

# Федеральный закон от 12.06.2008 N 88-ФЗ (ред. от 22.07.2010) "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

## РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МОЛОКО И МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ

Принят  
Государственной Думой

23 мая 2008 года

Одобрен  
Советом Федерации

30 мая 2008 года

### Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Сфера применения настоящего Федерального закона

1. Настоящий Федеральный закон устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Федеральный закон;
- 2) требования к безопасности объектов технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Федерального закона;
- 4) правила и формы оценки соответствия и подтверждения соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона;
- 5) требования к терминологии, упаковке, маркировке молока и молочной продукции, включая требования к информации о наименовании, составе и потребительских свойствах, предоставляемой потребителям на упаковке этих продуктов и в сопроводительных документах.

2. Настоящий Федеральный закон также устанавливает права и обязанности участников регулируемых настоящим Федеральным законом отношений.

Статья 2. Объекты технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Федеральный закон

1. Объектами технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Федеральный закон, являются:

- 1) молоко и молочная продукция, в том числе продукты детского питания на молочной основе, выпущенные в обращение на территории Российской Федерации;
- 2) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции.

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

- 1) сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки;
- 2) молочную продукцию, в том числе:

- а) молочные продукты;
  - б) молочные составные продукты;
  - в) молокосодержащие продукты;
  - г) продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши;
  - д) побочные продукты переработки молока;
- 3) функционально необходимые компоненты.

Статья 3. Цели принятия настоящего Федерального закона

Настоящий Федеральный закон принимается в целях:

- 1) защиты жизни и здоровья граждан;
- 2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и обеспечения достоверности информации о наименовании, составе и потребительских свойствах молока и молочной продукции.

Статья 4. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе

Для целей настоящего Федерального закона используются основные понятия, установленные [статьей 2](#) Федерального закона от 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (далее - Федеральный закон "О техническом регулировании"), [статьей 1](#) Федерального закона от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", а также следующие основные понятия:

- 1) молоко - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;
- 2) молочная продукция - продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока;
- 3) молочный продукт - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;
- 4) молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть более чем 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более чем 40 процентов;
- 5) молокосодержащий продукт - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более чем 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов;

- 6) вторичное молочное сырье - побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе такие продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;
- 7) побочный продукт переработки молока - полученный в процессе производства продуктов переработки молока сопутствующий продукт;
- 8) сырое молоко - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 градусов Цельсия или обработке, в результате которой изменяются его составные части;
- 9) цельное молоко - молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования;
- 10) обезжиренное молоко - молоко с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока;
- 11) питьевое молоко - молоко с массовой долей жира не более 9 процентов, произведенное из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутое термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей (без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока);
- 12) топленое молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем в течение трех часов до достижения специфических органолептических свойств;
- 13) пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературнообработанное) молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности;
- 14) молочный напиток - молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока и воды;
- 15) молочный напиток обогащенный - молочный напиток, в который введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;
- 16) концентрированное или сгущенное цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 25 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 7 процентов;
- 17) концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1,5 процента;
- 18) сгущенное с сахаром молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока в котором составляет не менее чем 34 процента;
- 19) сухое цельное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных

веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 20 процентов;

20) сухое обезжиренное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1,5 процента;

21) немолочные компоненты - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока (грибы; колбасные изделия и мясные изделия; морепродукты; мед, овощи, орехи, фрукты; яйца; джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделия; кофе, чай; ликер, ром; сахар, соль, специи; другие пищевые продукты; пищевые добавки; витамины; микро- и макроэлементы; белки, жиры, углеводы немолочного происхождения);

22) сливки - молочный продукт, который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

23) сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;

24) питьевые сливки - сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару;

25) кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные путем применения приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов (до или после сквашивания) или без добавления таких компонентов и содержащие живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в [приложениях 4, 6, 8 и 12](#) к настоящему Федеральному закону;

26) айран - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления;

27) ацидофилин - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски;

28) варенец - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков - до достижения характерных органолептических свойств;

29) йогурт - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

30) кефир - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей;

- 31) кумыс - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов - болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей;
- 32) кумысный продукт - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса;
- 33) простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков;
- 34) мечниковская простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;
- 35) ряженка - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления;
- 36) сметана - кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;
- 37) творог - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и (или) ультрафильтрации;
- 38) зерненный творог - молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;
- 39) творожная масса - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, стуженного молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления. Термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;
- 40) творожный продукт - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенный из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее. Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 процентов массовой доли составных частей молока и такие продукты не подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, в отношении таких продуктов используется понятие "творожный сыр";
- 41) творожный сырок - молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 граммов;

- 42) сырок - творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов;
- 43) сквашенный продукт - молочный или молочный составной кисломолочный продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства;
- 44) масло из коровьего молока - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;
- 45) сливочное масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно;
- 46) сладко-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;
- 47) кисло-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;
- 48) сливочное подсырное масло - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра;
- 49) топленое масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;
- 50) масляная паста - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 до 49 процентов включительно и которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;
- 51) сладко-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;
- 52) кисло-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;
- 53) подсырная масляная паста - масляная паста, произведенная из сливок, получаемых при производстве сыра;
- 54) молочный жир - молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы;
- 55) сливочно-растительный спред - продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50 до 95 процентов;
- 56) сливочно-растительная топленая смесь - продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

- 57) сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, либо кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;
- 58) плавленый сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;
- 59) сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;
- 60) плавленый сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;
- 61) сыр, сырный продукт рассольные - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;
- 62) сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие [приложениям 11 и 12](#) к настоящему Федеральному закону специфические органолептические и физико-химические свойства;
- 63) сыр, сырный продукт с плесенью - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;
- 64) сыр, сырный продукт слизневые - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта;
- 65) сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые - сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства;
- 66) молочные, молочные составные, молокосодержащие консервы - сухие или концентрированные упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты;
- 67) мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт;
- 68) молочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента;
- 69) сливочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 процентов до 11,5 процента;
- 70) пломбир - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 до 24 процентов;
- 71) кисломолочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента и

которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

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

73) мороженое мягкое - мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере;

74) мороженое закаленное - мороженое, подвергнутое после нахождения во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации;

75) смесь для мороженого жидкая - жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;

76) смесь для мороженого сухая - сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенные путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;

77) продукт переработки молока нормализованный - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами;

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

79) продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из него до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 20 процентов;

80) продукт переработки молока концентрированный с сахаром - продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и (или) других видов сахаров;

81) продукт переработки молока сухой - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 90 процентов;

82) продукт переработки молока сублимированный - продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 95 процентов;

83) продукт переработки молока восстановленный - продукт переработки молока, произведенный из концентрированного или сухого продукта переработки молока и воды;

84) продукт переработки молока обогащенный - продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;

- 85) продукт переработки молока взбитый - продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;
- 86) продукт переработки молока рекомбинированный - продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды;
- 87) продукт переработки молока низколактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена;
- 88) продукт переработки молока безлактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена;
- 89) продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка - продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;
- 90) пахта - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;
- 91) молочная сыворотка (подсырная, творожная или казеиновая сыворотка) - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка);
- 92) национальный молочный продукт - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Российской Федерации и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта - места распространения этого молочного продукта;
- 93) биологический продукт (далее - биопродукт) - продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и (или) после него живых пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков. Термическая обработка готового продукта не допускается;
- 94) составные части молока - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода;
- 95) сухой молочный остаток - составные части молока, за исключением воды;
- 96) сухой обезжиренный молочный остаток - составные части молока, за исключением жира и воды;
- 97) молочная плазма - коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе;
- 98) сывороточные белки - белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина;
- 99) концентрат сывороточных белков - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;
- 100) казеин - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока;
- 101) альбумин - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

- 102) обезжиренный продукт переработки молока - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов;
- 103) сырое обезжиренное молоко - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;
- 104) обогащенное молоко - молоко питьевое, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или в комплексе такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики;
- 105) сгущенное с сахаром цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5 процента, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 8,5 процента;
- 106) сгущенное с сахаром обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 26 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1 процент;
- 107) сгущенные с сахаром сливки - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 37 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 19 процентов;
- 108) сухие сливки - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 42 процента;
- 109) партия молочной продукции - совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства (за исключением партии молочной продукции, одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона). Под партией молочной продукции для целей подтверждения ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона понимается совокупность единиц продукции, имеющей одно и то же наименование, произведенной одним и тем же изготовителем в одних и тех же условиях в соответствии с одним и тем же техническим документом и одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия.

## Глава 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРОМУ МОЛОКУ, ПРОДУКТАМ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

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

1. Условия получения от сельскохозяйственных животных молока, перевозки, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, молочных продуктов непромышленного производства должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о ветеринарии.

2. Сырое молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний.

3. Не допускается использование в пищу сырого молока, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и (или) от больных животных и находящихся на карантине животных.

4. Изготовитель должен обеспечивать безопасность сырого молока в целях отсутствия в нем остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и (или) профилактики его заболеваний.

5. Молоко, получаемое от разных видов сельскохозяйственных животных, за исключением коровьего молока, должно соответствовать показателям, установленным стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

6. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее чем 8,2 процента. Плотность коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет 3,5 процента, должна быть не менее чем 1 027 килограммов на кубический метр при температуре 20 градусов Цельсия или не менее чем эквивалентное значение для молока, массовая доля жира в котором другая.

7. К сырому молоку, используемому для производства пищевых продуктов с определенными потребительскими свойствами, могут предъявляться следующие дополнительные требования:

1) сырое молоко сельскохозяйственных животных, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) показатель чистоты не ниже первой группы, показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы в соответствии с требованиями национального стандарта;

б) количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов не превышает допустимый уровень, установленный для сырого молока высшего сорта и сырого молока первого сорта в соответствии с [приложением 2](#) к настоящему Федеральному закону;

в) количество соматических клеток не превышает допустимый уровень, установленный для сырого молока высшего сорта в соответствии с [приложением 2](#) к настоящему Федеральному закону;

г) хранение и перевозка сырого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляются в отдельных емкостях с соблюдением требований, предусмотренных [статьей 6](#) настоящего Федерального закона;

д) использование сырого молока, показатели идентификации которого не соответствуют виду сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко, и (или) показатели безопасности которого не соответствуют требованиям настоящего Федерального закона, не допускается;

2) сырое молоко коровье, предназначенное для производства молока стерилизованного, в том числе молока концентрированного или молока сгущенного, должно соответствовать

требованиям настоящей статьи и показателю термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы в соответствии с требованиями национального стандарта;

3) сырое молоко коровье, предназначенное для производства сыра, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) сычужно-бродильная проба I и II классов;

б) уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе I и II классов в соответствии с требованиями национального стандарта, количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов составляет не более чем  $1 \times 10^6$  колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

в) количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих маслянокислых микроорганизмов составляет для:

сыров с низкой температурой второго нагревания не более чем 13 000 спор в кубическом дециметре;

сыров с высокой температурой второго нагревания не более чем 2 500 спор в кубическом дециметре;

г) кислотность не более 19 градусов Тернера;

д) массовая доля белка не менее 2,8 процента;

4) коровье сырое молоко, предназначенное для производства продуктов диетического питания, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов не более чем  $5 \times 10^5$  колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

б) количество соматических клеток составляет не более чем  $5 \times 10^5$  в кубическом сантиметре;

в) показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже второй группы в соответствии с требованиями национального стандарта.

8. Показатели химической и радиологической безопасности коровьего сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок не должны превышать установленный в [приложении 1](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

9. Показатели микробиологической безопасности и содержания соматических клеток коровьего сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок не должны превышать установленный в [приложении 2](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

10. Решение об использовании сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, не соответствующих требованиям безопасности к допустимым уровням содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов и соматических клеток, принимает изготовитель в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о ветеринарии, законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательства в области экологической безопасности.

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

1. Специальные технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения, хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о ветеринарии.
2. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в течение 2 часов.
3. Допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок при температуре не выше 8 градусов Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, за исключением хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для производства продуктов детского питания на молочной основе (для детей раннего возраста), молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш, которые должны храниться при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 24 часа с учетом времени перевозки.
4. Допускается предварительная термическая обработка, включая пастеризацию, сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок изготовителем в случаях:
  - 1) кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19 градусов до 21 градуса Тернера, кислотности сырых сливок от 17 до 19 градусов Тернера;
  - 2) хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более чем 6 часов;
  - 3) перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продолжительность которой превышает допустимый период их хранения, но не более чем на 25 процентов.
5. При применении предварительной термической обработки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в сопроводительной документации.
6. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, разрешенные для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.
7. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке.
8. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с молоком федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. В транспортных

средствах должно быть обеспечено поддержание температуры в соответствии с требованиями, предусмотренными настоящим Федеральным законом.

9. Хранение и перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок сопровождаются декларацией о соответствии и информацией, предусмотренной [частями 23 и 24 статьи 36](#) настоящего Федерального закона.

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

11. Утилизация сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации о ветеринарии, законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательством в области экологической безопасности.

Статья 7. Требования к продуктам переработки молока

1. Производство продуктов переработки молока должно осуществляться из молока, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным настоящим Федеральным законом, и подвергнутого термической обработке, обеспечивающей получение соответствующих требованиям настоящего Федерального закона таких готовых продуктов.

2. Содержание в продуктах переработки молока, предназначенных для реализации, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать нормы, установленные настоящим Федеральным законом.

3. Показатели химической и радиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать установленный в [приложении 3](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

4. Показатели микробиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать установленный в [приложении 4](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

5. Разработка и производство новых продуктов переработки молока осуществляются в соответствии с международными стандартами, или национальными стандартами, или стандартами организаций. Требования указанных стандартов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Федеральным законом. Продукты, которые впервые производятся на территории Российской Федерации или ввозятся на территорию Российской Федерации, подлежат государственной регистрации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6. Немолочные компоненты, используемые при производстве продуктов переработки молока, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

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

8. Контроль уровня содержания пробиотиков и пребиотиков в обогащенных продуктах переработки молока осуществляется методами, применяемыми для контроля уровня содержания этих компонентов.

9. Решение об использовании продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящей статьи, принимает изготовитель или продавец в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

### Глава 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И СПЕЦИАЛЬНЫМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И (ИЛИ) РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Статья 8. Общие требования к производству продуктов переработки молока

1. Требования к производству продуктов переработки молока распространяются на юридических и физических лиц, занятых в сфере производства и (или) реализации продуктов переработки молока на территории Российской Федерации.

2. Технологические процессы производства продуктов переработки молока, а также связанные с производством, использованием, хранением, перевозкой, реализацией продуктов переработки молока, использованием, переработкой, утилизацией потенциально опасных продуктов переработки молока и образующихся отходов этапы производственного процесса должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

3. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктами переработки молока при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Оценка соответствия требований безопасности технологических процессов производства и реализации продуктов переработки молока осуществляется при их проектировании. Контроль за соблюдением таких требований осуществляется изготовителем при организации производства, а также на всех этапах производственного процесса (производство, хранение, перевозка, реализация продуктов переработки молока, использование, переработка или утилизация не соответствующих установленным требованиям продуктов переработки молока и образующихся отходов).

5. При производстве продуктов переработки молока в целях обеспечения их соответствия установленным требованиям применяются процессы ароматизирования, бактофугирования,

брожения, взбивания, восстановления, вытапливания, гидролиза, глазирования, гомогенизации, деаэрации, деминерализации, добавления компонентов, закаливания мороженого, замораживания, изомеризации, коагуляции, концентрирования, копчения, мембранного обогащения, нормализации, обогащения, охлаждения, очистки, пастеризации, перевозки, плавления, преобразования высокожирных сливок, прессования, резервирования, рекомбинирования, самопрессования, сбивания, свертывания, сгущения, сепарирования, сквашивания, смешивания, созревания, стабилизации, стерилизации, сушки, термизации, топления, ультрапастеризации, упаковки, фасования, фильтрования, формования, фризирования, хранения, чеддеризации, эмульгирования (диспергирования), иные процессы производства такой продукции.

6. Настоящим Федеральным законом устанавливаются понятия процессов производства продуктов переработки молока и требования к этим процессам, связанным с обязательными требованиями к сырому молоку и продуктам его переработки.

Статья 9. Понятия процессов производства продуктов переработки молока и требования к процессам, связанным с обязательными требованиями к сырому молоку и продуктам его переработки

В отношении процессов производства сырого молока и продуктов его переработки устанавливаются следующие понятия и требования:

1) очистка сырого молока - процесс освобождения сырого молока от механических примесей и (или) микроорганизмов. Очистка сырого молока осуществляется изготовителями сырого молока или изготовителями продуктов переработки молока без применения центробежной силы в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте или с применением центробежной силы и специального оборудования в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте и освобождения его от микроорганизмов;

2) фильтрование - процесс освобождения сырого молока и продуктов переработки молока от механических примесей. Фильтрование осуществляется без применения центробежной силы;

3) сепарирование - процесс разделения сырого молока или продуктов переработки молока на две фракции с пониженным и повышенным содержанием жира;

4) нормализация - процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в сыром молоке или продуктах переработки молока для достижения показателей, установленных стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами. Нормализация осуществляется путем изъятия из продукта или добавления в продукт составных частей молока, молочных продуктов и (или) их отдельных составных частей в целях снижения или повышения значений массовой доли жира, массовой доли белка и (или) массовой доли сухих веществ;

5) термизация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов переработки молока. Термизация осуществляется при температуре от 60 до 68 градусов Цельсия с выдержкой до 30 секунд, при этом сохраняется активность щелочной фосфатазы молока;

6) пастеризация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 63 до 120 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в сыром молоке и продуктах его

переработки до уровней, при которых эти микроорганизмы не наносят существенный вред здоровью человека. Низкотемпературная пастеризация осуществляется при температуре не выше 76 градусов Цельсия и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы. Высокотемпературная пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 77 до 120 градусов Цельсия и сопровождается инактивацией как фосфатазы, так и пероксидазы. Контроль эффективности пастеризации осуществляется одним из следующих методов:

а) биохимическим методом (в зависимости от температуры пастеризации проба на фосфатазу или проба на пероксидазу, ферментные пробы) путем испытания проб молока или продуктов его переработки. Отбор таких проб осуществляется из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным продуктом;

б) микробиологическим методом путем испытания проб молока или продуктов его переработки на наличие санитарно-индикаторных микроорганизмов. Отбор таких проб осуществляется после охлаждения продуктов, прошедших термическую обработку. Периодичность контроля эффективности пастеризации устанавливается программой производственного контроля;

7) стерилизация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Стерилизация осуществляется при температуре выше 100 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей соответствие готового продукта переработки молока требованиям промышленной стерильности. Контроль эффективности стерилизации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям промышленной стерильности. Периодичность контроля эффективности стерилизации и ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

8) ультрапастеризация - процесс термической обработки сырого молока и продуктов его переработки. Ультрапастеризация осуществляется в потоке в закрытой системе с выдержкой не менее чем две секунды одним из следующих способов:

а) путем контакта обрабатываемого продукта с нагретой поверхностью при температуре от 125 до 140 градусов Цельсия;

б) путем прямого смешивания стерильного пара с обрабатываемым продуктом при температуре от 135 до 140 градусов Цельсия. Ультрапастеризация с последующим асептическим упаковыванием обеспечивает соответствие продукта требованиям промышленной стерильности. Контроль эффективности ультрапастеризации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям настоящего Федерального закона. Периодичность контроля эффективности ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

9) созревание - процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах. Созревание осуществляется в целях обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств;

10) сквашивание - процесс образования молочного сгустка в молоке и продуктах его переработки под действием заквасочных микроорганизмов. Сквашивание сопровождается снижением показателя активной кислотности (рН) и повышением содержания молочной кислоты;

- 11) свертывание - процесс коагуляции белка в молоке и продуктах его переработки. Свертывание осуществляется под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции белка;
- 12) топление - процесс выдержки молока или продуктов его переработки при повышенной температуре в целях достижения ими характерных органолептических свойств - кремового или светло-коричневого цвета и специфических вкуса и запаха. Топление продуктов переработки молока (за исключением масла, смеси топленой) осуществляется при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем три часа или при температуре выше 105 градусов Цельсия не менее чем 15 минут;
- 13) преобразование высокожирных сливок - процесс получения сливочного масла путем изменения типа эмульсии из "жир в молочной плазме" в "молочная плазма в жире". Преобразование высокожирных сливок осуществляется при интенсивном термодинамическом или термомеханическом воздействии на высокожирные сливки;
- 14) сбивание масла - процесс получения сливочного масла путем выделения из сливок жировой фазы в виде масляного зерна. Сбивание масла осуществляется при температуре от 7 до 16 градусов Цельсия с последующим его комкованием и пластификацией путем интенсивного механического воздействия;
- 15) самопрессование - процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Самопрессование осуществляется путем удаления жидкой фазы, происходящего под воздействием собственного веса продукта;
- 16) прессование - процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Прессование осуществляется путем отделения жидкой фазы, происходящего под внешним физическим воздействием на продукт;
- 17) плавление - процесс термического воздействия на твердый продукт переработки молока, сопровождающийся переходом его из твердого состояния в жидкое состояние. Плавление смеси исходных продуктов для производства плавленых сыров, плавленых сырных продуктов осуществляется при режимах, установленных нормативными и (или) техническими документами, и температуре не ниже 83 градусов Цельсия;
- 18) копчение сыров - процесс обработки сыров, плавленых сыров, сырных продуктов, плавленых сырных продуктов дымом, полученным от сухих несмолистых видов деревьев. Копчение осуществляется в специальных камерах, в которых поддерживается температурно-влажностный режим, установленный нормативными и (или) техническими документами. Не допускается использование ароматизаторов копчения;
- 19) обогащение - процесс добавления в молоко и продукты его переработки витаминов, микро- и макроэлементов, пребиотических веществ, белка, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических микроорганизмов;
- 20) охлаждение - процесс снижения температуры молока и продуктов его переработки до уровня, при котором приостанавливается развитие в них микроорганизмов и окислительных процессов. Охлаждение подвергшихся предварительной термической обработке молока и продуктов его переработки (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 градусов Цельсия в течение не более чем два часа;

- 21) фризирование - процесс одновременного взбивания и замораживания смеси для мороженого;
- 22) концентрирование (сгущение) - процесс, применяемый при производстве концентрированных и сгущенных продуктов переработки молока. Концентрирование (сгущение) осуществляется путем частичного удаления воды из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ от 20 до 90 процентов;
- 23) сушка - процесс, применяемый при производстве сухих продуктов переработки молока. Сушка осуществляется путем удаления влаги из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ 90 процентов и более;
- 24) сублимация - процесс, применяемый при производстве сублимированных продуктов переработки молока. Сублимация осуществляется путем удаления влаги из замороженного продукта переработки молока с помощью вакуума с последующим досушиванием при температуре не выше 45 градусов Цельсия до достижения значений массовой доли сухих веществ 95 процентов и более;
- 25) восстановление - процесс, применяемый при производстве восстановленных продуктов переработки молока. Восстановление осуществляется путем смешивания питьевой воды с сухим, концентрированным или со сгущенным продуктом переработки молока до достижения соответствующих органолептических и физико-химических свойств продукта;
- 26) рекомбинирование - процесс производства продуктов переработки молока из составных частей молока или молочного продукта, молочного составного продукта, молокосодержащего продукта и воды;
- 27) взбивание - процесс, применяемый при производстве взбитых продуктов переработки молока и сопровождающийся увеличением их объема;
- 28) чеддеризация - процесс глубокой деминерализации казеин-кальций-фосфатного комплекса молока и (или) сырной массы под действием молочной кислоты, образующейся при сбраживании молочного сахара (лактозы) с помощью заквасочной молочнокислой микрофлоры, или под действием органических кислот (уксусной, молочной, лимонной) при прямом подкислении молока. Чеддеризация применяется при производстве полутвердых и мягких сыров в целях достижения ими специфических органолептических свойств;
- 29) хранение продуктов переработки молока осуществляется в течение срока годности в условиях, которые установлены изготовителем и при которых обеспечивается сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными [статьей 7](#) настоящего Федерального закона;
- 30) перевозка и реализация продуктов переработки молока осуществляются при режимах, установленных изготовителем, и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Статья 10. Требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования

1. Мойка и дезинфекция производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать безопасность продуктов переработки молока, предотвращать возможность вторичного их загрязнения и проводиться с периодичностью, установленной программой производственного контроля.
2. Средства, используемые для проведения мойки и дезинфекции, должны быть экологически безопасными и разрешенными для использования в пищевой промышленности федеральным

органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

3. Мойка и дезинфекция резервуаров для производства и хранения молока и продуктов его переработки осуществляются не позднее чем через 2 часа после каждого опорожнения резервуаров. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более чем 6 часов, повторно дезинфицируется перед началом работы.

4. В случае простоев оборудования более чем 2 часа пастеризованное молоко или нормализованные смеси исходных продуктов его переработки должны быть направлены на повторную пастеризацию, трубопроводы и оборудование должны быть промыты и продезинфицированы.

5. Эффективность мойки и дезинфекции определяется посредством лабораторных испытаний в объеме и с периодичностью, которые установлены программой производственного контроля.

#### Глава 4. ТРЕБОВАНИЯ К ФУНКЦИОНАЛЬНО НЕОБХОДИМЫМ КОМПОНЕНТАМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ

##### ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

###### Статья 11. Функционально необходимые компоненты

1. Под функционально необходимыми компонентами понимаются закваски, пробиотические микроорганизмы (пробиотики), пребиотические вещества (пребиотики), ферментные препараты, немолочные компоненты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство конкретного продукта переработки молока.

2. Под закваской понимаются специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислых микроорганизмов.

3. Под пробиотическими микроорганизмами (пробиотиками) понимаются непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, благотворно воздействующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (преимущественно микроорганизмы родов *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*).

4. Под пребиотическими веществами (пребиотиками) понимается вещество или комплекс веществ, оказывающие при их систематическом употреблении человеком в пищу в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта.

5. Под ферментными препаратами понимаются белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов переработки молока.

###### Статья 12. Требования к закваскам и ферментным препаратам

1. Микроорганизмы, в том числе пробиотические, используемые в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами,

необходимыми для производства продуктов переработки молока, соответствующих требованиям настоящего Федерального закона.

2. Ферментные препараты, используемые для производства продуктов переработки молока, должны обладать активностью и специфичностью, необходимыми для конкретного технологического процесса, и соответствовать требованиям, установленным стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

3. Показатели микробиологической безопасности заквасок, ферментных препаратов, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов не должны превышать установленный [приложением 4](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

4. Другие показатели безопасности заквасок, пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ, ферментных препаратов и питательных сред для приготовления заквасок должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и требованиям настоящего Федерального закона.

Статья 13. Требования к помещениям при производстве заквасок и пробиотических микроорганизмов

1. Готовые к применению закваски и пробиотические микроорганизмы должны быть произведены в организациях или в изолированных производственных помещениях организаций, территориально обособленных от других организаций. Приготовление из готовых к применению заквасок производственных заквасок и пробиотических микроорганизмов должно осуществляться изготовителем продуктов переработки молока в специальных производственных помещениях в соответствии с требованиями, установленными стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

2. Изготовителем продуктов переработки молока должна обеспечиваться безопасность заквасок, пробиотических микроорганизмов, процессов их производства и приготовления из них производственных заквасок посредством конструктивных особенностей (расположение и количество помещений, их состояние), организационных мероприятий (режимы работы, производственный контроль), соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям работы с микроорганизмами и техническому состоянию оборудования.

3. Приготовление производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов осуществляется изготовителем продуктов переработки молока в специальном производственном помещении, которое должно соответствовать следующим требованиям:

1) размещение в одном производственном здании с основными производственными помещениями, в которых используются производственные закваски и (или) пробиотические микроорганизмы, но изолированно от них;

2) наличие нескольких производственных помещений, в которых создаются и поддерживаются условия для защиты заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов от загрязнения нежелательными микроорганизмами, бактериофагами и подобными посторонними агентами;

3) наличие приточно-вытяжной вентиляции и эффективной системы очистки и обработки воздуха.

4. Контроль за безопасностью заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов при их производстве и приготовлении из них производственных заквасок и активизированных бактериальных концентратов изготовителем продуктов переработки молока на всех этапах производственного процесса осуществляется работниками, прошедшими специальную подготовку, а также аттестацию.
5. Весь процесс приготовления производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов (в том числе восстановление сухих питательных сред или сухого молока, пастеризация и (или) стерилизация, охлаждение, заквашивание, культивирование и охлаждение заквасок) осуществляется в закрытой системе.
6. Режимы мойки и дезинфекции производственных помещений, оборудования и инвентаря в указанном в [части 3](#) настоящей статьи помещении должны соответствовать требованиям [статьи 10](#) настоящего Федерального закона и предусматриваться программой производственного контроля.
7. Не допускается использование производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов, которые не соответствуют требованиям настоящего Федерального закона, не израсходованы полностью из вскрытых упаковок и срок годности которых истек.
8. Каждая партия производственных заквасок и (или) пробиотических микроорганизмов, предназначенная для передачи из указанного в [части 3](#) настоящей статьи помещения в другие производственные помещения, должна сопровождаться документами, содержащими информацию о часе и дате ее производства, составе, назначении, об объеме, о показателях активности.

## Глава 5. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ И ПРОЦЕССАМ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

### Статья 14. Понятия продуктов детского питания

1. Настоящая статья содержит общие понятия, характеризующие продукты детского питания. Понятия, характеризующие конкретные продукты детского питания, устанавливаются национальными стандартами с использованием установленных настоящим Федеральным законом основных общих понятий продуктов переработки молока, в том числе продуктов детского питания.
2. Под продуктами детского питания понимаются пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма.
3. Под продуктами детского питания на молочной основе понимаются продукты детского питания (за исключением молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш), произведенные из коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных с добавлением продуктов переработки молока и (или) составных частей молока или без их добавления, а также с добавлением немолочных компонентов в количестве не более 50 процентов от общей массы такого готового продукта или без их добавления.
4. Под продуктами детского питания для детей раннего возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до трех лет.
5. Под адаптированной молочной смесью (заменителем женского молока) понимаются продукты детского питания для детей раннего возраста, произведенные в жидкой или

порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других сельскохозяйственных животных и максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии.

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

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

8. Под продуктами детского питания моментального приготовления для детей раннего возраста понимаются сухие продукты детского питания для детей раннего возраста, восстанавливаемые до готовности в домашних условиях путем разведения питьевой водой, молоком, адаптированной молочной смесью или соком, температура которых не должна быть ниже 30 градусов Цельсия. Не допускается применение понятия "инстантный продукт".

9. Под продуктами детского питания для детей дошкольного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от трех до шести лет.

10. Под продуктами детского питания для детей школьного возраста понимаются продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от шести до 14 лет.

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

12. Под безлактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 0,1 грамма на один литр такого готового к употреблению продукта.

13. Под низколактозными продуктами понимаются специализированные продукты детского питания, содержание лактозы в которых составляет не более 10 граммов на один литр такого готового к употреблению продукта.

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

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

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

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

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

Статья 15. Требования к продуктам детского питания на молочной основе

1. Пищевая ценность продуктов детского питания на молочной основе должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Продукты детского питания на молочной основе должны быть безопасными для здоровья ребенка.

2. Продукты детского питания на молочной основе и их компоненты должны соответствовать требованиям безопасности и пищевой ценности, установленным настоящим Федеральным законом и законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

3. Продукты детского питания на молочной основе не должны содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.

4. Показатели содержания потенциально опасных веществ, а также показатели окислительной порчи в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста не должны превышать установленный [приложением 5](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

5. Показатели микробиологической безопасности в продуктах детского питания на молочной основе для детей раннего возраста не должны превышать установленный [приложением 6](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

6. При производстве адаптированных молочных смесей (заменителей женского молока) и последующих смесей в целях максимального приближения к составу женского молока допускается включение в их состав только L-аминокислот, таурина, нуклеотидов, пребиотиков (галакто- и фруктоолигосахаридов, лактулозы), бифидобактерий и других пробиотиков, а также рыбного жира и других концентратов полиненасыщенных жирных кислот.

7. Форма применения витаминов и минеральных веществ, используемых для производства продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, установлена [приложением 15](#) к настоящему Федеральному закону. Содержание витаминов и минеральных веществ в продуктах детского питания должно соответствовать уровню, установленному [приложением 16](#) к настоящему Федеральному закону.

8. При производстве продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста разрешается использование пищевых добавок, перечень которых установлен [приложением 17](#) к настоящему Федеральному закону.

9. Требования к пищевой ценности продуктов детского питания на молочной основе, в том числе молочных продуктов, молочных составных продуктов и молочносодержащих продуктов, устанавливаются с учетом возраста детей, оценки степени риска для здоровья детей различных возрастных групп (детей раннего возраста, детей дошкольного возраста и детей школьного возраста).

10. Показатели окислительной порчи, химической и радиологической безопасности продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста не должны превышать установленный [приложением 7](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

11. Показатели микробиологической безопасности продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста не должны превышать установленный [приложением 8](#) к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

12. Немолочные компоненты, используемые для производства продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

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

Статья 16. Требования к организации производства и процессам производства продуктов детского питания на молочной основе

1. Производство продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста осуществляется в организациях или в изолированных производственных помещениях организаций, территориально обособленных от других организаций.

2. Размещение организаций и производственных помещений, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, должно исключить возможность неблагоприятного воздействия на них других организаций или производственных помещений. На территориях организаций и производственных помещений, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе, запрещается располагать здания, сооружения, не относящиеся к данному производству. Оборудование указанных организаций и производственных помещений должно быть осуществлено таким образом, чтобы обеспечить проведение мер по соблюдению требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. При необходимости для производства, стерилизации, фасования, охлаждения продуктов детского питания на молочной основе должны быть выделены отдельные производственные помещения,

оборудованные для данных целей. Указанные производственные помещения должны быть отделаны водонепроницаемыми, неабсорбирующими, моющимися, нескользкими и нетоксичными материалами без трещин. Количество указанных производственных помещений должно быть достаточным для производства качественных продуктов детского питания на молочной основе.

3. Организации и производственные помещения, в которых осуществляется производство продуктов детского питания на молочной основе, должны быть оборудованы системами:

1) водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения, с температурой не ниже 80 градусов Цельсия;

2) производства и подачи пара, не содержащего опасных для здоровья человека веществ или загрязняющих продукты детского питания на молочной основе веществ, при использовании пара в непосредственной близости от них либо от поверхностей, соприкасающихся с продуктами детского питания на молочной основе;

3) отведения технической воды по стокам, полностью изолированным и обозначенным специальным цветом;

4) освещения, вентиляции, канализации.

4. Технологическое оборудование (в том числе продуктопровод, водопровод, паропровод), инвентарь должны быть маркированы, доступны для проведения санитарной обработки в соответствии с санитарными нормами, изготовлены из разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, стойких к неоднократной очистке и дезинфекции, не имеющих и не придающих продуктам детского питания на молочной основе посторонних запахов или вкуса коррозиестойких нетоксичных материалов.

5. Производство продуктов детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста может осуществляться с использованием производственных мощностей (в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря) в соответствии с требованиями, аналогичными требованиям к производству продуктов переработки молока.

6. На упаковке продуктов детского питания на молочной основе должна размещаться информация, предусмотренная [статьей 36](#) настоящего Федерального закона.

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

## Глава 6. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ МОЛОКА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

Статья 17. Требования к реализации молока и продуктов его переработки

1. Реализации подлежат продукты переработки молока, соответствующие требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и настоящего Федерального закона.

2. При передаче изготовителем или лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя, продавцу продуктов переработки молока ему одновременно должны быть переданы копии документов, подтверждающих соответствие этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона.

3. До реализации продуктов переработки молока продавец обязан проверить наличие предусмотренной настоящим Федеральным законом информации об этих продуктах и соответствие такой информации документам изготовителя.
4. При реализации продуктов переработки молока, часть информации о которых размещается на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанных продуктов, продавец обязан довести такую информацию до потребителей.
5. Хранение продуктов переработки молока у продавца и их реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем.
6. Реализация продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должна осуществляться только через организации торговли, аптеки, раздаточные пункты при обеспечении такими организациями торговли, аптеками, пунктами установленных изготовителем условий хранения этих продуктов.
7. Не допускается реализация продуктов переработки молока продавцом, не имеющим возможности для обеспечения установленных изготовителем условий хранения этих продуктов.
8. Продавец продуктов переработки молока не имеет права устанавливать срок их реализации, превышающий срок годности, установленный изготовителем. Не допускается реализация продуктов переработки молока с истекшим сроком годности.
9. При реализации на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, продуктов переработки молока непромышленного производства физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, они обязаны обеспечить соответствие этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона к показателям их безопасности и идентификации, а также довести до потребителей информацию о месте производства этих продуктов (адрес), об их наименованиях и о дате их производства.
10. При реализации сырого молока на розничных рынках (включая сельскохозяйственные рынки) путем розлива из транспортной или другой тары продавца (юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять потребителям документы, выданные органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока. При реализации пастеризованного молока на розничных рынках (включая сельскохозяйственные рынки) путем розлива из транспортной или другой тары продавца (юридические лица и индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять декларацию о соответствии и довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения пастеризованного молока.
11. Отзыв продуктов переработки молока осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по иску федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, о принудительном отзыве продукции.
12. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или в организации, осуществляющие промышленную переработку молока, юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные

предприниматели, предъявляют документы, выданные органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока на основании результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в соответствии с законодательством Российской Федерации о ветеринарии. Срок действия таких документов устанавливается в зависимости от результатов проведения этих мероприятий и их периодичности.

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

Статья 18. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока

1. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, законодательства Российской Федерации о защите прав потребителей и требованиям настоящего Федерального закона и представляющих угрозу здоровью или жизни граждан, их имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по предписанию федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, либо по решению суда в порядке и на срок, которые установлены законодательством Российской Федерации.

2. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при получении информации о несоответствии продуктов переработки молока требованиям настоящего Федерального закона вправе выдать предписание о приостановлении реализации этих продуктов на срок, необходимый для получения протокола испытаний этих продуктов в аккредитованной испытательной лаборатории (центре).

Статья 19. Требования к утилизации продуктов переработки молока

1. Утилизация продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством Российской Федерации о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.

2. Способ утилизации продуктов переработки молока согласовывается с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности.

3. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральный орган

исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, принявшие постановление об утилизации принудительно отозванных продуктов переработки молока, обязаны осуществлять контроль за их утилизацией в целях предотвращения опасности возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью граждан или животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.

## Глава 7. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Статья 20. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля

1. Изготовитель или продавец, осуществляющие на территории Российской Федерации деятельность по производству и (или) реализации продуктов переработки молока, обязан разработать программу производственного контроля и организовать производственный контроль за соблюдением требований настоящего Федерального закона собственными силами и (или) с привлечением аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

2. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или уполномоченным в установленном порядке лицом.

3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, являющиеся изготовителями или продавцами продуктов переработки молока, обязаны предоставить информацию о результатах производственного контроля в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченные на проведение государственного контроля (надзора) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, по их требованию.

4. При возникновении или опасности возникновения аварийных ситуаций, нарушения процессов производства, создающих угрозу нанесения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений, изготовитель или продавец обязан информировать об опасности их возникновения федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, и орган местного самоуправления.

Статья 21. Содержание программы производственного контроля

1. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной [частью 2 статьи 20](#) настоящего Федерального закона.

2. Программа производственного контроля должна предусматривать:

1) показатели осуществления процессов производства, связанных с обязательными требованиями к молочной продукции, установленными настоящим Федеральным законом, периодичность осуществления контроля и объем мероприятий по контролю;

- 2) показатели качества и безопасности сырья, компонентов, готовой молочной продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки их идентификации, условия хранения и перевозки сырья, компонентов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля и объем мероприятий по контролю;
  - 3) графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря;
  - 4) графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;
  - 5) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой молочной продукции;
  - 6) меры по предупреждению и выявлению нарушений в организации и осуществлении процессов производства;
  - 7) мероприятия по обеспечению выполнения требований гигиены;
  - 8) контролируемые этапы (критические контрольные точки) процессов производства;
  - 9) мероприятия по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
  - 10) способы утилизации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона;
  - 11) другие режимы, программы и способы, обеспечивающие предупреждение недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
  - 12) перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение программы производственного контроля.
3. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, процессов производства или условий реализации продуктов переработки молока.

## Глава 8. ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТНИКАМ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ИЛИ ПРОДАВЦА МОЛОКА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

Статья 22. Гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока

Работники, занятые в процессах производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки, обязаны:

- 1) проходить предварительные медицинские осмотры (обследования) при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования);
- 2) пройти гигиеническое обучение перед поступлением на работу и аттестацию в установленном порядке;
- 3) иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Статья 23. Квалификационные требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов его переработки

Работники, занятые в процессах производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и продуктов его переработки, обязаны:

- 1) иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям к должностям, профессиям, специальностям в соответствии с наименованиями и требованиями,

указанными в квалификационных справочниках, утвержденных в порядке, установленном Правительством Российской Федерации;

2) знать и соблюдать должностные инструкции, технологические инструкции, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

3) соблюдать правила эксплуатации оборудования, предназначенного для производства молока и молочной продукции;

4) принимать предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

## Глава 9. ИДЕНТИФИКАЦИЯ МОЛОКА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

### Статья 24. Цели идентификации молока и продуктов его переработки

1. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится в целях:

1) отнесения молока и продуктов его переработки к сфере применения настоящего Федерального закона;

2) установления соответствия молока и продуктов его переработки, в том числе их наименований и идентификационных показателей, требованиям настоящего Федерального закона;

3) установления соответствия молока и продуктов его переработки сведениям, содержащимся в информации для потребителей, декларации о соответствии или сертификате соответствия, предоставленных изготовителем или продавцом.

2. Молоко и продукты его переработки в случае, если содержащаяся в сопровождающих их документах и на этикетках информация о них не соответствует наименованиям и (или) показателям идентификации, установленным настоящим Федеральным законом, или является недостоверной, признаются фальсифицированными и подлежат принудительному отзыву.

3. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в установленном законодательством Российской Федерации порядке принимает меры по приостановлению производства и реализации фальсифицированных молока и продуктов его переработки и информирует об этом потребителей.

### Статья 25. Правила и процедуры идентификации молока и продуктов его переработки

1. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится при оценке и подтверждении соответствия конкретного продукта требованиям настоящего Федерального закона, а также в случае, если в информации о конкретном продукте содержится его неполное описание.

2. Идентификацию молока и продуктов его переработки проводят:

1) органы по сертификации при подтверждении соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона;

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

3) юридические или физические лица в инициативном порядке при необходимости установления соответствия этих продуктов предоставленной о них информации, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях предварительной оценки этих продуктов.

3. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится с учетом признаков, указанных в [приложениях 9 - 14](#) к настоящему Федеральному закону, а также по представленным изготовителем или продавцом описаниям этих продуктов.

4. В качестве описаний молока и продуктов его переработки могут быть использованы нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, международные стандарты, национальные стандарты или стандарты организаций, сопроводительные документы на эти продукты, договоры поставок, контракты, спецификации на эти продукты, информация на этикетках потребительских упаковок и другие содержащие описание этих продуктов документы.

5. В зависимости от задач и специфики идентификации молока и продуктов его переработки используются следующие процедуры идентификации:

- 1) экспертиза документов, в соответствии с которыми произведен конкретный продукт;
- 2) испытания этого продукта;
- 3) экспертиза указанных в [пункте 1](#) настоящей части документов и результатов испытания этого продукта.

6. При проведении идентификации молока и продуктов его переработки путем экспертизы указанных в [пункте 1 части 5](#) настоящей статьи документов в целях установления соответствия конкретного продукта виду, конкретной партии, подтверждения однородности партии этого продукта осуществляются исследования сопроводительных документов на молоко и продукты его переработки и их соответствия маркировке на потребительской упаковке и транспортной таре, внешнему виду идентифицируемого продукта и упаковки.

7. При недостаточности или недостоверности информации, полученной при экспертизе указанных в [пункте 1 части 5](#) настоящей статьи документов, а также при подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона проводятся исследования (испытания) молочной продукции в части показателей, установленных [статьей 26](#) настоящего Федерального закона.

8. При необходимости подтверждения факта фальсификации молока и продуктов его переработки проводятся их исследования (испытания) в части следующих установленных настоящим Федеральным законом показателей идентификации и других показателей:

- 1) содержание в готовом молочном продукте, молочном составном продукте или молокосодержащем продукте сухих веществ молока (сухого молочного остатка), их массовая доля в таком готовом продукте в процентах (за исключением продуктов переработки молока, содержащих сливочное масло);
- 2) наличие и содержание жиров немолочного происхождения, их массовая доля в молоке и продуктах его переработки в процентах;
- 3) жирнокислотный состав жировой фазы продуктов переработки молока (за исключением продуктов переработки молока, массовая доля жира в которых составляет менее чем 1,5 процента, и мороженого, массовая доля жира в котором составляет не более чем 8 процентов);
- 4) содержание белка в сухом обезжиренном молочном остатке в молочных консервах и молокосодержащих консервах, его массовая доля в таких продуктах в процентах;

5) соотношение сывороточных белков и казеина в молочных консервах и молкосодержащих консервах.

9. При определении показателей идентификации молока и продуктов его переработки должны использоваться аттестованные методики выполнения измерений, обеспечивающие объективность и достоверность результатов исследований (испытаний) этих продуктов.

10. Результаты проведения идентификации конкретного продукта переработки молока анализируются и оформляются в виде протокола проведения идентификации, содержание которого должно включать в себя:

1) сведения об организации, проводившей идентификацию молока или продуктов его переработки;

2) информацию об изготовителе молока или продуктов его переработки с указанием места нахождения (адреса) и реквизитов юридического лица, адреса и фамилии, имени, отчества физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя;

3) наименование этого продукта, наименование классификационных признаков этого продукта;

4) сведения о молоке или продукте переработки молока, необходимые для проведения их идентификации;

5) дату производства, срок годности, срок хранения (при наличии срока хранения), срок реализации (при наличии срока реализации) молока или продукта переработки молока, условия их хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии специальной маркировки);

6) результаты исследований (испытаний) этого продукта в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) (при необходимости их проведения), в том числе исследований (испытаний) органолептических показателей;

7) сведения об упаковке, в том числе о виде упаковки, о массе нетто или об объеме этого продукта в потребительской упаковке или транспортной таре;

8) размер партии этого продукта;

9) сведения о соответствии маркировки требованиям настоящего Федерального закона;

10) наименование стандартов, нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми произведен этот продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание этого продукта, в том числе ввезенного на территорию Российской Федерации (контракт на его поставки, сертификат происхождения этого продукта, документ, подтверждающий показатели безопасности этого продукта, сертификат качества этого продукта, спецификация на этот продукт);

11) заключение о проведении дополнительных исследований (испытаний) (в случае, если требуется);

12) заключение о соответствии этого продукта заявленному наименованию и (или) конкретной партии этого продукта и его декларируемым показателям.

Статья 26. Показатели идентификации молока, продуктов его переработки, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов

1. В целях идентификации молока, продуктов его переработки, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов применяются следующие группы показателей их свойств:

- 1) органолептические - внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет и другие органолептические показатели, указанные в стандартах, нормативных и (или) технических документах на производство конкретного продукта (при их наличии) и (или) в иных содержащих описание такого продукта документах;
- 2) физико-химические - массовые доли составных частей молока в молоке и продуктах его переработки, кислотность, плотность, температура, индекс растворимости, вязкость и другие физико-химические показатели, указанные в стандартах, нормативных и (или) технических документах на производство конкретного продукта или в других содержащих описание такого продукта документах;
- 3) микробиологические - видовой или родовой состав микроорганизмов, количество микроорганизмов определенного вида или рода в единице массы либо объема конкретного продукта в соответствии с требованиями настоящего