

APROBADO

**por la Resolución del Consejo
de la Comisión Económica Eurásica
del 9 de octubre del 2013 No. 67**

**REGLAMENTO TÉCNICO
DE LA UNIÓN ADUANERA “SOBRE INOCUIDAD DE LECHE Y
PRODUCTOS LÁCTEOS”**

(RT UA 033/2013)

El presente Reglamento Técnico está elaborado según el Acuerdo sobre Principios y Reglas Únicos de Regulación Técnica en la República Belarús, la República Kazakstán y la Federación de Rusia del 18 de noviembre del 2010.

El presente Reglamento Técnico establece los requerimientos de inocuidad para leche y productos lácteos de aplicación y ejecución obligatoria circulantes en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, para procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso), así como requerimientos para identificación (etiquetado) y empaque de leche y productos lácteos para asegurar su libre traslado.

En el caso cuando para la leche y productos lácteos se aplican otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que establecen los requerimientos de inocuidad para leche y productos, para procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso), así como requerimientos para identificación (etiquetado) y empaque de productos de faena y productos cárnicos, entonces la leche y productos lácteos, requerimientos para procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso), así como requerimientos para su identificación (etiquetado) y empaque deben cumplir con todos los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que se aplican para ellos.

I. Área de aplicación.

1. El presente Reglamento Técnico está elaborado a fin de proteger la vida y salud humana, medio ambiente, vida y salud animal, prevención de actitudes que confundan a los consumidores de leche y productos lácteos respecto a su destinación e inocuidad, y rige para leche y productos lácteos comercializados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso).

2. El presente Reglamento Técnico rige para leche y productos lácteos comercializados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera y utilizados para fines alimenticios, incluyendo:

a) Leche cruda como materia prima, leche descremada (cruda y termoprocada) como materia prima, crema de leche (cruda y termoprocada) como materia prima;

b) Productos lácteos, incluyendo:

Productos lácteos;

Productos lácteos compuestos;

Productos con contenido lácteo;

Productos derivados de procesamiento de leche;

Productos para nutrición infantil a base de leche para niños de temprana edad (de 0 hasta 3 años), de edad preescolar (de 3 hasta 6 años), de edad escolar (de 6 años en adelante) adoptados o parcialmente adoptados iniciales o mezclas lácteas posteriores (inclusive en polvo), mezclas ácido-lácticas en polvo, bebidas lácteas (inclusive en polvo) para nutrición infantil de niños de temprana edad, papillas de leche listas para usar y papillas de leche en polvo (reconstituidas en condiciones domésticas con agua potable para ser utilizadas) para nutrición infantil de niños de temprana edad;

c) Procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso) de leche y productos lácteos;

d) Componentes funcionales necesarios para elaboración de productos de procesamiento de leche.

3. El presente Reglamento Técnico no se aplica para los siguientes productos:

a) Productos elaborados a base de leche y productos lácteos para ser usados en nutrición especializada (excepto leche y productos lácteos para nutrición infantil);

b) Productos culinarios y de pastelería, aditivos alimenticios y biológicamente activos, preparados medicamentosos, alimentos para animales, productos no alimenticios elaborados con la utilización o a base de leche y productos lácteos;

c) Leche y productos lácteos producidos por personas en forma doméstica y (o) en granjas domésticas personales, así como los procesos de producción, almacenamiento, transporte e inutilización (decomiso) de leche y productos lácteos que son exclusivamente para uso personal y no para su comercialización en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

4. El presente Reglamento Técnico establece los requerimientos para identificación (etiquetado) y empaque de leche y productos lácteos de aplicación y ejecución obligatoria en el territorio aduanero de la Unión Aduanera que completan los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación (Etiquetado)” (RT UA 022/2011) aprobado por la Resolución de la Unión Aduanera No. 881 del 9 de diciembre del 2011 (en adelante - Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación (Etiquetado)” (RT UA 022/2011)) y del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad del Empaque” (RT UA 005/2011) aprobado por la Resolución de la Unión Aduanera No. 769 del 16 de agosto del 2011 (en adelante - Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad del Empaque”(RT UA 005/2011)) y que no los contradicen.

II. Términos principales.

5. Para la aplicación del presente Reglamento Técnico se utilizan los términos establecidos por el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011) aprobado por la Resolución de la Comisión de la Unión Aduanera No. 880 del 9 de diciembre del 2011 (en adelante - Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011)), el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación (Etiquetado)” (RT UA 022/2011), así como los siguientes términos y sus definiciones:

“ayran” es un producto lácteo fermentado elaborado mediante fermentación (ácido láctica y alcohólica) mixta con uso de microorganismos

fermentadores (estreptococos lácticos termófilos, lactobacilos búlgaros) y levaduras con o sin adición de agua y sal común;

"albúmina" es un producto de procesado de leche elaborado de suero de la leche, que constituye concentrado de proteínas séricas de la leche;

"acidofilina" es un producto lácteo fermentado elaborado con el uso, en partes iguales, de microorganismos fermentadores (lactobacilos acidófilos, lactococcus y fermentos elaborados a base de hongos de kéfir);

"varenets" (leche cuajada cocida) es un producto lácteo fermentado obtenido mediante la fermentación de la leche y/o productos lácteos previamente esterilizados o sometidos a otro tipo de tratamiento térmico a una temperatura de $97\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ con el uso de microorganismos fermentadores (estreptococos lácticos termófilos) hasta alcanzar las características organolépticas correspondientes;

"leche reconstituida" es un producto lácteo empaquetado en envase de consumo o insumos para elaboración de productos del procesado de leche, excepto la leche líquida, obtenidos de productos lácteos concentrados, o condensados, o secos y agua;

"insumos lácteos secundarios" son derivados del procesamiento de leche, productos lácteos, productos lácteos compuestos, productos que contienen leche con pérdida parcial de las características de la identificación o de las características del consumo (incluidos los productos revocados dentro de su fecha de vencimiento que se ajustan a los requerimientos de inocuidad de los insumos alimenticios) que se destinan para ser usados después de su procesamiento;

"fermentos para la elaboración de los productos del procesamiento de la leche" son microorganismos y/o asociaciones de microorganismos (principalmente ácido lácticos) no patógenos, no toxigénicos especialmente seleccionados y usados para la elaboración de los productos del procesamiento de la leche;

"queso cottage" es un producto lácteo o producto lácteo compuesto elaborado de gránulas de queso con o sin adición de crema, sal común y demás componentes no lácteos que se introducen sin el fin de sustituir los componentes de la leche;

"yogurt" es un producto de leche fermentada con una alta concentración de sustancias secas descremadas de la leche, elaborado con el uso de microorganismos fermentadores (estreptococos lácticos termófilos y lactobacilos búlgaros);

“caseína” es un producto del procesamiento de la leche que se elabora con leche descremada y que constituye la principal fracción de las proteínas de la leche;

“caseinato” es un producto del procesamiento de la leche elaborado de la caseína mediante su tratamiento con soluciones de hidróxidos de metales alcalinos o sus sales y secado;

“kéfir” es un producto de leche fermentada elaborado mediante fermentación mixta (ácido láctica y alcohólica) con uso de fermento elaborado a base de hongos de kéfir, sin agregado de cultivos puros de microorganismos ácidos lácticos y levadura;

“helado de leche fermentada” es helado (producto lácteo o producto lácteo compuesto) con fracción de masa de grasa láctea no superior al 7,5%, elaborado con el uso de microorganismos fermentadores o productos de la leche fermentada;

“producto lácteo fermentado” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto elaborado con un método que lleva a la reducción del índice de la acidez activa (pH), aumento del índice de la acidez y coagulación de la proteína de la leche, fermentación de la leche, y/o productos lácteos, y/o sus mezclas con componentes no lácteos que se introducen sin el fin de sustituir los componentes de la leche (antes o después de la fermentación), o sin el agregado de los componentes indicados con el uso de microorganismos fermentadores, y los que contienen microorganismos fermentadores vivos en cantidades indicadas en el Anexo No. 1 al presente Reglamento Técnico;

“pasta mantecosa de crema agria” es una pasta de manteca hecha a partir de crema pasteurizada con microorganismos ácido lácticos;

“manteca de crema agria” es manteca elaborada a partir de crema pasteurizada con microorganismos ácido lácticos;

“concentrado de proteína de suero” son proteínas obtenidas del suero de leche mediante la concentración o ultrafiltración;

“leche descremada concentrada o condensada” es un producto lácteo concentrado o condensado con fracción de masa de sólidos secos de leche no inferior al 20%, la fracción de masa de proteína de leche en sólidos secos descremados de leche no inferior al 34% y la fracción de masa de grasa láctea no superior al 1,5%;

“leche entera concentrada o condensada” es un producto lácteo concentrado o condensado con fracción de masa de sólidos secos de leche no inferior al 25%, la fracción de masa de proteína de leche en sólidos secos

descremados de leche no inferior al 34% y la fracción de masa de grasa láctea no inferior al 7,5%;

“leche concentrada o condensada parcialmente descremada” es un producto lácteo concentrado o condensado con fracción de masa de sólidos secos de leche no inferior al 20%, la fracción de masa de proteína de leche en sólidos secos descremados de leche no inferior al 34% y la fracción de masa de grasa láctea no inferior al 1,5%, pero no superior al 7,5%;

“kumis” es un producto de leche fermentada elaborado mediante fermentación mixta (ácido láctica y alcohólica) de leche de yegua con uso de microorganismos fermentadores (lactobacilos búlgaros y acidófilos) y levadura;

“producto de kumis” es un producto de leche fermentada elaborado de leche de vaca conforme con la tecnología de la producción del kumis;

“lactulosa” es un producto de procesamiento de lactosa elaborado de insumos lácteos que contienen lactosa mediante la isomerización de la misma;

“manteca de leche de vaca” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto a base de la emulsión de grasa cuyo componente predominante es la grasa de leche, elaborado de leche de vaca, productos lácteos y/o derivados del procesamiento de la leche mediante la separación de ellos de la fase de grasa y la distribución uniforme del plasma de la leche en la misma;

“pasta de manteca” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto a base de la emulsión de grasa en el cual la fracción de masa de la grasa es del 39% al 49%, ambos inclusive, elaborado de leche de vaca, productos lácteos y/o derivados del procesamiento de la leche con uso de estabilizadores, con o sin agregado de componentes no lácteos sin fines de sustituir los componentes de la leche;

“leche cuajada Mechnikov” es un producto de leche fermentada obtenido con uso de microorganismos fermentadores (estreptococos lácticos termófilos y lactobacilos búlgaros);

“leche” es un producto de la secreción fisiológica normal de la glándula mamaria de animales de granja, obtenido de uno o varios animales durante la lactancia en una o más operaciones de ordeña, sin adiciones ni extracciones de sustancias del mismo;

“producto que contiene leche” es un producto alimenticio elaborado de la leche y/o sus componentes y/o productos lácteos y/o derivados del procesamiento de la leche y componentes no lácteos según la tecnología que prevé la posibilidad de sustituir la grasa de leche en cantidad de no superior al

50% de la fase de grasa exclusivamente con el sustituto de grasa de leche que permite el uso de la proteína de origen no lácteo sin fines de sustituir la proteína de leche, con fracción de masa de sólidos secos de leche en los sólidos secos del producto terminado no inferior al 20%;

“plasma de leche” es un sistema coloidal de las proteínas de la leche, el azúcar de la leche (lactosa), sustancias minerales, fermentos y vitaminas en la fase acuosa;

“producción láctea” son productos del procesamiento de la leche que incluyen productos lácteos, productos lácteos compuestos, productos que contienen leche, derivados del procesamiento de la leche, productos para nutrición infantil a base de leche, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo en polvo), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo y papillas de leche en polvo (que se restablecen con agua potable hasta su preparación en condiciones caseras) para la alimentación de niños de temprana edad;

“suero de leche de queso, de requesón o de caseína” es un derivado del procesamiento de la leche obtenido de la producción de queso (suero de queso), requesón (suero de requesón) o caseína (suero de caseína);

“helado de leche” es un helado (producto lácteo o producto lácteo compuesto) donde la fracción de masa de grasa de leche es no superior al 7,5%;

“papillas de leche listas para el consumo y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen con agua potable hasta su preparación en condiciones caseras) para la alimentación de niños de temprana edad” - son productos alimenticios para nutrición infantil elaborados de diferentes tipos de granos y/o harina, leche y/o productos lácteos, y/o productos que contienen leche con o sin agregado de componentes no lácteos, con fracción de masa de sólidos secos de leche en sólidos secos del producto listo para el consumo no inferior al 15%;

“bebidas lácteas para la alimentación de niños de temprana edad” son productos lácteos para la alimentación de niños de temprana edad listos para el consumo, elaborados de leche cruda y/o productos lácteos con o sin agregado de componentes no lácteos con el posterior tratamiento térmico, como mínimo pasteurización, que corresponden a las necesidades fisiológicas de niños de temprana edad;

“conservas lácteas”, “conservas lácteas compuestas”, “conservas que contienen leche” son productos lácteos, lácteos compuestos, que contienen leche, secos o concentrados (condensados), empaquetados en envase;

“grasa láctea” es un producto lácteo donde la fracción de masa de grasa láctea es no inferior al 99,8%, de sabor y olor neutros, que se produce de leche y/o productos lácteos mediante la eliminación del plasma de leche;

“bebida láctea” es un producto lácteo o lácteo compuesto elaborado de la leche y/o de componentes de la leche y/o de productos lácteos, incluso de productos lácteos concentrados y/o condensados, y/o en polvo con agua, con o sin agregado de otros productos lácteos o componentes no lácteos sin fines de sustituir los componentes de la leche, con fracción de masa de la proteína de la leche no inferior al 2,6% y con fracción de masa de sólidos secos descremados de leche no inferior al 7,4% (para productos lácteos);

“producto lácteo” es un producto alimenticio elaborado de la leche y/o sus componentes, y/o de productos lácteos con o sin agregado de derivados del procesamiento de la leche (excepto los derivados del procesamiento de la leche obtenidos durante la elaboración de productos que contienen leche) sin la utilización de grasa no láctea y proteína no láctea, la composición del cual puede contener los componentes funcionalmente necesarios para el procesamiento de la leche;

“azúcar lácteo” es un producto de procesamiento de la leche elaborado del suero de la leche o de ultrafiltrado del suero de la leche mediante la concentración, cristalización y secado de lactosa;

“producto lácteo compuesto” es un producto alimenticio elaborado de la leche y/o de sus componentes y/o de productos lácteos con o sin agregado de derivados del procesamiento de la leche (excepto los derivados del procesamiento de la leche obtenidos durante la producción de productos que contienen leche) y de componentes no lácteos (excepto las grasas de origen no lácteo que se introducen como un ingrediente independiente (no se extiende a los productos lácteos para la alimentación de niños de temprana edad en la producción de la cual se utilizan las grasas de origen no lácteo)), que se agregan sin fines de sustituir los componentes de la leche. En el producto terminado los componentes lácteos deben corresponder al más del 50%, en helados y productos dulces del procesamiento de la leche - al más del 40%;

“helado duro” es un helado sometido a la congelación hasta una temperatura no superior al menos 18°C después del tratamiento en el freezer y

que mantiene esa temperatura durante el almacenamiento, transporte y comercialización;

“helado blando” es un helado que tiene la temperatura de menos 5°C a menos 7°C y se comercializa al consumidor directamente después de su tratamiento en el freezer;

“helado con el sustituto de grasa láctea” es un helado (producto que contiene leche) con fracción de masa de grasa no superior al 12%;

“helado” son productos lácteos dulces, productos lácteos compuestos, productos que contienen leche batidos, congelados que se consumen congelados;

“producto lácteo nacional” es un producto lácteo cuyo nombre se ha formado históricamente en el territorio del Estado - miembro de la Unión Aduanera y del Espacio Económico Único, que se define por las particularidades de la tecnología de su producción, los insumos, la composición del fermento que se utiliza en su producción y/o por el nombre geográfico (lugar de difusión del producto lácteo correspondiente);

“componentes no lácteos” son productos alimenticios que se agregan a los productos de procesamiento de la leche, o aditivos alimentarios, o vitaminas, o micro- y macroelementos, o proteínas, o grasas, o carbohidratos de origen no lácteo;

“leche normalizada” son insumos para la elaboración de productos de procesamiento de la leche donde las fracciones de masa de la grasa láctea y la proteína láctea y/o sustancias secas descremadas de la leche o las proporciones de las mismas están adecuadas a los índices del estándar o documento técnico del productor, de conformidad con el cual se elabora el producto de procesamiento de la leche;

“leche descremada” son insumos para la elaboración de productos de procesamiento de la leche con fracción de masa de la grasa láctea inferior al 0,5%, obtenidos tras separación de la grasa láctea de la leche;

“leche enriquecida” son insumos o leche potable a la cual para aumentar el valor nutritivo del producto en comparación con el contenido natural (inicial) se agregan adicionalmente, por separado o en conjunto, la proteína láctea, vitaminas, micro- y macroelementos, fibras alimentarias, ácidos grasos poliinsaturados, fosfolípidos, prebióticos;

“leche pasteurizada, esterilizada, ultrapasteurizada, procesada a temperatura ultra alta” es leche sometida al tratamiento térmico con el fin de

cumplir con requerimientos establecidos por el presente Reglamento Técnico referente a los índices microbiológicos de seguridad;

“suero de leche” es un derivado del procesamiento de la leche obtenido durante la producción de manteca de la leche de vaca;

“leche potable” – leche entera, descremada, normalizada, enriquecida – es un producto lácteo con fracción de masa de la grasa láctea inferior al 10%, sometido al tratamiento térmico, pasteurización como mínimo, sin agregado de productos lácteos en polvo ni agua, empaquetado en envase de consumo;

“crema de leche potable” es crema de leche sometida al tratamiento térmico, pasteurización como mínimo, y empaquetada en envase de consumo;

“queso fundido” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto elaborado de queso y/o requesón con utilización de productos lácteos y/o derivados del procesamiento de la leche, sales emulsionantes o formadores de estructuras mediante el desmenuzamiento, mezclado, fusión y emulsionado de la mezcla para fusión con o sin agregado de componentes no lácteos, introducidos sin fines de sustituir los componentes de la leche;

“producto de queso fundido” es un producto que contiene leche elaborado según la tecnología de elaboración de queso fundido;

“plombir” es un helado (producto lácteo o producto lácteo compuesto) con fracción de masa de grasa láctea no inferior al 12%;

“producto derivado del procesamiento de la leche” es un producto derivado obtenido durante la elaboración de productos de procesamiento de leche;

“pasta mantecosa de queso” es una pasta mantecosa elaborada de crema de leche obtenida mediante la separación del suero de queso;

“producto de procesamiento de leche sin lactosa” es un producto de procesamiento de leche en el cual el contenido de lactosa es no superior al 0,1 gr por 1 l del producto listo para el consumo, en el cual la lactosa ha sido hidrolizada o eliminada;

“producto de procesamiento de leche batido” es un producto de procesamiento de leche obtenido mediante el batido;

“producto de procesamiento de leche restituido” es un producto de procesamiento de leche (excepto la leche potable) elaborado de producto de procesamiento de leche concentrado (condensado) o en polvo y agua con o sin agregado de otros productos lácteos;

“producto de procesamiento de leche concentrado con azúcar” es un producto de procesamiento de leche concentrado, elaborado con el agregado de sacarosa y/u otros tipos de azúcar;

“producto de procesamiento de leche concentrado, condensado, evaporado o congelado” es un producto de procesamiento de leche obtenido mediante la eliminación parcial del mismo de agua hasta alcanzar la fracción de masa de sólidos secos de no inferior al 20%;

“producto de procesamiento de leche con bajo contenido de lactosa” es un producto de procesamiento de leche en el cual la lactosa ha sido parcialmente hidrolizada o eliminada;

“producto de procesamiento de leche normalizado” es un producto en el cual los índices de las fracciones de masa de la grasa láctea y la proteína láctea y/o sustancias secas descremadas de leche o sus proporciones están adecuados a los índices establecidos en los documentos para el producto correspondiente;

“producto de procesamiento de leche descremado” es un producto de procesamiento de leche elaborado de leche descremada y/o suero de leche y/o suero y/o productos elaborados a base de éstos;

“producto de procesamiento de leche enriquecido” es un producto de procesamiento de leche con el agregado de tales sustancias como proteína láctea, vitaminas, micro- y macroelementos, fibras alimentarias, ácidos grasos poliinsaturados, fosfolípidos, microorganismos probióticos, prebióticos por separado o en conjunto;

“producto de procesamiento de leche recombinado” es un producto de procesamiento de leche elaborado de los productos de procesamiento de leche y/o algunos de sus componentes y agua;

“producto de procesamiento de leche sublimado” es un producto de procesamiento de leche elaborado mediante la eliminación del agua del producto de procesamiento de leche congelado hasta alcanzar la fracción de masa de sólidos secos de no inferior al 95%;

“producto de procesamiento de leche en polvo” es un producto de procesamiento de leche obtenido mediante la eliminación parcial de agua del mismo hasta alcanzar la fracción de masa de sólidos secos de no inferior del 90%;

“producto de procesamiento de leche termoprocesado, pasteurizado, esterilizado, ultrapasteurizado o procesado a temperatura ultra alta” es un producto de procesamiento de leche sometido al tratamiento térmico, que

cumple con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, establecidos referente al nivel permitido del contenido de microorganismos en tal producto;

“productos a base de hidrolizados parciales de proteína” son productos lácteos para la nutrición infantil elaborados de proteínas de leche de animales agropecuarios sometidas a hidrólisis parcial;

“productos de procesamiento de leche a base de hidrolizados completos o parciales de proteínas” son productos lácteos elaborados de proteínas de leche de vaca sometida al hidrólisis completo o parcial;

“productos para nutrición infantil a base de leche” son productos alimenticios para nutrición infantil (excepto las mezclas lácteas en polvo y líquidas, bebidas lácteas y papillas de leche), elaborados de la leche de animales agropecuarios con o sin agregado de productos de procesamiento de leche y/o componentes de la leche, así como con o sin agregado de componentes no lácteos en cantidades no superiores al 50% de la masa (peso) total del producto terminado;

“leche cuajada” es un producto de leche fermentada elaborado con la utilización de microorganismos fermentadores (lactococos y/o estreptococos lácticos termófilos);

“riázhenka” (leche cuajada termoprocesada) es un producto de leche fermentada elaborado mediante la fermentación de leche horneada con o sin agregado de productos lácteos con la utilización de microorganismos fermentadores (estreptococos lácticos termófilos) con o sin agregado de lactobacilos búlgaros;

“leche descremada condensada con azúcar” es un producto lácteo concentrado o condensado con azúcar en el cual la fracción de masa de los sólidos secos de leche es no inferior al 26%, la fracción de masa de proteína láctea en los sólidos secos descremados de leche es no inferior al 34% y la fracción de masa de la grasa láctea es no superior al 1%;

“leche entera condensada con azúcar” es un producto lácteo concentrado o condensado con azúcar en el cual la fracción de masa de los sólidos secos de leche es no inferior al 28,5%, la fracción de masa de la proteína láctea en los sólidos secos descremados de la leche es no inferior al 34% y la fracción de masa de la grasa láctea es no inferior al 8,5%;

“leche parcialmente descremada condensada con azúcar” es un producto lácteo concentrado o condensado con azúcar en el cual la fracción de masa de los sólidos secos de leche es no inferior al 26%, la fracción de masa de la proteína láctea en los sólidos secos descremados de leche es no inferior al

34% y la fracción de masa de la grasa láctea es superior al 1%, pero inferior al 8,5%;

“crema de leche condensada con azúcar” es un producto lácteo concentrado o condensado con azúcar en el cual la fracción de masa de los sólidos secos de leche es no inferior al 37%, la fracción de masa de proteína de leche en los sólidos secos descremados de la leche es no inferior al 34% y la fracción de masa de la grasa láctea es no inferior al 19%;

“producto de cuajada” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto sometido al tratamiento térmico después de la fermentación, o producto que contiene leche elaborado según la tecnología de elaboración de productos de leche fermentada, manteniéndose el tipo y la composición de microflora del fermento que determina el tipo del producto de leche fermentada correspondiente y que tiene las características organolépticas y físico-químicas similares al éste;

“pasta mantecosa de crema de leche dulce” es una pasta mantecosa producida de crema de leche pasteurizada;

“manteca de crema de leche dulce” es manteca de crema de leche elaborada de crema de leche pasteurizada;

“crema de leche en polvo” es un producto lácteo en polvo en el cual la fracción de masa de los sólidos secos de leche es no inferior al 95%, la fracción de masa de la proteína láctea en los sólidos secos descremados de leche es no inferior al 34% y la fracción de masa de la grasa láctea es no inferior al 42%;

“crema de leche” es un producto (insumo) lácteo elaborado de leche y/o productos lácteos, que representa una emulsión de la grasa láctea y del plasma lácteo, donde la fracción de masa de la grasa láctea es no inferior al 10%;

“manteca de crema de leche” es manteca de leche de vaca con fracción de masa de la grasa no inferior al 50%;

“helado de crema de leche” es un helado (producto lácteo o producto lácteo compuesto) con fracción de masa de la grasa láctea del 8% al 11,5%;

“manteca de crema de queso” es manteca de crema de leche elaborada de crema obtenida tras la separación del suero de queso;

“mezcla fundida de crema de leche y aceite vegetal” es un producto que contiene leche con fracción de masa de grasa total de no inferior al 99%, elaborado de spread de crema de leche y aceite vegetal mediante el derretimiento de la fase de grasa o con la utilización de otros métodos tecnológicos;

“spread de crema de leche y aceite vegetal” es un producto que contiene leche a base de emulsión de grasa con fracción de masa de la grasa total del 39% al 95% y fracción de masa de la grasa láctea en la fase de grasa del 50% al 95%;

“producto de crema de leche” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto con fracción de masa de grasa superior al 10%, elaborado principalmente de crema de leche;

“mezcla para helado líquida” es un producto lácteo, producto lácteo compuesto o producto que contiene leche líquido, que contiene todos los componentes necesarios para la elaboración de helado;

“mezcla para helado en polvo” es un producto lácteo en polvo, producto lácteo compuesto en polvo o producto que contiene leche en polvo elaborados mediante el secado de la mezcla líquida para helado o el mezclado de los componentes en polvo necesarios, destinados a la elaboración de helado después de su restitución con agua, leche, crema de leche y/o jugo;

“crema agria” es un producto de leche fermentada elaborado mediante la fermentación de crema de leche con o sin agregado de productos lácteos con la utilización de microorganismos fermentadores (lactococos o mezcla de lactococos y estreptococos lácticos termófilos) con fracción de masa de la grasa láctea no inferior al 10%;

“componentes de la leche” son sustancias secas (grasa láctea, proteína láctea, azúcar láctea (lactosa), fermentos, vitaminas, minerales), agua;

“mezclas de leche fermentada en polvo para la alimentación de niños de temprana edad” son productos lácteos para la alimentación de niños de temprana edad elaborados según la tecnología de elaboración de productos de leche fermentada que conlleva la reducción del índice de acidez activa (pH) y la coagulación de proteínas de leche con la utilización de microorganismos fermentadores (sin la utilización de ácidos orgánicos), con o sin el posterior agregado a la mezcla en polvo de microorganismos fermentadores vivos en cantidades establecidas en el Anexo No. 2 al presente Reglamento Técnico;

“bebidas lácteas en polvo para la alimentación de niños de temprana edad” son productos lácteos para la alimentación de niños de temprana edad, elaborada de leche de vaca y/o productos lácteos con o sin agregado de componentes no lácteos con fracción de masa de sólidos secos de leche en el producto terminado no inferior al 15%, que corresponde a las necesidades fisiológicas de niños de temprana edad;

“leche descremada en polvo” es un producto lácteo en polvo con fracción de masa de sólidos secos de leche no inferior al 95%, fracción de masa de proteína láctea en sólidos secos descremados de leche - no inferior al 34% y fracción de masa de la grasa láctea - no superior al 1,5%;

“leche entera en polvo” es un producto lácteo en polvo con fracción de masa de sólidos secos de leche no inferior al 95%, fracción de masa de proteína láctea en sólidos secos descremados de leche - no inferior al 34% y fracción de masa de proteína láctea - no inferior al 26 y no superior al 42%;

“extracto de leche en polvo” son componentes de leche, excepto el agua;

“extracto de leche descremado en polvo” son componentes de leche, excepto la grasa láctea y agua;

“suero de leche en polvo” es un producto lácteo en polvo elaborado mediante la eliminación parcial del agua del suero de leche obtenido durante la elaboración de queso con el método de coagulación de proteínas bajo el efecto de preparados enzimáticos coagulantes de leche, así como durante la elaboración de queso, caseína y requesón mediante la coagulación de proteína tras la formación de ácido láctico o mediante el método termoácido hasta alcanzar la fracción de masa de sólidos secos de no inferior al 95%;

“proteína de suero” es la proteína de leche que se queda en el suero de leche después de sedimentación de caseína;

“queso, queso fundido, producto de queso, producto de queso fundido ahumados” son queso, queso fundido, producto de queso, producto de queso fundido sometidos al ahumado que tienen propiedades organolépticas propias de productos alimenticios ahumados. No se permite el uso de aromatizantes de humo;

“queso, producto de queso blandos, semiduros, duros, extra duros” son quesos, productos de queso con propiedades organolépticas y físico-químicas específicas correspondientes reglamentadas mediante los Anexos al presente Reglamento Técnico;

“queso, producto de queso de salmuera” son quesos, productos de queso que se maduran y/o se guardan en salmuera;

“queso, producto de queso azul” son quesos, productos de queso producidos con el uso de hongos de moho que se encuentran dentro y/o en la superficie de queso, producto de queso terminado;

“queso, producto de queso de limo (de corteza lavada)” son quesos, productos de queso producidos con el uso de microorganismos de barro que se desarrollan en la superficie de los quesos, productos de queso terminados;

“queso” es un producto de leche o producto de leche compuesto elaborado de leche, productos lácteos y/o derivados del procesamiento de la leche con o sin utilización de fermentos especiales, tecnologías que garantizan la coagulación de proteína de leche con fermentos coagulantes de leche, o mediante el método ácido o termoácido con la posterior separación de la masa de queso del suero, su moldeado, prensado, con o sin salado, con o sin maduración, con o sin agregado de componentes no lácteos que se introducen sin fines de sustituir los componentes de leche;

“producto de queso” es un producto que contiene leche elaborado según la tecnología de elaboración de queso;

“leche cruda” es leche que no ha sido sometida al tratamiento térmico con temperatura superior a 40°C ni al tratamiento que altera sus componentes;

“leche cruda descremada” es leche descremada que no ha sido sometida al tratamiento térmico con la temperatura superior a 45°C, obtenida tras la separación de la grasa láctea de la leche;

“quesillo” es un producto de requesón moldeado, cubierto con glaseado de productos alimenticios o no glaseado, que no pesa más de 150 gr;

“crema de leche cruda” es crema de leche que no ha sido sometida al tratamiento térmico con la temperatura superior a 45°C;

“requesón” es un producto de leche fermentada elaborado con el uso de microorganismos fermentadores (lactococos o mezcla de lactococos y estreptococos lácticos termófilos) y métodos de coagulación ácida o del cuajo ácido de la proteína láctea con la posterior eliminación del suero mediante el autoprensado y/o prensado y/o separación (centrifugación) y/o ultrafiltración con o sin agregado de componentes de leche (antes o después de la fermentación) con el fin de normalizar los productos lácteos;

“masa de requesón” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto elaborado de requesón con o sin aditivo de manteca, crema de leche, leche condensada con azúcar, azúcares y/o sal, con o sin agregado de componentes no lácteos que se introducen sin fines de sustituir los componentes de leche;

“producto de requesón” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto o producto que contiene leche, elaborado de requesón y/o productos de procesamiento de leche según la tecnología de elaboración de requesón con o sin agregado de productos lácteos, con o sin agregado de componentes no lácteos, incluso grasas no lácteas y/o proteínas no lácteas (para productos que contienen leche), con el posterior tratamiento térmico o sin éste;

“quesillo de requesón” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto elaborado de masa de requesón que ha sido moldeado, cubierto o no de glaseado de productos alimenticios, que no pesa más de 150 gr;

“manteca fundida” es una manteca de leche de vaca con fracción de masa de grasa no inferior al 99%, obtenida de manteca mediante la fundición de la fase de grasa, con propiedades organolépticas específicas;

“leche cocida (horneada)” son insumos o leche potable sometida al tratamiento térmico con la temperatura de 85°C a 99°C con 3 horas de maduración como mínimo hasta alcanzar las propiedades organolépticas específicas;

“preparados enzimáticos para la elaboración de productos de procesamiento de leche” son sustancias proteicas necesarias para los procesos bioquímicos que tienen lugar durante la elaboración de productos de procesamiento de leche;

“componentes funcionalmente necesarios en la elaboración de productos de procesamiento de leche” son fermentos para la elaboración de productos de procesamiento de leche, hongos de kéfir, microorganismos probióticos (probióticos), prebióticos, preparados enzimáticos que se introducen durante la elaboración de productos de procesamiento de leche y sin los cuales es imposible elaborar el producto de procesamiento de leche correspondiente;

“leche entera” son insumos para la elaboración de productos de procesamiento de leche cuyos componentes no han sido modificados mediante su regulación;

“leche parcialmente descremada en polvo” es un producto lácteo en polvo con fracción de masa de sólidos secos de leche no inferior al 95%, fracción de masa de proteínas lácteas en los sólidos secos descremados de leche no inferior al 34% y fracción de masa de la grasa láctea superior al 1,5% pero inferior al 26%.

III. Identificación de leche y productos lácteos.

La identificación de leche y productos lácteos se realiza según las siguientes normas:

a) con el fin de atribuir leche y productos lácteos a los objetos de la regulación técnica respecto a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico, la identificación de leche y productos lácteos se realiza por el

declarante, autoridades públicas de control (vigilancia), autoridades de control aduanero, autoridades de evaluación (comprobación) de conformidad y demás personas interesadas sin realizar estudios (ensayos) mediante el establecimiento de correspondencia de denominaciones de leche y productos lácteos indicados en la composición del etiquetado o documentos de expedición con denominaciones de leche y productos lácteos establecidos en el Capítulo II del presente Reglamento Técnico, así como en otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a la leche y productos lácteos;

b) en el caso de que no sea posible identificar la leche y productos lácteos por denominación, leche y productos lácteos se identificarán con método visual comparándose el aspecto exterior de leche y productos lácteos con las características expuestas en la definición de dichos productos en el presente Reglamento Técnico, así como en otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a la leche y productos lácteos;

c) con el fin de establecer la conformidad de leche y productos lácteos con su denominación, la identificación de leche y productos lácteos se realizará mediante la comparación del aspecto exterior y las propiedades organolépticas con las características establecidas en el Anexo No. 3 al presente Reglamento Técnico o estándares determinados tras la aplicación voluntaria de los cuales se garantiza el cumplimiento de los requerimientos del presente Reglamento Técnico, los estándares establecidos aplicados para fines de evaluación (confirmación) de la conformidad al presente Reglamento Técnico o características determinadas por la documentación técnica de conformidad con la cual han sido elaborados leche y productos lácteos;

d) en el caso de que sea imposible identificar la leche y productos lácteos por denominación, con método visual o método organoléptico, la identificación se realizará con método analítico comprobándose la conformidad de las características físico-químicas y/o microbiológicas de leche y productos lácteos con las características establecidas en el presente Reglamento Técnico, documentación técnica de conformidad con la cual han sido elaborados leche y productos lácteos, así como otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a la leche y productos lácteos.

IV. Normas de circulación (comercialización) de leche y productos lácteos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera y el Espacio Económico Único

7. Leche y productos lácteos se ponen en circulación (comercialización) en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera y el Espacio Económico Único (en adelante, Estados miembros) siempre que cumplan con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

8. Leche y productos lácteos que cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, que han pasado por el procedimiento de la evaluación (confirmación) de conformidad, deben ser etiquetados con un sello único de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

9. Los Estados miembros garantizan que leche y productos lácteos que cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, circulen (comercialicen) en el mercado de los Estados miembros sin exigir requerimientos adicionales respecto a los incluidos en el presente Reglamento Técnico y sin realizar procedimientos adicionales de evaluación (confirmación) de conformidad.

10. En el caso de que las personas físicas (particulares) comercialicen leche y productos lácteos de elaboración no industrial en los mercados, incluyendo los mercados agrarios, es necesario que se haga llegar a los consumidores, por cualquier método conveniente, la información sobre su seguridad en términos veterinario-sanitarios, sus denominaciones, lugar de elaboración (dirección), fecha de elaboración.

En el caso de que la leche cruda se comercialice en los mercados agrarios desde los recipientes de medios de transporte especializados u otros envases hechos de materiales aptos para el contacto con productos alimenticios, en recipientes de los consumidores, los vendedores (personas jurídicas, personas físicas registradas como autónomos y particulares) se obligan a presentar a los consumidores los documentos correspondientes

de la inspección veterinario-sanitaria realizada de conformidad con la legislación del Estado miembro, así como hacer llegar al consumidor la información sobre la necesidad del hervor obligatorio de la leche cruda.

11. En el caso de que se suministre leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda a los centros de recolección de leche o empresas procesadoras de leche, los vendedores (personas jurídicas, personas físicas registradas como autónomos y particulares) se obligan a presentar los documentos veterinarios acompañantes emitidos por las autoridades competentes del Estado miembro que comprueban la inocuidad de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda.

12. El transporte en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda se realiza con un documento veterinario acompañante emitido por las autoridades competentes del Estado miembro que contiene información sobre la realización de un examen veterinario-sanitario, que comprueba su inocuidad.

El plazo de validez del documento veterinario acompañante se establece en función de los resultados de actividades veterinarias preventivas respecto a los animales agropecuarios productivos según el lugar de la producción de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda, pero no será superior a 1 mes a partir de la fecha de emisión del dicho documento.

13. Los productos lácteos sujetos al control (supervisión) veterinario que se trasladan entre los Estados miembros, ingresados desde terceros países o elaborados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, se acompañan con un certificado veterinario otorgado por las autoridades competentes de los Estados miembros sin realizar la inspección veterinario-sanitaria, que comprueba su inocuidad epizootica.

Cada partida de leche y productos lácteos sujeta al control (supervisión) veterinario se ingresa al territorio aduanero de la Unión Aduanera con un certificado veterinario emitido por la autoridad competente del país de envío.

V. Requerimientos de inocuidad para leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda

14. Para la elaboración de productos de procesamiento de leche no se permite el uso de leche cruda obtenida durante los primeros siete días después del parto de animales, durante los cinco días anteriores al parto, de animales enfermos y de los que están en cuarentena.

15. La fracción de masa de sólidos secos descremados en la leche cruda de vaca debe ser no inferior al 8,2%.

16. Los niveles del contenido de sustancias potencialmente peligrosas en leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda no deben superar los niveles permitidos establecidos en los Anexos No. 1 – 4 al Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011) y en el Anexo No. 4 al presente Reglamento Técnico.

17. Los niveles del contenido de microorganismos y células somáticas en leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda no deben superar los niveles permitidos establecidos en el Anexo No. 5 al presente Reglamento Técnico.

18. Los índices de identificación de leche cruda de vaca, leche cruda de otros tipos de animales agropecuarios y de crema cruda de leche de vaca se establecen en los Anexos No. 6 y 7 al presente Reglamento Técnico.

VI. Requerimientos de inocuidad durante la elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso) de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda

19. Los procesos utilizados para la elaboración de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda, incluso las condiciones de mantenimiento, nutrición, ordeño de animales agropecuarios, las condiciones de recolección, enfriamiento y almacenamiento de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda deben asegurar su conformidad con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como a los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a las mismas.

20. Leche cruda después del ordeño de animales agropecuarios debe ser limpiada y enfriada hasta una temperatura de $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante no más de 2 horas.

21. Antes del procesamiento industrial se permite el almacenamiento de leche cruda, leche cruda descremada (incluyendo el período de almacenamiento de

leche cruda utilizada para la separación) con la temperatura de $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, crema de leche cruda con la temperatura no superior a $8\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante no más de 36 horas (incluyendo el tiempo de traslado).

Antes del comienzo del procesamiento industrial se permite el almacenamiento de leche cruda, leche cruda descremada (incluyendo el período de almacenamiento de leche cruda utilizada para la separación), crema de leche cruda destinadas a la elaboración de productos para nutrición infantil para niños de temprana edad con la temperatura de $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante no más de 24 horas (incluyendo el tiempo de traslado).

22. Se permite el tratamiento térmico previo de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda, incluyendo la pasteurización, por el productor en los siguientes casos:

- a) la acidez de leche cruda, leche cruda descremada es de $19\text{ }^{\circ}\text{T}$ a $21\text{ }^{\circ}\text{T}$, acidez de crema de leche cruda es de $17\text{ }^{\circ}\text{T}$ a $19\text{ }^{\circ}\text{T}$;
- b) el almacenamiento de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda durante más de 6 horas sin enfriamiento;
- c) el transporte de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda dura más que el tiempo permitido para el almacenamiento, pero no más que en 25%;
- d) existencia de prescripción correspondiente de las autoridades competentes de control (supervisión) veterinario de los Estados miembros.

23. En el caso de que se aplique el tratamiento térmico previo de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda, incluyendo la pasteurización, los regímenes del tratamiento térmico (temperatura, duración) se indican en los documentos acompañantes de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda.

24. Los productores agrarios en la elaboración de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda deben usar equipos y materiales que cumplen con los requerimientos de inocuidad de materiales que contactan con productos alimenticios.

25. Durante el transporte de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda enfriadas al lugar de su procesamiento, al comienzo del procesamiento su temperatura no debe ser superior a $10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

La recepción de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda que no cumplen con los requerimientos establecidos en el presente punto

respecto a la temperatura, se permite siempre que se procesen inmediatamente por el productor de los productos de procesamiento de leche.

26. El transporte de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda se realiza en recipientes precintados con tapas fuertemente cerradas hechas de materiales que cumplen con los requerimientos que se aplican para la inocuidad de materiales que contactan con productos alimenticios. Los medios de transporte deben asegurar que se mantenga la temperatura establecida en los puntos 20 y 21 del presente Reglamento Técnico.

27. El almacenamiento de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda, así como de las sometidas al tratamiento térmico previo, incluyendo la pasteurización, se realiza por el productor de los productos de procesamiento de leche antes del comienzo del procesamiento en recipientes separados etiquetados con una temperatura de $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

28. Los procesos de comercialización de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda, así como de las sometidas al tratamiento térmico previo, incluyendo la pasteurización, deben cumplir con los requerimientos establecidos en el punto 10 del presente Reglamento Técnico y con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

29. Los procesos de inutilización (decomiso) de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda, así como de las sometidas al tratamiento térmico previo, incluyendo la pasteurización, deben cumplir con los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

VII. Requerimientos de inocuidad de productos lácteos

30. Los productos lácteos que se encuentran en circulación (comercialización) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera deben ser inocuos hasta la fecha de vencimiento establecida, siempre que se usen debidamente.

Los productos lácteos deben cumplir con los requerimientos del presente Reglamento Técnico y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

31. La elaboración de productos lácteos se debe realizar de leche cruda y/o leche cruda descremada y/o crema de leche cruda que cumplen con los requerimientos de inocuidad establecidos en el presente Reglamento Técnico, y que son sometidas al tratamiento térmico que asegura la obtención de

productos lácteos que cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

Los demás insumos alimenticios usados para la elaboración de productos lácteos deben cumplir con los requerimientos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

32. Los niveles del contenido en los productos lácteos destinados a ser puestos en circulación (comercialización) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de elementos tóxicos, sustancias potencialmente peligrosas, micotoxinas, antibióticos, plaguicidas, radionúclidos, microorganismos y los índices de deterioro oxidativo no deben superar los niveles establecidos en los Anexos No. 1 – 4 al Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011) y en el Anexo No. 4 al presente Reglamento Técnico.

33. Los niveles del contenido de microorganismos en productos lácteos no deben superar los niveles permitidos establecidos en el Anexo No. 8 al presente Reglamento Técnico.

34. La elaboración de productos para diabéticos y productos de leche fermentada (excepto los productos lácteos compuestos) debe realizarse sin uso de aditivos alimentarios y aromatizantes, excepto los componentes funcionalmente necesarios.

La elaboración de masa de requesón y requesón granulado debe realizarse sin el tratamiento térmico del producto terminado y sin el agregado de estabilizantes de consistencia y conservantes.

35. Los índices organolépticos de identificación de los productos de procesamiento de leche se establecen en el Anexo No. 3 al presente Reglamento Técnico.

36. Los índices físico-químicos y microbiológicos de identificación de los productos lácteos se establecen en el Anexo No. 1 al presente Reglamento Técnico.

VIII. Requerimientos de inocuidad de componentes funcionales necesarios para la elaboración de productos de procesamiento de leche

37. Los microorganismos, incluso los probióticos usados en monocultivos y en fermentos para la elaboración de productos de procesamiento de leche deben ser identificados, no patógenos, no toxigénicos y deben tener las

características necesarias para la elaboración de los productos indicados que cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

38. Los preparados enzimáticos para la elaboración de productos de procesamiento de leche deben tener la actividad y carácter específico necesarios para el proceso tecnológico determinado y cumplir con los requerimientos establecidos por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los preparados enzimáticos para la elaboración de productos de procesamiento de leche.

39. Los niveles de inocuidad microbiológica de los fermentos para la elaboración de productos de procesamiento de leche, de los preparados enzimáticos para la elaboración de productos de procesamiento de leche, caldos para el cultivo de microorganismos fermentadores y probióticos no deben superar los niveles permitidos establecidos en el Anexo N. 8 al presente Reglamento Técnico.

40. Otros índices de inocuidad de fermentos para la elaboración de productos de procesamiento de leche, microorganismos probióticos, prebióticos, preparados enzimáticos para la elaboración de productos de procesamiento de leche y caldos de cultivo para la preparación de fermentos para la elaboración de productos de procesamiento de leche deben cumplir con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos establecidos en el Anexo No. 3 al Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

41. El productor de fermentos para la elaboración de productos de procesamiento de leche, preparados enzimáticos para la elaboración de productos de procesamiento de leche y demás componentes funcionalmente necesarios en la elaboración de productos de procesamiento de leche debe asegurar que éstos cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

El productor de productos lácteos debe asegurar la inocuidad de los fermentos industriales y de los procesos de su producción, así como su conformidad con los requerimientos del documento (estándar o documento técnico del productor según el cual se elabora el producto de procesamiento de leche).

Los fermentos para la elaboración de productos de procesamiento de leche deben usarse inmediatamente después de la apertura del envase íntegro. Para la elaboración de productos de procesamiento de leche no se permite el almacenamiento de envases de fermentos abiertos ni el uso de los deteriorados.

42. En la elaboración de productos alimenticios para niños con base a leche no se permite el uso que preparados enzimáticos coagulantes de leche para la elaboración de productos de procesamiento de leche y fermentos para la elaboración de productos de procesamiento de leche obtenidos con el uso de organismos modificados genéticamente.

IX. Requerimientos para asegurar la inocuidad de leche y productos lácteos en el proceso de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso)

43. Los procesos tecnológicos aplicados en la producción de leche y productos lácteos deben asegurar la elaboración de productos que cumplan con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

44. Los materiales que entran en contacto con leche y productos lácteos en el proceso de elaboración deben cumplir con los requerimientos que se aplican para la inocuidad de materiales que contactan con productos alimenticios.

En todas las etapas del proceso de elaboración de leche y productos lácteos se debe asegurar su trazabilidad.

45. Los establecimientos (objetos) productivos donde se realizan los procesos de elaboración de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda y/o de su procesamiento/tratamiento durante la elaboración de productos lácteos están sujetos al registro estatal según lo dispuesto en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

46. La organización de las instalaciones productivas donde se elabora leche y productos lácteos, los equipos tecnológicos y utensilios que se utilizan en la elaboración de leche y productos lácteos, las condiciones de almacenamiento y eliminación de desechos de la elaboración de leche y productos lácteos, así como el agua que se utiliza en la elaboración de leche y productos lácteos deben cumplir con los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

47. La elaboración de productos alimenticios a base de leche para niños de temprana edad, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de

niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad, se realiza en establecimientos productivos especializados, o en salas especializadas, o en líneas tecnológicas especializadas.

Los productores, vendedores y personas que ejercen funciones de productores extranjeros de leche y productos lácteos están obligados a realizar los procesos de su almacenamiento, transporte y comercialización de tal manera que la leche y los productos lácteos cumplan con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

Los procesos de almacenamiento, transporte, comercialización e inutilización (decomiso) de leche y productos lácteos deben cumplir con los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

X. Requerimientos de inocuidad para productos de nutrición infantil a base láctea, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad

48. Los productos de alimentación infantil a base láctea, mezclas lácteas de iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad deben cumplir con los requerimientos establecidos en el presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos establecidos en el Artículo 8 del Reglamento técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011) y deben ser inocuos para la salud infantil.

49. Los niveles permitidos de deterioro oxidativo y el contenido de sustancias potencialmente peligrosas en los productos de nutrición infantil a base láctea,

mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad se establecen en el Anexo No. 9 al presente Reglamento Técnico.

50. Los niveles permitidos del contenido de microorganismos en productos de alimentación infantil a base láctea, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad, incluyendo en los productos elaborados en cocinas de leche, se establecen en el Anexo No. 2 al presente Reglamento Técnico.

La cantidad de microorganismos de componentes funcionalmente necesarios en la elaboración de productos de procesamiento de leche que se agregan a la mezcla en polvo durante la elaboración de mezclas en polvo de leche fermentada para la alimentación de niños de temprana edad, se establece en el Anexo No. 2 al presente Reglamento Técnico.

Los índices de inocuidad microbiológica en los productos para alimentación infantil a base de leche, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad deben cumplir con los requerimientos establecidos en el Anexo No. 2 al presente Reglamento Técnico.

51. Los niveles permitidos de deterioro oxidativo y el contenido de sustancias potencialmente peligrosas en productos lácteos, productos lácteos compuestos para la alimentación de niños de edad preescolar y escolar se establecen en el Anexo No. 10 al presente Reglamento Técnico.

52. Los niveles permitidos del contenido de microorganismos en productos lácteos, productos lácteos compuestos para la alimentación de niños de edad

preescolar y escolar se establecen en el Anexo No. 11 al presente Reglamento Técnico.

53. Los índices físico-químicos de identificación de productos de nutrición infantil a base de leche, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad se establecen en el Anexo No. 12 al presente Reglamento Técnico.

54. Los índices físico-químicos de identificación de productos con base a leche para la alimentación de niños de edad preescolar y escolar se establecen en el Anexo No. 13 al presente Reglamento Técnico.

55. Los índices del valor nutritivo de productos de nutrición infantil a base de leche, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad deben corresponder a los niveles permitidos establecidos en los Anexos No. 12 y No. 14 al presente Reglamento Técnico y al estado funcional del organismo del niño teniendo en cuenta su edad.

56. En la elaboración de mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (sustitutos de leche materna) y mezclas lácteas posteriores con el fin de aproximar al máximo la composición de la mezcla correspondiente a la composición de leche materna se permite el agregado a su composición solamente de L-aminoácidos, taurina, nucleótidos, microorganismos probióticos y prebióticos, aceite de pescado y demás concentrados de ácidos grasos poliinsaturados.

57. Las formas de vitaminas y minerales que se utilizan en la elaboración de productos con base a leche para alimentación de niños de temprana edad, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su

preparación) para la alimentación de niños de temprana edad, se establecen en el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

Los niveles de contenido de micronutrientes en mezclas lácteas líquidas, mezclas lácteas en polvo para la alimentación de niños de temprana edad deben corresponder a los niveles permitidos establecidos en el Anexo No. 14 al presente Reglamento Técnico.

58. En la producción de productos de nutrición infantil a base de leche, para niños de temprana edad, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad se permite el uso de aditivos alimentarios cuyo listado se establece en el Anexo No. 15 al presente Reglamento Técnico.

59. Los componentes no lácteos que se utilizan en la elaboración de productos para alimentación infantil a base de leche, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad deben cumplir con los requerimientos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

X. Requerimientos para el empaque de productos lácteos

60. Los productos lácteos destinados a la comercialización deben ser empacados en el empaque que cumple con los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Empaque” (R UA 005/2011) y asegurar la inocuidad y preservación de las características de consumo de leche y productos lácteos hasta la fecha de su vencimiento.

61. Los productos para alimentación de niños de temprana edad con base a leche, mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo las en polvo), mezclas en polvo de leche fermentada,

bebidas lácteas (incluyendo las en polvo) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad, deben ponerse en circulación (comercialización) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera solamente empacados en empaque hermético para piezas pequeñas que no supere el siguiente volumen (peso):

a) 1 kg – productos en polvo (mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas, mezclas en polvo de leche fermentada, productos alimenticios para alimentación complementaria a base de leche, productos instantáneos, papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación);

b) 0,2 l - líquidas (mezclas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas);

c) 0,25 l (kg) – leche potable, crema de leche potable, productos de leche fermentada;

d) 0,1 kg – productos pastosos de nutrición infantil a base de leche.

62. Los productos de nutrición infantil a base de leche para niños de edad preescolar y escolar deben ponerse en circulación (comercialización) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera solamente empacados herméticamente. Los productos líquidos de nutrición infantil a base de leche para de niños de edad preescolar y escolar deben ponerse en circulación (comercialización) en empaque cuyo volumen no supera 2 litros, para productos pastosos de nutrición infantil el volumen no debe superar 0,2 kg (para consumo directo en porciones).

63. En el caso de que se comercialicen los productos de procesamiento de leche perecederos no empacados, no se permite el uso del empaque del consumidor (comprador), excepto los casos que se indican en el punto 10 del presente Reglamento Técnico.

64. Los productos lácteos en porciones (feteados) se empacan por el productor o vendedor en condiciones que garantizan que la inocuidad de estos productos corresponda a los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

65. Cada empaque de productos lácteos debe tener una etiqueta con información para consumidores según el Capítulo XII del presente Reglamento Técnico.

XII. Requerimientos para la identificación (etiquetado) de leche y productos lácteos

66. Leche y productos lácteos deben ir acompañados por la información para consumidores conforme con los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Productos Alimenticios y su Etiquetado (Identificación)” (RT UA 022/2011) y requerimientos adicionales del presente Reglamento Técnico.

67. Sobre cada unidad de empaque grupal, reutilizable o de transporte de leche o productos lácteos se aplica una etiqueta que contiene la siguiente información para consumidores:

- a) marca comercial (marca registrada) (si la haya);
- b) peso neto (peso bruto, a la elección del productor);
- c) número de lote de leche o de productos lácteos;
- d) inscripciones de advertencia o símbolos de manipulación (por ejemplo, “no exponer al sol”, “restricción de temperatura”, “proteger de la humedad”, “carga perecedera”) se aplican selectivamente según las condiciones de almacenamiento y transporte de leche y productos lácteos;
- e) composición del producto – para leche o productos lácteos empacados directamente en el empaque de transporte;
- f) indicación del estándar o documento técnico del productor según el cual se elabora el producto de procesamiento de leche – para leche o productos lácteos empacados directamente en el empaque de transporte (se permite no indicarlo para leche o productos lácteos ingresados de terceros países).

68. En el caso de que los empaques grupales o de transporte de leche o productos lácteos se envuelvan en materiales poliméricos protectores transparentes, se permite no poner las etiquetas sobre ellos. En este caso como la información para consumidores sirve la etiqueta en el empaque de consumo.

69. Las denominaciones de leche y productos lácteos deben corresponder a los términos establecidos en el Capítulo II del presente Reglamento Técnico. Las denominaciones de leche y productos lácteos pueden complementarse con signos de denominación o nombre comercial del productor. El orden de las palabras en denominaciones de leche y productos de procesamiento de leche que se forman a base de los términos establecidos en el Capítulo II del presente Reglamento Técnico no se reglamenta en el texto de la etiqueta, por ejemplo: “entera leche”, “leche entera”, “manteca de crema de leche”, “de crema de leche manteca”.

Cuando se compone la denominación de leche reconstituida, se debe indicar directamente en la denominación el nombre del insumo básico que se utiliza en la elaboración del producto, en letras del mismo tamaño, por ejemplo: “leche reconstituida de leche en polvo”, “leche reconstituida de leche concentrada”, “leche reconstituida de leche en polvo y leche condensada”.

Se permite no indicar en el nombre de manteca de crema de leche las características de clasificación que caracterizan las particularidades de su tecnología (de crema de leche dulce, no salada) en el caso de que en su elaboración no se utilicen los microorganismos fermentadores y sal común.

70. La indicación del tipo de animal agropecuario (excepto vacas) de los cuales se obtiene la leche, se debe indicar en la etiqueta en el empaque antes del término “leche” o después del mismo.

71. Los términos referentes al método de tratamiento térmico de leche o productos de procesamiento de leche se indican en las etiquetas del empaque después del término “leche” o de las denominaciones de los productos de procesamiento de leche, por ejemplo: “leche pasteurizada”, “crema de leche esterilizada”.

72. Después de las denominaciones de leche y productos de procesamiento de leche junto con la indicación del método de tratamiento térmico pueden colocarse otros términos referentes a estos productos que caracterizan el método de su producción, las particularidades de la composición de insumos, uso de microorganismos fermentadores, por ejemplo: “producto de requesón tratado térmicamente aromatizado (con aroma)”, “bebida de leche fermentada”, “crema de leche recombinada”. Se puede no indicar en las etiquetas del empaque en la denominación de leche y productos de procesamiento de leche el término “normalizado (normalizados)”.

73. Los nombres de productos lácteos compuestos deben componerse de los términos establecidos para productos lácteos y complementarse con la información sobre la presencia de componentes no lácteos agregados, por ejemplo: “requesón con trozos de fruta”, “kéfir frutal”, “queso fundido con jamón”.

74. Cuando se componen los nombres de productos de leche fermentada enriquecidos con microorganismos probióticos y/o prebióticos, se permite el uso del prefijo “bio” con el nombre del producto de procesamiento de leche, por ejemplo: “biokéfir”, “bioriázhenka”.

75. El término “producto” en las denominaciones de productos lácteos, productos lácteos compuestos, productos que contienen leche puede ser

reemplazado o complementado con un término que caracteriza la textura o forma del producto (gelatina, kisel, coctel, crema, mousse, bebida, pasta, arrollado, salsa, soufflé, tarta, etc.), por ejemplo: “coctel de leche y jugo”, “salsa de crema agria”, “kisel lácteo”, “soufflé de requesón con nueces”, “arrollado de queso con especias”.

76. No se permite el uso de términos referentes a los productos de leche fermentada (ayran, acidofilina, varenets, yogur, kéfir, kumis, producto de kumis, leche cuajada, leche cuajada Mechnikov, riázhenka, crema agria, requesón) en las etiquetas de productos que contienen leche o productos fermentados elaborados según la tecnología de elaboración del producto de leche fermentada correspondiente. En la etiqueta de productos que contienen leche o productos fermentados las palabras “que contiene leche” o “fermentado” deben ser reemplazadas por las palabras que caracterizan la tecnología de elaboración de dichos productos, por ejemplo: “de kéfir”, “de kéfir termizado”, “de yogur”, “de yogur termizado”.

En el producto de leche fermentada elaborado según la tecnología de elaboración de kéfir con el uso de fermentos obtenidos a base de cultivos puros de microorganismos de leche fermentada y de uno o varios tipos de levadura que forman parte de microorganismos (microflora) de hongos de kéfir, en el nombre se utiliza el término “producto de kéfir” que se escribe con letras del mismo tamaño.

77. Se puede no utilizar el término que caracteriza el género y tipo de queso (duro, semiduro, blando, fresco (sin maduración), en rebanadas, pastoso) en combinación con el nombre del queso.

78. Los términos “enriquecido”, “enriquecida” se utilizan junto con el nombre de productos correspondientes y se acompañan con la información en la etiqueta sobre la presencia y la cantidad de sustancias agregadas a estos productos.

79. En el caso de que los productos no correspondan a los índices de identificación establecidos en el presente Reglamento Técnico, no deben utilizarse en la denominación del producto y otras denominaciones adicionales de leche y productos de procesamiento de leche los términos establecidos en el Capítulo II del presente Reglamento Técnico.

80. Cuando se aplica etiqueta en el empaque de consumo de productos lácteos y lácteos compuestos, se permite la aplicación parcial de su nombre en el lado cómodo para la lectura de este empaque, si en el mismo empaque han sido puestas las denominaciones completas de estos productos.

Cuando se aplica la etiqueta en el empaque de consumo de productos que contienen leche, no se permite la aplicación parcial de la denominación del producto que contiene leche en el lado cómodo para la lectura de este empaque con objeto de evitar confundir al consumidor.

81. La información sobre el uso del sustituto de grasa láctea en la elaboración de productos que contienen leche según la tecnología que prevé la sustitución de grasa láctea por su sustituto (excepto los spreads de crema de leche y aceite vegetal) se incluye en la denominación del tipo del producto que contiene leche en la parte frontal del empaque de consumo (después de la denominación del producto que contiene leche siguen las palabras: “con el sustituto de grasa láctea”), por ejemplo: “producto de crema agria con el sustituto de grasa láctea”, “quesillo con el sustituto de grasa láctea”.

82. Para los productos que contienen leche (excepto los productos cuajados) no se permite el uso de los términos establecidos en el presente Reglamento Técnico para leche, productos lácteos y productos lácteos compuestos, incluso de las palabras o partes de palabras que forman parte de estos términos, sus diferentes combinaciones, en las denominaciones de marcas comerciales (marcas registradas) al etiquetar los productos que contienen leche, en sus etiquetas con fines publicitarios u otros que puedan confundir al consumidor.

Para los derivados de procesamiento de leche obtenidos en el proceso de elaboración de productos que contienen leche se utilizan las denominaciones “producto de suero” y “producto de suero de manteca”.

83. No se permite el uso del término “manteca”, incluso en los nombres de marcas comerciales (marcas registradas), en las etiquetas de pasta de manteca y spread de crema de leche y aceite vegetal con fines publicitarios u otros que puedan confundir al consumidor.

No se permite el uso del término “manteca fundida”, incluso en nombres de marcas comerciales (marcas registradas), en las etiquetas de mezclas fundidas de crema de leche y aceite vegetal con fines publicitarios u otros que puedan confundir al consumidor.

84. Las etiquetas de helado de leche, helado de crema de leche, plombir, helado de leche fermentada, helado con el sustituto de grasa láctea deben contener denominaciones de los productos indicados que corresponden a los términos establecidos en el Capítulo II del presente Reglamento Técnico. En las etiquetas de helado en la parte frontal del empaque de consumo se indica la denominación completa de estos productos que se escribe en letras del mismo tamaño.

No se permite el uso de los términos “de leche”, “de crema de leche”, “plombir” en la denominación en las etiquetas del helado que contiene el sustituto de grasa láctea.

85. Leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda que se comercializan por las personas físicas registradas como autónomos, por personas jurídicas para su procesamiento, deben acompañarse con documentos que contienen la siguiente información:

- a) denominación (leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda);
- b) índices de identificación establecidos en los Anexos No. 6 y 7 al presente Reglamento Técnico en el caso de que puedan ser determinados;
- c) nombre y dirección del productor de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda (domicilio legal, incluso el país, dirección del lugar de producción de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda (en el caso de que ésta sea diferente al domicilio legal));
- d) volumen de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda (en l) o su peso (en kg);
- e) fecha y hora (horas, minutos) de la carga de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda;
- f) temperatura durante la carga (°C) de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda;
- g) número de lote de leche cruda, leche cruda descremada, crema de leche cruda.

86. Sobre el empaque de consumo de productos de procesamiento de leche se debe aplicar una etiqueta con la siguiente información:

- a) denominación del producto de procesamiento de leche (según los términos establecidos en el Capítulo II y las disposiciones del Capítulo X del presente Reglamento Técnico, cumpliéndose los requerimientos de su aplicación establecidos en la presente Parte);
- b) fracción de masa de grasa (en términos de porcentaje) (excepto los productos descremados, quesos, productos de queso, quesos fundidos, productos de queso fundido);

fracción de masa de grasa en sólidos secos (en términos de porcentaje) para quesos, productos de queso, queso fundido, productos de queso fundido.

Para los productos elaborados de leche entera se permite indicar la fracción de masa de grasa en el rango “de... a...” en términos de porcentaje con una etiqueta adicional claramente visible para cada lote del valor específico de fracción de masa de grasa por cualquier método conveniente.

Para las mezclas lácteas en polvo iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas, mezclas en polvo de leche fermentada, bebidas lácteas en polvo para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche en polvo (que se reconstituyen en condiciones domésticas con agua potable hasta su preparación) para la alimentación de niños de temprana edad se permite indicar la fracción de masa de grasa en gramos en el texto de etiqueta en la sección “valor nutritivo”;

c) fracción de masa de grasa láctea (en porcentaje sobre la fase de grasa) (para productos que contienen leche);

d) nombre y dirección del productor de productos de procesamiento de leche (domicilio legal, incluso el país, dirección del lugar de producción de productos de procesamiento de leche (en el caso de que ésta sea diferente al domicilio legal)) y organización autorizada por el productor a recibir reclamos del consumidor en el territorio de la Unión Aduanera, registrada en el territorio de la Unión Aduanera;

e) marca comercial (marca registrada) (si la hay);

f) peso neto o volumen del producto de procesamiento de leche (en un lugar accesible para lectura en el empaque de consumo);

g) composición del producto de procesamiento de leche con la indicación de sus componentes. En el caso de que un componente sea un producto alimenticio compuesto de dos componentes y más, este producto alimenticio se indica en la sección “Composición” del texto de la etiqueta debajo de su denominación.

El producto lácteo que forma parte del producto lácteo compuesto y/o del producto que contiene leche se indica en la sección “Composición” del texto de la etiqueta debajo de su denominación. En la composición de dichos productos se indican los nombres de productos alimenticios, aditivos alimentarios (se permite no indicar el nombre del grupo y nombre o índice “E”, los componentes funcionales que se utilizan en la elaboración, pero no forman parte del producto terminado), aromatizantes (según los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Requerimientos de Inocuidad de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes y Medios Tecnológicos Auxiliares” (TR UA 029/2012) aprobado por la Resolución del Consejo de la Comisión Económica Eurásica del 20 de julio del 2012 No. 58 (en adelante - Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Requerimientos de Inocuidad de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes y

Medios Tecnológicos Auxiliares” (RT UA 029/2012)). Los componentes que forman parte de glaseado se indican en la sección “Composición” del texto de la etiqueta teniendo en cuenta los requerimientos para el componente compuesto.

La forma de presentación de la información sobre los componentes de productos lácteos, siendo éstos productos alimenticios de componentes múltiples, se realiza según los requerimientos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “Productos Alimenticios en la Parte de su Identificación” (RT UA 022/2011) y “Requerimientos de Inocuidad de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes y Medios Tecnológicos Auxiliares” (RT UA 029/2012);

h) valor nutritivo de productos de procesamiento de leche elaborados de leche entera (se permite indicar el valor nutritivo en el rango “de... a...”);

i) contenido en el producto terminado de leche fermentada o producto de leche cuajada (que no ha sido sometido al tratamiento térmico después del cuajado) de microorganismos (de fermentos lácteos, bifidobacterias y demás microorganismos probióticos, así como levaduras (si las hay en el fermento) – unidades formadores de colonias (UFC) en 1 gr del producto);

j) contenido en el producto terminado enriquecido de micro y macroelementos, vitaminas, otras sustancias que se utilizan para enriquecer el producto indicándose la relación de la cantidad de sustancias agregadas al producto respecto a la dosis diaria de su consumo (en el caso de que haya un índice - indicador de dosis de consumo reglamentado según lo establecido) y las particularidades de consumo del producto (si es necesario);

k) documento según el cual han sido elaborados y pueden ser identificados los productos (se permite no indicarlo para los productos que ingresan al territorio de la Unión Aduanera de terceros países).

87. En la etiqueta de productos lácteos concentrados o condensados y productos lácteos secos debe contenerse la siguiente información adicional:

a) fecha de producción (elaboración) y fecha de vencimiento del producto (se coloca sobre la tapa o el fondo del frasco o paquete). Si se indica la fecha de vencimiento con palabras “válido hasta” o “usar hasta”, junto con esas palabras se indica el lugar donde esta información ha sido colocada, por ejemplo: “ver en la tapa o en el fondo del frasco en el primer o segundo renglón” o “ver en la tapa o en el fondo del paquete”. Si la fecha de vencimiento se indica con palabras “válido durante” o “consumir hasta”, junto con esas palabras se indica la fecha de vencimiento (mes) y la inscripción: “la fecha de elaboración está indicada en la tapa o en el fondo del frasco en el

primer o segundo renglón” o “la fecha de elaboración está indicada en la tapa o en el fondo del paquete”;

b) tipo de azúcares (sacarosa, fructosa, glucosa, lactosa) para productos de procesamiento de leche, concentrados (condensados) con azúcar (se indica en la sección “Composición del producto de procesamiento de leche” del texto de la etiqueta).

88. Se permite aplicar la etiqueta con información sobre la envoltura de queso, producto de queso o su cubrimiento utilizando tinta indeleble inocua o etiquetas autoadhesivas u otro método que garantice la inocuidad del producto.

89. El etiquetado (identificación) de queso, productos de queso debe contener la siguiente información adicional:

a) tipo de microflora fermentadora principal (el texto de la etiqueta se formula por el productor);

b) naturaleza de origen de preparados fermentantes coagulantes de leche.

90. El etiquetado (identificación) de productos para nutrición infantil que cumplen con los requerimientos establecidos en el Capítulo X del presente Reglamento Técnico destinados a la alimentación de niños de temprana edad, debe contener la siguiente información adicional:

a) recomendaciones de uso del producto correspondiente;

b) condiciones de preparación, condiciones de almacenamiento y uso del producto correspondiente una vez abierto el empaque de consumo;

c) edad del niño (se indica con números sin abreviar palabras) para la cual se destina el producto correspondiente:

desde el nacimiento – mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluso las en polvo y a base de proteínas parcialmente hidrolizadas), mezclas en polvo de leche fermentada;

mayores a (desde, a partir de) 6 meses — mezclas lácteas de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluso secas), mezclas secas de leche fermentada;

mayores a (desde, a partir de) 6 meses — bebidas lácteas (incluso las en polvo) para niños de temprana edad, requesón y productos a base de requesón;

mayores a (desde, a partir de) 8 meses — leche potable (se permite utilizar para la preparación de comidas complementarias para niños de temprana edad

mayores a (desde, a partir de) 4 meses, indicándose en la etiqueta las restricciones de edad y el destino específico del producto);

mayores a (desde, a partir de) 8 meses — crema de leche potable (se permite utilizar para preparación de comidas complementarias para niños de temprana edad mayores a (desde, a partir de) 6 meses indicándose en la etiqueta las restricciones de edad y el destino específico del producto);

mayores a (desde, a partir de) 8 meses — kéfir, yogur y demás productos de leche fermentada;

d) composición del producto (indicándose los nombres de aceites vegetales y carbohidratos utilizados);

e) valor nutritivo del producto, incluyendo el contenido de vitaminas, minerales y valor energético (en el caso del producto enriquecido – el porcentaje de la demanda diaria).

91. En los empaques de mezclas lácteas iniciales o posteriores adaptadas o parcialmente adaptadas (incluso las en polvo) se debe hacer una inscripción de advertencia: “Para alimentación de niños de temprana edad es preferible la lactancia materna”. Las etiquetas de sustitutos de leche materna no deben contener imágenes de niños.

92. La información sobre otros productos lácteos, productos lácteos compuestos y productos que contienen leche para alimentación de niños de edad preescolar o escolar debe cumplir con los requerimientos establecidos en el punto 86 del presente Reglamento Técnico.

93. Los límites de variaciones permitidas de los índices del valor nutritivo de productos lácteos indicados en la etiqueta en su empaque o rótulo respecto a los índices reales del valor nutritivo de dichos productos no deben superar los límites permitidos establecidos en el Anexo No. 16 al presente Reglamento Técnico. Los índices del valor nutritivo de productos lácteos se deben establecer a base de los índices promedios ponderados obtenidos por el método de cálculo a base de valores conocidos, o valores promedios ponderados obtenidos durante los estudios (ensayos) de productos lácteos realizados por el productor, o por el método de cálculo a base de valores de tabla obtenidos de fuentes oficiales, o por el método de cálculo analizando los índices del valor nutritivo de los componentes utilizados.

94. La cantidad de sustancias introducidas en los productos lácteos enriquecidos se indica considerando su contenido en dichos productos a la fecha de vencimiento. A raíz de la reducción natural de la cantidad de vitaminas en los productos lácteos durante su período de validez, en la elaboración de estos productos se permite aumentar el contenido en ellos de

vitaminas, pero no más que en el 50% para vitaminas liposolubles y no más que en el 100% para vitaminas hidrosolubles respecto a los índices declarados.

95. El nombre del producto se indica en la parte frontal del empaque de consumo con letra del mismo tamaño no inferior a cuerpo de letra 9,5, en el empaque de consumo de un volumen o peso inferior a 100 ml (gr) con letra del mismo tamaño no inferior a cuerpo de letra 8,5.

96. En el caso de que sea imposible colocar toda la información necesaria en la etiqueta del empaque de consumo del producto, parte de información se debe colocar en una hoja adjunta (excepto el nombre del producto, valores de fracción de masa de grasa, peso neto o volumen del producto, fecha de su elaboración y fecha de vencimiento, nombre del productor), y en el empaque de consumo de dicho producto se debe colocar la inscripción: “Información adicional - ver en la hoja adjunta”.

XIII. Garantías de conformidad con requerimientos de inocuidad

97. La conformidad de leche y productos lácteos al presente Reglamento Técnico se asegura mediante el cumplimiento de sus requerimientos, así como de los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos.

98. Los métodos de estudios (ensayos) y mediciones se establecen en los estándares según la nómina de estándares que contienen normas y métodos de exámenes (pruebas) y mediciones, incluyendo las normas de muestreo, necesarios para la aplicación y cumplimiento de los requerimientos del presente Reglamento Técnico y para la evaluación (confirmación) de conformidad de los productos.

XIV. Evaluación (confirmación) de conformidad de leche y productos lácteos

99. La evaluación (confirmación) de conformidad de leche y productos lácteos con los requerimientos del presente Reglamento Técnico se realiza en las siguientes formas:

a) declaración de conformidad;

b) registro (inscripción) estatal de productos de nutrición infantil — según los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011);

c) registro (inscripción) estatal de productos lácteos de nuevo tipo – según las disposiciones del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011);

d) inspección veterinario-sanitaria de leche cruda, leche cruda descremada y crema de leche cruda suministradas al establecimiento para su posterior procesamiento.

100. Para los productos indicados en los incisos “b”-”d” del punto 99 del presente Reglamento Técnico y que han pasado la evaluación (confirmación) de conformidad con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, la declaración de conformidad no se requiere.

101. La evaluación (confirmación) de conformidad de leche y productos lácteos de elaboración no industrial se realiza según la legislación del Estado miembro.

102. La evaluación (confirmación) de conformidad del proceso productivo de recepción de leche cruda, crema de leche cruda y leche cruda descremada y/o de su procesamiento durante la producción (elaboración) de productos lácteos se realiza antes del comienzo de dichos procesos (antes de la salida de los productos en circulación (comercialización)) en forma del registro (inscripción) estatal de los objetos (establecimientos) productivos según los requerimientos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

103. La evaluación (confirmación) de conformidad de los procesos de producción, almacenamiento, transporte y comercialización de leche y productos lácteos con los requerimientos del presente Reglamento Técnico se realiza en forma del control (supervisión) estatal.

104. La evaluación (confirmación) de conformidad de leche cruda, leche cruda descremada y crema de leche cruda se realiza en forma de inspección veterinario-sanitaria según los requerimientos del presente Reglamento Técnico y el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Productos Alimenticios” (RT UA 021/2011).

No están sujetos a la inspección veterinario-sanitaria:

leche cruda, leche cruda descremada y crema de leche cruda en el caso de que se transporten (se trasladen) dentro de los límites de un establecimiento y entre las áreas de producción de una entidad que desarrolla actividades económicas; conjunto de lotes, así como partes de lotes de leche cruda, leche cruda descremada y crema de leche cruda formados de lotes de leche cruda, leche

cruda descremada y crema de leche cruda anteriormente sometidos a la inspección veterinario-sanitaria.

105. La declaración de conformidad de productos lácteos con los requerimientos del presente Reglamento Técnico se realiza mediante la aceptación a elección del declarante de la declaración de conformidad a base de pruebas propias y/o pruebas obtenidas con la participación de una tercera parte.

106. La declaración de conformidad de productos lácteos se realiza según uno de los siguientes esquemas:

a) esquema de declaración 1d (para productos que elaborados en serie) incluye los siguientes procedimientos:

preparación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios; control de producción;

ensayos con las muestras de productos cárnicos;

aceptación y registro (inscripción) de la declaración de conformidad;

aplicación del signo distintivo único de circulación (comercialización) en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El declarante toma todas las medidas necesarias para que el proceso de elaboración de productos lácteos sea estable y asegure su conformidad con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos. El declarante prepara la documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El declarante asegura la realización de control de producción.

El declarante realiza los ensayos con muestras de productos lácteos. Los ensayos con muestras de productos lácteos se realizan en el laboratorio de ensayos del declarante (a elección del declarante los ensayos con muestras de productos lácteos pueden realizarse en un laboratorio de ensayos autorizado, incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera).

El declarante extiende la declaración de conformidad de productos lácteos con los requerimientos del presente Reglamento Técnico que se confecciona en un formato único y según las normas aprobadas por la Resolución No. 293 del Colegio de la Comisión Económica Eurásica del 25 de diciembre del 2012.

El declarante aplica el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El período de validez de la declaración de conformidad de productos lácteos de elaboración en serie es no superior a 3 años;

b) esquema de declaración 2d (para un lote de productos lácteos) incluye los siguientes procedimientos:

preparación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios;

realización de ensayos con el lote de productos;

aceptación y registro (inscripción) de la declaración de conformidad;

aplicación del signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El declarante prepara la documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El declarante realiza exámenes de muestras de productos lácteos para asegurar su conformidad con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos. Los ensayos con muestras de productos lácteos se realizan en el laboratorio de ensayos del declarante (a elección del declarante los ensayos de muestras de productos lácteos pueden realizarse en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera).

El declarante extiende la declaración de conformidad de productos lácteos con los requerimientos del presente Reglamento Técnico que se confecciona en un formato único y según las normas aprobadas por la Resolución No. 293 del Colegio de la Comisión Económica Eurásica del 25 de diciembre del 2012.

El declarante aplica el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El período de validez de la declaración de conformidad de productos lácteos corresponde al período de validez de dichos productos lácteos;

c) esquema de declaración 3d (para productos lácteos elaborados en serie) incluye los siguientes procedimientos:

preparación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios;

control de producción;

ensayos con muestras de productos alimenticios;

aceptación y registro (inscripción) de la declaración de conformidad;

aplicación del signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El declarante toma todas las medidas necesarias para que el proceso de elaboración de productos lácteos sea estable y asegure su conformidad con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos. El declarante prepara la documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El declarante asegura la realización del control de producción.

Con fines de control de la conformidad de productos lácteos con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, el declarante realiza ensayos con muestras de productos lácteos. Los ensayos con muestras de productos lácteos se realizan en un laboratorio de pruebas aprobado, incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera.

El declarante extiende la declaración de conformidad de productos lácteos con los requerimientos del presente Reglamento Técnico que se confecciona en un formato único y según las normas aprobadas por la Resolución No. 293 del Colegio de la Comisión Económica Eurásica del 25 de diciembre del 2012.

El declarante aplica el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El período de validez de la declaración de conformidad de productos lácteos elaborados en serie es no superior a 3 años;

d) esquema de declaración 4d (para un lote de productos lácteos) incluye los siguientes procedimientos:

preparación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios;
ensayos con el lote de productos;

aceptación y registro (inscripción) de la declaración de conformidad;

aplicación del signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El declarante prepara documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El declarante realiza ensayos con muestras de productos lácteos para asegurar su conformidad a los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como a los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos. Los ensayos con muestras de productos lácteos se realizan en un laboratorio de pruebas aprobado,

incluido en el Registro Único de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera.

El declarante formaliza la declaración de conformidad de productos lácteos a los requerimientos del presente reglamento técnico que se formaliza en un formato único y según las reglas aprobadas mediante la Resolución No. 293 del Colegio de la Comisión Económica Eurásica del 25 de diciembre del 2012.

El declarante aplica el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El período de validez de la declaración de conformidad de productos lácteos corresponde al período de validez de dichos productos lácteos;

e) esquema de declaración 6d (para productos lácteos elaborados en serie siempre que el productor cuente con un sistema de calidad e inocuidad certificado basado en los principios HACCP (por sus siglas en inglés - Hazard Analysis and Critical Control Points — Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control)) incluye los siguientes procedimientos:

preparación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios que incluyen que certificado del sistema de calidad y seguridad basado en los principios HACCP;

control de producción;

ensayos con muestras de productos lácteos;

aceptación y registro (inscripción) de la declaración de conformidad;

aplicación del signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El declarante toma todas las medidas necesarias para que el proceso de producción (elaboración) de productos lácteos sea estable y asegure su conformidad con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos. El declarante forma la documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El declarante asegura la realización del control de producción.

Con fines de control de la conformidad de productos alimenticios con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como a los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, el declarante realiza ensayos con muestras de productos lácteos. Los ensayos con muestras de productos lácteos se realizan en un laboratorio de pruebas aprobado, incluido en el Registro Único

de Organismos de Certificación y Laboratorios (Centros) de Ensayos de la Unión Aduanera.

El declarante extiende la declaración de conformidad de productos lácteos a los requerimientos del presente reglamento técnico que se confecciona en un formato único y según las normas aprobadas por la Resolución No. 293 del Colegio de la Comisión Económica Eurásica del 25 de diciembre del 2012.

El declarante aplica el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

El período de validez de la declaración de conformidad de productos lácteos que se producen en serie es no superior a 5 años.

107. Como materiales comprobatorios que son fundamento para la aceptación de la declaración de conformidad se utilizan:

a) protocolos de estudios (ensayos) que comprueban el cumplimiento de los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a productos lácteos;

b) copias de documentos que comprueban el registro (inscripción) estatal como persona jurídica o persona física registrada como autónomo;

c) certificados del sistema de gestión de calidad e inocuidad (si lo hay (excepto el esquema 6d));

d) otros documentos a elección del declarante que han servido de fundamento para comprobar la conformidad de productos lácteos con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos;

e) contrato (acuerdo de suministro) o documentos acompañantes (si los hay) – para la comprobación de un lote de productos lácteos según los esquemas 2d y 4d.

108. En el caso de que la declaración de conformidad se haga según los esquemas 1d, 3d y 6d como declarante puede actuar una persona jurídica o persona física inscripta como autónomo registrados según la legislación del Estado miembro en su territorio, siendo éste el productor o ejerciendo funciones del productor extranjero de productos lácteos a base en un contrato con el mismo en la parte de las garantías de conformidad de los productos suministrados con los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

En el caso de que la declaración de conformidad se haga según los esquemas 2d y 4d, en calidad del declarante puede actuar una persona jurídica o persona

física registrada como autónomo, registrados según la legislación del Estado miembro en su territorio, siendo éste el productor o vendedor o ejerciendo funciones del productor extranjero de productos lácteos a base en un contrato con el mismo en la parte de las garantías de conformidad de los productos suministrados con los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

109. Los juegos de documentos que han servido de fundamento para la aceptación de la declaración de conformidad deben guardarse:

en el caso de que se comprueba la conformidad de productos elaborados en serie – durante de no menos de 10 años a partir de la fecha caducidad de la declaración de conformidad;

en el caso de que se comprueba la conformidad de un lote de productos – durante de no menos de 5 años a partir de la fecha de la comercialización del último producto del lote.

110. El control (supervisión) estatal de la conformidad de leche y productos lácteos, los procesos de su producción, almacenamiento, transporte y comercialización con los requerimientos del presente Reglamento Técnico se realiza según la legislación del Estado miembro.

XV. Etiquetado con el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera

111. Leche y productos lácteos que cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico y que han pasado la evaluación (comprobación) de conformidad con los requerimientos establecidos en el Capítulo XIV del presente Reglamento Técnico deben ser marcados con el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

112. El etiquetado (identificación) con el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera se realiza antes de que leche y productos lácteos salgan en circulación (comercialización) en el mercado de los Estados miembros.

113. El signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera se aplica sobre el empaque por cualquier método que asegure su imagen clara y legible durante todo el período de validez de leche y productos lácteos. Para leche en empaque de transporte, incluso en cisternas, se permite aplicar el signo único

de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera en los documentos acompañantes.

114. El etiquetado (identificación) con el signo único de circulación (comercialización) de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera de leche cruda, leche cruda descremada y crema de leche cruda no empaquetadas que se comercializan para su procesamiento por personas jurídicas y personas físicas registradas como autónomos, se realiza en los documentos acompañantes.

XVI. Cláusula cautelar

115. Los organismos competentes de los Estados – miembros tienen la obligación de adoptar todas las medidas para restringir y prohibir la salida en circulación (comercialización) en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de leche y productos lácteos que no cumplen con requerimientos del presente Reglamento Técnico y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, así como para retirarlos de la circulación (comercialización).

En este caso el organismo competente del Estado – miembro tiene la obligación de notificar a los organismos competentes de otros Estados – miembros sobre la toma de la decisión correspondiente indicando el motivo de tal decisión y presentando las pruebas que aclaran la necesidad de adopción de la medida correspondiente.
