

## Reglamento Técnico de la Unión Aduanera

TR TS 033/2013

### sobre seguridad de leche y productos lácteos

El presente reglamento técnico ha sido elaborado de conformidad con el Acuerdo de principios y reglas únicas de la regulación técnica en la República de Bielorrusia, la República de Kazajistán y la Federación de Rusia del 18 de noviembre de 2010.

Por medio del presente reglamento técnico se establecen los requerimientos de seguridad de aplicación y cumplimiento obligatorio en el territorio de la Unión Aduanera para leche y productos lácteos que se ponen en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, para los procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización, así como requerimientos para el etiquetado y el embalaje de leche y productos lácteos con el fin de garantizar su libre circulación.

En el caso de que respecto a la leche y los productos lácteos se aprueben otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que establezcan requerimientos de seguridad para leche y productos lácteos, para los procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización, así como requerimientos para su etiquetado y embalaje, la leche y los productos lácteos, los requerimientos para los procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización, así como los requerimientos para su etiquetado y embalaje han de cumplir con los requerimientos de todos los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extiendan a los mismos.

#### I. Ámbito de aplicación

1. El presente reglamento técnico ha sido elaborado con el fin de proteger la vida y la salud humana, el medio ambiente, la vida y la salud animal, prevenir acciones que engañan a los consumidores de leche y productos lácteos en lo referente a su destino y seguridad, y se extiende a la leche y productos lácteos que se pongan en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, a los procesos de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización.

2. El presente reglamento técnico se extiende a la leche y productos lácteos que se ponen en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera y se destinan a la alimentación, entre ellos:

a) leche cruda – insumos, leche desnatada (cruda y tratada térmicamente) – insumos, nata (cruda y tratada térmicamente) – insumos;

b) productos lácteos, incluso:

productos lácteos;

productos lácteos compuestos;

productos que contienen leche;

productos derivados del procesado de leche;

productos de alimentación infantil con base a leche para niños de edad temprana (de 0 a 3 años), edad preescolar (de 3 a 6 años), edad escolar (de 6 años y mayores), mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas acidolácticas, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación infantil de edad temprana, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad;

c) los procesos de la producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización de la leche y productos lácteos;

d) componentes funcionales necesarios para la producción de productos del procesado

de leche.

3. Los efectos del presente reglamento técnico no se extienden a los siguientes productos:

a) productos elaborados a base de leche y productos lácteos destinados a ser usados en alimentos especializados (excepto la leche y productos lácteos para la alimentación infantil);

b) especialidades culinarias y productos de pastelería, aditivos alimentarios y biológicamente activos, medicamentos, piensos, productos no destinados al consumo elaborados con uso o a base de leche y productos lácteos;

c) leche y productos lácteos obtenidos por ciudadanos en condiciones caseras y/o en fincas privadas, así como los procesos de la producción, almacenamiento, transporte y utilización de leche y productos lácteos destinados únicamente para el consumo personal y no destinados a ser puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

4. El presente reglamento técnico establece los requerimientos de aplicación y cumplimiento obligatorios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera para el etiquetado y el embalaje de leche y productos lácteos que complementan los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios y su etiquetado" (TR TS 022/2011), aprobado mediante la resolución No. 881 de la Comisión de la Unión Aduanera del 9 de diciembre de 2011 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios y su etiquetado" (TR TS 022/2011)), y el Reglamento técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de embalaje" (TR TS 005/2011) aprobado mediante la resolución No. 769 de la Comisión de la Unión Aduanera del 16 de agosto de 2011 (en adelante, el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de embalaje" (TR TS 005/2011)), y que no les contradicen.

## II. Definiciones generales

5. A los fines del presente reglamento técnico se usan las definiciones establecidas por el reglamento técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de productos alimenticios" (TR TS 021/2011) aprobado mediante la resolución No. 880 de la Comisión de la Unión Aduanera del 9 de diciembre de 2011 (en adelante, el reglamento técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de productos alimenticios" (TR TS 021/2011)), el reglamento técnico de la Unión Aduanera "Productos alimenticios y su etiquetado" (TR TS 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 uso, en proporciones iguales, de microorganismos fermentadores (lactobacilos acidófilos, lactococcus y fermentos elaborados con base a tibicos);

"varenets" 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 embalaje de consumo o insumos para la producción 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 subproductos del procesamiento de la 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 indicados antes de su fecha de caducidad, pero que se ajustan a los requerimientos de seguridad de los insumos alimenticios) que se destinan para ser usadas después de su procesamiento;

"fermentos para la producción de los productos del procesamiento de la leche" son microorganismos no patógenos, no toxigénicos especialmente escogidos y usados para la

producción de los productos del procesamiento de la leche, y/o asociaciones de microorganismos (principalmente ácido láctico);

“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 no se introducen con el fin de sustituir los componentes de la leche;

“yogur” es un producto de leche fermentada con una alta concentración de sustancias secas, desnatadas 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 desnatada y es el mayor constituyente 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 láctico y alcohólico) con uso de fermento elaborado a base de hongos de kéfir, sin añadir 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 la grasa láctea 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 conlleva a la reducción del indicador de la acidez activa (pH), aumento del indicador 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 no se introducen con el fin de sustituir los componentes de la leche (antes o después de la fermentación), o sin añadir los componentes indicados con el uso de microorganismos fermentadores, y contienen microorganismos fermentadores vivos en cantidades indicadas en el anexo No. 1 al presente reglamento técnico;

“pasta de crema agria de mantequilla” es una pasta de mantequilla hecha a partir de nata pasteurizada con microorganismos lácticos ácidos;

“mantequilla de crema agria” es mantequilla hecha a partir de nata pasteurizada con microorganismos lácticos ácidos;

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

“leche concentrada o condensada desnatada” 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 desnatados de leche no inferior al 34% y la fracción de masa de grasa láctea no superior al 1,5%;

“leche concentrada o condensada entera” 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 desnatados de leche no inferior al 34% y la fracción de masa de grasa láctea no inferior al 7,5%;

“leche concentrada o condensada parcialmente desnatada” 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 desnatados de leche no inferior al 34% y la fracción de masa de grasa láctea no inferior al 7,5%;

“kumis” es un producto de leche fermentada elaborado mediante fermentación mixta (ácido láctico y alcohólico) 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 de conformidad con la tecnología de la producción del kumis;

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

“mantequilla 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 la leche, elaborado de leche de vaca, productos lácteos y/o subproductos 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 mantequilla” 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 subproductos del procesamiento de la leche con uso de estabilizadores, con o sin adición de componentes no lácteos no con el fin 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 subproductos del procesamiento de la leche y componentes no lácteos siguiendo la tecnología que prevé la posibilidad de sustituir la grasa de leche en cantidad de no superior al 50% de la fase de grasa excepcionalmente con sucedáneo de grasa de leche, que permite el uso de la proteína de origen no láctea no con el fin 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 la 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 de agua;

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

“suero de leche de queso, requesón o caseína” es un subproducto 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 no es superior al 7,5%;

“papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad” - son productos alimenticios para la alimentación infantil elaborados de diferentes tipos de granos y/o harina, leche y/o productos lácteos y/o productos que contienen leche con o sin adición 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 adición 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;

“grasa láctea” es un producto lácteo donde la fracción de masa de grasa láctea no es 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 componentes de la leche y/o productos lácteos, incluso de productos lácteos concentrados y/o condensados y/o secos y agua, con o sin adición de otros productos lácteos o componentes no lácteos no con el fin 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 desnatados 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 productos lácteos con o sin adición de subproductos del procesamiento de la leche

(excepto los subproductos del procesamiento de la leche obtenidos durante la producción de productos que contienen leche) sin usar la grasa no láctea y proteína no láctea, en la composición del cual pueden encontrarse los componentes necesarios funcionalmente para el procesamiento de la leche;

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

“helado endurecido” es un helado sometido a la congelación hasta una temperatura no superior a menos 18°C después del tratamiento en el freezer que mantiene esa temperatura durante el almacenamiento, transporte y comercialización;

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

“helado con sustituto de la grasa láctea” es un helado (producto que contienen 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 usa en su producción y/o el nombre geográfico (lugar donde ese producto lácteo es común);

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

“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 desnatadas de la leche o las proporciones de las mismas corresponden a los indicadores del estándar o documento técnico del fabricante, de conformidad con el cual se elabora el producto de procesamiento de la leche;

“leche desnatada” 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 natural (inicial) se agregan adicionalmente, por separado o juntos, la proteína láctea, vitaminas, microelementos o macroelementos, fibras alimentarias, ácidos grasos poliinsaturados, fosfolípidos, prebióticos;

“leche pasteurizada, esterilizada, ultrapasteurizada, procesada a temperatura ultra alta” es leche sometida a tratamiento térmico con el fin de cumplir los requerimientos establecidos mediante el presente reglamento técnico aplicados a los indicadores microbiológicos de seguridad;

“suero de mantequilla” es un subproducto del procesamiento de la leche obtenido durante la producción de mantequilla de la leche de vaca;

“leche potable” – leche entera, desnatada, 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 adición de productos lácteos secos ni agua, empaquetado en embalaje de consumo;

“nata potable” es nata sometida al tratamiento térmico, pasteurización como mínimo, y empaquetada en embalaje de consumo;

“queso fundido” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto fabricado de queso y/o requesón con uso de productos lácteos y/o subproductos del procesamiento de la leche, sales emulsionantes o formadores de estructuras mediante el molido, mezclado, fusión y emulsionado de la mezcla para fusión con o sin adición de componentes no lácteos, introducidos no para sustituir los componentes de la leche;

“producto de queso fundido” es un producto que contiene leche elaborado de conformidad con la tecnología de producción 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 subproducto obtenido durante la producción de productos de procesamiento de leche;

“pasta de mantequilla de queso” es pasta de mantequilla elaborada de crema 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 no es superior a 0,1 gr por 1 l del producto preparado para el consumo, en el cual 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 restablecido” es un producto de procesamiento de leche (excepto la leche potable) elaborado de producto de procesamiento de leche concentrado (condensado) o seco y agua con o sin adición de otros productos lácteos;

“producto de procesamiento de leche concentrado con azúcar” es un producto de procesamiento de leche concentrado, elaborado con adición 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 eliminación parcial de éste de agua hasta alcanzar que la fracción de masa de sólidos secos sea no inferior al 20%;

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

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

“producto de procesamiento de leche desnatado” es un producto de procesamiento de leche elaborado de leche desnatada y/o suero de mantequilla 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 adición de tales sustancias como proteína láctea, vitaminas, micro y macroelementos, fibras alimentarias, ácidos grasos poliinsaturados, fosfolípidos, microorganismos probióticos, prebióticos por separado o juntos;

“producto de procesamiento de leche recombinado” es un producto de procesamiento de leche elaborado de productos de procesamiento de leche y/o sus componentes separados 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 que la fracción de masa de sólidos secos sea no inferior al 95%;

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

“producto de procesamiento de leche termizado, 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 correspondientes del presente reglamento técnico, establecidos respecto al nivel permitido de contenido de microorganismos en este producto;

“productos a base de hidrolizados parciales de proteína” es producción láctea para la alimentación infantil elaborada de proteínas de leche de animales de granja sometidas a hidrólisis parcial;

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

“producción para la alimentación infantil a base láctea” es producción alimenticia para la alimentación infantil (excepto las mezclas lácteas secas y líquidas, bebidas lácteas y papillas de leche), elaborada de la leche de animales de granja con o sin adición de productos de procesamiento de leche y/o componentes de la leche, así como con o sin adición de componentes no lácteos en cantidades no superiores al 50% de la masa total del producto terminado;

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

“riázhenka” es un producto de leche fermentada elaborado mediante la fermentación de la leche al horno con o sin adición de productos lácteos con uso de microorganismos fermentadores (estreptococos lácticos termófilos) con o sin adición de lactobacilos búlgaros;

“leche desnatada 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 no es inferior al 26%, la fracción de masa de proteína láctea en los sólidos secos desnatados de leche no es inferior al 34% y la fracción de masa de la grasa láctea no es 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 no es inferior al 28,5%, la fracción de masa de la proteína láctea en los sólidos secos desnatados de la leche no es inferior al 34% y la fracción de masa de la grasa láctea no es inferior al 8,5%;

“leche parcialmente desnatada 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 no es inferior al 26%, la fracción de masa de la proteína láctea en los sólidos secos desnatados de leche no es inferior al 34% y la fracción de masa de la grasa láctea es superior al 1% e inferior al 8,5%;

“nata 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 no es inferior al 37%, la fracción de masa de proteína de leche en los sólidos secos desnatados de la leche no es inferior al 34% y la fracción de masa de la grasa láctea no es 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 de conformidad con la tecnología de producción 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 características organolépticas y físico-químicas parecidas con este;

“pasta de mantequilla de nata dulce” es una pasta producida de nata pasteurizada;

“mantequilla de nata dulce” es mantequilla elaborada de nata pasteurizada;

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

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

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

“helado de mantecado” es un helado (producto lácteo o producto lácteo compuesto) con fracción de masa de la grasa láctea de del 8% al 11.5%;

“mantequilla de queso” es mantequilla elaborada nata obtenida tras separación del suero de queso;

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

“spread de crema 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” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto con fracción de masa de grasa no superior al 10%, elaborado mayormente de nata;

“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 producción de helado;

“mezcla para helado seca” es un producto lácteo seco, producto lácteo compuesto seco o producto que contiene leche seco, elaborado mediante el secado de la mezcla líquida para helado o el mezclado de los componentes secos necesarios, destinados a la producción de helado después de su restablecimiento con agua, leche, nata y/o zumo;

“crema agria” es un producto de leche fermentada elaborado mediante la fermentación de nata con o sin adición de productos lácteos con uso 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 secas para la alimentación de niños de temprana edad” son producción láctea para la alimentación de niños de temprana edad elaborada de conformidad con la tecnología de la producción de productos de leche fermentada que conlleva la reducción del indicador de acidez activa (pH) y la coagulación de proteínas de leche con uso de microorganismos fermentadores (sin uso de ácidos orgánicos), con posterior adición o sin adición a la mezcla seca de microorganismos fermentadores vivos en cantidades establecidas en el anexo No. 2 al presente reglamento técnico;

“bebidas lácteas secas para la alimentación de niños de edad temprana” son producción láctea para la alimentación de niños de edad temprana, elaborada de leche de vaca y/o productos lácteos con o sin adición 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 seca desnatada” es un producto lácteo seco con fracción de masa de sólidos secos de leche no inferior al 95%, fracción de masa de proteína láctea en sólidos secos desnatados de leche no inferior al 34% y fracción de masa de la grasa láctea no superior al 1,5%;

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

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

“extracto seco desnatado de leche” son componentes de leche, excepto la grasa láctea y agua;

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

“proteína de suero” es proteína de leche que se queda en el suero de leche después de la deposición 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, extraduros” son queso, producto de queso con propiedades organolépticas y físico-químicas específicas correspondientes reglamentadas mediante anexos al presente reglamento técnico;

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

“queso, producto de queso azul” es queso, producto 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” es queso, producto de queso producidos con el uso de microorganismos de barro que se desarrollan en el superficie del queso, producto de queso terminados;

“queso” es un producto de leche o producto de leche compuesto elaborado de leche, productos lácteos y/o subproductos del procesamiento de la leche con o sin uso de fermentos especiales, tecnologías que garantizan la coagulación de proteína de leche con fermentos que coagulan leche, o mediante el método ácido, o ácido-térmico 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 adición de componentes no lácteos que se introducen no para sustituir los componentes de leche;

“producto de queso” es un producto que contiene leche elaborado de conformidad con la tecnología de producción de queso;

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

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

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

“nata cruda” es nata no sometida al tratamiento térmico con 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 adición de componentes de leche (antes o después de la fermentación) con el fin de normalizar productos lácteos;

“masa de requesón” es un producto lácteo o producto lácteo compuesto elaborado de requesón con o sin adición de mantequilla, nata, leche condensada con azúcar, azúcares y/o sal, con o sin adición de componentes no lácteos que se introducen no para sustituir 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 de conformidad con la tecnología de producción de requesón con o sin adición de productos lácteos, con o sin adición 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;

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

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

“leche al horno” son insumos o leche potable sometida al tratamiento térmico con temperatura de 85°C a 99°C que se somete a como mínimo 3 horas de maduración hasta que se alcancen 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 producción 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 producir el producto de procesamiento de leche correspondiente;

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

“leche seca parcialmente desnatada” es un producto lácteo seco con fracción de masa de sólidos secos de leche no inferior al 95%, fracción de masa de proteínas lácteas en los sólidos

secos desnatados 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

6. La identificación de leche y productos lácteos se realiza según las siguientes reglas:

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 solicitante, autoridades públicas de control (vigilancia), autoridades de control aduanero, autoridades de evaluación (comprobación) de conformidad y demás personas interesadas sin realizar exámenes (pruebas) mediante el establecimiento de correspondencia de denominaciones de leche y productos lácteos indicados en el etiquetado o documentos de expedición con denominaciones de leche y productos lácteos establecidos en el apartado 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 leche y productos lácteos por denominación, leche y productos lácteos se identificará 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 a 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 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 a 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. Reglas de circulación 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 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 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 particulares comercialicen leche y productos lácteos de fabricación no industrial en mercados, incluyendo 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 fabricación (dirección), fecha de fabricación.

En el caso de que leche cruda se comercialice en mercados agrarios desde recipientes de medios de transporte especializados u otros envases hechos de materiales aptos para el contacto con productos alimenticios en envases de consumidores, los vendedores (personas jurídicas, particulares registrados como autónomos y particulares) se obligan a presentar a los consumidores documentos correspondientes de examen veterinario-sanitario realizado de conformidad con la legislación del Estado miembro, así como hacer llegar al consumidor la información sobre el hervor obligatorio de la leche cruda.

11. En el caso de que se suministre leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda a los centros de recogida de leche o empresas procesadoras de leche, los vendedores (personas jurídicas, particulares registrados como autónomos y particulares) se obligan a presentar documentos de acompañamiento veterinarios expedidos por las autoridades autorizadas del Estado miembro que comprueban la seguridad de la leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda.

12. El transporte en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda se realiza con un documento veterinario de acompañamiento expedido por las autoridades autorizadas del Estado miembro que contiene información sobre la realización de un examen veterinario-sanitario, que comprueba su seguridad.

El plazo de validez del documento veterinario de acompañamiento se establece en función de los resultados de actividades veterinarias preventivas respecto a los animales productivos de granja según el lugar de la producción de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda, pero no será superior a 1 mes a contar desde la fecha de expedición de dicho documento.

13. Los productos lácteos sujetos al control (vigilancia) sanitario que se trasladan entre los Estados miembros, introducidos desde terceros países o producidos en el territorio aduanero de la Unión Aduanera se acompañan con un certificado veterinario que se otorga por las autoridades autorizadas de los Estados miembros sin realización de un examen veterinario-sanitario, que comprueba su seguridad epizootica.

Cada partida de leche y productos lácteos sujeta al control (vigilancia) veterinario se introduce al territorio aduanero de la Unión Aduanera con un certificado veterinario expedido por la autoridad competente del país que la envía.

#### V. Requerimientos de seguridad para leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda

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

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

16. Los niveles de contenido de sustancias potencialmente peligrosas en leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda no deben superar los niveles permitidos establecidos en los anexos No. 1 – 4 al reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011) y en el anexo No. 4 al presente reglamento técnico.

17. Los niveles de contenido de microorganismos y células somáticas en leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda no deben superar los niveles permitidos establecidos en el anexo No. 5 al presente reglamento técnico.

18. Los indicadores de identificación de leche cruda de vaca, leche cruda de otros tipos de animales de granja y nata cruda de leche de vaca se establecen en los anexos No. 6 y 7 al presente reglamento técnico.

#### VI. Requerimientos de seguridad durante la producción, almacenamiento, transporte,

## comercialización y utilización de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda

19. Los procesos que forman parte de la producción de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda, incluso las condiciones de mantenimiento, nutrición, ordeño de animales de granja, las condiciones de recogida, enfriamiento y almacenamiento de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda deben 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 las mismas.

20. Leche cruda después de ordeño de animales de granja debe ser limpiada y enfriada hasta una temperatura de  $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$  durante no más de 2 hrs.

21. Antes del procesamiento industrial se permite el almacenamiento de leche cruda, leche cruda desnatada (incluyendo el período de almacenamiento de leche cruda que se usa para la separación) con temperatura de  $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ , nata cruda con temperatura no superior a  $8\text{ °C}$  durante no más de 36 hrs. (incluyendo el tiempo de traslado).

Antes del comienzo del procesamiento industrial se permite el almacenamiento de leche cruda, leche cruda desnatada (incluyendo el período de almacenamiento de leche cruda que se usa para la separación), nata cruda destinadas a la fabricación de productos para alimentación infantil para niños de temprana edad con temperatura de  $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$  durante no más de 24 hrs. (incluyendo el tiempo de traslado).

22. Se permite tratamiento térmico previo de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda, incluyendo la pasteurización, por el fabricante en los siguientes casos:

a) la acidez de leche cruda, leche cruda desnatada es de  $19\text{ °T}$  a  $21\text{ °T}$ , acidez de nata cruda es de  $17\text{ °T}$  a  $19\text{ °T}$ ;

b) el almacenamiento de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda durante más de 6 horas sin enfriamiento;

c) el transporte de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda dura más del tiempo permitido para el almacenamiento, pero no más que en 25%;

d) existencia de prescripción correspondiente de las autoridades autorizadas de los Estados miembros en el campo del control (vigilancia) veterinario.

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

24. Los fabricantes agrarios en la producción de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda deben usar equipos y materiales que cumplen con los requerimientos de seguridad de materiales que contactan con productos alimenticios.

25. Durante el transporte de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda enfriadas al lugar de su procesado al comienzo del procesado su temperatura no debe ser superior a  $10\text{ °C}$ .

La recepción de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda que no cumplen con los requerimientos establecidos en el presente numeral respecto a la temperatura, se permite siempre que se procese inmediatamente por el fabricante de los productos de procesamiento de leche.

26. El transporte de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda se realiza en recipientes precintados con tapas cerradas apretadamente hechas de materiales que cumplen con los requerimientos que se aplican a la seguridad de materiales que contactan con productos alimenticios. Los medios de transporte deben asegurar que se mantenga la temperatura establecida en los numerales 20 y 21 del presente reglamento técnico.

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

28. Los procesos de comercialización de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda, así como de las sometidas al tratamiento térmico previo, incluyendo la pasteurización, han de cumplir con los requerimientos establecidos en el numeral 10 del presente reglamento técnico y con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de productos alimenticios" (TR TS 021/2011).

29. Los procesos de utilización de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda, así

como de las sometidas al tratamiento térmico previo, incluyendo la pasteurización, han de cumplir con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

## VII. Requerimientos de seguridad de productos lácteos

30. Productos lácteos que se encuentran en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera deben ser seguros hasta la fecha de caducidad 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 fabricación de productos lácteos ha de realizarse de leche cruda y/o leche cruda desnatada y/o nata cruda que cumplen con los requerimientos de seguridad establecidos en el presente reglamento técnico, y 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 producción 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 de contenido en los productos lácteos destinados a ser puestos en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de elementos tóxicos, sustancias potencialmente peligrosas, micotoxinas, antibióticos, plaguicidas, radionucleos, microorganismos y los indicadores de deterioro oxidativo no deben superar los niveles establecidos en los anexos No. 1 – 4 al reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011) y en el anexo No. 4 al presente reglamento técnico.

33. Los niveles de contenido de microorganismos en productos lácteos no deben superar los niveles permitidos establecidos en el anexo No. 8 al presente reglamento técnico.

34. La fabricación 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 fabricación de masa de requesón y requesón de gránulas debe realizarse sin tratamiento térmico del producto terminado y sin adición de estabilizantes de consistencia y conservantes.

35. Los indicadores organolépticos de identificación de los productos de procesamiento de leche se establecen en el anexo No. 3 al presente reglamento técnico.

36. Los indicadores físico-químicos y microbiológicos de identificación de los productos lácteos se establecen en el anexo No. 1 al presente reglamento técnico.

## VIII. Requerimientos de seguridad de componentes funcionales necesarios para la producción de productos de procesamiento de leche

37. Microorganismos, incluso los probióticos usados en monoculturas y en fermentos para la producción de productos de procesamiento de leche han de ser identificados, no patógenos, no toxigénicos y han de tener características necesarias para la producción de los productos indicados que cumplen con los requerimientos del presente reglamento técnico.

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

39. Los niveles de seguridad microbiológica de los fermentos para la producción de productos de procesamiento de leche, de los preparados enzimáticos para la producción 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 indicadores de seguridad de fermentos para la producción de productos de procesamiento de leche, microorganismos probióticos, prebióticos, preparados enzimáticos para la producción de productos de procesamiento de leche y caldos de cultivo para la preparación de fermentos para la producción 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 “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

41. El fabricante de fermentos para la producción de productos de procesamiento de leche, preparados enzimáticos para la producción de productos de procesamiento de leche y demás componentes funcionalmente necesarios en la producción de productos de procesamiento de leche ha de garantizar que éstos cumplen con los requerimientos del presente reglamento técnico.

El fabricante de productos lácteos debe garantizar la seguridad de los fermentos industriales y de los procesos de la producción de los mismos, así como su conformidad a los requerimientos del documento (estándar o documento técnico del fabricante de conformidad con el cual se produce el producto de procesamiento de leche).

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

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

#### IX. Requerimientos para seguridad de leche y productos lácteos en el proceso de su producción, almacenamiento, transporte, comercialización y utilización

43. Los procesos tecnológicos aplicados en la producción de leche y productos lácteos han de asegurar que se produzcan 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 producción han de cumplir con los requerimientos que se aplican para la seguridad de materiales que contactan con productos alimenticios.

En todas las etapas del proceso de producción de leche y productos lácteos ha de asegurarse su trazabilidad.

45. Las instalaciones productivas donde se realizan los procesos de producción de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda y/o de su procesamiento/tratamiento durante la producción de productos lácteos están sujetas al registro estatal de conformidad con lo dispuesto en el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

46. La organización de las instalaciones productivas donde se produce leche y productos lácteos, los equipos tecnológicos y utensilios que se utilizan en la producción de leche y productos lácteos, las condiciones de almacenamiento y eliminación de desechos de la producción de leche y productos lácteos, así como agua que se utiliza en la producción de leche y productos lácteos deben cumplir con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

47. La producción de productos alimenticios a base de leche para niños de temprana edad, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad, se realiza en instalaciones productivas especializadas o en talleres especializados o en líneas tecnológicas

especializadas.

Los fabricantes, vendedores y personas que ejercen funciones de fabricantes internacionales de leche y productos lácteos se obligan 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 y utilización de leche y productos lácteos han de cumplir con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de productos alimenticios" (TR TS 021/2011).

X. Requerimientos de seguridad para productos para alimentación infantil a base láctea, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad

48. Los productos de alimentación infantil a base láctea, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad han de 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 "De seguridad de productos alimenticios" (TR TS 021/2011) y han de ser seguros para la salud infantil.

49. Los niveles permitidos de deterioro oxidativo y contenido de sustancias potencialmente peligrosas en los productos destinados a la alimentación infantil a base láctea, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad se establecen en el anexo No. 9 al presente reglamento técnico.

50. Los niveles permitidos de contenido de microorganismos en productos de alimentación infantil a base láctea, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad, incluyendo en los productos fabricados 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 producción de productos de procesamiento de leche que se añaden a la mezcla seca durante la producción de mezclas secas de leche fermentada para la alimentación de niños de temprana edad, se establece en el anexo No. 2 al presente reglamento técnico.

Los indicadores de seguridad microbiológica en los productos para alimentación infantil a base de leche, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad han de cumplir con los requerimientos establecidos en el anexo No. 2 al presente reglamento técnico.

51. Los niveles permitidos de deterioro oxidativo y 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 de 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 indicadores físico-químicos de identificación de productos para alimentación infantil a base de leche, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad se establecen en el anexo No. 12 al presente reglamento técnico.

54. Los indicadores 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 indicadores de valor nutritivo de productos para alimentación infantil a base de leche, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad han de 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 producción de mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (sustitutos de leche materna) y mezclas lácteas de continuación con el fin de aproximar al máximo la composición de la mezcla correspondiente a la composición de leche materna se permite la adición a su composición solo de L-aminoácido, 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 producción de productos con base a leche para alimentación de niños de temprana edad, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad, se establecen en el reglamento técnico de la Unión Aduanera "De seguridad de productos alimenticios" (TR TS 021/2011).

Los niveles de contenido de micronutrientes en mezclas lácteas líquidas, mezclas lácteas secas 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 para alimentación infantil a base de leche, para niños de temprana edad, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) 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 producción de productos para alimentación infantil a base de leche, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) 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.

## XI. Requerimientos para embalaje de productos lácteos

60. Los productos lácteos destinados a la comercialización deben ser empaquetados en embalaje que cumple con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de embalaje” (TR TS 005/2011) y garantizar la seguridad y preservación de las características de consumo de leche y productos lácteos hasta la fecha de su caducidad.

61. Los productos para alimentación de niños de temprana edad con base a leche, mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluyendo secas), mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas (incluyendo secas) para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad, deben ponerse en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera solo empaquetados en embalaje hermético para piezas pequeñas que no supere el siguiente volumen (peso):

a) 1 kg – productos secos (mezclas lácteas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas, mezclas secas de leche fermentada, productos alimenticios para lactación mixta con base a leche, productos instantáneos, papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable);

b) 0,2 l - líquidas (mezclas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas);

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

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

62. Productos a base de leche para alimentación de niños de edad preescolar y escolar deben ponerse en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera solo empaquetados herméticamente. Productos líquidos a base de leche para alimentación de niños de edad preescolar y escolar deben ponerse en circulación en embalaje cuyo volumen no supera 2 litros, para productos pastosos para alimentación infantil – el volumen no debe superar 0,2 kg (para consumo directo en porciones).

63. En el caso de que se comercialice productos de procesamiento de leche perecederos no empaquetados, no se permite el uso de embalaje del consumidor (comprador) excepto los casos que se indican en el numeral 10 del presente reglamento técnico.

64. Productos lácteos en porciones (cortados) se empaquetan por el fabricante o vendedor en condiciones que garantizan que la seguridad de estos productos corresponda a los requerimientos del presente reglamento técnico.

65. Cada embalaje de productos lácteos ha de contar con una etiqueta con información para consumidores de conformidad con el apartado XII del presente reglamento técnico.

## XII. Requerimientos para etiquetado de leche y productos lácteos

66. Leche y productos lácteos deben ir acompañados de información para consumidores de conformidad con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “Productos alimenticios y su etiquetado” (TR TS 022/2011) y requerimientos adicionales del presente reglamento técnico.

67. Sobre cada unidad de embalaje 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 fabricante);

c) número de lote de leche o 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 los regímenes de almacenamiento y transporte de leche y productos lácteos;

e) composición del producto – para leche o productos lácteos empaquetados directamente en el embalaje de transporte;

f) indicación del estándar o documento técnico del fabricante de conformidad con el cual

se fabrica el producto de procesamiento de leche – para leche o productos lácteos empaquetados directamente en el embalaje de transporte (se permite no indicarlo para leche o productos lácteos que se introducen de terceros países).

68. En el caso de que embalajes grupales o de transporte de leche o productos lácteos se envuelvan en materiales poliméricos protectores transparentes, se permite no poner etiquetas sobre ellos. En este caso la información para consumidores será la etiqueta en el embalaje de consumo.

69. Las denominaciones de leche y productos lácteos deben corresponder a los términos establecidos en el apartado II del presente reglamento técnico. Las denominaciones de leche y productos lácteos pueden complementarse con signos de denominación o razón comercial del fabricante. El orden de palabras en denominaciones de leche y productos de procesamiento de leche que se forman con base en los términos establecidos en el apartado II del presente reglamento técnico no se reglamenta en el texto de etiqueta, por ejemplo: “entera leche”, “leche entera”.

Cuando se compone el nombre de leche restablecida ha de indicar directamente en el nombre el insumo básico que se utiliza en la fabricación del producto, en letras del mismo tamaño, por ejemplo: “leche restablecida de leche seca”, “leche restablecida de leche concentrada”, “leche restablecida de leche seca y condensada”.

Se permite no indicar en el nombre de mantequilla las características de clasificación que caracterizan las particularidades de su tecnología (de nata dulce, no salada) en el caso de que en su producción no se utilice microorganismos fermentadores y sal común.

70. Indicación del tipo de animal de granja (excepto vacas) de los cuales se obtiene la leche, ha de indicarse en etiqueta en el embalaje antes de la palabra “leche” o después de la misma.

71. Las palabras referentes al método de tratamiento térmico de leche o productos de procesamiento de leche se indican en etiquetas de embalaje después de la palabra “leche” o nombres de productos de procesamiento de leche, por ejemplo: “leche pasteurizada”, “nata esterilizada”.

72. Después de nombres de leche y productos de procesamiento de leche junto con el método de tratamiento térmico pueden colocarse otras palabras referentes a estos productos que caracterizan el método de su producción, las particularidades de composición de insumos, uso de microorganismos fermentadores, por ejemplo: “producto de requesón tratado térmicamente aromatizado (con aroma)”, “bebida de leche fermentada”, “nata recombinada”. Se puede no indicar en las etiquetas de embalaje en el nombre de leche y productos de procesamiento de leche la palabra “normalizado (normalizados)”.

73. Los nombres de productos lácteos compuestos deben componerse de denominaciones establecidas para productos lácteos y complementarse con información sobre la presencia de componentes no lácteos añadidos, por ejemplo: “requesón con trozos de fruta”, “kéfir de frutas”, “queso fundido con jamón cocido”.

74. Cuando se componen 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. La palabra “producto” en las denominaciones de productos lácteos, productos lácteos compuestos, productos que contienen leche puede ser reemplazada o complementada con un término que caracteriza la textura o forma del producto (gelatina, kisel, coctel, crema, mousse, bebida, pasta, rollo, salsa, soufflé, tarta, etc.), por ejemplo: “coctel de leche y zumo”, “salsa de crema agria”, “kisel lácteo”, “soufflé de requesón con frutos secos”, “rollo de queso con especias”.

76. No se permite el uso de denominaciones referentes a productos de leche fermentada (ayran, acidofilina, varenets, yogur, kefir, kumis, producto de kumis, leche cuajada, leche cuajada Mechnikov, riázhenka, crema agria, requesón) en etiquetas de productos que contienen leche o productos fermentados producidos de conformidad con la tecnología de producción 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 palabras que caracterizan la tecnología de producción de dichos productos, por ejemplo: “de kefir”, “de kefir termizado”, “de yogur”, “de yogur termizado”.

En el producto de leche fermentada fabricado según la tecnología de producción de kefir

con el uso de fermento obtenido a base de culturas puras de microorganismos de leche fermentada y uno o varios tipos de levadura que forman parte de microorganismos (microflora) de hongos de kefir, en el nombre se utilizan las palabras “producto de kefir” 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 lonchas, pastoso) con el nombre del queso.

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

79. En el caso de que los productos no correspondan a los indicadores 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 las denominaciones establecidas en el apartado II del presente reglamento técnico.

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

Cuando se aplica etiqueta en el embalaje de consumo de productos que contienen leche, no se permite aplicación parcial de denominación del producto que contiene leche en el lado conveniente para lectura de este embalaje con objeto de evitar inducir a error al consumidor.

81. Información sobre el uso de sustituto de grasa láctea en la producción de productos que contienen leche de conformidad con la tecnología que prevé sustitución de grasa láctea por su sustituto (excepto los spreads de crema vegetal) se incluye en la denominación del tipo del producto que contiene leche en la parte frontal de embalaje de consumo (después de la denominación del producto que contiene leche van las palabras: “con sustituto de grasa láctea”), por ejemplo: “producto de crema agria con sustituto de grasa láctea”, “quesillo con sustituto de grasa láctea”.

82. Para productos que contienen leche (excepto productos fermentados) no se permite el uso de denominaciones establecidas en el presente reglamento técnico para leche, productos lácteos y productos lácteos compuestos, incluso palabras o partes de palabras que forman parte de estas denominaciones, sus diferentes combinaciones, en denominaciones de marcas comerciales (marcas registradas), en etiquetas de productos que contienen leche, con fines publicitarios u otros, que podrán inducir a error al consumidor.

Para subproductos de procesamiento de leche obtenidos en el proceso de fabricación de productos que contienen leche se utilizan las denominaciones “producto de suero” y “producto de suero de mantequilla”.

83. No se permite el uso de la palabra “mantequilla”, incluso en los nombres de marcas comerciales (marcas registradas), en etiquetas de pasta de mantequilla y spread de crema vegetal, con fines publicitarios u otros que podrían inducir a error al consumidor.

No se permite el uso del término “mantequilla fundida”, incluso en nombres de marcas comerciales (marcas registradas), en etiquetas de mezclas fundidas de crema vegetal con fines publicitarios u otros que podrían inducir a error al consumidor.

84. Etiquetas de helado de leche, helado de mantecado, plombir, helado de leche fermentada, helado con sustituto de grasa láctea deben contener denominaciones de los productos indicados que corresponden a denominaciones establecidas en el apartado II del presente reglamento técnico. En etiquetas de helado en la parte frontal de embalaje 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 “lácteo”, “de mantecado”, “plombir” en denominaciones en etiquetas de helado que contiene sustituto de grasa láctea.

85. Leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda que se comercializan a particulares registrados como autónomos, personas jurídicas para su procesamiento deben acompañarse de documentos que contienen la siguiente información:

a) denominación (leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda);

b) indicadores 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 localización del fabricante de leche cruda, leche cruda desnatada, nata

cruda (domicilio legal, incluso país, dirección de producción de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda (en el caso de que ésta sea diferente al domicilio legal));

d) volumen de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda (en l) o peso (en kg);

e) fecha y hora (horas, minutos) de la carga de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda;

f) temperatura durante la carga (°C) de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda;

g) número de lote de leche cruda, leche cruda desnatada, nata cruda.

86. Sobre el embalaje de consumo de productos de procesamiento de leche ha de aplicarse etiqueta con la siguiente información:

a) denominación del producto de procesamiento de leche (de conformidad con las denominaciones establecidas en el apartado II y las disposiciones del apartado X del presente reglamento técnico, cumpliéndose los requerimientos de su aplicación establecidos en el presente apartado);

b) fracción de masa de grasa (en términos de porcentaje) (excepto productos desnatados, queso, productos de queso, quesos fundidos, productos de queso fundido);

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

Para productos producidos de leche entera se permite indicar fracción de masa de grasa en diapasón “de... a...” en términos de porcentaje con una etiqueta adicional vista claramente para cada lote con valor concreto de fracción de masa de grasa con cualquier método conveniente.

Para mezclas lácteas secas de inicio o de continuación adaptadas o parcialmente adaptadas, mezclas secas de leche fermentada, bebidas lácteas secas para la alimentación de niños de temprana edad, papillas de leche listas para el consumo, y papillas de leche secas (que se reestablecen hasta su preparación en condiciones caseras con agua potable) para la alimentación de niños de temprana edad se permite indicar fracción de masa de grasa en gramos en el texto de etiqueta en el apartado “valor nutritivo”;

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

d) nombre y localización del fabricante de productos de procesamiento de leche (domicilio legal, incluso país, dirección de producción de productos de procesamiento de leche (en el caso de que ésta sea diferente al domicilio legal)) y organización autorizada por el fabricante a recibir reclamaciones 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 ser visto en el embalaje de consumo);

g) composición del producto de procesamiento de leche indicándose 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 el apartado “Composición” del texto de etiqueta debajo de su denominación.

Producto lácteo que forma parte del producto lácteo compuesto y/o de producto que contiene leche se indica en el apartado “Composición” del texto de etiqueta debajo de su denominación. En la composición de dichos productos se indica los nombres de productos alimenticios, aditivos alimentarios (se permite no indicar nombres de grupo y nombre o índice “E”, componentes funcionales que se utilizan en la producción pero no forman parte del producto terminado), aromatizantes (de conformidad con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “Requerimientos de seguridad de aditivos alimentarios, aromatizantes y medios tecnológicos auxiliares” (TR TS 029/2012) aprobado mediante la resolución del Consejo de la Comisión Económica Euroasiática del 20 de julio de 2012 No. 58 en adelante, reglamento técnico de la Unión Aduanera “Requerimientos de seguridad de aditivos alimentarios, aromatizantes y medios tecnológicos auxiliares” (TR TS 029/2012)). Los componentes que forman parte de glasé se indican en el apartado “Composición” del texto de etiqueta teniendo en cuenta los requerimientos para el componente.

La presentación de información sobre componentes de productos lácteos, siéndolos productos alimenticios de componentes múltiples, se realiza de conformidad con los requerimientos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “Productos alimenticios y su

etiquetado” (TR TS 022/2011) y “Requerimientos de seguridad de aditivos alimentarios, aromatizantes y medios tecnológicos auxiliares” (TR TS 029/2012);

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

i) contenido en el producto terminado de leche fermentada (no sometido a tratamiento térmico después de la fermentación) de microorganismos (de fermentos lácteos, bifidobacterias y demás microorganismos probióticos, así como levaduras (si las hay en el fermento) – unidades que forman colonias 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 añadidas al producto y la dosis diaria de su consumo (en el caso de que haya indicador de dosis de consumo reglamentado según lo establecido) y las particularidades de consumo del producto (si es necesario);

k) documento de conformidad con el cual han sido fabricados y pueden ser identificados productos (se puede no indicarlo para productos que se introducen al territorio de la Unión Aduanera de terceros países).

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

a) fecha de producción (fabricación) y fecha de caducidad del producto (se aplica sobre la tapa o el fondo del frasco o paquete). Si se indica fecha de caducidad con palabras “válido hasta” o “usar hasta” junto con esas palabras se pone el lugar donde esta información ha sido indicada, por ejemplo: “ver la tapa o fondo del frasco la primera o segunda línea” o “ver la tapa o el fondo del paquete”. Si la fecha de caducidad se indica con palabras “válido durante” o “consumir hasta” junto con esas palabras se pone la fecha de caducidad (mes) y se escribe: “fecha de fabricación está indicada en la tapa o fondo del frasco en la primera o segunda línea” o “fecha de fabricación está indicada en la tapa o fondo del paquete”;

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

88. Se permite aplicar etiqueta con información sobre la envuelta de queso, producto de queso o su cubrimiento con el uso de tinta indeleble inocua o etiquetas autoadhesivas o con otro método que garantice la seguridad del producto.

89. En la etiqueta de queso, productos de queso ha de contenerse la siguiente información adicional:

a) tipo de microflora fermentadora principal (el texto de etiqueta se forma por el fabricante);

b) naturaleza de origen de preparados enzimáticos que co-+

c) agulan leche.

90. En la etiqueta de productos para alimentación infantil que cumplen con los requerimientos establecidos en el apartado X del presente reglamento técnico destinados a la alimentación de niños de temprana edad, ha de contenerse la siguiente información adicional информация:

a) recomendaciones de uso del producto correspondiente;

b) condiciones de preparación, condiciones de almacenamiento y uso del producto correspondiente una vez abierto el embalaje 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 de inicio o continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluso secas y a base de proteínas parcialmente hidrolizadas) mezclas secas 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 secas) 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 preparación de leche de apoyo para niños de temprana edad mayores a (desde, a partir de) 4 meses indicándose en la etiqueta las restricciones de edad);

mayores a (desde, a partir de) 8 meses — nata potable (se permite utilizar para preparación de leche de apoyo para niños de temprana edad mayores a (desde, a partir de) 6 meses indicándose en la etiqueta las restricciones de edad);

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

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

e) valor nutritivo del producto, incluyendo el contenido de vitaminas, minerales y valor de energía (en el caso de enriquecimiento del producto – porcentaje respecto a la demanda diaria).

91. En el embalaje de mezclas lácteas de inicio o continuación adaptadas o parcialmente adaptadas (incluso secas) ha de hacerse una inscripción de advertencia: “Para alimentación de niños de temprana edad es preferible la lactancia materna”. En etiquetas de sustitutos de leche materna no debe haber 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 numeral 86 del presente reglamento técnico.

93. Los límites de variación permitida de los indicadores del valor nutritivo de productos lácteos indicados en la etiqueta en su embalaje respecto a los indicadores reales del valor nutritivo de dichos productos no deben superar los límites permitidos establecidos en el anexo No. 16 al presente reglamento técnico. Los indicadores del valor nutritivo de productos lácteos han de establecerse con base en indicadores medios ponderados obtenidos con método de cálculo de valores conocidos o valores medios ponderados obtenidos durante exámenes (pruebas) de productos lácteos realizados por el fabricante, o método de cálculo basándose en valores de tablas de fuentes oficiales o método de cálculo analizando los indicadores del valor nutritivo de los componentes utilizados.

94. La cantidad de sustancias introducidas en los productos lácteos enriquecidos se indica teniendo en cuenta su contenido en dichos productos a la fecha de caducidad. Con relación a la reducción natural de la cantidad de vitaminas en los productos lácteos a lo largo de su período de validez, en la producción de estos productos se permite aumentar el contenido 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 indicadores declarados.

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

96. En el caso de que sea imposible colocar toda la información necesaria en la etiqueta del embalaje de consumo del producto, parte de información ha de colocarse en un prospecto (excepto el nombre del producto, valor de fracción de masa de grasa, peso neto o volumen del producto, fecha de su fabricación y fecha de caducidad, nombre del fabricante), en el embalaje de dicho producto ha de ponerse: “Información adicional ver en el prospecto adjunto”.

### XIII. Garantía de conformidad a los requerimientos de seguridad

97. La conformidad de leche y productos lácteos al presente reglamento técnico se garantiza 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 exámenes (pruebas) y mediciones se establecen en estándares conforme a la lista de estándares que contienen las reglas y métodos de exámenes (pruebas) y mediciones, incluyendo las reglas de toma de muestras, necesarios para la aplicación y el cumplimiento de los requerimientos del presente reglamento técnico, así como realización de evaluación (confirmación) de la conformidad de los productos.

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

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

a) declaración de conformidad;

b) registro estatal de productos para alimentación infantil — de conformidad con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011);

c) registro estatal de productos lácteos de un tipo nuevo – de conformidad con las disposiciones del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011);

d) examen veterinario-sanitario de leche cruda, leche cruda desnatada y nata cruda que se suministran a la fábrica para su posterior procesamiento.

100. Para los productos indicados en los apartados “b”-“d” del numeral 99 del presente reglamento técnico y que han pasado la evaluación (confirmación) de la conformidad a los requerimientos del presente reglamento técnico, no se requiere la declaración de conformidad.

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

102. La evaluación (confirmación) de la conformidad del proceso productivo en lo referente a la recepción de leche cruda, nata cruda y leche cruda desnatada y/o su procesamiento durante la producción (fabricación) de productos lácteos se realiza antes del comienzo de dichos procesos (antes de que los productos se pongan en circulación) en forma de registro estatal de las instalaciones productivas de conformidad con los requerimientos del reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

103. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los procesos de producción, almacenamiento, transporte y comercialización de leche y productos lácteos a los requerimientos del presente reglamento técnico se realiza en forma del control (vigilancia) estatal.

104. La evaluación (confirmación) de la conformidad de leche cruda, leche cruda desnatada y nata cruda se realiza en forma de un examen veterinario-sanitario de conformidad con los requerimientos del presente reglamento técnico y el reglamento técnico de la Unión Aduanera “De seguridad de productos alimenticios” (TR TS 021/2011).

No están sujetos a examen veterinario-sanitario:

leche cruda, leche cruda desnatada y nata cruda en el caso de que se transporten (se trasladen) en los límites de una planta y entre diferentes áreas de producción de una entidad económica;

lotes reunidos, así como partes de lotes de leche cruda, leche cruda desnatada y nata cruda formados de lotes de leche cruda, leche cruda desnatada y nata cruda anteriormente sometidas a examen veterinario-sanitario.

105. La declaración de la conformidad de productos lácteos a los requerimientos del presente reglamento técnico se realiza mediante la aceptación a elección del solicitante de la declaración de conformidad a base de pruebas propias y/o pruebas obtenidas con participación de terceros.

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

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

formación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios;

ejecución de control productivo;

exámenes de muestras de los productos;

aceptación y registro de la declaración de conformidad;

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

El solicitante toma todas las medidas necesarias para que el proceso de producción de productos lácteos sea estable y garantice su conformidad a los requerimientos del presente reglamento técnico, así como a los requerimientos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos. El solicitante forma la documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El solicitante garantiza la realización del control productivo.

El solicitante realiza exámenes de muestras de productos lácteos. Los exámenes de muestras de productos lácteos se realizan en un laboratorio de pruebas del solicitante (a

elección del solicitante los exámenes de muestras de productos lácteos pueden realizarse en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Listado único de órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera).

El solicitante 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 Euroasiática del 25 de diciembre de 2012.

El solicitante aplica el signo único de circulación 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 no es superior a 3 años;

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

formación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios;

realización de exámenes del lote de productos;

aceptación y registro de la declaración de conformidad;

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

El solicitante forma la documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El solicitante realiza exámenes de 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 exámenes de muestras de productos lácteos se realizan en el laboratorio de pruebas del solicitante (a elección del solicitante los exámenes de muestras de productos lácteos pueden realizarse en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Listado único de órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera).

El solicitante 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 Euroasiática del 25 de diciembre de 2012.

El solicitante aplica el signo único de circulación 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 producidos en serie) incluye los siguientes procedimientos:

formación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios;

realización de control productivo;

realización de exámenes de muestras de productos alimenticios;

aceptación y registro de la declaración de conformidad;

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

El solicitante toma todas las medidas necesarias para que el proceso de producción de productos lácteos sea estable y garantice 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. El solicitante forma la documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El solicitante garantiza la realización del control productivo.

Con fines de control de la conformidad de productos lácteos 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, el solicitante realiza exámenes de muestras de productos lácteos. Los exámenes de muestras de productos lácteos se realizan en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Listado único de órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera.

El solicitante 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 Euroasiática del 25 de diciembre de 2012.

El solicitante aplica el signo único de circulación 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 no es superior a 3 años;

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

formación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios;

realización de exámenes del lote de productos;

aceptación y registro de la declaración de conformidad;

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

El solicitante forma documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El solicitante realiza exámenes de 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 exámenes de muestras de productos lácteos se realizan en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Listado único de órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera

El solicitante 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 Euroasiática del 25 de diciembre de 2012.

El solicitante aplica el signo único de circulación 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 que se fabrican en serie siempre que el fabricante cuente con un sistema de calidad y seguridad certificado basado en los principios APPCC (HACCP, por sus siglas en inglés - Hazard Analysis and Critical Control Points — Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)) incluye los siguientes procedimientos:

formación y análisis de documentación técnica y materiales comprobatorios que incluyen: certificado del sistema de calidad y seguridad basado en los principios APPCC;

realización del control productivo;

realización de exámenes de muestras de productos lácteos;

aceptación y registro de la declaración de conformidad;

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

El solicitante toma todas las medidas necesarias para que el proceso de producción (fabricación) de productos lácteos sea estable y garantice 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. El solicitante forma la documentación técnica, materiales comprobatorios y realiza su análisis.

El solicitante garantiza la realización del control productivo.

Con fines de control de la conformidad de productos alimenticios 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, el solicitante realiza exámenes de muestras de productos lácteos. Los exámenes de muestras de productos lácteos se realizan en un laboratorio de pruebas acreditado, incluido en el Listado único de órganos de certificación y laboratorios (centros) de pruebas de la Unión Aduanera

El solicitante 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

Euroasiática del 25 de diciembre de 2012.

El solicitante aplica el signo único de circulación 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 no es superior a 5 años.

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

a) protocolos de exámenes (pruebas) 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 estatal en calidad de persona jurídica o particular registrado como autónomo;

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

d) otros documentos a elección del solicitante que han servido de fundamento para comprobar la conformidad de productos lácteos 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;

e) contrato (contrato de suministro) o documentos de acompañamiento (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 en calidad del solicitante puede actuar una persona jurídica o particular registrado como autónomo, registrados de conformidad con la legislación del Estado miembro en su territorio, siendo éste fabricante o ejerciendo funciones del fabricante internacional de productos lácteos con base en un contrato con éste en lo referente a la garantía de la conformidad de los productos suministrados a 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 solicitante puede actuar una persona jurídica o particular registrado como autónomo, registrados de conformidad con la legislación del Estado miembro en su territorio, siendo éste fabricante o vendedor o ejerciendo funciones del fabricante internacional de productos lácteos con base en un contrato con éste en lo referente a la garantía de la conformidad de los productos suministrados a los requerimientos del presente reglamento técnico.

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

en el caso de que se comprueba la conformidad de productos que se producen en serie – durante no menos de 10 años a partir de la fecha del término de validez de la declaración de conformidad;

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

110. El control (vigilancia) estatal de la conformidad de leche y productos lácteos, los procesos de su producción, almacenamiento, transporte y comercialización a los requerimientos del presente reglamento técnico se realiza de conformidad con la legislación del Estado miembro.

## XV. Etiquetado con el signo único de circulación 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 la conformidad a los requerimientos establecidos en el apartado XIV del presente reglamento técnico han de ser marcados con el signo único de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.

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

pongan en circulación en el mercado de los Estados miembros.

113. El signo único de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera se aplica sobre el embalaje con cualquier método que garantice su representación clara y limpia a lo largo de todo el período de validez de leche y productos lácteos. Para leche en embalaje de transporte, incluso en cisternas, se permite aplicar el signo único de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera en los documentos de acompañamiento.

114. El etiquetado con el signo único de circulación de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera de leche cruda, leche cruda desnatada y nata cruda no empaquetadas que se comercializan por personas jurídicas y particulares registrados como autónomos para su procesamiento, se hace en los documentos de acompañamiento.

#### XVI. Cláusula de salvaguardia

115. Las autoridades competentes de los Estados miembros se obligan a tomar todas las medidas para restringir y prohibir la puesta en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de leche y productos lácteos que no cumplen con los requerimientos del presente reglamento técnico y con los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera cuyos efectos se extienden a los mismos, así como para retirarlos de la circulación.

En este caso la autoridad competente del Estado miembro se obliga a notificar a las autoridades competentes de otros Estados miembros sobre la toma de la correspondiente decisión indicándose el motivo de ésta y proporcionándose las pruebas que aclaran la necesidad de la adopción de la medida correspondiente.