

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРАВИЛА от 14 апреля 1998 года N 131

Рига (прот. N 19, §12)

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АРОМАТИЗАТОРОВ В ПРОДОВОЛЬСТВИИ

Изданы согласно части второй
статьи 4 Закона о надзоре
за обращением продовольствия

I. Общие вопросы

1. Используемые в правилах термины:

- 1.1. ароматизатор ароматизирующее вещество, ароматизирующий препарат, ароматизатор обработки или копчения или их смесь, применяемые для улучшения запаха и вкуса продовольствия;
- 1.2. ароматизирующее вещество определенное химическое вещество со свойствами ароматизатора;
- 1.3. ароматизирующий препарат концентрированный или неконцентрированный продукт со свойствами ароматизатора, не являющийся определенным химическим веществом и получаемый в результате физического (дистилляция, экстракция растворителем), ферментативного или микробиологического процесса из необработанного или обработанного традиционным способом (сушка, термическая обработка, ферментация) продукта растительного или животного происхождения;
- 1.4. ароматизатор обработки продукт, получаемый при нагревании смеси составных частей (не более 15 минут при температуре, не превышающей 180°C), который может не иметь свойств ароматизатора, но по крайней мере одна его составная часть содержит азот (аминогруппу) и другая является редуцирующим сахаром;
- 1.5. ароматизатор копчения продукт, используемый в традиционных процессах копчения продовольствия;
- 1.6. международные номера (E) пищевых добавок признанные в Латвии международные номера разрешенных пищевых добавок.

2. Настоящие правила определяют обязательные требования безвредности к используемым в продовольствии ароматизаторам с целью обеспечения безвредности продовольствия для здоровья и жизни человека, а также среды.

3. В составе ароматизаторов могут быть продукты питания, а также другие используемые в производстве продовольствия вещества, необходимые:

3.1. как добавки для хранения и использования ароматизирующих веществ;

3.2. для растворения и разбавления ароматизаторов;

3.3. для получения ароматизаторов (вспомогательные средства обработки).

4. Ароматизирующие вещества получают:

4.1. в результате физического (дистилляция, экстракция растворителем), ферментативного или микробиологического процесса из необработанного или традиционным способом обработанного (сушка, термическая обработка, ферментация) продукта растительного или животного происхождения;

4.2. в результате процесса химического синтеза или химического выделения и их химический состав идентичен веществу, которое в естественном виде находится в упомянутом в подпункте 4.1 настоящих правил продукте растительного или животного происхождения;

4.3. в результате химического синтеза и их химический состав не идентичен веществу, которое в естественном виде находится в упомянутом в подпункте 4.1 настоящих правил продукте растительного или животного происхождения.

5. Настоящие правила не распространяются:

5.1. на продовольствие, употребляемое в необработанном виде или в восстанавливаемой первоначальной форме (при восстановлении содержания влажности);

5.2. на вещества, которым присущ только сладкий, кислый или соленый вкус;

5.3. на продукты растительного или животного происхождения с ароматическими свойствами, если они не используются только в качестве ароматизаторов.

II. Обязательные требования безвредности к используемым в продовольствии ароматизаторам

6. Производители и распространители ароматизаторов обеспечивают выполнение следующих требований:

6.1. ароматизаторы не содержат ни одного элемента или токсического вещества в опасном количестве;

6.2. содержание мышьяка в ароматизаторе не превышает 3 мг/кг, содержание свинца 10 мг/кг, содержание кадмия 1 мг/кг и содержание ртути 1 мг/кг;

6.3. в подготовленном для потребления продовольствии, в котором использован ароматизатор, содержание 3,4-бензопирена не превышает 0,03 мг/кг.

7. Максимальные дозы веществ, образующихся из ароматизаторов и других составных частей продовольствия со свойствами ароматизаторов в подготовленном для потребления продовольствии определяются согласно приложению.

8. Упомянутые в пункте 7 настоящих правил вещества не разрешается добавлять к продуктам или ароматизаторам, но они в естественном виде могут находиться в продовольствии или также попасть в продовольствие вместе с ароматизаторами, полученными из натурального сырья.

9. Ароматизатор разрешается распространять в оптовой торговле, если на его упаковке или таре имеется следующая нестираемая и разборчивая информация:

9.1. наименование и юридический адрес производителя или импортера;

9.2. торговое наименование товара (указание "ароматизатор" или специфическое наименование или описание ароматизатора);

9.3. указание "для использования в продовольствии" или указание на вид продовольствия, для которого предназначается ароматизатор;

9.4. перечень ароматизаторов в последовательности уменьшения массы с учетом следующей классификации ароматизаторов:

9.4.1. натуральные ароматизирующие вещества, если они соответствуют упомянутым в подпункте 4.1 настоящих правил требованиям;

9.4.2. идентичные натуральным ароматизирующие вещества, если они соответствуют установленным подпунктом 4.2 настоящих правил требованиям;

9.4.3. синтетические ароматизирующие вещества, если они соответствуют установленным подпунктом 4.3 настоящих правил требованиям;

9.4.4. ароматизирующие препараты;

9.4.5. ароматизаторы обработки;

9.4.6. ароматизаторы копчения;

9.5. если ароматизаторы находятся в смеси с добавками для хранения и использования ароматизирующих веществ или с продуктами, используемыми для растворения и разбавления, в последовательности уменьшения массы указываются:

9.5.1. ароматизаторы, классифицированные в соответствии с подпунктом 9.4 настоящих правил;

9.5.2. другие вещества и международные номера (Е) пищевых добавок согласно правилам Кабинета министров о маркировке продовольственных товаров;

9.6. если количество какого-либо вещества в продовольствии лимитировано, указание о максимальной дозе соответствующего вещества или информация, дающая возможность потребителю оценить соответствие продуктов питания нормативным актам;

9.7. указание, идентифицирующее отправляемый груз;

9.8. нетто-количество в единицах массы или объема.

10. Пищевой ароматизатор разрешается реализовывать в розничной торговле, если на этикетке имеется следующая нестираемая и разборчивая информация:

10.1. наименование и юридический адрес производителя или импортера;

10.2. торговое наименование товара (указание "ароматизатор" или специфическое наименование или описание ароматизатора);

10.3. указание "для использования в продовольствии" или указание на вид продовольствия, для которого предназначен ароматизатор;

10.4. минимальный срок годности;

10.5. особые правила хранения и использования, если таковые необходимы;

10.6. инструкция по применению, если таковая необходима;

10.7. нетто-количество в единицах массы или объема;

10.8. производственная партия;

10.9. если ароматизаторы находятся в смеси с добавками для хранения и использования ароматизирующих веществ или с продуктами, используемыми для растворения и разбавления, в последовательности уменьшения массы указываются:

10.9.1. ароматизаторы, классифицированные в соответствии с подпунктом 9.4 настоящих правил;

10.9.2. другие вещества и международные номера (Е) пищевых добавок согласно правилам Кабинета министров о маркировке продовольственных товаров.

11. Указание "натуральный" разрешается использовать только в отношении тех ароматизаторов, которые получены в результате физического, ферментативного или микробиологического процесса из необработанного или обработанного традиционным способом (сушка, термическая обработка, ферментация) продукта растительного или животного происхождения в соответствии с подпунктами 1.3 и 4.1 настоящих правил.

12. Информацию, указанную в подпунктах 9.4, 9.5 и 9.6 настоящих правил, для конкретного груза отправляемого продукта разрешается указывать только в торговых документах. В таком случае на упаковке отправляемого продукта или тары на видном

месте должно быть указание "предназначается только для производства продовольствия". Груз разрешается реализовывать только после получения документов.

III. Контроль и ответственность

13. Применение ароматизаторов согласно законам и иным нормативным актам контролируют государственные учреждения по надзору и контролю и уполномоченные Кабинетом министров компетентные структуры.

14. За нарушения настоящих правил виновные лица привлекаются к ответственности в установленном нормативными актами порядке.

IV. Переходные вопросы

15. Латвийский центр продовольствия до 31 декабря 1999 года подготавливает и утверждает разрешенный в продовольствии перечень ароматизаторов. Упомянутый список публикуется в официальных печатных изданиях и его должны соблюдать все участвующие в обращении продовольствия лица.

16. До 1 июля 2001 года в Латвии разрешается реализация пищевых ароматизаторов, маркировка которых не соответствует требованиям пунктов 9 и 10 настоящих правил, но соответствует требованиям тех нормативных актов и нормативно-технических документов, которые действовали до момента вступления в силу настоящих правил, если соблюдены правила Кабинета министров о маркировке продовольственных товаров.

17. Правила вступают в силу с 1 июля 1998 года.

Премьер-министр
Г.КРАСТС

Министр благосостояния
В.МАКАРОВС

Приложение
к правилам Кабинета министров
от 14 апреля 1998 года N 131

Максимальные дозы веществ,
образовавшиеся из ароматизаторов и
других составных частей продовольствия
со свойствами ароматизаторов в подготовленном
для потребления продовольствии

| N п/п | Наименование вещества | Максимальная доза (мг/кг) | Исключения |
|----------|-----------------------------|------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Агаровая кислота | 20 | 100 мг/кг в алкогольных напитках и продовольствии, в состав которого входят грибы |
| 2. | Альфа-туйон и бета-туйон | 0,5 | 5 мг/кг в алкогольных напитках с содержанием алкоголя до 25 процентов объема 10 мг/кг в алкогольных напитках с содержанием алкоголя свыше 25 процентов объема 25 мг/кг в продовольствии, в состав которого входит шалфей 35 мг/кг в горьких алкогольных напитках |
| 3. | Алоин | 0,1 | 50 мг/кг в алкогольных напитках |
| 4. | Берберин | 0,1 | 10 мг/кг в алкогольных напитках |
| 5. | Бета-асарон | 0,1 | 1 мг/кг в алкогольных |

| | | | |
|-----|--------------------|-----|--|
| | | | напитках и закусочных специях |
| 6. | Цианистый водород | 1 | 50 мг/кг в нуге, марципане, их заменителях или подобных продуктах 100 мг/дм ³ стопроцентного алкоголя в алкогольных напитках 5 мг/кг в консервах костянковых |
| 7. | Гиперицин | 0,1 | 10 мг/кг в алкогольных напитках 1 мг/кг в кондитерских изделиях |
| 8. | Кумарин | 2 | 10 мг/кг в кондитерских изделиях из карамели 50 мг/кг в жевательной резинке 10 мг/кг в алкогольных напитках |
| 9. | Квазин | 5 | 10 мг/кг в кондитерских изделиях в виде таблеток 50 мг/кг в алкогольных напитках |
| 10. | Пулегон | 25 | 100 мг/кг во всех напитках 250 мг/кг в напитках, ароматизированных мятой 350 мг/кг в кондитерских изделиях, ароматизированных мятой |
| 11. | Сафрол и изосафрол | 1 | 2 мг/кг в алкогольных напитках с содержанием алкоголя до 25 процентов объема 5 мг/кг в алкогольных напитках с содержанием алкоголя свыше 25 процентов объема 15 мг/кг в продовольствии, в состав которого входят мускатные орехи и сушеная скорлупа мускатных орехов |
| 12. | Сантонин | 0,1 | 1 мг/кг в алкогольных напитках с содержанием алкоголя свыше 25 процентов объема |

Министр благосостояния
В.МАКАРОВС