

**КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ПРАВИЛА  
от 8 июля 2003 года N 377**

Рига (прот. N 39, §33)

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ, КЛАССИФИКАЦИИ  
И МАРКИРОВКЕ САХАРОВ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ**

Изданы согласно части четвертой статьи 4  
и части третьей статьи 13 Закона о  
надзоре за обращением продовольствия

**I. Общие вопросы**

1. Правила устанавливают требования к качеству, классификации и маркировке сахаров различных видов (в дальнейшем - продукты).

2. Продукты классифицируются следующим образом:

- 2.1. белый сахар второго сорта;
- 2.2. сахар или белый сахар;
- 2.3. белый сахар высшего качества;
- 2.4. раствор сахара;
- 2.5. раствор инверт-сахара;
- 2.6. сироп инверт-сахара;
- 2.7. сироп глюкозы;
- 2.8. сухой сироп глюкозы;
- 2.9. декстроза или моногидрат декстрозы;
- 2.10. декстроза или обезвоженная декстроза;
- 2.11. фруктоза.

3. Правила не распространяются на глазированный сахар, крупнокристаллический сахар и зернистый сахар.

4. Правила распространяются на все продовольственные предприятия (предпринимательские общества), осуществляющие предпринимательскую деятельность в обращении упомянутых в пункте 2 настоящих правил продуктов.

5. Контроль за соответствием продуктов требованиям настоящих правил осуществляется Продовольственно-ветеринарной службой.

## II. Требования качества

6. Белым сахаром второго сорта является очищенная и кристаллизованная сахароза, имеющая следующие свойства:

- 6.1. поляризация не менее  $99,5^{\circ} Z$ ;
- 6.2. содержание инверт-сахара не менее 0,1% от массы;
- 6.3. потери при сушке не более 0,1% от массы.

7. Сахаром или белым сахаром является очищенная и кристаллизованная сахароза, имеющая следующие свойства:

- 7.1. поляризация не менее  $99,7^{\circ} Z$ ;
- 7.2. содержание инверт-сахара не более 0,04% от массы;
- 7.3. потери при сушке не более 0,06% от массы;
- 7.4. тип окраски не более девяти пунктов, которые устанавливаются в соответствии с подпунктами 17.1 настоящих правил.

8. Белым сахаром высшего качества является очищенная и кристаллизованная сахароза, имеющая следующие свойства:

- 8.1. поляризация не менее  $99,7^{\circ} Z$ ;
- 8.2. содержание инверт-сахара не более 0,04% от массы;
- 8.3. потери при сушке не более 0,06% от массы;
- 8.4. общее количество пунктов, которое устанавливается в соответствии с пунктом 17 настоящих правил, не превышает восьми и не превышает:
  - 8.4.1. четырех в отношении типа окраски;
  - 8.4.2. шести в отношении содержания зольных веществ;
  - 8.4.3. трех в отношении красочности раствора.

9. Раствором сахара является раствор сахарозы в воде, имеющий следующие свойства:

9.1. сухое вещество не менее 62% от массы;

9.2. содержание инверт-сахара (соотношение фруктозы и декстрозы 1,0 +/- 0,2) не более 3% от массы сухого вещества;

9.3. кондуктивные зола не более 0,1% от массы сухого вещества, определяемой в соответствии с подпунктом 17.2 настоящих правил;

9.4. красочность раствора не более 45 единиц ICUMSA, определяемых с использованием методов Международной комиссии единых методов анализа сахара (в дальнейшем ICUMSA).

10. Раствором инверт-сахара является раствор частично инвертированной гидролизом сахарозы в воде, в котором инверт-сахар не имеет преимуществ и который имеет следующие свойства:

10.1. сухое вещество не менее 62% от массы;

10.2. содержание инверт-сахара (соотношение фруктозы и декстрозы 1,0 +/- 0,1) 3% 50% от массы сухого вещества;

10.3. кондуктивные зола не более 0,4% от массы сухого вещества, определяемого в соответствии с подпунктом 17.2 настоящих правил.

11. Сиропом инверт-сахара является раствор частично инвертированной гидролизом сахарозы в воде, который может быть кристаллизованным и который имеет следующие свойства:

11.1. сухое вещество не менее 62% от массы;

11.2. содержание инверт-сахара (соотношение фруктозы и декстрозы 1,0 +/- 0,1) не менее 50% от массы сухого вещества;

11.3. кондуктивные зола не более 0,4% от массы сухого вещества, определяемого в соответствии с подпунктом 17.2 настоящих правил.

12. Сиропом глюкозы является очищенный и концентрированный раствор сахаридов в воде, получаемый из крахмала и (или) инулина и имеющий следующие свойства:

12.1. сухое вещество не менее 70% от массы;

12.2. эквивалент декстрозы не менее 20% от массы сухого вещества, выраженного как D-глюкоза;

12.3. сульфатные зола не более 1% от массы сухого вещества.

13. Сухим сиропом глюкозы является частично дегидрированный сироп глюкозы, имеющий следующие свойства:

13.1. сухое вещество не менее 93% от массы;

13.2. эквивалент декстрозы не менее 20% от массы сухого вещества, выраженного как D-глюкоза;

13.3. сульфатные зола не более 1% от массы сухого вещества.

14. Декстрозой или моногидратом декстрозы является очищенная и кристаллизованная D-глюкоза, содержащая одну молекулу воды кристаллизации и имеющая следующие свойства:

- 14.1. сухое вещество не менее 90% от массы;
- 14.2. декстроза (D-глюкоза) не менее 99,5% от массы сухого вещества;
- 14.3. сульфатные золы не более 0,25% от массы сухого вещества.

15. Декстрозой или безводной декстрозой является очищенная и кристаллизованная D-глюкоза, не содержащая воды кристаллизации и имеющая следующие свойства:

- 15.1. сухое вещество не менее 98% от массы;
- 15.2. декстроза (D-глюкоза) не менее 99,5% от массы сухого вещества;
- 15.3. сульфатные золы не более 0,25% от массы сухого вещества.

16. Фруктозой является очищенная кристаллизованная D-фруктоза, имеющая следующие свойства:

- 16.1. содержание фруктозы минимум 98%;
- 16.2. содержание глюкозы максимум 0,5%;
- 16.3. потери при сушке не более 0,5% от массы;
- 16.4. кондуктивные золы не более 0,1% от массы, определяемого в соответствии с подпунктом 17.2 настоящих правил.

17. При использовании метода определения типа окраски, содержания кондуктивных зол и красочности белого сахара и раствора белого сахара высшего качества один пункт соответствует:

- 17.1. 0,5 единицам типа окраски, исчисленным по методу Брунсовского технологического института земледелия и сахарной промышленности. Упомянутый метод используется для определения качества закупленного агентствами по интервенции сахара;
- 17.2. 0,0018% содержания кондуктивных зол, исчисленного по методу ICUMSA;
- 17.3. 7,5 единицам красочности раствора, исчисленным по методу ICUMSA.

18. Слово "белый" может использоваться:

- 18.1. для раствора сахара (например, раствор белого сахара), если красочность раствора, определенная с использованием метода ICUMSA, не превышает 25 единиц ICUMSA;
- 18.2. для раствора инверт-сахара (например, белый раствор инверт-сахара) и сиропа инверт-сахара (например, белый сироп инверт-сахара), в котором содержание кондуктивных зол, определенное с использованием метода ICUMSA, не превышает 0,1% и красочность раствора не превышает 25 единиц ICUMSA.

### III. Требования маркировки

19. Продукты маркируются согласно соответствующим нормативным актам.

20. Наименования продуктов, упомянутые в пунктах 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 и 16 настоящих правил, используются в торговле.

21. Наименование продукта "Белый сахар высшего качества" может быть заменено наименованием продукта "Сахар" или "Белый сахар".

22. К наименованиям продуктов, упомянутым в пунктах 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 и 16 настоящих правил, может быть присоединено описание продуктов.

23. Наименованиями продуктов, упомянутых в пунктах 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 и 16 настоящих правил, могут быть дополнены наименования других продуктов, если это не вводит в заблуждение покупателей.

24. Для расфасованных продуктов, которые весят менее 20 граммов, в маркировке нетто-масса указываться не должна.

25. В маркировке указывается содержание сухого вещества и инверт-сахара в растворе сахара, растворе инверт-сахара и сиропе инверт-сахара.

26. В маркировку сиропа инверт-сахара, в растворе которого имеются кристаллы, включается слово "кристаллизованный".

27. Если содержание фруктозы в упомянутых в пунктах 12 и 13 настоящих правил продуктах превышает 5% от сухого вещества, в маркировку в качестве наименования продукта и в качестве составной части включается указание "сироп глюкозы-фруктозы" или "сироп

фруктозы-глюкозы" и "сухой сироп глюкозы-фруктозы" или "сухой сироп фруктозы-глюкозы", а также указывается перевес глюкозы или фруктозы.

#### IV. Заключительные вопросы

28. С 12 июля 2004 года запрещается торговля такими продуктами, которые не соответствуют установленным настоящими правилами требованиям.

29. После 12 июля 2004 года разрешается торговля такими накопленными продуктами, которые не соответствуют установленным настоящими правилами требованиям, если они произведены и маркированы в странах-участницах ЕС до 12 июля 2004 года.

30. Признать утратившими силу правила Кабинета министров от 31 августа 1998 года N 330 "Правила о белом сахаре" (Латвияс Вестнесис, 1998, N 252; 1999, N 68/69).

Информативная ссылка на директиву Европейского Союза

В правила включены правовые нормы, вытекающие из директивы 2001/111/ЕС.

Премьер-министр  
Э.РЕПШЕ

Министр земледелия  
М.РОЗЕ