

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**ПРАВИЛА
от 15 марта 2005 года N 188**

Рига (прот. N 14, §22)

**ИЗМЕНЕНИЯ В ПРАВИЛАХ КАБИНЕТА МИНИСТРОВ
ОТ 8 ИЮЛЯ 2003 ГОДА N 377 "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

Внести в правила Кабинета министров от 8 июля 2003 года N 377 "Требования к качеству, классификации и маркировке сахаров различных видов" (Латвияс Вестнесис, 2003, N 105) следующие изменения:

1. Изложить пункт 1 в следующей редакции:

"1. Правила устанавливают требования к качеству, классификации и маркировке сахаров различных видов (в дальнейшем - продукты), а также порядок оценки соответствия продукта этим требованиям."

2. Изложить пункт 4 в следующей редакции:

"4. Правила распространяются на все продовольственные предприятия, осуществляющие коммерческую деятельность в обращении упомянутых в пункте 2 настоящих правил продуктов."

3. Дополнить правила разделом II.1 в следующей редакции:

"II.1 Методы анализов для определения состава продукта

18.1 Соответствие продукта требованиям качества оценивается с использованием различных методов анализов для определения его состава (приложения 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 и 10).

18.2 Для определения редуцирующих сахаров в растворе сахара, растворе белого сахара, растворе инверт-сахара, растворе белого инверт-сахара, сиропе инверт-сахара, сиропе глюкозы, сухом сиропе глюкозы, моногидрате декстрозы (D-глюкоза) и обезвоженной декстрозе (D-глюкоза) используется метод Luff-Schoorl (приложение 6).

18.3 Если предприятие или лаборатория для определения редуцирующих сахаров в одном или нескольких упомянутых в пункте 18.2 настоящих правил видов продукта использует метод Lane или Еупон (приложения 7 и 8), они информируют Министерство земледелия. Министерство земледелия информирует Европейскую Комиссию и остальные страны-участницы Европейского Союза.

18.4 Существуют следующие методы анализов продукта:

18.4 1. определение потерь массы при сушке (приложение 1). Этот метод используется:

18.4 1.1. для белого сахара второго сорта;

18.4 1.2. для сахара или белого сахара;

18.4 1.3. для белого сахара высшего качества;

18.4 2. определение сухого вещества:

18.4 2.1. для сиропа глюкозы, сухого сиропа глюкозы, моногидрата декстрозы и обезвоженной декстрозы используется упомянутый в приложении 2 к настоящим правилам метод;

18.4 2.2. для раствора сахара или раствора белого сахара, раствора инверт-сахара или раствора белого инверт-сахара и сиропа инверт-сахара или сиропа белого инверт-сахара используется упомянутый в приложении 3 к настоящим правилам метод;

18.4 3. определение редуцирующих сахаров:

18.4 3.1. для белого сахара второго сорта используется упомянутый в приложении 4 к настоящим правилам метод;

18.4 3.2. для сахара или белого сахара и белого сахара высшего качества используется упомянутый в приложении 5 к настоящим правилам метод;

18.4 3.3. для раствора сахара, раствора белого сахара, раствора инверт-сахара, раствора белого инверт-сахара, сиропа инверт-сахара и сиропа белого инверт-сахара используется упомянутый в приложении 6 или 7 к настоящим правилам метод;

18.4 3.4. для сиропа глюкозы, сухого сиропа глюкозы, моногидрата декстрозы, обезвоженной декстрозы используется упомянутый в приложении 6 или 8 к настоящим правилам метод;

18.4 4. определение золы сульфатов (приложение 9). Этот метод используется для сиропа глюкозы, сухого сиропа глюкозы, моногидрата декстрозы и обезвоженной декстрозы;

18.4 5. определение поляризации (приложение 10). Этот метод используется для белого сахара второго сорта, сахара или белого сахара и белого сахара высшего качества.

18.5 Образец подготавливается для анализов в следующем порядке:

18.5 1. в лаборатории тщательно перемешивается полученный образец;

18.5 2. берется по меньшей мере 200 г образца и незамедлительно помещается в чистую, сухую, не пропускающую влагу посуду с не пропускающей воздух крышкой.

18.6 Реагенты и оборудование соответствуют следующим требованиям:

18.6 1. в описании оборудования имеется ссылка только на особые инструменты и устройства или на инструменты и устройства, для которых необходимы особые стандарты;

18.6 2. если в описании упоминается вода, то она является дистиллированной водой или деминерализованной водой равноценной чистоты;

18.6 3. все реагенты соответствуют качеству аналитического реагента, если не указаны другие требования;

18.6 4. если в описании упомянут раствор реагента без дополнительной характеристики, то он является раствором реагента в воде.

18.7 Изложение результатов:

18.7 1. указанный в заключении анализа результат является средней величиной, полученной по меньшей мере за два раза определения, повторяемость которых является удовлетворительной;

18.7 2. результат изложен в процентах от массы полученного лабораторией образца, если не указаны другие требования;

18.7 3. количество цифр в результате определяет точность метода."

4. Изложить информативную ссылку на директивы Европейского Союза в следующей редакции:

"Информативная ссылка на директивы Европейского Союза

В правила включены правовые нормы, вытекающие из:

1) Директивы Совета от 20 декабря 2001 года 2001/111/ЕК, которая распространяется на сахар различных видов, предназначенный для применения в продовольствии;

2) Первой директивы Комиссии 79/796/ЕЕК (26 июля 1979 года о методах анализа Сообщества для проверки различных сахаров, предназначенных в пищу людей."

5. Дополнить правила приложением 1 (приложение 1).

6. Дополнить правила приложением 2 (приложение 2).

7. Дополнить правила приложением 3 (приложение 3).

8. Дополнить правила приложением 4 (приложение 4).

9. Дополнить правила приложением 5 (приложение 5).

10. Дополнить правила приложением 6 (приложение 6).

11. Дополнить правила приложением 7 (приложение 7).

12. Дополнить правила приложением 8 (приложение 8).

13. Дополнить правила приложением 9 (приложение 9).

14. Дополнить правила приложением 10 (приложение 10).

Премьер-министр
А.КАЛВИТИС

Министр земледелия
М.РОЗЕ

Приложения не включены в информационный банк.