

**КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ПРАВИЛА  
от 27 февраля 2007 года N 158**

Рига (прот. N 16, §45)

**ПРАВИЛА ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ БЕЗВРЕДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК  
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ, В КОТОРОМ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ,  
А ТАКЖЕ ТРЕБОВАНИЯХ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК**

Изданы согласно части второй  
статьи 4, части первой статьи 10  
и части третьей статьи 13 Закона  
о надзоре за обращением продовольствия

**I. Общие вопросы**

1. Правила устанавливают обязательные требования безвредности пищевых добавок и продовольствия, в котором в процессе обработки, переработки, производства, упаковки, хранения или транспортировки для достижения технологических целей использованы пищевые добавки, а также требования к маркировке пищевых добавок.

2. Пищевые добавки в зависимости от цели их применения подразделяются на следующие группы:

2.1. антиоксиданты - вещества, продлевающие срок сохранения продовольственного продукта путем защиты его от вызванной окислением порчи (например, от протухания жиров, от изменения цвета);

2.2. увеличители объема - вещества, способствующие увеличению объема продовольственного продукта без существенного увеличения энергетического значения;

2.3. загустители - вещества, увеличивающие вязкость продовольственного продукта;

2.4. отвердители - вещества, обеспечивающие после процесса переработки твердые или хрустящие ткани фруктов и овощей, а также в соединении с желеобразующими веществами образующие или закрепляющие желе;

2.5. эмульгаторы - вещества, обеспечивающие смешивание двух или нескольких несмешивающихся частей продовольственного продукта (например, масла и воды) и удержание однородной смеси;

2.6. эмульгирующие соли - вещества, рассеивающие содержащиеся в сыре белки и тем самым вызывающие рассеивание гомогенов жиров и других составных частей сыра;

- 2.7. усилители вкуса - вещества, усиливающие присущий продовольственному продукту вкус и (или) аромат;
- 2.8. глазури (в том числе смазывающие вещества) - вещества, используемые для обработки внешней поверхности продовольственного продукта с целью придания ему блеска или образования защитного слоя;
- 2.9. упаковочные газы - газы (за исключением воздуха), заполняемые в упаковку до или после упаковки продовольственного продукта или во время упаковки продовольственного продукта;
- 2.10. разрыхлители - вещества или их смеси, которые путем выделения газов увеличивают объем теста;
- 2.11. консерванты - вещества, продлевающие срок сохранения продовольственного продукта путем защиты его от вызванной микроорганизмами порчи;
- 2.12. красители - вещества, которые используются для изменения или восстановления цвета продовольственного продукта, в том числе натуральной составной части и натурального сырья продовольствия, которые в отдельности не используются как продовольствие и получены путем физического и (или) химического экстрагирования пищевых и других естественных материалов. Таким образом селективно экстрагируются пигменты красителей с сохранением питательных веществ или ароматических составных частей;
- 2.13. средства обработки муки - вещества, добавляемые к муке или тесту и улучшающие свойства муки или выпечки теста;
- 2.14. влагоудержатели - вещества, противодействующие воздействию сухого воздуха и предохраняющие продовольственный продукт от высыхания или способствующие растворению порошка в содержащей воду среде;
- 2.15. модифицированные крахмалы - вещества, полученные путем однократного или многократного воздействия химическими реагентами на необработанный или физическими либо ферментативными методами обработанный, отбеленный или расщепленный кислотой или щелочью крахмал;
- 2.16. несущие вещества (в том числе несущие растворители) - вещества, которые используются для растворения, разбавления, рассеивания или иного физического преобразования без изменения технологической цели использования пищевой добавки и которые сами не создают никакого технологического эффекта, а только облегчают использование пищевой добавки;
- 2.17. вещества против слипания - вещества, уменьшающие слипание частиц продовольственного продукта;
- 2.18. пропелленты - газы (за исключением воздуха), выдавливающие продовольственный продукт из упаковки;
- 2.19. пеногасители - вещества, устраняющие или уменьшающие образование пены;
- 2.20. пенообразователи - вещества, обеспечивающие рассеивание гомогенов газообразной фазы в твердом или жидком продовольственном продукте;
- 2.21. желеобразующие - вещества, которые посредством образования желе структурируют продовольственный продукт;
- 2.22. подсластители - пищевые добавки, используемые для придания продовольственному продукту сладкого вкуса или используемые как столовые подсластители;
- 2.23. секвестранты - вещества, образующие химические комплексы с ионами металлов;
- 2.24. кислоты - вещества, увеличивающие кислотность продовольственного продукта и (или) придающие ему кислый вкус;
- 2.25. регуляторы кислотности - вещества, изменяющие или регулирующие кислотность или основание продовольственного продукта;
- 2.26. стабилизаторы - вещества, удерживающие физическое и химическое состояние продовольственного продукта в неизменном виде и способные удерживать рассеянность в продовольственном продукте гомогенов взаимно не смешивающихся веществ, а также стабилизирующие, сохраняющие или интенсифицирующие цвет продовольственного продукта и увеличивающие способность пищевой связи при образовании поперечных связей между белками, которая создает возможность связывать отдельные пищевые части.

3. Пищевыми добавками не считаются:

3.1. приправы и продовольственные продукты в сушеном или концентрированном виде, которым присущи также вторичные свойства красителей (например, паприка, турмерик и шафран) и которые вследствие их ароматических или вкусовых свойств либо питательной ценности добавляются при производстве сложных продовольственных продуктов;

3.2. красители, используемые для окраски внешней несъедобной части продовольственных продуктов (например, покрытия сыра и оболочки колбасы);

3.3. продовольственные продукты с подслащивающими свойствами;

3.4. подсобные средства обработки продовольствия (вещества, применяемые для обработки продовольствия и в неизменном или производном виде попадающие в готовый продукт как технологически не устранимый безвредный для здоровья человека остаток);

3.5. применяемые для защиты растений вещества;

3.6. применяемые в продовольствии ароматизаторы, соответствующие правилам Кабинета министров о применении ароматизаторов в продовольствии;

3.7. вещества, добавляемые в продовольствие как питательные вещества (например, минеральные вещества, микроэлементы, витамины);

3.8. вещества, используемые при обработке питьевой воды;

3.9. содержащие пектины продукты, получаемые из сушеных выжимок яблок, корок цитрусовых или их смеси путем использования слабой кислоты и последующей частичной нейтрализации солями натрия или калия ("жидкий пектин");

3.10. основной состав жевательной резинки;

3.11. белый или желтый декстрин, обожженный или декстринированный крахмал, модифицированный при обработке кислотой или щелочью крахмал, отбеленный крахмал, физически модифицированный крахмал и обработанный амилалитическими ферментами крахмал;

3.12. хлорид аммония;

3.13. плазма крови, пищевой желатин, гидролизаты белков и их соли, молочные белки и клейковина;

3.14. аминокислоты и их соли (за исключением глютаминовой кислоты, глицина, цистеина, цистина и их солей) без дополнительных функций;

3.15. казеин и казеинаты;

3.16. инулин.

4. Пищевые добавки применяются в интересах потребителя, и причинами их применения являются следующие:

4.1. для сохранения питательной ценности продовольствия. Снижение питательной ценности продовольствия оправдано лишь в том случае, если это продовольствие не образует значительную часть нормальной диеты или продовольствие производится для групп потребителей с особыми диетическими потребностями;

4.2. для обеспечения продовольствием группы потребителей с особыми диетическими потребностями;

4.3. для сохранения качества и стабильности продовольствия или улучшения органолептических свойств продовольствия с условием неизменности содержания и свойств продовольствия таким образом, что потребитель вводится в заблуждение;

4.4. для обеспечения производства, обработки, подготовки, упаковки, транспортировки и хранения продовольствия.

5. Пищевая добавка не используется с целью сокрытия испорченного исходного материала или применения нежелательных (например, негигиенических) приемов работы в процессе производства, обработки, подготовки, упаковки, транспортировки или хранения продовольствия.

6. Использование пищевых добавок разрешается лишь в том случае, если:

6.1. обоснована технологическая необходимость их применения и эта цель не может быть достигнута другими экономически и технологически доступными средствами;

6.2. имеются научные доказательства того, что пищевая добавка в применяемом количестве не создает угрозы для здоровья потребителя;

6.3. потребитель не вводится в заблуждение.

## II. Обязательные требования безвредности к применению пищевых добавок в продовольственных продуктах различных видов

7. В составе распространяемых на латвийском рынке продовольственных продуктов могут быть только упомянутые в приложениях к настоящим правилам пищевые добавки. Максимально допустимые дозы пищевых добавок и условия их применения устанавливаются приложением 1 к настоящим правилам.

8. Упомянутые в приложении 2 к настоящим правилам пищевые добавки в нерегламентированном количестве в соответствии с условиями хорошей практики производства могут быть использованы в производстве продовольственных продуктов, если в соответствующем разделе приложения 1 к настоящим правилам имеется ссылка на приложение 2 к настоящим правилам.

9. Упомянутые в приложении 2 к настоящим правилам пищевые добавки не разрешается присоединять к следующим продовольственным продуктам:

9.1. к необработанным продовольственным продуктам продовольственным продуктам, которые не обработаны или обработаны таким образом, что не изменился первоначальный состав продукта (например, разделанные, нарезанные, нарубленные, освобожденные от кожуры, лущеные, молотые, очищенные, охлажденные, замороженные, упакованные, мытые продукты);

9.2. к меду;

9.3. к неэмульгированным растительным и животным маслам и жирам;

- 9.4. к маслу;
- 9.5. к пастеризованному и стерилизованному (в том числе стерилизованному при ультравысокой температуре) молоку и обрату;
- 9.6. к пастеризованным сливкам;
- 9.7. к неароматизированным, не пастеризованным после ферментации молочным продуктам;
- 9.8. к натуральным минеральным водам и родниковым водам, соответствующим правилам Кабинета министров о натуральных минеральных водах и родниковых водах;
- 9.9. к кофе (за исключением ароматизированного растворимого кофе);
- 9.10. к экстракту кофе;
- 9.11. к неароматизированному чайному листу;
- 9.12. к сахару;
- 9.13. к макаронам (за исключением макарон без клейковины и макарон, предусмотренных для диет с пониженным содержанием белков);
- 9.14. к неароматизированной пахте (за исключением стерилизованной пахты);
- 9.15. к специально предназначенным для грудных детей и малых детей продовольственным продуктам, соответствующим требованиям нормативных актов о продовольствии для грудных детей и малых детей.

10. Пункт 9 настоящих правил не распространяется на продовольственные продукты, упомянутые в приложении 1 к настоящим правилам.

11. Пищевые добавки двуокись углерода (Е 290), аргон (Е 938), гелий (Е 939), азот (Е 941), окись азота (I) (Е 942), кислород (Е 948) и водород (Е 949) могут добавляться ко всем продовольственным продуктам в нерегламентированном количестве.

12. Для смесей составных частей продовольственных продуктов (сложных продовольственных продуктов), для которых приложением 1 к настоящим правилам не установлено максимально допустимое количество пищевых добавок, применяются установленные приложениями 1, 2, 3 и 4 к настоящим правилам условия применения пищевых добавок с учетом относительной концентрации составных частей продуктов в смеси.

13. К продовольственным продуктам, специально предусмотренным для производства только сложных продовольственных продуктов, могут не применяться установленные приложениями к настоящим правилам условия о максимально допустимом количестве пищевых добавок, однако приготовленный сложный продовольственный продукт должен соответствовать требованиям настоящих правил.

14. В продовольствии, к которому добавлен ароматизатор, пищевые добавки разрешаются в таком количестве, в каком соответствующая добавка разрешена в ароматизаторе. Добавку вместе с ароматизатором разрешается использовать в продовольствии, если добавка не имеет

технологической функции в конечном продукте. Содержание добавок в ароматизаторе ограничивается путем установления минимального количества, необходимого для гарантирования безвредности и качества ароматизаторов и облегчения их хранения. Присутствие добавок в ароматизаторах не должно вводить в заблуждение потребителей или представлять угрозу для их здоровья. Если присутствие добавки из-за присоединения ароматизаторов имеет технологическую функцию в продовольственном продукте, она считается добавкой в продовольственном продукте, а не добавкой в ароматизаторе.

15. Пункты 12, 13 и 14 настоящих правил не применяются к специальному продовольствию для младенцев и малых детей.

16. Упомянутые в приложении 4 к настоящим правилам пищевые добавки могут быть использованы как несущие вещества (в том числе как несущие растворители) для пищевых добавок. В качестве несущих веществ могут быть использованы также продовольственные продукты, упомянутые в подпунктах 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15 и 3.16 настоящих правил продукты и вещества, обладающие функциями регуляторов кислотности (например, лимонная кислота и гидроксид аммония).

17. Идентичность и критерии чистоты пищевых добавок указываются в приложении 5 к настоящим правилам. Методы тестирования критериев чистоты пищевых добавок устанавливаются приложением 8.

18. Разрешенные в Латвии пищевые добавки указываются в приложениях 6 и 7 к настоящим правилам с учетом того, что:

- 18.1. трисиликат магния (E 553 a II) и тальк (E 553 b) не должен содержать асбест;
- 18.2. нитрит натрия (E 250) разрешается применять только в смеси с поваренной солью;
- 18.3. разрешается применять также приготовленные из красителей алюминиевые лаки;
- 18.4. антоцианины (E 163) разрешается применять только в том случае, если они физическими методами получены из фруктов и овощей;
- 18.5. термин "карамель" распространяется на коричневый краситель (E 150 a-d), предназначенный для окрашивания. Он не является ароматическим карамелизованным сахаром, получаемым путем нагревания сахаров и используемым для ароматизации продовольственных продуктов (например, кондитерских изделий, маслянистого теста, алкогольных напитков).

19. В приложениях 1, 6 и 7 к настоящим правилам пищевые добавки разделены по группам в зависимости от цели их применения:

- 19.1. антиоксиданты, консерванты;
- 19.2. подсластители;
- 19.3. красители;

19.4. прочие группы (различные): увеличители объема, загустители, отвердители, эмульгаторы, эмульгирующие соли, усилители вкуса, глазури, разрыхлители, средства обработки муки, удержатели влаги, модифицированные крахмалы, несущие вещества, вещества против слипания, пропелленты и упаковочные газы, пеногасители, пенообразователи, желеобразователи, секвестранты, кислоты, регуляторы кислотности, стабилизаторы.

20. При применении пищевых красителей соблюдаются следующие условия:

20.1. красители не используются в упомянутых в приложении 3 к настоящим правилам продовольственных продуктах, за исключением случаев, если отдельные виды этих продуктов упомянуты в приложении 1 к настоящим правилам или если они предусмотрены для производства таких сложных продовольственных продуктов, в которых могут использоваться соответствующие красители;

20.2. максимальные дозы красителей указаны из расчета содержания красящего пигмента в красителе;

20.3. в розничной торговле разрешается реализация всех красителей, за исключением амаранта (E 123), эритрозина (E 127), красного 2G (E 128), коричневого FK (E 154), аннато, биксина, норбиксина (E 160b), контаксантина (E 161g), алюминия (E 173) и литолрубина (E 180).

21. Специальное продовольствие, предназначенное для грудных детей (детей в возрасте до одного года) и малых детей (детей в возрасте от одного года до трех лет), не должно содержать подсластители и красители.

22. Подсластители согласно пунктам 12, 13 и 14 настоящих правил могут содержать следующие сложные продовольственные продукты:

22.1. продукты без сахара продовольственные продукты, к которым не присоединен никакой моносахарид, или дисахарид, или другой продовольственный продукт, применяемый вследствие его подслащивающих свойств;

22.2. продукты с уменьшенным энергетическим значением продовольственные продукты, энергетическое значение которых по сравнению с оригинальным продовольственным продуктом или похожим продуктом меньше по крайней мере на 30%;

22.3. продукты, предназначенные для диеты с уменьшенным энергетическим значением;

22.4. продукты, в маркировке которых указан минимальный срок годности согласно правилам маркировки продовольственных товаров.

### III. Маркировка пищевых добавок

23. Пищевые добавки, не предназначенные для продажи в розничной торговле, разрешается распространять лишь в том случае, если на внешней упаковке пищевой добавки, смеси пищевых добавок или смеси пищевых добавок с другими веществами (присоединенными с целью облегчения хранения, продажи, стандартизации, растворения или разбавления пищевых

добавок) водостойкой краской на государственном языке ясно и разборчиво дана следующая информация:

23.1. наименование и международный (Е) номер каждой пищевой добавки или описание добавки, если наименование не соответствует указанному в приложениях 6 и 7 к настоящим правилам наименованию, и наименования прочих веществ в убывающей последовательности массы;

23.2. указание "Для применения в продовольствии" с примечанием об ограниченном или специфическом применении, если таковое необходимо;

23.3. особые правила хранения и применения, если таковые необходимы;

23.4. идентификационный знак производственной партии;

23.5. наименование и адрес производителя, расфасовщика или распространителя;

23.6. содержание каждого компонента в процентах или адекватная информация о составе, предоставляющая возможность соблюдать правила их применения, если количество какого-либо компонента в продовольственных продуктах является ограниченным, или содержание ограничиваемых компонентов в процентах, если ограничение распространяется на группу таких компонентов, которые могут применяться отдельно или вместе;

23.7. нетто-масса или нетто-объем;

23.8. другая установленная нормативными актами о маркировке продовольственных продуктов информация.

24. Если на внешней упаковке продукта на хорошо видном месте имеется надпись "Предназначено для оптовых потребителей", упомянутая в подпунктах 23.4, 23.5 и 23.6 настоящих правил информация может быть указана только в сопроводительных документах на продукт.

25. Пищевые добавки, предназначенные для продажи в розничной торговле, разрешается распространять лишь в том случае, если на их упаковке имеется хорошо различаемая и нестирающаяся следующая информация:

25.1. упомянутая в подпунктах 23.1, 23.2, 23.3, 23.4, 23.5, 23.7 и 23.8 настоящих правил информация;

25.2. минимальный срок годности.

26. В маркировке столового подсластителя имеется указание "Столовый подсластитель содержит...", в котором упоминаются наименования входящих в состав подсластителей.

27. В маркировке содержащих полиолы и (или) аспартам столовых подсластителей имеются предупреждения:

27.1. о полиолах "Чрезмерное употребление может вызвать понос";

27.2. об аспартаме "Содержит фенилаланин";

27.3. о соли аспартама-ацесульфама 1 "Содержит фенилаланин".

#### IV. Заключительный вопрос

28. Признать утратившими силу правила Кабинета министров от 27 февраля 2001 года N 86 "Правила об обязательных требованиях безвредности к продовольствию, в котором использованы пищевые добавки" (Латвияс Вестнесис, 2001, N 35; 2002, N 97; 2004, N 68; 2005, N 42).

#### Информативная ссылка на директивы Европейского Союза

В правила включены правовые нормы, вытекающие из:

- 1) Директивы Комиссии от 28 июля 1981 года 81/712/ЕЕК, которой устанавливаются методы анализа Сообщества для проверки соответствия использованных в продовольственных продуктах добавок критериям чистоты;
- 2) Директивы Совета от 21 декабря 1988 года 89/107/ЕЕК о сближении правовых актов стран-участниц в отношении пищевых добавок, разрешенных для использования в пищу людей;
- 3) Директивы Европейского Парламента и Совета от 30 июня 1994 года 94/35/ЕК о подсластителях, применяемых в продовольственных продуктах;
- 4) Директивы Европейского Парламента и Совета от 30 июня 1994 года 94/36/ЕК о красителях, применяемых в продовольственных продуктах;
- 5) Директивы Европейского Парламента и Совета от 20 февраля 1995 года 95/2/ЕК о пищевых добавках, не являющихся красителями и подсластителями;
- 6) Директивы Комиссии от 5 июля 1995 года 95/31/ЕК об установленных критериях чистоты для применяемых в продовольственных продуктах подсластителей;
- 7) Директивы Комиссии от 26 июля 1995 года 95/45/ЕК, устанавливающей особые критерии чистоты для красителей, применяемых в продовольственных продуктах;
- 8) Директивы Комиссии от 2 декабря 1996 года 96/77/ЕК об установленных критериях чистоты пищевых добавок, за исключением красителей и подсластителей;
- 9) Директивы Европейского Парламента и Совета от 19 декабря 1996 года 96/83/ЕК, которой изменяется Директива 94/35/ЕК о применении подсластителей в продовольственных продуктах;
- 10) Директивы Европейского Парламента и Совета от 19 декабря 1996 года 96/85/ЕК, которой изменяется Директива 95/2/ЕК о пищевых добавках, за исключением красителей и подсластителей;
- 11) Директивы Европейского Парламента и Совета от 15 октября 1998 года 98/72/ЕК, которой изменяется Директива 95/2/ЕК о пищевых добавках, за исключением красителей и подсластителей;
- 12) Директивы Комиссии от 11 ноября 1998 года 98/86/ЕК, которой изменяется Директива 96/77/ЕК об особых критериях чистоты пищевых добавок, не являющихся красителями и подсластителями;
- 13) Директивы Комиссии от 26 июля 2000 года 2000/51/ЕК, которой изменяется Директива 95/31/ЕК, устанавливающая особые критерии чистоты в отношении пищевых подсластителей;

- 14) Директивы Комиссии от 5 октября 2000 года, которой изменяется Директива 96/77/ЕК, устанавливающая особые критерии чистоты пищевых добавок, за исключением красителей и подсластителей;
- 15) Директивы Европейского Парламента и Совета от 12 февраля 2001 года 2001/5/ЕК, которой изменяется Директива 95/2/ЕК о пищевых добавках, не являющихся красителями и подсластителями;
- 16) Директивы Комиссии от 2 мая 2001 года 2001/30/ЕК, которой изменяется Директива 96/77/ЕК об установленных критериях чистоты пищевых добавок, за исключением красителей и подсластителей;
- 17) Директивы Комиссии от 3 июля 2001 года 2001/52/ЕК, которой изменяется Директива 95/31/ЕК, устанавливающая особые критерии чистоты используемых в продовольственных продуктах подсластителей;
- 18) Директивы Комиссии от 15 октября 2002 года 2002/82/ЕК, которой изменяется Директива 96/77/ЕК об установленных критериях чистоты пищевых добавок, за исключением красителей и подсластителей;
- 19) Директивы Европейского Парламента и Совета от 18 июня 2003 года 2003/52/ЕК, которой изменяется Директива 95/2/ЕК в отношении условий использования пищевой добавки Е 425 konjас;
- 20) Директивы Комиссии от 27 октября 2003 года 2003/95/ЕК, которой изменяется Директива 96/77/ЕК об установленных критериях чистоты пищевых добавок, за исключением красителей и подсластителей;
- 21) Директивы Европейского Парламента и Совета от 22 декабря 2003 года 2003/114/ЕК, которой изменяется Директива 95/2/ЕК о пищевых добавках, не являющихся красителями и подсластителями;
- 22) Директивы Европейского Парламента и Совета от 22 декабря 2003 года 2003/115/ЕК, которой изменяется Директива 94/35/ЕК о подсластителях, применяемых в продовольственных продуктах;
- 23) Директивы Комиссии от 16 апреля 2004 года 2004/45/ЕК, которой изменяется Директива 96/77/ЕК об установленных критериях чистоты пищевых добавок, за исключением красителей или подсластителей;
- 24) Директивы Комиссии от 16 апреля 2004 года 2004/46/ЕК, которой изменяется Директива 95/31/ЕК в отношении сукралозы Е 955 и соли аспартама-ацесульфама Е 962;
- 25) Директивы Комиссии от 16 апреля 2004 года 2004/47/ЕК, которой изменяется Директива 95/45/ЕК в отношении смешанных каротинов (Е 160 а (I)) и бета-каротина (Е 160 а (II));
- 26) Директивы Комиссии от 20 марта 2006 года 2006/33/ЕК, которой изменяется Директива в отношении закатно-желтого FCF (Е 110) и диоксида титана (Е 171).

Премьер-министр  
А.КАЛВИТИС

Вместо министра земледелия -  
министр по особым поручениям  
в делах освоения средств  
Европейского Союза  
Н.БРОКС

Приложения не приводятся.