



**Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 9 от 2002 г. за изискванията към използването на екстракционни разтворители при производството на храни и хранителни съставки**

**Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 9 от 2002 г. за изискванията към използването на екстракционни разтворители при производството на храни и хранителни съставки** (обн., ДВ, бр. 44 от 2002 г.; доп., бр. 32 от 2011 г.)

§ 1. Параграф 1а от допълнителните разпоредби се изменя така:

„§ 1а. С тази наредба се въвеждат разпоредбите на:

1. Директива 2009/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 23 април 2009 г. за сближаване на законодателствата на държавите членки относно екстракционните разтворители, използвани в производството на храни и съставките на храни (ОВ, L 141 от 6.06.2009 г.).

2. Директива 2010/59/ЕС на Комисията от 26 август 2010 г. за изменение на Директива 2009/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета за сближаване на законодателствата на държавите членки относно екстракционните разтворители, използвани в производството на храни и съставките на храни (ОВ, L 225 от 27.08.2010 г.).

3. Директива (ЕС) 2016/1855 на Комисията от 19 октомври 2016 г. за изменение на Директива 2009/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета за сближаване на законодателствата на държавите членки относно екстракционните разтворители, използвани в производството на храни и съставките на храни (ОВ, L 284 от 20.10.2016 г.).“

§ 2. В § 2 от преходните и заключителните разпоредби думите „и горите“ се заменят с „храните и горите“.

§ 3. В приложение № 2 към чл. 5 се правят следните изменения и допълнения:

1. Ред „Диметил етер“ се изменя така:

“

Диметил етер	Производство на обезмаслени продукти от животински протеини, включително желатин <sup>(3)</sup>	0,009 в обезмаслените продукти от животински протеини, включително желатин
	Производство на колаген <sup>(4)</sup> и колагенови производни, с изключение на желатин	3,0 в колаген и колагенови производни, с изключение на желатин

”

2. Създават се забележки <sup>(3)</sup> и <sup>(4)</sup>:

<sup>(3)</sup>Желатин е естествен разтворим протеин, желиран или нежелиран, получен чрез частична хидролиза на колаген, получен от кости, кожи, сухожилия и жили на животни, в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, L 139 от 30.04.2004г.).

<sup>(4)</sup>Колаген е продукт на основата на протеин, извлечен от кости, кожи, сухожилия и жили на животни, произведен съгласно съответните изисквания на Регламент (ЕО) № 853/2004.“

**Заключителна разпоредба**

§ 4. Наредбата влиза в сила в деня на обнародването ѝ в „Държавен вестник“.

Министър:  
**Кирил Ананиев**