки), молочные каши, предназначенные для питания детей раннего возраста, в соответствии с понятиями, установленными статьей 14 настоящего Федерального закона, должны иметь маркировку, содержащую следующие дополнительные сведения:

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

2) условия приготовления этих продуктов (при необходимости), условия хранения и использования этих продуктов после вскрытия их упаковки;

3) указание на возраст детей, для которых предназначены эти продукты (допускается указывать возраст детей с использованием цифр, без сокращения слов):

а) с рождения - адаптированные молочные смеси, адаптированные кисломолочные смеси, смеси на основе частичных гидролизатов белка;

б) старше шести месяцев (от шести месяцев, с шести месяцев) -последующие адаптированные молочные смеси, последующие адаптированные кисломолочные смеси, частично адаптированные молочные смеси, частично адаптированные кисломолочные смеси;

в) старше шести месяцев (от шести месяцев, с шести месяцев) - молочные напитки, творог и продукты на его основе;

г) старше восьми месяцев (от восьми месяцев, с восьми месяцев) - питьевое молоко (допускается использовать для приготовления продуктов прикорма для детей раннего возраста старше четырех месяцев

(от четырех месяцев, с четырех месяцев) с указанием в маркировке этих продуктов сведений об ограничениях, касающихся возраста детей, при целевом назначении этих продуктов);

д) старше восьми месяцев (от восьми месяцев, с восьми месяцев) - питьевые сливки (допускается использовать для приготовления продуктов прикорма для детей раннего возраста старше шести месяцев (от шести месяцев, с шести месяцев) с указанием в маркировке этих продуктов сведений об ограничениях, касающихся возраста детей, при целевом назначении этих продуктов);

е) старше восьми месяцев (от восьми месяцев, с восьми месяцев) - йогурт, кефир и другие кисломолочные продукты;

ж) старше девяти месяцев (от девяти месяцев, с девяти месяцев) - мягкий творожный сыр;

4) состав этих продуктов с указанием наименований использованных растительных масел и углеводов;

5) пищевая ценность этих продуктов (в том числе содержание витаминов и минеральных веществ) и их энергетическая ценность (при их обогащении - отношение в процентах к суточной дозе потребления веществ, которыми обогащен продукт). Количественные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ приводятся в случае, если их содержание в 100 граммах, или миллилитрах, или кубических сантиметрах пищевого продукта составляет не менее чем 5 процентов от рекомендуемой дозы суточного потребления, для безглютеновых продуктов приводится информация об отсутствии содержания глютена в этих продуктах.";

Proizvodi za dečiju ishranu na bazi mleka, namenjeni za ishranu dece ranog uzrasta, moraju imati oznaku, koja sadrži sledeću dodatnu informaciju:

- 1) preporuke za upotrebu ovih proizvoda;
- 2) uslovi pripremanja ovih proizvoda (ako je neophodno), uslovi čuvanja i upotrebe ovih proizvoda posle otvaranja njihovog pakovanja;
- 3) navesti uzrast dece, kome su namenjeni ovi proizvodi;
 - a) novorođenčad – adaptirane smese;
 - b) od 6 meseci – kasnije smese;
 - v) od 6 meseci – mladi sir (tvorog) i proizvodi na njegovoj osnovi;
 - g) od 8 meseci – neadaptirani mlečni proizvodi.

29. Na etiketama proizvoda za dečiju ishranu na bazi mleka mora stajati natpis: „Za ishranu dece“. Veličina šrifta takvog natpisa ne sme biti manja od osnovne veličine šrifta, koja se koristila. Na pakovanjima adaptiranih mlečnih smesa i kasnijih smesa mora stajati natpis upozorenja: „Za ishranu dece ranog uzrasta preporučuje se dojenje“. **часть 29 дополнить предложением следующего содержания: "Изображения детей не должны наноситься на этикетки потребительских упаковок заменителей женского молока."**;

30. **часть 30 изложить в следующей редакции:**

"30. Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах, молкосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного возраста или детей школьного возраста, должна соответствовать требованиям, установленным частью 25 настоящей статьи, и требованиям нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми производится такая молочная продукция и может быть проведена ее идентификация.";

Informacija o drugim mlečnim proizvodima, proizvodima sa mlečnim sastavom i proizvodima, koji sadrže mleko, za dečiju ishranu, koji su namenjeni ishrani dece ranog uzrasta, dece predškolskog ili dece školskog uzrasta, izuzev proizvoda, navedenih u tački 28 ovog člana, mora

odgovarati zahtevima ovog Federalnog zakona i zahtevima normativnih i (ili) tehničkih dokumenata, u skladu sa kojima se proizvodi takva mlečna produkcija.

31. Dozvoljena odstupanja pokazatelja hranljive vrednosti proizvoda prerade mleka, navedenih pri markiranju na njegovom pakovanju ili etiketi, od realnih pokazatelja hranljive vrednosti takvih proizvoda, ne smeju da predju nivoe, navedene u prilogu 18 ovog Federalnog zakona. Naznačeni pokazatelji hranljive vrednosti proizvoda prerade mleka moraju se utvrditi na osnovu srednjih izmerenih vrednosti, dobijenih računom na osnovu poznatih vrednosti, ili srednjih izmerenih vrednosti, dobijenih pri ispitivanju proizvoda prerade mleka od strane proizvođača ili izračunavanjem na osnovu tabelarnih vrednosti, uzetih iz zvaničnih izvora, ili izračunavanjem pri analizi pokazatelja hranljive vrednosti korišćenih komponenti.

32. Broj supstanci, uvedenih u obogaćene proizvode prerade mleka, navodi se sa uzimanjem u obzir njihovog sadržaja u takvim proizvodima na kraju njihovog roka upotrebe. U vezi sa prirodnim sniženjem količine vitamina u proizvodima prerade mleka za vreme trajanja njihovog roka upotrebe pri proizvodnji takvih proizvoda dozvoljeno je povećanje sadržaja vitamina u njima, ali ne više od 50 procenata za vitamine, koji se rastvaraju u masti, i najviše 100 procenata za vitamine, koji se rastvaraju u vodi u odnosu na pokazatelje iz deklaracije.

Član 37. Pravila stavljanja etiketa

1. **Etikete se stavljaju na svaku jedinicu potrošačke i (ili) transportne tare i nalaze se uvek na istom mestu, zgodnom za čitanje. Na etiketi informacija mora biti data na ruskom jeziku.** Dopunska informacija može biti data na državnim jezicima republika, na jezicima naroda Ruske Federacije, stranim jezicima. Informacija o proizvodu prerade mleka, data na drugim jezicima, mora biti identična informaciji, datoj na ruskom jeziku.

2. Informacija na etiketi mora odgovarati zahtevima člana 36 ovog Federalnog zakona. Naziv proizvoda prerade mleka stavlja se na etiketu, koja se nalazi na prednjoj strani potrošačkog pakovanja, uz upotrebu šrifta, čija veličina mora biti najmanje 9,5 kegela, na potrošačkom pakovanju čija je zapremina ili masa manja od 100 mililitara (grama) uz upotrebu šrifta, čija veličina iznosi najmanje 8,5 kegela. Kod nemogućnosti stavljanja celog sadržaja neophodne informacije na etiketu deo informacije, izuzev naziva proizvođača, naziva proizvoda prerade mleka, vrednosti mase neto ili zapremine, sastava, hranljive vrednosti, datuma proizvodnje, roka upotrebe ili čuvanja, uslova čuvanja takvog proizvoda, naziva dokumenta, u skladu s kojim je proizveden takav proizvod, i znaka odgovaranja, može biti smešten na listu, koji ide uz proizvod. Pri tome na etiketi takvog proizvoda mora da se nalazi natpis: „Dodatna informacija – vidi listić“.

3. Pri realizaciji mleka i mlečne produkcije od strane trgovinskih organizacija ili organizacija društvene ishrane etikete transportne i (ili) grupne tare i (ili) potrošačkih pakovanja velikih razmera mogu da se zamene listićima, koji se prilažu uz svaku jedinicu razmerenog mleka ili proizvoda njegove prerade i sadrže informaciju za potrošače u skladu sa zahtevima člana 36 ovog Federalnog zakona.

Glava 13. ZAHTEVI MEDJUNARODNIH STANDARDARDA I NACIONALNIH STANDARDARDA

Član 38. Zahtevi medjunarodnih standarda

Zahtevi medjunarodnih standarda, koji se odnose na mleko i proizvode njegove prerade, procese njihove proizvodnje, čuvanja, prevoza, realizacije i utilizacije primenjuju se na način, utvrdjen zakonom Ruske Federacije o tehničkoj regulaciji i na osnovu medjunarodnog sporazuma Ruske Federacije.

Član 39. Zahtevi nacionalnih standarda

Zahtevi nacionalnih standarda koji se odnose na mleko i proizvode njegove prerade, procese njihove proizvodnje, čuvanja, prevoza, realizacije i utilizacije primenjuju se dobrovoljno i u meri, u kojoj ne protivreče zahtevima ovog Federalnog zakona.

Član 40. Medjunarodni sporazumi

Ako su medjunarodnim sporazumom Ruske Federacije, ratifikovanim na način, utvrđen zakonom Ruske Federacije, utvrđena drugačija pravila od onih, koja su predviđena ovim Federalnim zakonom, primenjuju se pravila medjunarodnog sporazuma Ruske Federacije.

Glava 14. ODGOVORNOST ZA NEPOŠTOVANJE ZAHTEVA OVOG FEDERALNOG ZAKONA. NADOKNADA ŠTETE

Član 41. Odgovornost za nepoštovanje zahteva ovog Federalnog zakona

1. Za nepoštovanje zahteva ovog Federalnog zakona proizvođač (prodavac, lice, koje predstavlja stranog proizvođača na osnovu ugovora sa njim u delu, koji se tiče obezbeđivanja odgovaranja isporučene produkcije zahtevima ovog Federalnog zakona) snosi odgovornost, predviđenu zakonom Ruske Federacije.
2. Radnici proizvođača (prodavac, lice, koje predstavlja stranog proizvođača na osnovu ugovora sa njim u delu, koji se tiče obezbeđivanja odgovaranja isporučene produkcije zahtevima ovog Federalnog zakona), koji su dopustili nepoštovanje zahteva ovog Federalnog zakona, pozivaju se na materijalnu, disciplinsku, administrativnu odgovornost na način, utvrđen zakonom Ruske Federacije.

Član 42. Nadoknada štete, počinjene u vezi sa nepoštovanjem zahteva ovog Federalnog zakona

1. Nadoknadu štete, pričinjene životu ili zdravlju građana, imovini fizičkih ili pravnih lica, državnoj ili municipalnoj imovini, životnoj sredini, životu ili zdravlju životinja i biljnog sveta u vezi sa nepoštovanjem zahteva ovog Federalnog zakona, realizuje proizvođač (prodavac, lice, koje predstavlja stranog proizvođača na osnovu ugovora sa njim u delu, koji se tiče obezbeđivanja odgovaranja isporučene produkcije zahtevima ovog Federalnog zakona) u skladu sa zakonom Ruske Federacije.
2. Uklanjanje nedostataka proizvoda prerade mleka, njihovo dopremanje do mesta uklanjanja nedostataka i vraćanje potrošačima, utilizacija nekvalitetnih i proizvoda prerade mleka, koji ne odgovaraju zahtevima ovog Federalnog zakona, obavlja proizvođač (prodavac, lice, koje predstavlja stranog proizvođača na osnovu ugovora sa njim u delu, koji se tiče obezbeđivanja odgovaranja isporučene produkcije zahtevima ovog Federalnog zakona) o svom trošku.

Glava 15. ZAVRŠNE ODREDBE

Član 43. Završne odredbe

1. Do dana stupanja na snagu federalnih zakona o tehničkim pravilnicima, koji se odnose na proces proizvodnje, čuvanje, prevoz, realizaciju, utilizaciju prehrambenih proizvoda tehnička

regulacija u oblasti eksploatacije proizvodnih pogona, opreme, transportnih sredstava ostvaruje se u skladu sa normativnim i (ili) tehničkim dokumentima i (ili) pravilnicima.

2. Pravila i metode ispitivanja i merenja mleka i mlečne produkcije, kao i pravila izbora uzoraka za obavljanje ispitivanja i merenja, neophodnih za primenu ovog Federalnog zakona, razradjuje i utvrđuje Vlada Ruske Federacije do dana stupanja na snagu ovog Federalnog zakona.

3. Od dana stupanja na snagu ovog Federalnog zakona mleko i mlečna produkcija, pušteni u promet na teritoriji Ruske Federacije, podležu obaveznoj potvrdi odgovaranja na način, utvrđen ovim Federalnim zakonom.

дополнить частью 3¹ следующего содержания:

"3¹. Декларации о соответствии, принятые до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации продуктов переработки молока, другие документы, подтверждающие безопасность продуктов переработки молока и выданные до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, действительны для реализации молока и молочной продукции до истечения срока их действия.";

дополнить частью 3² следующего содержания:

"3². Продукты переработки молока, которые были произведены в Российской Федерации или ввезены на территорию Российской Федерации до дня вступления в силу настоящего Федерального закона и маркировка на которые была нанесена в соответствии с требованиями, действовавшими до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, допускаются к обращению на территории Российской Федерации в течение установленного срока годности.";

4. часть 4 изложить в следующей редакции:

"4. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона в отношении молока и молочной продукции не применяются положения абзаца второго пункта 1, пунктов 2 и 3 статьи 13, пунктов 4 - 6 статьи 15, первого предложения пункта 2 и пункта 3 статьи 16, пункта 2 статьи 32, статьи 41 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", абзаца четвертого пункта 2 статьи 3, статей 9 и 12, пункта 2 статьи 16, пунктов 1, 2, 5 - 7 статьи 17, пунктов 1 и 2, абзаца шестого пункта 3 статьи 18, пунктов 2 - 4 статьи 19, пункта 3 статьи 21 в части предоставления документов, удостоверяющих соответствие качества и безопасности молока и молочной продукции требованиям нормативных документов, Федерального закона от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года N 4979-1 "О ветеринарии" в части молочных продуктов промышленного изготовления.";

Od dana stupanja na snagu ovog Federalnog zakona ne primenjuju se uredbe Zakona Ruske Federacije od 14. maja 1993. godine N 4979-1 „O veterini“, uredbe Federalnog zakona od 30. marta 1999. godine N 52-FZ „O sanitarno-epidemiološkom blagostanju stanovništva“, uredbe Federalnog zakona od 2. januara 2000. godine N 29-FZ „O kvalitetu i neškodljivosti prehrambenih proizvoda“ u delu ocene i potvrde odgovaranja mleka i mlečne produkcije, obaveznih zahteva za procese proizvodnje, vezane za njih, čuvanja, prevoza, realizacije i utilizacije.

Član 44. Stupanje na snagu ovog Federalnog zakona

Ovaj Federalni zakon stupa na snagu po isteku šest meseci od dana njegovog službenog objavljivanja.

Predsednik
Ruske Federacije

Moskva, Kremlj
12. juna 2008. godine
N 88-FZ

Prilog 1
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

**DOZVOLJENI NIVOI
SADRŽAJA POTENCIJALNO OPASNIH SUPSTANCI U SVEŽEM MLEKU
I SVEŽEM KAJMAKU**

Proizvodi	Potencijalno opasne supstance	Dozvoljeni nivo, mg/kg (l), najviše
Sveže mleko, Sveži kajmak	Toksični elementi:	
	Olovo	0,1
	Arsen	0,05
	Kadmijum	0,03
	Živa	0,005
	Mikotoksini:	
	Aflatoksin M1	0,0005
	Antibiotici:	
	Levomicetin (hloramfenikol)	Nedozvoljen
	Tetraciklinska grupa	Nedozvoljen
	Streptomycin	Nedozvoljen
	Penicilin	Nedozvoljen
	Inhibirajuće supstance	Nedozvoljen
	Pesticidi (na masnoću):	
	Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri)	0,05 (1,25 za kajmak)
	DDT <1> i njegovi metaboliti	0,05 (1,0 za kajmak)
Radionukleidi:		
Cezijum- 137	100 Bk/l	
Stroncijum- 90	25 k/l	

<1> DDT – dihlordifenil-trihloretan, insekticid.

Prilog 2
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

**DOZVOLJENI NIVOI
SADRŽAJA MIKROORGANIZAMA I SOMATSKIH ČELIJA
U SVEŽEM MLEKU I SVEŽEM KAJMAKU**

Proizvodi	КМАФАМ<1> , КОЕ<2> / cm ³ (g), najviše	Masa proizvoda (g, cm ³), u kojoj nisu dozvoljeni		Sadržaj somatskih ćelija, u 1 cm ³ (g), najviše
		БГКП<3> (koliforme)	Patogeni, uključujući i salmonelu	
Sveže mleko				
Najkvalitetnije	1 x 10 ⁵	-	25	2 x 10 ⁵
Prva klasa	5 x 10 ⁵	-	25	1 x 10 ⁶
Druga klasa	4 x 10 ⁶	-	25	1 x 10 ⁶
Sveži kajmak				
Najkvalitetniji	5 x 10 ⁵	-	-	-
Prva klasa	4 x 10 ⁶	-	-	-

<1> КМАФАМ – količina mezofilnih aerobnih mikroorganizama i fakultativno-anaerobnih mikroorganizama.

<2> КОЕ – jedinice koje obrazuju koloniju.

<3> БГКП – bakterije grupe crevnih bacila.

Prilog 3
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

DOZVOLJENI NIVOI
SADRŽAJA POTENCIJALNO OPASNIH SUPSTANCI U PROIZVODIMA
PRERADE MLEKA

Proizvodi	Potencijalno opasne supstance	Dozvoljeni nivo, mg/kg (l), najviše
Svi proizvodi prerade mleka	Mikotoksini: Aflatoksin M1 Antibiotici: Levomicetin (hloramfenikol) Tetraciklinska grupa Streptomicin Penicilin	0,0005 Nedoizvoljen Nedoizvoljen Nedoizvoljen Nedoizvoljen
Mleko za piće i slatko vrhnje, surutka mlečna, tečni kiselomlečni proizvodi (ajran, acidofilin, varenjec, kefir, kumis i kumisni proizvod, jogurt, kiselomleko, rjaženka), pavlaka, proizvodi sa mlečnim sastavom, proizvodi, termički obradjeni posle kiseljenja	Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90 Vrednosti peroksida u mleku za piće i sterilizovanom slatkom vrhnju Pokazatelj kiselosti za tečne kiselomlečne proizvode (osim ajrana, kumisa i kumisnog proizvoda)	0,1 0,05 0,03 0,005 0,05 (za vrhnje, pavlaku – 1,25) 0,05 (za vrhnje, pavlaku – 1,0) 100 Bk/l 25 k/l 4,0 mmol aktivnog kiseonika/kg masti 100 stepeni Ternera

<p>Mladi sir (tvorog), sirna masa, sitni sir, sirok, proizvodi od mladog sira, proizvodi sa mlečnim sastavom na njihovoj osnovi, masa od albumina, pastozni mlečni proizvodi sa belančevinama, uključujući i termički obradjene posle kiseljenja</p>	<p>Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90 Pokazatelj kiselosti za mladi sir i proizvode od njega</p>	<p>0,3 0,2 0,1 0,02 1,25 1,0 100 Bk/l 25 Bk/l 150 stepeni Ternera</p>
<p>Mleko, kajmak, surutka, proizvodi sa mlečnim sastavom na njihovoj osnovi, koncentrovani i kondenzovani sa šećerom, mleko kondenzovano sterilizovano, mlečne konzerve i konzerve sa mlečnim sastavom</p>	<p>Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Kalaj Hrom Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90</p>	<p>0,3 0,15 0,1 0,015 Za konzerve u sklopljenoj limenoj tari – 200 Za konzerve u hromiranoj tari – 0,5 1,25 1,0 300 Bk/kg 100 Bk/kg</p>

Mlečni proizvodi, proizvodi sa mlečnim sastavom suvi (u prahu), sublimirani (mleko, vrhnje, kiselomlečni proizvodi, napitci, smese za sladoled, surutka, obrano mleko)	U preračunu na obnovljene proizvode: Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90	0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 500 Bk/kg 200 Bk/kg
Koncentrati mlečnih belančevina, laktuloza, mlečni šećer, kazein, kazeinatti, hidrolizati mlečnih belančevina	Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti	0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0
	Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90	300 Bk/kg 80 Bk/kg
Sirevi, sirni proizvodi (ekstratvrđi, tvrđi, polutvrđi, meki), topljeni, surutko-albuminski, suvi, sirni namazi, umaci	Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Benz (o) piren Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90	0,5 0,3 0,2 0,03 Za dimljene proizvode - 0,001 1,25 1,0 50 Bg/kg 100 Bg/kg

<p>Maslac, puterni namaz od kravljeg mleka, mlečna masnoća</p>	<p>Pokazatelji oksidacije:</p> <p>Kiselost masne faze</p> <p>Toksični elementi:</p> <p>Olovo</p> <p>Arsen</p> <p>Kadmijum</p> <p>Živa</p> <p>Bakar</p> <p>Gvoždje</p> <p>Kalaj</p> <p>Pesticidi (na masnoću):</p> <p>Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri)</p> <p>DDT <1> i njegovi metaboliti</p> <p>Radionukleidi:</p> <p>Cezijum- 137</p> <p>Stroncijum- 90</p>	<p>2,5 stepeni Kettstofera (za maslance i namaze s komponentama – 3,5 stepeni Kettstofera)</p> <p>0,1 (za čokoladne proizvode – 0,2)</p> <p>0,1</p> <p>0,03 (za čokoladne proizvode – 0,2)</p> <p>0,03</p> <p>Za rezervirane proizvode – 0,4</p> <p>Za rezervirane proizvode – 1,5</p> <p>Za sterilizovani maslac u sklopljenoj limenoj tari – 200</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>200 Bk/kg (za mlečnu masnoću – 100)</p> <p>60 Bk/kg (za mlečnu masnoću – 80)</p>
--	---	--

<p>Biljni margarin sa kajmakom, topljena smesa biljna sa kajmakom</p>	<p>Pokazatelji oksidacije: Vrednosti peroksida u masnoći, izdvojenoj iz proizvoda Kiselost masne faze</p> <p>Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Bakar Gvoždje Nikl</p> <p>Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90</p>	<p>10 mmol aktivnog kiseonika/kg masti 2,5 stepeni Kettstofera (za margarin s komponentama – 3,5 stepeni Kettstofera)</p> <p>0,1 (za čokoladne proizvode – 0,3) 0,1 0,03 (za čokoladne proizvode – 0,2) 0,03 Za rezervirane proizvode – 0,4 Za rezervirane proizvode – 1,5 Za proizvode sa hidrogenizovanom masnoćom – 0,7</p> <p>1,25 1,0 100 80</p>
<p>Sladoled svih vrsta od mleka i na mlečnoj bazi</p>	<p>Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90</p>	<p>0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 100 Bk/kg 25 Bk/kg</p>
<p>Kvasci, fermentni i probiotski organizmi za proizvodnju kiselomlečnih proizvoda, kiselog vrhnja, sireva</p>	<p>Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa</p>	<p>Za tečne (uključujući zamrznute) / za suve 0,1 / 1,0 0,05 / 0,2 0,03 / 0,2 0,005 / 0,03</p>

Hranljive sredine suve na bazi mleka za kultiviranje kvasne i probiotske mikroflore	Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti Radionukleidi: Cezijum- 137 Stroncijum- 90	0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 160 Bk/kg 80 Bk/kg
Fermentni preparati	Toksični elementi: Olovo Arsen	10,0 3,0
Proizvodi sa mlečnim sastavom i proizvodi, koji sadrže mleko sa sadržajem nemlečnih komponenti većim od 35 procenata	Zahtevi, vezani za dozvoljene nivoe sadržaja toksičnih supstanci, mikotoksina, antibiotika, pesticida, radionukleida, pokazatelje mikrobiološke neškodljivosti, oksidacije utvrđuju se uzimajući u obzir sadržaj i korelaciju mlečnih i nemlečnih komponenti, vrsta i nivoa sadržaja u njima potencijalno opasnih supstanci	

 <1> DDT – dihlordifenil-trihloretan, insekticid.

Primedbe. 1. Dozvoljeni nivoui sadržaja pesticida, antibiotika, sulfanilamida i jestivih dodataka sa antibiotskim svojstvima, a koji nisu predviđeni ovim Federalnim zakonom, kontrolišu se na način, utvrđen zakonom Ruske Federacije u oblasti obezbeđivanja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda.

2. Pri korišćenju hemijskih metoda određivanja penicilina, streptomicina i antibiotika ove grupe, antibiotika tetraciklinske grupe preračun njihovog faktičkog sadržaja u jedinicama u gramu obavlja se prema aktivnosti standarda.

**DOZVOLJENI NIVOI
SADRŽAJA MIKROORGANIZAMA U PROIZVODIMA PRERADE MLEKA
PRI NJIHOVOM PUŠTANJU U PROMET**

Proizvod, grupa proizvoda	КМАФАММ (1), KOE (2)/ cm ³ (г), najviše	Masa proizvoda (g/cm ³), u kojoj nisu dozvoljeni				Kvasac (D), Plesan (P), KOE/cm ³ (g), najviše
		BGKP (4) (koliforme)	Patogeni, uključujući salmonele	Stafilokoke S.aureus	Listerije L.mono- cytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1. Mleko za upotrebu, mileram, mlečni napitci, mlečna surutka, proizvodi na njihovoj osnovi, termički obradjeni, kao: sveže mleko u potrošačkoj ambalaži, računajući i pasterizovano	1 x 10 ⁵	0,01	25	1	25	-
Sterilizovano, ultrapasterizovano (UVT) (sa aseptičkim razlivom)	Zahtevi industrijske sterilnosti: 1) posle izlaganja temperaturi od 37 stepeni Celzijusa u trajanju od 3-5 dana odsustvo vidljivih oštećenja i znakova kvarenja (naduvena ambalaža, promena spoljašnjeg oblika i dr.), odsustvo promene ukusa i konzistencije; 2) posle izlaganja temperaturi dozvoljene su promene: a) titrirane kiselosti najviše za 2 stepena Ternera; b) КМАФАММ najviše 10 KOE/ cm ³ (g)					
Ultrapasterizovano mleko (bez aseptičkog razliva)	100	10,0	100	10,0	25	-
Rastopljeno	2,5 x 10 ³	1,0	25	-	25	-
Aromatizovano, obogaćeno vitaminima, makro-	U skladu sa zahtevima, utvrdjenim za sveže mleko za upotrebu pri raznim procesima termičke obrade					

mikroelementima, laktulozom, probioticima						
U kantama i cisternama	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-
Mileram (kajmak) i proizvodi na njegovoj osnovi, kao:						
U potrošačkoj ambalaži, kao pasterizovani	1×10^5	0,1	25	1	25	-
Sterilizovani	<p>Zahtevi industrijske sterilnosti:</p> <p>1) Posle izlaganja temperaturi od 37 stepeni Celzijusa u vremenu od 3-5 dana odsustvo vidljivih oštećenja i znakova kvarenja (naduvena ambalaža, promena u spoljašnjem izgledu i drugo), odsustvo promene ukusa i konzistencije;</p> <p>2) posle izlaganja temperaturi dozvoljene su promene:</p> <p>a) titrirane kiselosti najviše za 2 stepena Ternera;</p> <p>b) КМАФАнМ najviše 10 KOE/ cm³ (g)</p>					
Obogaćeni	1×10^5	0,01	25	1	25	-
Mučeni	1×10^5	0,1	25	0,1	25	-
U kantama, cisternama	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-
Napici, kokteli, mlečni napici, napitci od surutke, žele, sosovi, kremovi, pudinzi, namazi, sufle mlečni i od milerama, od surutke, pasterizovani	1×10^5	0,1	25	1	25	-
2. Proizvodi od kiselog mleka, tečni, pavlaka, proizvodi na njihovoj osnovi, uključujući i proizvode od kiselog mleka tečne, kao i						
Sa rokom upotrebe najviše 72 časa:						
Bez komponenti	Mlečnokiselih	0,01	25	1	-	-

Sa komponentama	mikroorganiza ma najmanje 1×10^7	0,01	25	1	-	-
Sa rokom upotrebe preko 72 časa:						
Bez komponenti	Mlečnokiselih mikroorganiza ma najmanje 1×10^7	0,1	25	1	-	D-50 (4) P-50
Sa komponentama		0,01	25	1	-	D-50 P-50
Obogaćeni bifidobakterijama i drugim probiotskim mikroorganizmima, uključujući i jogurt	Bifidobakterija i (ili) drugih probiotskih mikroorganiza ma najmanje 1×10^6	0,1	25	1	-	D-50 (4) P-50
Pavlaka, proizvodi na njenoj osnovi, uključujući one sa komponentama	Za pavlaku mlečnokiselih mikroorganiza ma najmanje 1×10^7	0,001 – za pavlaku, 0,1 – za termički obradjen e proizvod e od pavlake	25	1	-	Za proizvo de sa rokom upotreb e dužim od 72 časa – D-100 P-100
Termički obradjeni ukiseljeni mlečni proizvodi, uklj. One bez komponenti	-	1,0	25	1	25	D-50 P-50
Sa komponentama	-	1,0	25	1	25	D-50 P-50
3. Mlad kravlj sir, sirna masa, proizvodi od sira, proizvodi na njihovoj osnovi, kao: Sa rokom upotrebe najviše 72 časa bez komponenti	Mlečnokiselih mikroorganiza ma najmanje 1×10^6	0,001	25	0,1	-	D-50 P-50
Sa komponentama	-	0,001	25	0,1	-	D-100

						P-50
Sa rokom upotrebe dužim od 72 časa bez komponenti	-	0,01	25	0,1	-	D-100 P-50
Sa komponentama	-	0,01	25	0,1	-	D-100 P-50
Zamrznuti	-	0,01	25	-	-	D-100 P-50
Termički obradjeni proizvodi od mladog sira, sa komponentama	-	0,1	25	1	-	50 u sumi
4. Masa od albumina iz mlečne surutke, proizvodi na njenoj osnovi, osim izradjenih putem kiseljenja	2×10^5	0,1	25	0,1	-	D-100 P-50
5. Mleko, mileram, puter, surutka, mlečni proizvodi, mlečni proizvodi sastavljeni na njihovoj osnovi, koncentrovani i kondenzovani proizvodi, mlečne konzerve, uključujući:						
Kondenzovano mleko, koncentrovano, kondenzovani mileram, sterilizovani, mlečni proizvodi, mlečni kombinovani proizvodi, kondenzovani proizvodi	<p>Zahtevi industrijske sterilnosti:</p> <p>1) posle izlaganja temperaturi od 37 stepeni Celzijusa u trajanju od 3-5 dana odsustvo vidljivih oštećenja i znakova kvarenja (naduvena ambalaža, promena spoljašnjeg oblika i dr.), odsustvo promene ukusa i konzistencije;</p> <p>2) posle izlaganja temperaturi dozvoljene su promene:</p> <p style="padding-left: 20px;">a) titrirane kiselosti najviše za 2 stepena Ternera;</p> <p style="padding-left: 20px;">b) КМАФАнМ najviše 10 КОЕ/ cm³ (g)</p> <p>3) dodatni zahtev za proizvode za dečiju ishranu – odsustvo u uzorcima gljivica, kvasca, mlečnokiselih mikroorganizama</p>					
Mleko, mileram kondenzovani sa šećerom u	2×10^4	1,0	25	-	-	-

potrošačkoj tari, bez komponenti						
Sa komponentama	2×10^4	1,0	25	-	-	-
Mleko, mileram kondenzovani sa šećerom u transportnoj tari	4×10^4	1,0	25	-	-	-
Surutka kondenzovana bez šećera i sa šećerom	5×10^4	1,0	25	-	-	-
Kakao, kafa prirodna sa kondenzovanim mlekom ili mileram sa šećerom	$3,5 \times 10^4$	1,0	25	-	-	-
6. Mlečni proizvodi, kombinovani, suvi, sublimirani (mleko, mileram, kiselomlečni proizvodi, napitci, smese za sladoled, surutka, obrano mleko), uključujući:	5×10^4	0,1	25	1	-	-
Kravlje mleko suvo neobrano	5×10^4	0,1	25	1	-	-
Mleko suvo obrano: za neposrednu upotrebu	5×10^4	0,1	25	1	-	-
Za industrijsku preradu	1×10^5	0,1	25	1	-	-
Napitci suvi mlečni	1×10^5	0,01	25	1	-	P-50
Mileram suv i mileram suv sa šećerom	7×10^4	0,1	25	1	-	-
Surutka mlečna suva	1×10^5	0,1	25	1	25	D-50 P-100
Suve smese za	5×10^4	0,1	25	1	-	-

sladoled						
Kiselomlečni proizvodi suvi	1×10^5	0,1	25	1	-	D-50 P-100
Zamena za neobrano mleko (suva)	5×10^4	0,1	25	1	-	D-50 P-100
7. Koncentrati mlečnih belančevina, kazein, mlečni šećer, kazeinati, hidrolizati mlečnih belančevina, suvi, kao:						
Kazeinati prehrambeni	5×10^4	0,1	25	-	-	-
Koncentrat belančevina iz surutke	5×10^4	1,0	25	1,0	-	-
Koncentrat albumina i kazeina	$2,5 \times 10^3$	1,0	25	1	-	-
Mlečne belančevine, kazeini	1×10^4 sulfitredukujuće klostridije u 0,01 g nisu dozvoljene	1,0	50	1	-	D-10 P-50
Šećer mlečni rafinisani	1×10^3	1,0	25	1	-	D-50 P-100
Šećer mlečni prehrambeni (laktoza jestiva)	1×10^4	1,0	25	1	-	D-50 P-100
Koncentrat laktuloze	1×10^3	1,0	50	1	-	D-50 P-100
8. Sirevi, sirni proizvodi (ekstra tvrdi, tvrdi, polutvrđi, meki), topljeni, surutko-albuminski, suvi, sirni namazi, sosovi, kao:						
Sirevi, proizvodi od sira (ekstra tvrdi, tvrdi, polutvrđi, meki):						
Bez komponenti	-	0,001	25	0,001	25	-

Sa komponentama	-	0,001	25	0,001	25	-
Topljeni sirevi:						
Bez komponenti	5×10^3	0,1	25	-	-	D-50 P-50
Sa komponentama	1×10^4	0,1	25	-	-	D-100 P-100
Topljeni proizvodi od sira	1×10^4	0,1	25	-	-	D-100 P-100
Sosovi, namazi od sira	1×10^4	0,1	25	-	-	-
Sirevi, proizvodi od sira suvi	5×10^4	1,0	25	-	-	-
Sirevi, proizvodi od sira, sir od surutke i albumina, dimljeni	1×10^4	0,1	25	-	-	-
9. Puter, masni namaz od kravljeg mleka, mlečna mast, kao:	U masti iz kisele pavlake se ne normira					
Puter od kravljeg mleka: Čajni maslac (sladak, kiseli, soljen, nesoljen), kao:						
Bez komponenti	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 u sumi
Sa komponentama	1×10^5	0,01	25	0,1	25	D-100 P-100
Kvalitetno, uključujući Vologodsko	1×10^4	0,1	25	-	25	P-50
Sterilizovano	<p>Zahtevi industrijske sterilnosti:</p> <p>1) posle izlaganja temperaturi od 37 stepeni Celzijusa u trajanju od 3-5 dana odsustvo vidljivih oštećenja i znakova kvarenja (naduvena ambalaža, promena spoljašnjeg oblika i dr.), odsustvo promene ukusa i konzistencije;</p> <p>2) posle izlaganja temperaturi dozvoljene su promene:</p> <p>a) kiselosti masne faze najviše za 0,5 stepeni Kettstofera;</p> <p>b) titrirane kiselosti najviše za 2 stepena Ternera;</p> <p>v) КМАФАНМ najviše 100 КОЕ/ cm³ (g)</p>					
Topljeni maslac	1×10^3	1,0	25	-	-	P-200
Maslac suvi	1×10^5	0,01	25	0,1	25	100 u sumi
Mlečna masnoća	1×10^3	1,0	25	-	-	P-200

Namaz od maslaca: bez komponenti	2×10^5	0,01	25	0,1	25	D-100 P-100
Sa komponentama	2×10^5	0,01	25	0,1	25	D-100 P-100
10. Margarin, topljena masa	1×10^5	0,01	25	0,1	25	D-100 P-100
11. Sladoled mlečni, od pavlake, voćni, sa biljnom masnoćom, torte, kolači, deserti od sladoleda, smese, prelive za sladoled:						
Topljeni, sa komponentama	1×10^5	0,01	25	1	25	-
Meki, sa komponentama	1×10^5	0,1	25	1	25	-
Žitke smese za meki sladoled	3×10^4	0,1	25	1	25	-
12. Kvasci (fermentni i probiotski mikroorganizmi za pravljenje kiselomlečnih proizvoda, kisele pavlake i sireva), kao:						
Kvasci za kefir simbiotski (tečni)	1×10^8	3,0	100	10	-	P-5
Kvasci iz čistih kultura (uključujući i tečne)	1×10^8 Za fermente koncentrovane najmanje 1×10^{10}	10,0	100	10	-	5 u sumi
Zamrznuti, suvi	1×10^9 Za fermente koncentrovane najmanje 1×10^{10}	1,0	10	1	-	5 u sumi
13. Fermentni preparati, medju kojima:						
Životinjskog	1×10^4	1,0	25	-	-	-

porekla, koji zgušnjavaju mleko		E.coli u 25	Sulfitredukujuće klostridije u 0,01 g			
Biljnog porekla	5×10^4	1,0	25	-	-	-
Mikrobnog porekla	5×10^4 Ne treba da sadrže otporne oblike producenata fermentata	1,0	25	-	-	-
14. Hranljive sredine za kultivisanje fermentne i probiotske mikroflore, suve na mlečnoj osnovi	5×10^4	0,01	25 Sulfitredukujuće klostridije u 0,01 g	-	-	-
15. Proizvodi koji sadrže mleko	Zahtevi se utvrđuju imajući u vidu sadržaj i odnos mlečnih i nemlečnih komponenti u proizvodu					

- (1) КМАФАММ – količina mezofilnih aerobnih i fakultativno anaerobnih mikroorganizama.
- (2) КОЕ – jedinice koje obrazuju kolonije
- (3) BGKP – bakterije grupe crevnih bacila
- (4) Prisustvo kvasca na kraju roka upotrebe, najmanje 1×10^4 za kefir, najmanje 1×10^5 za kumis, dozvoljeno je prisustvo kvasca u proizvodima, koji se proizvode sa njihovom upotrebom pri fermentaciji.

Primedbe.

1. Higijenski normativi koji se odnose na mikrobiološke pokazatelje neškodljivosti i hranljive vrednosti prehrambenih proizvoda uključuju u sebe sledeće grupe mikroorganizama:

- 1) one koje se pokažu pri sanitarnom pregledu, kojim pripada broj mezofilnih aerobnih i fakultativno-anaerobnih mikroorganizama (КМАФАММ), bakterije grupe crevnih bacila – BGKP (koliforme), bakterije porodice Enterobacteriaceae, enterokoke;
- 2) uslovno-patogeni mikroorganizmi, u koje spadaju E.coli, Staphylococcus aureus, bakterije roda Proteus, B.cereus i sulfitredukujuće klostridije, Vibrio parahaemolyticus;
- 3) patogeni mikroorganizmi, medju njima salmonelle i Listeria monocytogenes, bakterije roda Yersinia;
- 4) mikroorganizmi kvarenja – fermenti, gljivice plesni, mlečnokiselni mikroorganizmi;
- 5) mikroorganizmi fermentne mikroflore i probiotski mikroorganizmi (mlečnokiselni mikroorganizmi, propionovokiselni mikroorganizmi, kvasac,

bifidobakterije, acidofilne bakterije i druge) – u proizvodima sa normiranim nivoom biotehnološke mikroflore i u probiotskim proizvodima.

2. Normiranje mikrobioloških pokazatelja neškodljivosti prehrambenih proizvoda vrši se za većinu grupa mikroorganizama po alternativnom principu – normira se masa proizvoda, u kojem nisu dozvoljene bakterije grupe crevnih bacila, većina uslovno-patogenih mikroorganizama, kao i patogeni mikroorganizmi, uključujući salmonelu i *Listeria monocytogenes*. U ostalim slučajevima normativ izražava količinu jedinica, koje obrazuju koloniju u 1 g (ml) proizvoda (KOE/g,ml).
3. Kod proizvodnje sireva sa kratkim rokom sazrevanja kontroliše se odsustvo enterotoksina *Staphylococcus aureus*.

Prilog 5
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

**DOZVOLJENI NIVOI OKSIDACIJE
I SADRŽAJA POTENCIJALNO OPASNIH SUPSTANCI
U MLEČNIM PROIZVODIMA ZA DEČIJU ISHRANU
ZA DECU RANOG UZRASTA**

Proizvod	Potencijalno opasne supstance i pokazatelji oksidacije	Dozvoljeni nivo, mg/kg (l), najviše (za proizvode u prahu – preračunato na proizvod, vraćen u prvobitno stanje)
Svi mlečni proizvodi	Antibiotici: Levomicetin Tetraciklinska grupa Streptomycin Penicilin Mikotoksini: Aflatoksin M1 Radionukleidi (u proizvodu spremnom za upotrebu): Cezijum- 137 Stroncijum- 90	Nije dozvoljen Nije dozvoljen Nije dozvoljen Nije dozvoljen Najviše 0,00002 40 Bk/l 25 Bk/l

<p>Adaptirane mlečne smese, delimično adaptirane mlečne smese, uključujući sledeće formule (suve, tečne, bezkvasne i kiselomlečne), mleko sterilizovano, uključujući vitaminizirano, mleko pasterizovano, kajmak sterilizovan, tečni kiselomlečni proizvodi, uključujući one sa voćnim komponentama, mleko u prahu za dečiju ishranu, suvi i tečni mlečni napitci, niskolaktozni i bezlaktozni proizvodi</p>	<p>Pokazatelj oksidacije</p> <p>Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri)</p> <p>DDT <1> i njegovi metaboliti</p>	<p>4,0 mmol aktivnog kiseonika/ kg masti (za suve proizvode)</p> <p>0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01</p>
<p>Adaptirane mlečne smese</p>	<p>Osmoljenost</p> <p>Kiselost</p>	<p>290 – 320 mOcm/kg</p> <p>Najviše 90 stepeni Ternera za tečne kiselomlečne proizvode</p>
<p>Kasnije smese (formule)</p>	<p>Osmoljenost</p> <p>Kiselost</p>	<p>300 – 320 mOcm/kg</p> <p>Najviše 90 stepeni Ternera za tečne kiselomlečne proizvode</p>
<p>Kaše u prahu mlečne (na bazi mleka), brzorastvorljive (instantne pripreme)</p>	<p>Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Mikotoksini: Ohratoksin A Aflatoksin M1 Aflatoksin V1 Dezoksinivalenol Zearalenon T – 2 toksin Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri)</p>	<p>0,06 0,04 0,01 0,006 0,0005 0,00002 0,00015 0,05 (za pšeničnu, ječmenu kašu) 0,005 (za kukuruznu, pšeničnu, ječmenu kašu) 0,05 0,001</p>

	<p>DDT <1> i njegovi metaboliti</p> <p>Benz (o) piren</p> <p>Zaraženost i zagadjenost štetočinama žitarica</p> <p>Primese metala</p>	<p>0,001</p> <p>0,2 mkg/g</p> <p>Nije dozvoljena</p> <p>3×10^{-4}, %, veličina pojedinačnih čestica ne sme da predje 0,3 mm u najvećem linearnom merenju</p>
Proizvodi u prahu na bazi mleka	<p>Toksični elementi:</p> <p>Olovo</p> <p>Arsen</p> <p>Kadmijum</p> <p>Živa</p> <p>Pesticidi (na masnoću):</p> <p>Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri)</p> <p>DDT <1> i njegovi metaboliti</p>	<p>0,15</p> <p>0,15</p> <p>0,06</p> <p>0,015</p> <p>0,05</p> <p>0,03</p>
Mladi sir (tvorog), sirni proizvodi, uključujući i one sa komponentama voćnim i povrćem	<p>Pokazatelj oksidacije</p> <p>Kiselost</p> <p>Toksični elementi:</p> <p>Olovo</p> <p>Arsen</p> <p>Kadmijum</p> <p>Živa</p> <p>Pesticidi (na masnoću):</p> <p>Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri)</p> <p>DDT <1> i njegovi metaboliti</p>	<p>4,0 mmol aktivnog kiseonika/kg masti</p> <p>100 stepeni Ternera</p> <p>0,02</p> <p>0,15</p> <p>0,06</p> <p>0,015</p> <p>0,55</p> <p>0,33</p>

 <1> DDT – dihlordifenil-trihloretran, insekticid.

DOZVOLJENI NIVOI SADRŽAJA MIKROORGANIZAMA
U MLEČNIM PROIZVODIMA ZA DEČIJU ISHRANU ZA DECU RANOG
UZRASTA, KAO I PROIZVODIMA, PROIZVEDENIM
U MLEČNIM KUHINJAMA

Proizvod, grupa proizvoda	KMAFAnM, KOE/cm ³ (g), najviše	Masa proizvoda (g/cm ³), u kojoj nisu dozvoljeni					Kvasac (D), Plesan (P), KOE/cm ³ (g), najviše
		BGK P (koli forme)	Ešerihije E.coli	Patogeni, medju njima salmonele i listerije L. Monocytogenes	Stafilokoke S. ureus	Bakterije B. cereus, KOE/g	
1	2	3	4	5	6	7	8
Adaptirane mlečne smese, uključujući:							
Mlečne smese u prahu instantne pripreme, bezkvasne	2 x 10 ³ – za smese, koje se pripremaju na temperaturi od 37 do 50 stepeni Celzijusa, 3 x 10 ³ – za smese, koje pripremamo na temperaturi od 70 do 85 stepeni Celzijusa. U kiselomlečnim smesama: Acidofilni organizmi najmanje 1 x 10 ⁷ (ako se koriste u proizvodnji), bifidobakterij	1,0	10	100	10	100	D – 10 P – 50

	e najmanje 1×10^6 (ako se koriste u proizvodnji), kiselomlečni mikroorganizmi najmanje 1×10^7						
Tečne mlečne smese, proizvedene sa ultrapasterizacijom, sa aseptičkim razlivom	Zahtevi industrijske sterilnosti: 1) posle izlaganja temperaturi od 37 stepeni Celzijusa u trajanju od 3-5 dana odsustvo vidljivih oštećenja i znakova kvarenja (naduvena ambalaža, promena spoljašnjeg oblika i dr.), odsustvo promene ukusa i konzistencije, u mikroskopskom preparatu odsustvo bakterijskih ćelija; 2) posle izlaganja temperaturi dozvoljene su promene: a) titrirane kiselosti najviše za 2 stepena Ternera; b) КМАФАММ najviše 10 КОЕ/ cm ³ (g)						
Tečne kiselomlečne smese sa aseptičkim razlivom, kao i one sa korišćenjem acidofilnih mikroorganizama ili bifidobakterija	Kiselomlečni mikroorganizmi najmanje 1×10^7 , acidofilni mikroorganizmi najmanje 1×10^7 (ako se koriste u proizvodnji), bifidobakterije najmanje 1×10^6 (ako se koriste u proizvodnji)	3,0	10	50	10	-	D – 10 P – 10
Delimično adaptirane mlečne smese, uključujući:							
Smese instantne pripreme	2×10^3 – za smese, koje pripremamo na temperaturi od 37 – 50 stepeni Celzijusa, 3×10^3 – za smese, koje pripremamo na	1,0	10	100	10	100	D – 10 P – 50

	temperaturi od 70 – 85 stepeni Celzijusa						
Smese, koje zahtevaju termičku obradu	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	D – 50 P – 100
Smese mlečne adaptirane sterilizovane, proizvedene u mlečnim kuhinjama	1×10^2	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Smese pripremljene, pasterizovane	500	10,0	10,0	100,0	10,0	20,0	-
Mleko sterilizovano, uključujući vitaminizirano	<p>Zahtevi industrijske sterilnosti:</p> <p>1) posle izlaganja temperaturi od 37 stepeni Celzijusa u trajanju od 3-5 dana odsustvo vidljivih oštećenja i znakova kvarenja (naduvena ambalaža, promena spoljašnjeg oblika i dr.), odsustvo promene ukusa i konzistencije;</p> <p>2) posle izlaganja temperaturi dozvoljene su promene:</p> <p>a) titrirane kiselosti najviše za 2 stepena Ternera;</p> <p>b) КМАФАМ највише 10 КОЕ/ cm³ (g)</p>						
Mleko, vrhnje sterilizovano, proizvedeno u mlečnim kuhinjama, neaseptičkog razliva	1×10^2	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Tečni kiselomlečni proizvodi, uključujući one sa korišćenjem acidofilnih mikroorganizama ili bifidobakterija	Kiselomlečni mikroorganizmi najmanje 1×10^7 , acidofilni mikroorganizmi najmanje 1×10^7 (ako se koriste u proizvodnji), bifidobakterije najmanje 1×10^6 (ako se koriste u proizvodnji)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	D – 10 P – 10 za kefir kvasac 1×10^4

Kiselomlečni proizvodi, proizvedeni u mlečnim kuhinjama, neaseptičkog razliva	Acidofilni mikroorganizmi, u proizvodnji sa njihovim korišćenjem najmanje 1×10^7 , bifidobakterije u proizvodnji sa njihovim korišćenjem najmanje 1×10^6	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-
Mladi sir (tvorog), sirni proizvodi	Mikroflora, karakteristična za sirni kvasac, odsustvo ćelija strane mikroflore	0,3	1,0	50	1,0	-	D – 10 P – 10
Mladi sir (tvorog), sirni proizvodi, acidofilni namaz, niskolaktozni namaz sa belančevinama, proizvedeni u mlečnim kuhinjama	Mikroflora, karakteristična za sirni kvasac, odsustvo ćelija strane mikroflore	0,3	-	50	1,0	-	-
Mladi sir kalcinirani, proizveden u mlečnim kuhinjama	100	1,0	-	50	1,0	-	-
Mleko u prahu za dečiju ishranu, uključujući:							
Mleko instantne pripreme	2×10^3 – za smese, koje pripremamo na temperaturi od 37 – 50	1,0	10	100	10	100	D – 10 P – 50

	stepeni Celzijusa, 3×10^3 – za smese, koje pripremamo na temperaturi od 70 – 85 stepeni Celzijusa						
Mleko, koje zahteva termičku obradu	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	D – 50 P – 100
Mleko pasterizovano, uključujući ono sa rokom upotrebe dužim od 72 časa	$1,5 \times 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	25	-
Suvi i tečni mlečni napitci za decu od 6 meseci do 3 godine, uključujući:							
Tečni napitci	$1,5 \times 10^4$	0,1	1,0	50	1,0	-	D – 50 P – 50
Kasnije smese, uključujući brzorastvorive (instantne pripreme)	2×10^3 – za smese, koje pripremamo na temperaturi od 37 – 50 stepeni Celzijusa, 3×10^3 – za smese, koje pripremamo na temperaturi od 70 – 85 stepeni Celzijusa	1,0	10	100	10	100	D – 10 P – 50
Kasnije smese, koje zahtevaju termičku obradu posle vraćanja u tečno stanje	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	50	1,0	-	D – 50 P – 100

Mlečne kaše u prahu, uključujući:							
Brzorastvorive (instantne pripreme)	1×10^4	1,0	-	50	1,0	2×10^2	D – 50 P – 100
Koje zahtevaju kuvanje	5×10^4	0,1	-	50	-	-	D – 100 P – 200
Mlečne kaše, gotove za upotrebu, sterilizovane	Zahtevi industrijske sterilnosti: 1) posle izlaganja temperaturi od 37 stepeni Celzijusa u trajanju od 3-5 dana odsustvo vidljivih oštećenja i znakova kvarenja (naduvena ambalaža, promena spoljašnjeg oblika i dr.), odsustvo promene ukusa i konzistencije; 2) posle izlaganja temperaturi dozvoljene su promene: a) titrirane kiselosti najviše za 2 stepena Ternera; b) КМАФАнМ najviše 10 КОЕ/ cm ³ (g)						
Gotove mlečne kaše, proizvedene u mlečnim kuhinjama	1×10^3	1,0	-	50	1,0	-	-
Niskolaktosni i bezlaktosni proizvodi	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	100	1,0	200	D – 50 P – 100
Mlečni proizvodi u prahu sa visokim sadržajem belančevina	$2,5 \times 10^4$	0,3	-	50	1,0	-	D – 50 P – 100
Proizvodi u prahu na bazi mleka	-	0,3	-	50	1,0	-	D – 50 P – 100
Mleko u prahu za dečiju ishranu	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	25	1,0	-	D – 50 P – 100

Prilog 7
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

DOZVOLJENI NIVOI
OKSIDACIJE I SADRŽAJA POTENCIJALNO OPASNIH SUPSTANCI
U MLEČNIM I PROIZVODIMA SA MLEČNIM SASTAVOM ZA
DEČIJU ISHRANU ZA DECU PREDŠKOLSKOG I ŠKOLSKOG UZRASTA

Proizvod, grupa proizvoda	Potencijalno opasne supstance i pokazatelji oksidacije	Dozvoljeni nivoi, mg/kg (l), najviše (za proizvode u prahu – računajući u obnovljenom tečnom stanju)
Svi mlečni proizvodi	Antibiotici: Levomicetin Tetraciklinska grupa Penicilin Streptomycin Mikotoksini: Aflatoksin M1 Radionukleidi: Cezijum – 137 Stroncijum – 90	Nije dozvoljen Nije dozvoljen Nije dozvoljen Nije dozvoljen 0,00002, za sireve – 0,00005 40 Bk/l 25 Bk/l
Mleko sterilizovano, ultrapasterizovano, uključujući vitaminizirano, mleko pasterizovano, vrhnje sterilizovano, tečni kiselomlečni proizvodi, uključujući obogaćene, pavlaka, mleko u prahu za dečiju ishranu, mlečni napitci tečni i u prahu, niskolaktozni i bezlaktozni proizvodi, mleko i kajmak kondenzovani sa šećerom, mleko i kajmak koncentrovani	Pokazatelj oksidacije Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti	4,0 mmol aktivnog kiseonika/ kg masti za proizvode sa sadržajem masti većim od 5g/100g i proizvode, obogaćene biljnom masnoćom 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Mladi sir (tvorog) i sirni proizvodi, uključujući termički obradjene posle kiseljenja	Pokazatelj oksidacije Kiselost Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri)	4,0 mmol aktivnog kiseonika/ kg masti za proizvode sa sadržajem masti većim od 5g/100g i proizvode, obogaćene biljnom masnoćom 150 stepeni Ternera 0,02 0,15 0,06 0,015 0,55

	DDT <1> i njegovi metaboliti	0,33
Mladi sir i sirni proizvodi, uključujući one sa komponentama voćnim ili povrćem	Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa	0,06 0,15 0,06 0,015
Mlečne kaše u prahu, koje zahtevaju kuvanje	Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Mikotoksini: Aflatoksin V1 Dezoksinivalenol Zearalenon T – 2 toksin Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti	0,3 0,2 0,06 0,03 0,00015 0,05 (za pšeničnu, ječmenu kašu) 0,005 (za kukuruznu, pšeničnu, ječmenu kašu) 0,05 0,01 0,01
	Benz (o) piren	Nije dozvoljen (najviše 0,2 mkg/g)
	Zaraženost i zagadjenost štetočinama žitarica Primese metala	Nije dozvoljena 3 x 10 ⁻⁴ , %, veličina pojedinačnih čestica ne sme da predje 0,3 mm u najvećem linearnom merenju
Maslac, namaz najviše klase	Kiselost masne faze Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću):	2,5 stepena Kettstofera (za maslac i namaz sa komponentama 3,5 stepeni Kettstofera) 0,1 0,1 0,03 0,03

	Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri)	0,2
	DDT <1> i njegovi metaboliti	0,2
Sirevi, sirni proizvodi (tvrdi, polutvrđi, meki, u salamuri), topljeni, sirni namazi	Toksični elementi: Olovo Arsen Kadmijum Živa Pesticidi (na masnoću): Heksahlorcikloheksan (alfa-, beta-, gama- izomeri) DDT <1> i njegovi metaboliti	0,2 0,15 0,1 0,03 0,6 0,2
Komponente nemlečnog porekla	Moraju odgovarati zahtevima zakona Ruske Federacije u oblasti obezbeđivanja kvaliteta i neškodljivosti prehrambenih proizvoda	

<1> DDT – dihlordifenil-trihloretan, insekticid.

Prilog 8
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

DOZVOLJENI NIVOI SADRŽAJA MIKROORGANIZAMA
U MLEČNIM I PROIZVODIMA SA MLEČNIM SASTAVOM
ZA DEČIJU ISHRANU ZA DECU PREDŠKOLSKOG I ŠKOLSKOG
UZRASTA

Indeks, grupa proizvoda	KMAΦAnM <1>, KOE <2>/ cm ³ (ili KOE <2>g), najviše	Masa proizvoda (g/cm ³), u kojoj nisu dozvoljeni				Kvasac (D), Plesan (P), KOE/cm ³ (ili KOE/g), najviše
		BGKP <3> (koli forme)	Patogeni uključujući salmonele	Stafilokoke S.aureus	Listerije L. monocytogenes	
Mleko pasterizovano u potrošačkom pakovanju	1 x 10 ⁵	0,01	250	-	-	-

Kajmak pasterizovani u potrošačkom pakovanju	1×10^5	0,01	25	-	-	-
Mleko kuvano	$2,5 \times 10^3$	1,0	25	-	-	-
Mleko i kajmak sterilizovani, ultrapasterizovani	Moraju odgovarati zahtevima industrijske sterilnosti za mleko i kajmak sterilizovane, ultrapasterizovane u potrošačkom pakovanju					
Tečni kiselomlečni proizvodi, uključujući jogurt, sa rokom upotrebe od najviše 72 časa	-	0,01	1,0	25	-	-
Tečni kiselomlečni proizvodi, uključujući jogurt, sa rokom upotrebe dužim od 72 časa	Kiselomlečnih mikroorganizama najmanje 1×10^7 , za proizvode, podvrgnute termičkoj obradi, ne normira se	0,1	1,0	25	-	D – 50 P – 50, osim napitaka, koji se proizvode uz korišćenje fermentata, koji sadrže kvasac
Tečni kiselomlečni proizvodi, obogaćeni bifidobakterijama sa rokom upotrebe dužim od 72 časa	Kiselomlečnih mikroorganizama najmanje 1×10^7 , bifidobakterija najmanje 1×10^6	0,1	1,0	25	-	D – 50 P – 50, osim napitaka, koji se proizvode uz korišćenje fermentata, koji sadrže kvasac
Rjaženka (kiselo mleko)	-	1,0	1,0	25	-	-
Pavlačka i proizvodi, proizvedeni na njenoj osnovi	Za pavlaku kiselomlečnih mikroorganizama najmanje 1×10^7	0,001, za termički obredjene proizv	1,0	25	-	D – 50 P – 50 – za proizvode sa rokom upotrebe dužim od

		ode – 0,1				72 časa
Maslac, namaz, sirevi, mlečne konzerve	U skladu sa nivoima, utvrđenim u prilogu 4 ovog Federalnog zakona					
Proizvodi, koji se koriste u proizvodnji proizvoda za dečiju ishranu:						
Mleko u prahu sa ukupnim udelom masti 25 procenata, mlrko u prahu obrano	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	D – 50 P – 100
Koncentrat mlečnih belančevina iz surutke, dobijen metodom elektrodijalize (ultrafiltracije i elektrodijalize)	1×10^4	1,0	1,0	25	-	D – 10 P – 50
Koncentrat, koji sadrži ugljenik i belančevine	1×10^4	1,0	1,0	50	-	D – 10 P – 50
Koncentrat, koji sadrži mleko i belančevine	1×10^4	1,0	1,0	50	-	D – 10 P – 50
Suvi ugljo-belančevinski modul od sirne surutke	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	D – 10 P – 50
Suvi ugljo-belančevinski moduli od tvorožne surutke	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	D – 10 P – 50
Koncentrat parakazeinski tečni	-	3,0	1,0	25	-	D – 50 P – 50
Koncentrat parakazeinski u prahu	-	1,0	1,0	25	-	D – 50 P – 50
Kazecit u prahu	1×10^4	1,0	1,0	25	-	D – 10 P – 50
Komponenta u prahu mlečna nemasna za proizvode u prahu za dečiju ishranu	$1,5 \times 10^4$	0,3	1,0	25	-	D – 10 P – 50

Komponenta u prahu mlečna sa ekstraktom slada (za tečne proizvode za dečiju ishranu)	$1,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	D – 10 P – 50
Komponenta u prahu mlečna sa ugljo-belančevinskim koncentratom (za tečne proizvode za dečiju ishranu)	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	D – 50 P – 50
Komponenta u prahu mlečna nemasna bez hemijske obrade (za proizvode za dečiju ishranu u prahu)	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	D – 50 P – 50
Maslac najviše klase	1×10^4	0,1	1,0	25	L. monocy- togenes - dodatno	P – 100
Mlečni šećer rafinisani	1×10^3	1,0	-	25	-	P – 10
Laktoza jestiva	1×10^4	1,0	1,0	25	-	P – 100
Koncentrat laktoze	1×10^3	1,0	-	50	-	P – 100
Koncentrat laktuloze	5×10^3	1,0	1,0	50	-	D – 50 P – 100

<1>КМАФАнМ – količina mezofilnih aerobnih i fakultativno anaerobnih mikroorganizama.

<2> KOE – jedinice koje obrazuju kolonije.

<3> BGKP – bakterije grupe crevnih bacila.

Prilog 9
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

1. POKAZATELJI IDENTIFIKACIJE SVEŽEG KRAVLJEG MLEKA

Naziv pokazatelja	Parametri
-------------------	-----------

Udeo masti, %	2,8 – 6,0
Udeo belančevina, %	Najmanje 2,8
Udeo suvih bezmasnih supstanci mleka, %	Najmanje 8,2
Konzistencija	Ujednačena tečnost bez taloga i pahuljica. Zamrzavanje nije dozvoljeno
Ukus i miris	Ukus i miris čisti, bez stranih mirisa i ukusa, koji nisu svojstveni prirodnom svežem mleku. Dozvoljen je slabo izražen krmni ukus i miris
Boja	Od bele do svetlo- krem
Kiselost, stepeni Tarnera	16,0 – 21,0
Gustina, kg/m ³ , najmanje	1027,0 (na temperaturi 20 stepeni Celzijusa i pri udelu masti od 3,5%)
Temperatura zamrzavanja, stepeni Celzijusa (koristi se pri sumnjanju na falsifikovanje)	Najviše 0, 520

2. POKAZATELJI IDENTIFIKACIJE SVEŽEG MLEKA DOMAĆIH ŽIVOTINJA U PARTIJI

Vrsta životinje	Sadržaj sastavnih komponenti mleka , % <1>					Gustina na temp. 20°C	Kiselost, stepeni Tarnera
	masti	belančevine	laktoza	Suva tvar u proseku	Mineralne supstance		
Krava	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
Ovca	6,2 – 7,2	5,1 – 5,7	4,2 – 6,6	18,5	0,9	1034	25,0
Kobila	1,8 – 1,9	2,1 – 2,2	5,8 – 6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Kamila	3,0 – 5,4	3,8 – 4,0	5,0 – 5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Bivolica	7,5 – 7,7	4,2 – 4,6	4,2 – 4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Magarica	1,2 – 1,4	1,7 – 1,9	6,0 – 6,2	9,9	0,5	1011	6,0

<1> Vrednosti pokazatelja identifikacije mleka, dobijenog pri individualnim mužama, mogu da variraju u širim granicama.

Prilog 10
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

POKAZATELJI IDENTIFIKACIJE SVEŽEG KAJMAKA (VRHNJA)

Naziv pokazatelja	Parametri
Ukupan udeo masti, %	9,0 – 34,0
Kiselost, stepeni Ternera	14,0 – 19,0
Konzistencija	Ujednačena homogena. Dozvoljene retke grudvice masti.
Ukus i miris	Izražen ukus i miris kajmaka, čist, slatkast. Dozvoljen slabo izražen krmni ukus i miris
Boja	Bela sa krem nijansom, ujednačena
Gustina, kg/m ³	1020,0 – 968,0

Prilog 11
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

ORGANOLEPTIČKI POKAZATELJI IDENTIFIKACIJE PROIZVODA PRERADE MLEKA

Proizvod prerade mleka	Pokazatelji			
	Spoljašnji izgled	Konzistencija	Ukus i miris	Boja
Mleko za piće (punomasno, normalizovano, obnovljeno, rekombinovano)	Neprozirna tečnost	Tečna Ujednačena Nelepljiva	Karakteristični za mleko sa lakim ukusom kivanja. Dozvoljen je slatkasti ukus	Bela, dozvoljava se plavkasta nijansa za obrano mleko, sa svetlo-krem nijansom za sterilizovano mleko

Kajmak za piće	Ujednačena Neprozračna tečnost	Ujednačena i donekle viskozna	Karakteristični za kajmak sa lakim ukusom kuvanja. Dozvoljen slatkasto- slankasti ukus	Bela sa krem nijansom, ravnomerna u celoj masi, svetlo-krem za sterilizovani kajmak
Rjaženka (kiselo mleko)	Ujednačena sa narušenim ili nenarušenim ugrušcima tečnost bez obrazovanja gasa		Čisti kiselomlečni sa izraženim ukusom pasterizacije	Svetlo-krem ravnomerna
Acidofilin	Ujednačena lepljiva tečnost		Čisti kiselomlečni, pomalo ljutkast ukus	Mlečno bela ravnomerna
Kefir, kiselomlečni proizvodi tečni	Ujednačena sa narušenim ili nenarušenim ugrušcima tečnost. Za proizvode, proizvedene uz upotrebu kvasca, dozvoljeno je obrazovanje gasa		Čisti, kiselomlečni, pomalo ljutkast ukus ili ukus i miris, uslovljeni dodatim komponentama. Za proizvode, proizvedene uz upotrebu kvasca, dozvoljen ukus kvasca	Mlečno-bela ravnomerna ili uslovljena dodatim komponentama
Jogurt	Ujednačena donekle viskozna tečnost. Pri dodatku stabilizatora obrazujuća žele ili krem. Pri dodatku komponenti za ukus sa njihovim prisustvom		Kiselomlečni. Pri dodatku šećera ili zasladjivača donekle sladak ukus	Mlečno-bela ravnomerna ili uslovljena dodatim komponentama
Meki sir (tvorog), sirna masa, sirni proizvodi, sir tvorožni	Meka maziva ili zrnasta masa sa prisustvom primetnih čestica mlečne belančevine ili bez njih. Pri dodatku komponenti za ukus sa njihovim prisustvom		Čist kiselomlečni, dozvoljen je ukus mleka u prahu. Pri dodatku šećera ili zasladjivača donekle sladak	Bela ili sa krem nijansom, ravnomerna ili uslovljena dodatim komponentama
Pavlaka	Ujednačena gusta masa sa sjajnom površinom		Čist kiselomlečni. Dozvoljen je ukus topljenog maslaca	Bela sa krem nijansom, ravnomerna

Sladoled	Porcije jednoslojnog ili višeslojnog sladoleda raznih oblika, potpuno ili delimično prekrivene prelivom (čokoladom) ili bez preliva (čokolade)	Gusta. Ujednačena, bez primetnih grudvica masnoće, stabilizatora i emulgatora, komadića belančevina i laktoze, kristala leda. Pri dodatku komponenti za ukus sa njihovim prisustvom. Kod prelivenog sladoleda struktura preliva (čokolade) ujednačena, bez primetnih čestica šećera, kakao-proizvoda, mlečnih proizvoda u prahu, sa prisustvom komadića koštuničavog voća, keksa i drugih komponenti pri njihovoj upotrebi	Čist, karakterističan za datu vrstu sladoleda ukus	Karakteristična za datu vrstu sladoleda, ravnomerna u celoj masi jednoslojnog ili u celoj masi svakog sloja višeslojnog sladoleda. Za preliveni sladoled boja preliva, karakteristična za datu vrstu preliva
Topljeni maslac	Zrnasta ili gusta, homogena, u rastopljenom obliku, prozirna bez taloga		Ukus i miris istopljene mlečne masti bez stranih mirisa i ukusa	Od svetlo-žute do žute, ravnomerna
Čajni maslac (od kajmaka), namaz	Gusta, ujednačena, plastična, površina pri rezanju blistava, suva naizgled. Dozvoljena je slabo blistava ili pomalo mat površina, sa prisustvom pojedinačnih najsitnijih kapljica vlage, nedovoljno gusta i plastična, koja se slabo mrví. Pri dodatku komponenti ukusa sa		Za maslac i namaz od slatkog kajmaka izraženi ukus kajmaka i ukus pasterezacije, bez drugih ukusa i mirisa.	Od svetlo-žute do žute, ujednačena, ravnomerna

	njihovim prisustvom	Za maslac i namaz od kiselog kajmaka izraženi ukus kajmaka sa kiselomlečnim ukusom, bez drugih ukusa i mirisa. Za sirni maslac i namaz dozvoljen je slab krmni ukus i (ili) nedovoljno izraženi ukusi: kajmaka, pasterizacije, perepasterizacije i rastopljene masti, kiselomlečni	
Sir, sirni proizvod u prahu, uključujući topljeni	Oblik pakovanja. Konzistencija praškasta ili tvrda, mrvljiva ili druga.	Sirni, sa mirisom i ukusima, karakterističnim za konkretnu vrstu sira	Od bele do žute
Sir, sirni proizvod ekstratvrđi	Različiti oblik. Konzistencija lomljiva, zrnasta ili drugačija. Bez šare ili sa otvorima raznih oblika i rasporeda. Pri dodatku komponenti ukusa sa njihovim prisustvom	Sirni, slatkasto-pikantan sa različitim stepenom izraženosti, karakterističan za konkretnu vrstu sira	Od svetlo-žute do žute
Sir, sirni proizvod tvrdi	Oblik valjka, cilindra ili drugi proizvoljni oblik. Konzistencija ujednačena, gusta, pomalo krta ili drugačija. Otvori krupni, srednji, sitni ili ih nema. Pri dodatku komponenti ukusa sa njihovim prisustvom	Sirni, slatkasto-pikantan sa različitim stepenom izraženosti, karakterističan za konkretnu vrstu sira	Od svetlo-žute do žute, ravnomerna
Sir, sirni proizvod polutvrđi	Oblik valjka, visokog ili niskog cilindra, lopte, elipse ili drugi proizvoljni oblik. Konzistencija ujednačena, elastična, plastična. Otvori srednji ili sitni, raznih oblika	Sirni, kiselkasti, malo pikantan, ljut, sa različitim stepenom	Od bele do svetlo-žute, ravnomerna, mramorna ili drugačija. Kod

	i rasporeda ili ih nema. Pri dodatku komponenti ukusa sa njihovim prisustvom	izraženosti, karakterističan za konkretnu vrstu sira, ili drugačiji, uslovljen dodatkom komponenti za ukus. Pri upotrebi plesni ili sluzi ukus i miris, uslovljeni vrstom gljivične ili sluzne mikroflore	sireva sa plesni žilice uvedene plesni. Kod sireva sa površinskom plesni – njeno prisustvo
Sir, sirni proizvod meki	Oblik niskog cilindra ili drugi proizvoljni oblik. Konzistencija od meke plastične, lako rastegljive do nežne, mazive, masne. Dozvoljena je malo krta, mrvljiva. Šare nema. Dozvoljeno prisustvo malog broja otvora i praznina nepravilnog oblika. Pri dodatku komponenti ukusa sa njihovim prisustvom	Kiselomlečni ili sirni, karakterističan za konkretnu vrstu sira, ili drugačiji, uslovljen dodatim komponentama. Pri upotrebi plesni ili sluzi ukus i miris, uslovljeni vrstom gljivične ili sluzne mikroflore	Od bele do svetlo-žute. Kod sireva sa plesni žilice uvedene plesni. Kod sireva sa površinskom plesni – njeno prisustvo
Sir sveži, sir tvorožni	Oblik pakovanja. Konzistencija nežna, meka plastična, maziva, ujednačena u celoj masi. Pri dodatku komponenti ukusa sa njihovim prisustvom	Čisti kiselomlečni, bez stranih ukusa i mirisa ili karakterističan za konkretnu vrstu sira	Od bele do svetlo-krem, ravnomerna
Sir, sirni proizvod topljeni, koji se reže na kriške	Oblik pakovanja. Konzistencija od guste, slabo rastegljive do plastične, ujednačena u celoj masi, koja čuva oblik posle rezanja. Pri dodatku komponenti ukusa sa njihovim prisustvom	Čist, karakterističan za konkretnu vrstu sira. Kod dimljenog sa ukusom dimljenja	Od bele do intenzivno-žute, ravnomerna. Kod dimljenog od žute do svetlo-smedje. Kod slatkih sireva od bele do smedje

Sir, sirni proizvod topljeni u formi namaza	Oblik pakovanja. Konzistencija od meke plastične do nežne, mazive, kremaste, ujednačena u celoj masi. Pri dodatku komponenti ukusa sa njihovim prisustvom		Čist, karakterističan za konkretnu vrstu sira	Od bele do intenzivno-žute, ravnomerna. Kod slatkih sireva od bele do smeđe
Mleko u prahu	Ujednačeni prah	Sitni suvi prah	Čist, svojstven svežem pasterizovanom mleku	Bela sa svetlo-krem nijansom
Kajmak (šlag) u prahu	Ujednačeni prah	Sitni suvi prah	Čist, svojstven svežem pasterizovanom kajmaku	Bela sa svetlo-krem nijansom
Mleko, kajmak koncentrovani	Ujednačena tečnost	Ujednačena, donekle viskozna tečnost	Slatkasto-slankasti ukus, svojstven zagrejanom mleku	Svetlo-krem
Mleko, kajmak, kondenzovani sa šećerom	Viskozna ujednačena masa	Ujednačena, viskozna u celoj masi, bez prisustva primetnih kristala mlečnog šećera. Dozvoljena je brašnasta konzistencija i neznatan talog laktoze na dnu tare pri čuvanju	Čist, sladak, sa izraženim ukusom pasterizovanog mleka. Za mleko kondenzovano sa šećerom, podvrgnuto dodatnoj termičkoj obradi, ukus karamela. Dozvoljeno prisustvo slabog krmnog ukusa	Bela sa krem nijansom, ravnomerna. Pri termičkoj obradi i pravljenju sa kafom i kakaoom smeđa
Surutka	Prozračna ili poluprozračna tečnost	Tečna, ujednačena	Karakterističan za surutku, za tvorožnu surutku kiselkasti ukus, za sirnu – slatkasti ili slankasti ukus	Bledo-zelena
Pahta	Neprovidna tečnost bez taloga i pahuljica	Tečna, ujednačena	Karakterističan za kiselu pahtu – kiselomlečni ukus. Dozvoljen je ukus	Od bele do slabo-žute

			pasterizacije ili slab krmni ukus	
Kazein	Ujednačeni prah ili kristalna supstanca	Prah ili suva čvrsta ili porozna granula bilo kakvog oblika	Bez mirisa, ukus neutralan	Od bele do svetlo-krem
Laktuloza	Kristalna supstanca	Sitni kristali neujednačenog oblika	Bez mirisa, slatkog ukusa	Bela
Koncentrat laktuloze	Ujednačena viskozna tečnost	Ujednačena, viskozna	Ukus od slatkastog do kiselo-slatkog. Dozvoljen ukus i miris karamelizacije	Od svetlo-žute do tamno-žute
Biljni margarin sa kajmakom	Plastična ujednačena, čvrsta ili meka konzistencija, površina mat ili slabog sjaja, suva naizgled		Ukus kajmaka, slatkog kajmaka ili kiselog kajmaka	Od bele do svetlo-žute, ujednačena
Biljna topljena smesa sa kajmakom	Zrnasta ili ujednačena (čvrsta ili meka)		Ukus i miris topljene mlečne masti	Od svetlo-žute do žute, ujednačena
Mlečni proizvodi, proizvodi sa mlečnim sastavom, proizvodi koji sadrže mleko	U skladu sa opisom, koji je dao proizvođač, sa ukusom, bojom i (ili) mirisom, uslovljenim dodatim komponentama za ukus, upotrebom preliva ili drugih prehrambenih proizvoda			

Prilog 12
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

FIZIČKO-HEMIJSKI I MIKROBIOLOŠKI POKAZATELJI IDENTIFIKACIJE PROIZVODA PRERADE MLEKA

1. Mleko za piće, kajmak, kiselomlečni proizvodi, kondenzovani proizvodi prerade mleka, proizvodi prerade mleka u prahu

Naziv proizvoda prerade mleka	Pokazatelji			Kiselomlečni mikroorganizmi, probiotski
	Dijapazon udela u masi, %			
	masti	Belančevine, najmanje	COMO <1>, najmanje	

				mikroorganizmi, kvasac na kraju roka upotrebe
1	2	3	4	5
Mleko za piće	0,1 – 8,9	2,8	8,2	-
Mlečni kokteli, napitci, žele, pudinzi, musevi, namazi, sufle	0,1 – 9,5			-
Kajmak, uključujući punomasni	9,0 – 34,0	2,2	5,6	-
	35,0 – 58,0	1,2	3,6	-
Kiselomlečni proizvodi, osim jogurta, pavlake, mladog sira (tvoroga), kao i proizvodi sa bifidobakterijama i drugim probiotskim mikroorganizmima	0,1 – 8,9	2,8	7,8 – 9,5	Kiselomlečni mikroorganizmi – najmanje 1×10^7 KOE. Za proizvode, obogaćene bifidobakterijama i drugim probiotskim mikroorganizmima, uklj. Jogurt, bifidobakterija i (ili) drugih probiotskih mikroorganizama – najmanje 1×10^6 KOE. Kvasac na kraju roka upotrebe za ajran, kefir – najmanje: $- 1 \times 10^4$, za kumis – 1×10^5 KOE
Jogurt	0,1 – 10,0	3,2, sa dodatkom komponenti – 2,8	9,5, sa dodatkom komponenti – 8,5	
Pavlake, proizvodi na njenoj osnovi	9,0 – 58,0	1,2	3,6	Kiselomlečni mikroorganizmi za pavlaku – najmanje 1×10^7 KOE
Proizvodi od mladog sira (tvoroga), tvorožna masa	0,1 – 35,0	8,0	13,5	-
Mleko sterilizovano kondenzovano, uključujući sa šećerom	1,0 – 16,0	7,0	11,5	-
	1,0 – 16,0	7,0	14,0	-
Mleko sterilizovano koncentrovano	7,0 – 9,5	6,0	16,0	-
Kajmak sterilizovani	25,0	2,6	5,3	-

Kajmak kondenzovani sa šećerom	19,0 – 20,0	8,0	18,0	-
Mleko u prahu	1,0 – 26,0	16,0	69,0	-
Kajmak (šlag) u prahu, uključujući punomasni	42,0 – 45,0	20,0	53,0	-
	75,0 – 80,0	10,0	15,0	-

<1> SOMO – suvi obezmašćeni mlečni ostatak.

2. Maslac i namaz od maslaca od kravljeg mleka

Naziv mlečnog proizvoda	Udeo u masi, %			Titrirana kiselost mlečne plazme proizvoda, stepeni Ternera		Kiselost masne faze, stepeni Kettstofera, najviše
	masti	vlage	solii	Slatkog kajmaka	Kiselog kajmaka	
Maslac topljeni	Najmanje 99,0	Najviše 1,0	-			4,0
Čajni maslac od kajmaka, uključujući:						
Od slatkog kajmaka i kiselog kajmaka klasične masnoće: nesoljeni	80,0 – 85,0 uklj.	18,5 – 14,0	-	Najviše 26,0	40,0 – 65,0	4,0
Soljeni	80,0 – 85,0 uklj.	17,5 – 13,0	1,0			
Od slatkog kajmaka i kiselog kajmaka snižene masnoće: nesoljeni	50,0 – 79,0 uklj.	46,0 – 19,5	-	30,0	40,0 – 65,0	4,0
Soljeni	50,0 – 79,0 uklj.	45,0 – 18,5	1,0	30,0		

Namaz od maslaca od slatkog kajmaka i kiselog kajmaka: nesoljeni	39,0 – 49,0	56,0 – 47,0	-	33,0	40,0 – 65,0	4,0
Soljeni	39,0 – 49,0	55,0 – 46,0	1,0			

3. Biljni margarin sa kajmakom,
topljena smesa biljna sa kajmakom

Naziv proizvoda	Udeo u masi ukupne masti, %	Udeo u masi mlečne masti u masnoj fazi, %	Udeo u masi linolske kiseline u masti, izdvojenoj iz proizvoda, %	Udeo u masi transizomera oleinske kiseline u masti, izdvojenoj iz proizvoda, preračun. na metilelaidat, %	Temperatura topljenja masti, °C, najviše
Biljni margarin sa kajmakom	39 - 95	Najmanje 50	10,0 – 35,0	8,0	36
Topljena smesa biljna sa kajmakom	Najmanje 99	Najmanje 50	10,0 – 35,0	8,0	36

4. Sir, sirni proizvod <1>

Naziv proizvoda	Udeo u masi, %			
	Vlage	Vlage u obezmašćenoj supstanci	Masti u suvoj supstanci	Soli
Sir, sirni proizvod u prahu	2,0 – 10,0	Manje od 51,0	4,0 – 40,0 uklj.	2,0 – 6,0
Sir, sirni proizvod ekstratvrđi	30,0 – 35,0	Manje od 51,0	1,0 – 60,0 i više	1,0 – 3,0 uklj.
Sir, sirni proizvod tvrđi	40,0 – 42,0	49,0 – 56,0 uklj.	1,0 – 60,0 i više	0,5 – 2,5 uklj.
Sir, sirni proizvod polutvrđi	36,0 – 55,0	54,0 – 69,0 uklj.	1,0 – 60,0 i više	0,5 – 4,0 uklj.

Sir, sirni proizvod meki, uključujući sveži sir, tvorožni sir	30,0 – 80,0	Preko 67,0	1,0 – 60,0 i više	0,4 – 5,0 uklj., za sir u salamuri 5,0 – 7,0 uklj., za sveži i tvorožni sir 0,0 – 5,0
---	-------------	------------	-------------------	---

<1> Udeo belančevina u masi u sirevima, u kojima je procenat masti veći od 36 procenata, treba da iznosi najmanje 16 procenata.

5. Topljeni sir <1>

Naziv proizvoda	Udeo u masi, %			
	Masti u suvoj tvari	Vlage	Kuvane soli (osim slatkih sireva)	Saharaze (za slatke sireve)
Topljeni sir za rezanje	do 54,0 uklj.	35,0 – 70,0 uklj.	0,2 – 4,0 uklj.	do 30,0 uklj.
Topljeni sir za mazanje	20,0 – 70,0 uklj.	35,0 – 70,0 uklj.	0,2 – 4,0 uklj.	
Topljeni sir u prahu	do 51,0 uklj.	3,0 – 7,0 uklj.	2,0 – 5,0 uklj.	

<1> Udeo belančevina u masi u sirevima, u kojima je procenat masti veći od 36 procenata, treba da iznosi najmanje 16 procenata.

6. Sladoled

Vrste	Udeo u masi, %		Udeo u masi, % , najmanje		Kiselost <3>, stepeni Ternera, najviše	Umućenost , %
	Masti mlečne	SOMO <1>	Saharaze ili ukupnog šećera (Suvih tvari		
Voćni	12,0 – 20,0	7,0 – 10,0	14,0	36	21	40 – 130
Od kajmaka	8,0 – 11,5	7,0 – 11,0	14,0	32	22	40 – 110
Mlečni	Najviše 7,5	7,0 – 11,5	14,5	28	23	40 – 90
Kiselomlečni	Najviše 7,5	7,0 – 11,5	17,0	28	90	40 – 90
Sa biljnom masti	Najviše 12,0 <2>	7,0 – 11,0	14,0	29	22	40 - 110

<1> SOMO – suvi obezmaščeni mlečni ostatak.

<2> Biljne masti ili njene smese sa mlečnom masti.

<3> Kiselost sladoleda sa prehrambenim proizvodima krem-brule, čokoladnog, od jaja, od belanceta, od žumanceta ne sme biti viša od 24 stepena Ternera – za voćni, 25 stepeni Ternera – za sladoled od kajmaka, 26 stepeni Ternera – za mlečni. Nivo sadržaja mlečnokiselih mikroorganizama u kiselomlečnom sladoledu iznosi najmanje 1×10^6 KOE.

Prilog 13
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

**FIZIČKO-HEMIJSKI POKAZATELJI
IDENTIFIKACIJE PROIZVODA ZA DEČIJU ISHRANU
NA BAZI MLEKA ZA DECU RANOG UZRASTA**

1. Adaptirane mlečne smese u prahu, tečne, beskvasne,
kiselomlečne za ishranu dece od rođenja do pet meseci
(na 100 ml proizvoda spremnog za upotrebu)

Kriterijumi i pokazatelji	Jedinice merenja	Dozvoljeni nivoi	
		normirani	markirani
Belančevina	g	1,2 – 1,7	+
Belančevine mlečne surutke	Procenat od ukupne količine belančevina, najmanje	50	+
Mast	g	3,0 – 4,0	+
Linolska kiselina	Procenat od vrednosti masnih kiselina mg	14 – 20 400 - 800	+
Odnos alfa-tokoferol/ polinezasićene masne kiseline		1 – 2	
Ugljeni hidrati	g	6,5 – 8,0	+
Laktoza	Procenat od ukupne količine ugljenih hidrata	Najmanje 65	+
Kazein	isto	40 – 50	+
Taurin	mg	4 – 6	+
Energetska vrednost	Kkal/l	640 – 700	

2. Kasnije smese u prahu, tečne, beskvasne,
kiselomlečne za ishranu dece uzrasta od šest meseci
(na 100 ml proizvoda spremnog za upotrebu)

Kriterijumi i pokazatelji	Jedinice merenja	Dozvoljeni nivoi	Obavezno markiranje
Belančevina	g	1,5 – 1,8	+
Belančevine mlečne surutke	Procenat od ukupne količine belančevina, najmanje	40	
Mast	g	2,5 – 4,0	+
Linolska kiselina	Procenat od vrednosti masnih kiselina mg	14 – 20 400 – 800	+
Isto	g	0,35 – 0,8	
Ugljeni hidrati	g	7,0 – 9,0	+
Laktoza	Procenat od ukupne količine ugljenih hidrata, najmanje	65	+
Energetska vrednost	Kkal/l	640 – 750	+

Primedbe

1. Sastav belančevina adaptirane mlečne smese mora biti maksimalno približan sastavu belančevina majčinog mleka.
2. U sastavu masti adaptirane mlečne smese ne smeju se koristiti ulje od sezama i od pamuka.
3. Sadržaj transizomera ne sme da predje 3 procenta od sadržaja ukupne masti.
4. Sadržaj miristinske i laurinske kiseline ne sme biti veći od 20 procenata od sadržaja ukupne masti.
5. Odnos linolske prema alfa-linolskoj kiselini ne sme biti manji od 5, ni veći od 15.
6. kod obogaćivanja smesa masnim kiselinama dugih lanaca njihov sadržaj ne sme biti veći od 1 procenta od ukupne masti za W-3 dugolančanu polinezasićenu masnu kiselinu i 2 procenta za W-6 dugolančanu polinezasićenu masnu kiselinu.
7. Sadržaj ejkzopentaenske kiseline ne sme biti veći od sadržaja dokozeheksaenske kiseline.
8. Sadržaj saharoze i (ili) fruktoze ili njihov zbir ne sme biti veći od 20 procenata od ukupnog sadržaja ugljenih hidrata.
9. Pored laktoze mogu se upotrebiti maltodekstrin i maltoza.

2. Delimično adaptirane mlečne smese
(u prahu, tečne, beskvasne i kiselomlečne) za ishranu dece
uzrasta od 6 meseci (na 100 ml proizvoda
spremnog za upotrebu)

Kriterijumi i pokazatelji	Jedinice merenja	Dozvoljeni nivoi	Obaveznost markiranja
Belančevine	g	1,5 – 2,4	+

Belančevine mlečne surutke	Procenat od ukupne količine belančevina	20 – 50	
Mast	g	2,5 – 4,0	+
Linolska kiselina	Procenat od vrednosti masnih kiselina, najmanje	14	
	g, najmanje	400	
Ugljeni hidrati	g	6,0 – 9,0	+
Energetska vrednost	Kkal/l	520 – 820	+

3. Proizvodi dohrane za ishranu dece prve godine života
(na 100 ml prozoda spremnog za upotrebu)

Kriterijumi i pokazatelji	Jedinice merenja	Dozvoljeni nivoi	Obaveznost markiranja
Mleko sterilizovano, ultrapasterizovano, uključujući vitaminizirano, pasterizovano			
Belančevina	g	2,8 – 3,2	+
Masti	g	2,5 – 4,0 2,0 – za profilaktičku ishranu	+
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg	115 - 140	+
Tečni kiselomlečni proizvodi, uključujući one koji sadrže voće i povrće			
Belančevina	g	2,0 – 3,2 najviše 4,0 – za profilaktičku ishranu	+
Masti	g	2,5 – 4,0 Najmanje 2,0 – za profilaktičku ishranu	+
Ugljeni hidrati, uključujući šećer	g	4 – 12 , 10	+
Energetska vrednost	Kkal	45 – 106	
Pepeo	g	0,5 – 0,8	
Kalcijum	mg	60 – 150	+
Kiselost	Stepeni Ternera, najviše	100	-
Mladi sir (tvorog) i sirni proizvodi, uključujući one sa sadržajem voća ili povrća			
Belančevina	g	7 – 17	+
Masti	g	3,0 – 15	+

Ugljeni hidrati, uključujući šećer	g, najviše	12, 10	
Energetska vrednost	Kkal	102 - 250	
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg	120 – 200	+
Kiselost	Stepeni Ternera, najviše	150	
Mleko u prahu			
Mlečna belančevina	g	2,8 – 3,2	+
Masti	g	2,5 – 4,0	+
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg	115 – 140	
Mlečni napici tečni i u prahu			
Belančevina	g	2,0 – 5,2	+
Masti	g	1,0 – 4,0	+
Ugljeni hidrati, uključujući šećer	g	7,0 – 12,0 , 6,0	
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg	105 – 240	+
Kaše u prahu na bazi mleka, koje zahtevaju kuvanje			
Vlaga	g, najviše	8	+
Belančevina	g	12 – 20	+
Masti	g	10 – 18	+
Ugljeni hidrati, uključujući šećer	g, najviše	60 – 70 , 20	+
Mlečne kaše u prahu, koje se brzo rastvaraju			
Belančevine	g	12 – 20	+
	g, najmanje – u kašama, koje zahtevaju pripremu sa	7	+

	punomasnim ili delimično razblaženim kravljim mlekom		
Masti	g, najmanje	10 – 18	+
	g, najmanje – u kašama, koje zahtevaju pripremu sa punomasnim mlekom, čiji je ukupni udeo manji od 25 procenata, pri uslovu dodavanja u pripremljenu kašu kajmaka ili biljne masti	5,0	
	g, najmanje – u kašama, koje zahtevaju pripremu sa obranim mlekom, ako se pripremaju sa punomasnim mlekom ili se u pripremljenu kašu dodaje maslac ili biljna mast	0,5	
Ugljeni hidrati, uključujući šećer	g	60 – 70 , 20	+

Prilog 14
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

**FIZIČKO-HEMIJSKI POKAZATELJI
IDENTIFIKACIJE PROIZVODA ZA DEČIJU ISHRANU
NA BAZI MLEKA ZA DECU PREDŠKOLSKOG I ŠKOLSKOG UZRASTA**

1. Mleko za piće, kajmak za piće, kiselomlečni proizvodi,
uključujući jogurt, napitke na bazi mleka (u prahu, tečni mleko
i kajmak, termički obradjeni)
(na 100 ml proizvoda spremnog za upotrebu)

Kriterijumi i pokazatelji	Jedinice merenja	Dozvoljeni nivoi	Obaveznost markiranja
Belančevina			+

Mleko, kiselomlečni proizvodi	g	2,0 – 5,0	+
Kajmak	g	2,7	+
Masti			+
Mleko, kiselomlečni proizvodi	g	1,5 – 4,0	
Kajmak	g	10 – 20	+
Ugljeni hidrati			
Mleko, kiselomlečni proizvodi	g, najviše	5,0 – 10,5 , za šećer – 10	+
Kajmak	g	10,1 – 19,9	+
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg	105 – 240	+ za obogaćene proizvode

2. Sirevi tvrdi, polutvrđi, meki, u salamuri, topljeni za ishranu dece predškolskog i školskog uzrasta (na 100 g proizvoda spremnog za upotrebu)

Kriterijumi i pokazatelji	Jedinice merenja	Dozvoljeni nivoi	Obaveznost markiranja
Ukupni udeo vlage	Procenti, najviše	60	
Ukupni udeo masti u suvoj tvari	Procenti, najviše	50	+
Kuhinjska so	g, najviše	2	

3. Specijalizovani proizvodi za ishranu pri lečenju dece ranog uzrasta (na 100 ml proizvoda spremnog za upotrebu)

Kriterijumi i pokazatelji	Jedinice merenja	Dozvoljeni nivoi	Obaveznost markiranja
Niskolaktosni i bezlaktosni proizvodi			
Belančevine	g	1,2 – 2,0	+
Taurin	mg	4,0 – 5,0	
L-karnitin	mg	1,0 – 1,5	
Masti	g	3,0 – 4,0	+
Linolska kiselina	Procenat od vrednosti masnih kiselina	14 – 20	
	mg	400 – 800	
Ugljeni hidrati	g	6,5 – 8,0	+

Dekstrin-maltoza	g	5,0 – 6,0	
Laktoza	g, najviše	1,0	U niskolaktoznim proizvodima
	g	0,01	U niskolaktoznim proizvodima
Energetska vrednost	Kkal/l	640 – 700	

Prilog 15
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

**FORME MINERALNIH SUPSTANCI I VITAMINA, DOZVOLJENIH
ZA UPOTREBU U PROIZVODNJI PROIZVODA ZA DEČIJU ISHRANU
NA BAZI MLEKA ZA ISHRANU DECE RANOG UZRASTA**

Naziv	Forma
Mineralne supstance	
Kalcijum	Kalcijum ugljično-kiseo (E 170) Kalcijum limunske kiseline triput zamenjen (E 333) Kalcijum limunske kiseline dvaput zamenjen (E 345) Glukonat kalcijuma (E 578) Glicerofosfat kalcijuma (E 383) Laktat kalcijuma (E 327) Kalcijeva so ortofosforne kiseline (E 341)
Natrijum	Citrat natrijuma Hlorid natrijuma (E 331)
Magnezijum	Karbonat magnezijuma (E 504) Hlorid magnezijuma (E 511) Glukonat magnezijuma (E 580) Magnezijumove soli ortofosforne kiseline (E 343) Sulfat magnezijuma (E 518) Laktat magnezijuma (E 329)
Kalijum	Citrat kalijuma (E 332) Laktat kalijuma (E 326) Kalijum fosforno-kiseli dvaput zamenjen (GOST 2493)
Gvoždje	Glukonat gvoždja (II) (E 579) Gvoždje (II) sumporne kiseline 7-vodeno (GOST 4148) Laktat gvoždja (II) (E 585) Fumarat gvoždja (II)

	Difosfat (pirofosfat) gvoždja (II) Elementarno gvoždje
Bakar	Karbonat bakra Citrat bakra Glukonat bakra Sulfat bakra (E 519)
Cink	Acetat cinka Sulfat cinka Hlorid cinka Laktat cinka
Mangan	Karbonat mangana Hlorid mangana Citrat mangana Glukonat mangana Sulfat mangana
Jod	Jodid kalijuma, jodkazein primenjuju se u proizvodnji mleka za piće samo za ishranu dece uzrasta od dve godine
Selen	Selenit natrijuma
Vitamini	
Retinol (A)	Retinolacetat Retinolpalmitat Beta-karotin
Kalciferol (D)	D2 ergokalciferol D3 holekalciferol
Tokoferol (E)	D – tokoferol DL – alfa-tokoferol D – alfa-tokoferola acetat
Tiamin (B1)	Hidrohlorid tiamina Bromid tiamina Mononitrat tiamina Hlorid tiamina
Riboflavin (B2)	Riboflavin Riboflavin -5-fosfatnatrijum
Niacin (PP)	Nikotinamid Nikotinska kiselina
Piridoksin (B6)	Piridoksin hidrohlorid Piridoksin-5-fosfat Piridoksin dipalmitat
Pantotenska kiselina	D – pantotenat kalcijuma D – pantotenat natrijuma Dekspantenol
Ciankobalamin (B12)	Ciankobalamin Hidroksokobalamin
Folijumska kiselina (Bc)	Folijumska kiselina

Askorbinska kiselina (C)	L – askorbinska kiselina L – askorbat natrijuma L – askorbat kalcijuma 6 – palmitil – L – askorbinska kiselina (askorbilpalmitat) Askorbat kalijuma
Vitamin K	Fillohinon (fitomenadion)
Biotin	D – biotin
Holin	Hlorid holina Citrat holina Bitartrat holina
Inozit	Preparat inozita
Karnitin	L – karnitin Hlorhidrat L - karnitina

Prilog 16
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

**DOZVOLJENI NIVOI
SADRŽAJA MINERALNIH SUPSTANCI I VITAMINA
U TEČNIM I PROIZVODIMA SA MLEČNIM SASTAVOM ZA DEČIJU ISHRANU
ZA DECU RANOG UZRASTA**

Перечень пищевых добавок и ароматизаторов, допускаемых при производстве

продуктов детского питания молочных или на молочной основе для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет”;

Naziv	Jedinica merenja	Pokazatelj	Obavezno markiranje
Adaptirane mlečne smese			
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg/l	330 – 700	+
Fosfor	mg/l	150 – 400	+
Kalcijum/fosfor	Uzajamni odnos	1,2 – 2,0	
Kalijum	mg/l	400 – 800	+
Natrijum	mg/l	150 – 300	+
Kalijum/natrijum	Uzajamni odnos	2,5 – 3	
Magnezijum	mg/l	30 – 90	+
Bakar	mkg/l	300 – 600	+
Mangan	mkg/l	10 – 300	+

Gvoždje	mg/l	3 – 8	+
Cink	mg/l	3 – 10	+
Hloridi	mg/l	300 – 800	+
Jod	mkg/l	50 – 150	+
Selen	mkg/l	10 – 40	+
Pepeo	g/l	2,5 – 4	-
Vitamini			
Retinol (A)	mkg-ekv/l	400 – 1000	+
Tokoferol (E)	mg/l	4 – 12	+
Kalciferol (D)	mkg/l	7,5 – 12,5	+
Vitamin K	mkg/l	25 – 60	+
Tiamin (B1)	mkg/l	400 – 1000	+
Riboflavin (B2)	mkg/l	500 – 1500	+
Pantotenska kiselina	mkg/l	2700 – 5000	+
Piridoksin (B6)	mkg/l	300 – 1000	+
Niacin (PP)	mkg/l	2000 – 10000	+
Folijumska kiselina (Bc)	mkg/l	60 – 150	+
Ciankobalamin (B12)	mkg/l	1,0 – 3,0	+
Askorbinska kiselina (C)	mg/l	55 – 150	+
Inozit	mg/l	20 – 60	+
Holin	mg/l	50 – 150	+
Biotin	mkg/l	10 – 40	+
L – karnitin	mg/l	10 – 20	+
Nukleotidi (zbir citidin-, uridin-, adenozin-, guanozin- i inozin-5 monofosfata)	mg/l, najviše	35	+
Kasnije smese, adaptirane za ishranu dece starije od šest meseci			
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg/l	400 – 800	+
Fosfor	mg/l	200 – 400	+
Kalcijum/fosfor	Uzajamni odnos	1,2 – 2,0	
Kalijum	mg/l	500 – 900	+
Natrijum	mg/l	150 – 300	+
Kalijum/natrijum	Uzajamni odnos	2 – 3	+
Magnezijum	mg/l	50 – 100	+
Bakar	mkg/l	400 – 1000	+
Mangan	mg/l	10 – 300	++
Gvoždje	mg/l	7 – 14	+
Cink	mg/l	4 – 10	+
Hloridi	mg/l	300 – 800	+
Jod	mkg/l	50 – 150	+
Selen	mkg/l	10 – 40	+
Pepeo	g/l	2,5 – 5	-

Vitamini			
Retinol (A)	mkg-ekv/l	400 – 800	+
Tokoferol (E)	mg/l	4 – 12	+
Kalciferol (D)	mkg/l	8 – 12,5	+
Vitamin K	mkg/l	25 – 60	+
Tiamin (B1)	mkg/l	400 – 1000	+
Riboflavin (B2)	mkg/l	600 – 1500	+
Pantotenska kiselina	mkg/l	3000 – 5000	+
Piridoksin (B6)	mkg/l	400 – 1000	+
Niacin (PP)	mkg/l	3000 – 10000	+
Folijumska kiselina (Bc)	mkg/l	60 – 150	+
Ciankobalamin (B12)	mkg/l	1, - 3,0	+
Askorbinska kiselina (C)	mg/l	55 – 150	+
Holin	mg/l	50 – 150	+
Biotin	mkg/l	10 – 40	+
Inozit	mg/l	20 – 60	+
L – karnitin	mg/l	10 – 20	+
Nukleotidi (zbir citidin-, uridin-, adenozin-, guanozin- i inozin-5 monofosfata)	mg/l, najviše	35	+
Kasnije smese, delimično adaptirane			
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg/l	600 – 900	+
Fosfor	mg/l	200 – 600	+
Kalcijum/fosfor	Uzajamni odnos	1,2 – 2,0	
Kalijum	mg/l	400 – 1000	+
Natrijum	mg/l	250 – 350	+
Magnezijum	mg/l	50 – 100	+
Bakar	mkg/l	400 – 1000	+
Mangan	mkg/l	10 – 500	+
Gvoždje	mg/l	5 – 14	+
Cink	mg/l	4 – 10	+
Hloridi	mg/l	600 – 800	+
Jod	mkg/l	50 – 120	+
Pepeo	g/l	4 – 5	-
Vitamini			
Retinol (A)	mkg-ekv/l	400 – 800	+
Tokoferol (E)	mg/l	4 – 12	+
Kalciferol (D)	mkg/l	7 – 15	+
Tiamin (B1)	mkg/l	400 – 1000	+
Riboflavin (B2)	mkg/l	500 – 1500	+
Pantotenska kiselina	mkg/l	2500 – 5000	+
Piridoksin (B6)	mkg/l	400 – 1000	+

Niacin (PP)	mkg/l	3000 – 10000	+
Folijumska kiselina (Bc)	mkg/l	60 – 150	+
Ciankobalamin (B12)	mkg/l	1,5 – 3,0	+
Askorbinska kiselina (C)	mg/l	55 – 150	+
Kaše u prahu na bazi mleka, koje zahtevaju kuvanje, kaše u prahu mlečne brzorastvorljive (instant pripreme)			
Mineralne supstance			
Kalcijum	mg	400 – 600	
Natrijum	mg, najviše	500	
Gvoždje	mg, za obogaćene	6 – 10	
Jod	mkg, za obogaćene	40 – 80	
Vitamini (u obogaćenim kašama)			
Retinol (A)	mkg-ekv/l	300 – 500	
Tokoferol (E)	mg	5 – 10	
Tiamin (B1)	mg	0,2 – 0,6	
Riboflavin (B2)	mg	0,4 – 0,8	
Niacin (PP)	mg	4 – 8	
Askorbinska kiselina (C)	mg	30 – 100	

Prilog 17
Federalnom zakonu
„Tehnički pravilnik
Za mleko i mlečnu produkciju“

**SPISAK
DODATAKA PREHRAMBENIM PROIZVODIMA I AROMATA,
DOZVOLJENIH U PROIZVODIMA ZA DEČIJU ISHRANU ZA DECU PRVE GODINE
ŽIVOTA I DECU UZRASTA OD JEDNE DO TRI GODINE**

Dodatak hrani (indeks E)	Prehrambeni proizvodi	Maksimalni nivo u gotovim proizvodima za dečiju ishranu
Azot (E 941) Argon (E 938) Helijum (E 939) Dioksid ugljenika (E 290)	Proizvodi za dohranu	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača
Alginska kiselina (E 400) Alginat kalijuma (E 402) Alginat kalcijuma (E 404) Alginat natrijuma (E 401) (odvojeno ili u kombinaciji)	Deserti, pudinzi	500 mg/kg
L – askorbilpalmitat (E 304) Tokoferol koncentrat (E 306) Alfa – tokoferol (E 307)	Proizvodi, koji sadrže masti	100 mg/kg

Gama – tokoferol (E 308) Delta – tokoferol (E 309) (odvojeno ili u kombinaciji)		
L – askorbinska kiselina (E 300) L – askorbat kalcijuma (E 302) L – askorbat natrijuma (E 301) (odvojeno ili u kombinaciji u odnosu na askorbinsku kiselinu))	Proizvodi na bazi žitarica, koji sadrže masti, kao biskviti i dvopek	200 mg/kg
Hidroksid kalijuma (E 525) Hidroksid kalcijuma (E 526) Hidroksid natrijuma (E 524) (samo za regulisanje aktivne kiselosti)	Proizvodi za dohranu	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača
Guarova smola (E 412) Gumiarabika (E 414) Smola drveta rogača (E 410) Ksantanova smola (E 415) Pektini (E 440) (odvojeno ili u kombinaciji)	Proizvodi dohrane	10 g/kg
Karbonati amonijaka (E 503) Karbonati kalijuma (E 501) Karbonati natrijuma (E 500) (samo za rastresitost testa)	Proizvodi dohrane	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača
Karbonati kalcijuma (E 170) (samo za regulisanje aktivne kiselosti)	Proizvodi dohrane	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača
Limunska kiselina (E 330) Citrati kalijuma (E 332) Citrati kalcijuma (E 333) Citrati natrijuma (E 331) (odvojeno ili u kombinaciji, samo za regulisanje aktivne kiselosti)	Proizvodi dohrane	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača
Modifikovani skrob: Diskrobadipat acetilirani (E 1422) Diskrobfosfat acetilirani (E 1414) Skrob acetilirani (E 1420) Skrob acetilirani oksidiran (E 1451) Diskrobfosfat (E 1412) Monoskrobfosfat (E 1410) Skrob oksidiran (E 1404) Diskrobfosfat fosfatirani (E 1413) Etar skroba i natrijumove soli oktenilantarne kiseline (E 1450) (odvojeno ili u kombinaciji)	Proizvodi dohrane	50 g/kg
Mlečna kiselina (E 270) Laktat kalijuma (E 326) Laktat kalcijuma (E 387) Laktat natrijuma (E 325)	Proizvodi dohrane	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača

(odvojeno ili u kombinaciji, samo za regulisanje aktivne kiselosti) <1>		
Sona kiselina (E 507)	Proizvodi dohrane	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača
Sirćetna kiselina (E 260) Acetat kalijuma (E 261) Acetat kalcijuma (E 387) Acetat natrijuma (E 262) (odvojeno ili u kombinaciji, samo za regulisanje aktivne kiselosti)	Proizvodi dohrane	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača
O – fosforna kiselina (E 339) (dodati fosfat u odnosu na P205 samo za regulisanje aktivne kiselosti)	Proizvodi dohrane (osim polufabrikata od mesa i ribe i salama)	1 g/kg
Jabučna kiselina (E 296) (samo za regulisanje aktivne kiselosti) <2>	Proizvodi dohrane	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača
Aromati prirodni	Proizvodi dohrane	U skladu sa tehničkim dokumentima proizvođača

<1> Za proizvodnju proizvoda dohrane mogu se koristiti samo L(+) – forme mlečne, vinske, jabučne kiseline i njihove soli.

<2> Za proizvodnju kiselomlečnih proizvoda može se koristiti L(+) – mlečna kiselina, dobijena od nepatogenih i netoksigenih mikroorganizama.

Primedba. Dozvoljena je upotreba dodataka hrani pri proizvodnji proizvoda za dečiju ishranu u sastavu drugog proizvoda. Sadržaj gumiarabike (E 414) u takvim proizvodima ne sme da predje 150 g/kg, a dioksida silicijuma amorfnog (E 551) – 10 g/kg. U sastavu vitamina B12 dozvoljeno je unošenje u proizvode za dečiju ishranu manita (E 421) ako se upotrebljava kao rastvarač-nosilac, sadržaj vitamina B12 ne sme prelaziti 1 mg/kg manita. U sastavu omotača preparata polinezasićenih masnih kiselina dozvoljeno je prisustvo askorbata natrijuma (E 301). Prisustvo u drugim proizvodima ne sme prelaziti za gumarabiku 10 mg/kg, za askorbat natrijuma 75 mg/kg proizvoda spremnog za upotrebu.

Prilog 18
Federalnom zakonu
„Технички правилник
За млеко и млечну продукцију“

**GRANICA DOZVOLJENIH Odstupanja
POKAZATELJA HRANLJIVE VREDNOSTI GOTOVOG PROIZVODA,
NANETIH NA ETIKETU PRI MARKIRANJU, OD REALNIH VREDNOSTI
POKAZATELJA HRANLJIVE VREDNOSTI**

Pokazatelji hranljive vrednosti gotovog proizvoda	Granica dozvoljenih odstupanja, +/-
Belančevine, masti, ugljeni hidrati, šećer, organske kiseline, alkohol, celuloza, masne kiseline	
Manje od 10 g u 100 g proizvoda	+/- 10%
10 – 40 g u 100 g proizvoda	+/- 15%
Preko 40 g u 100 g proizvoda	+/- 6 g
Natrijum, magnezijum, kalcijum, fosfor, gvoždje, cink, vitamini C, B1, B2, B6, pantotenska kiselina, niacin, holesterin	+/- 20%
Vitamini A, D, E, folijska kiselina, B12, biotin, jod	+/- 30% (bez uzimanja u obzir povećanog sadržaja vitamina pri proizvodnji gotovog proizvoda)

Примечание. Фактические показатели по массовой доле жира, белков, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям нормативных документов или технических документов либо стандартам организаций, в соответствии с которыми производятся и могут быть идентифицированы продукты переработки молока

Статья 2

1. Настоящий Федеральный закон вступает в силу со дня его официального опубликования, за исключением положений, для которых настоящей статьёй установлен иной срок вступления в силу.

2. Подпункт "а" пункта 2, пункты 5 и 7, подпункты "д", "е", "ж", абзацы девятый и десятый подпункта "к", подпункты "м", "н" пункта 19 статьи 1 настоящего Федерального закона вступают в силу по истечении одного года после дня вступления в силу настоящего Федерального закона.

Президент Российской Федерации Д. Медведев