

Постановление
Правительства Республики Казахстан

от 4 мая 2008 года N 410

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА
"ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК,
ИХ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА"

В соответствии с Законом Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан постановляет:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота".
2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер - Министр Республики Казахстан

Утвержден
постановлением Правительства

Технический регламент
"Требования к безопасности пищевых добавок,
их производства и оборота"

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент "Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота" (далее - Технический регламент) разработан в соответствии с законами Республики Казахстан от 4 декабря 2002 года "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения", от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" и от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции".

2. Настоящий Технический регламент устанавливает требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота.

3. Перечень продукции, на которую распространяется действие настоящего Технического регламента, приведен в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

4. Пищевые добавки подразделяются по технологическим функциям на следующие группы:

1) пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов:

ароматизаторы пищевые;

усилители, модификаторы вкуса и аромата;

подсластители (сахарозаменители и интенсивные подсластители);

кислоты пищевые;

регуляторы кислотности;

газы для насыщения;

2) пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов:

красители пищевые;

стабилизаторы (фиксаторы) окраски;

отбеливатели;

глазирователи;

3) пищевые добавки, регулирующие консистенцию пищевых продуктов:

эмульгаторы;

стабилизаторы;

загустители;

разрыхлители;

агенты желирующие, желеобразователи (гелеобразователи);

соли - плавители (эмульгирующие соли);

пенообразователи;

пеногасители (агенты антивспенивающие);

наполнители;

агенты - антислеживатели (антикомкователи);

4) пищевые добавки, способствующие увеличению сроков годности (хранения) пищевых продуктов:

консерванты;

антиокислители;

уплотнители (уплотнители растительных тканей);

агенты влагоудерживающие;

среды газовые;

5) улучшители хлебопекарные (улучшители муки, теста, хлеба);

6) комплексные пищевые добавки;

7) технологические вспомогательные средства, ускоряющие и облегчающие процессы производства пищевых продуктов:

ускорители созревания;

пенообразователи;

пеногасители (агенты антивспенивающие);

флокулянты;

хладоагенты;

средства для таблетирования;

препараты ферментные (ферменты);

пропелленты;

катализаторы;

вещества, способствующие жизнедеятельности полезных микроорганизмов;

средства для снятия кожицы с плодов;

осушители;

экстрагенты;

разрыхлители;

эмульгирующие соли;

вещества, облегчающие фильтрование;

носители, растворители, разбавители;

средства для капсулирования.

2. Термины и определения

5. В настоящем техническом регламенте используются следующие термины и определения:

1) отбеливатель - пищевая добавка, предназначенная для разрушения нежелательной окраски пищевых продуктов, а также для усиления белого цвета некоторых продуктов;

- 2) стабилизатор (фиксатор) окраски - пищевая добавка, предназначенная для сохранения окраски пищевых продуктов;
- 3) среда газовая - азот и инертные газы, предназначенные для использования при упаковке и хранении пищевых продуктов;
- 4) усилитель (модификатор) вкуса и (или) аромата - пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) аромата пищевых продуктов;
- 5) вещество вкусоароматическое искусственное - вкусоароматическое вещество, полученное методами химического синтеза, но не идентифицированное в сырье растительного или животного происхождения;
- 6) вещество вкусоароматическое - органическое вещество с характерным запахом, предназначенное для производства пищевых ароматизаторов;
- 7) ароматизатор искусственный - ароматизатор, ароматическая составляющая которого содержит одно или несколько искусственных вкусоароматических веществ, а также может содержать натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества;
- 8) глазирователь - пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания ей блеска и (или) образования защитного слоя;
- 9) сахарозаменитель - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса, имеющая коэффициент сладости по отношению к сладости сахара менее двух единиц и в отличие от подсластителей, выполняет в продукте не только роль сладкого вещества, но и наполнителя;
- 10) газ для насыщения - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для увеличения общего объема продуктов, а также для ускорения технологических процессов;
- 11) катализатор - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;
- 12) улучшитель комплексный (хлебопекарные, макаронные) - технологическое вспомогательное средство, предназначенные для регулирования технологического процесса в хлебопекарных производствах, с целью улучшения свойств теста и качества готовых мучных изделий;
- 13) комплексная пищевая добавка - смесь добавок, выработанная как товарная продукция, в состав которой могут входить традиционные виды продовольственного сырья, вещества являющиеся обычными компонентами пищи, а также вещества, разрешенные к применению в Республике Казахстан;
- 14) консервант - пищевая добавка, предназначенная для увеличения сроков годности (хранения) пищевых продуктов и защиты их от микробиологической порчи;

- 15) пенообразователь - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения равномерной диффузии газообразной фазы или технологическое вспомогательное средство, предназначенное для увеличения пены, а также для создания характерной структуры продукта;
- 16) пеногаситель - многофункциональная пищевая добавка, предназначенная для снижения пенообразования в процессах производства пищевых продуктов;
- 17) стабилизатор пены - многофункциональная пищевая добавка, предназначенная для повышения стойкости пены;
- 18) разрыхлитель - пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;
- 19) загуститель - пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов;
- 20) антиокислитель - пищевая добавка, предназначенная для замедления процессов окисления жировой составляющей пищевых продуктов;
- 21) регулятор кислотности - пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования рН пищевых продуктов и представляющая собой кислоты, основания и (или) соли;
- 22) уплотнитель (растительных тканей) - пищевая добавка, предназначенная для улучшения структуры и внешнего вида пищевых продуктов, а также сохранения их пищевой ценности;
- 23) агент - антислеживатель (антикомкователь) - пищевая добавка, предназначенная для снижения эффекта слеживания (комкования) порошкообразных продуктов;
- 24) краситель неорганический - пищевая добавка, представляющая собой неорганические вещества или их смеси природного происхождения и (или) полученные химическим путем;
- 25) ускоритель созревания - пищевая добавка, предназначенная для ускорения технологических процессов производства пищевых продуктов;
- 26) пропеллент - не содержащее кислорода технологическое вспомогательное средство, предназначенное для выталкивания пищевого продукта из емкости;
- 27) хладоагент - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для снижения температуры продукта и (или) окружающей среды;
- 28) краситель синтетический - пищевая добавка, представляющая собой органические красящие вещества или их смеси, полученные химическим путем;
- 29) краситель натуральный - пищевая добавка, представляющая собой смесь органических красящих и сопутствующих веществ, полученных из сырья растительного или животного происхождения с помощью физических и

микробиологических методов, а также способом термической карамелизации сахарозы, в том числе с использованием соответствующих химических реагентов;

30) вещество вкусоароматическое натуральное (компонент) - вкусоароматическое вещество или их смеси, выделенные из сырья растительного или животного происхождения с помощью различных физических и (или) биотехнологических методов воздействия;

31) вещество вкусоароматическое идентичное натуральному - вкусоароматическое вещество, идентифицированное в сырье растительного или животного происхождения и полученное с помощью физико - химических методов производства продуктов;

32) ароматизатор идентичный натуральному - ароматизатор, вкусоароматическая составляющая которого содержит одно или несколько вкусоароматических веществ, идентичных натуральным, а также может содержать натуральные вкусоароматические вещества;

33) ароматизатор натуральный - ароматизатор, вкусоароматическая составляющая которого содержит только натуральные вкусоароматические вещества;

34) средство для таблетирования - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для упрощения процесса таблетирования;

35) краситель пищевой - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления, восстановления окраски пищевых продуктов и представляющая собой индивидуальное органическое красящее вещество или смесь таких веществ, или природные пигменты или их смеси, с неокрашенными компонентами либо без них;

36) ингредиент пищевой - составная часть пищевого продукта в соответствии с рецептурой;

37) пищевые добавки - натуральные и искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в целях придания им заданных свойств, не влияющие на их биологическую и энергетическую ценность и не употребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов;

38) безопасность пищевых добавок - отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевых добавок, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и нарушением законных интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

39) ароматизатор пищевой (далее - ароматизатор) - пищевая добавка, предназначенная для улучшения аромата и вкуса пищевого продукта и представляющая собой индивидуальное вкусоароматическое вещество или смесь вкусоароматических веществ с растворителем или сухим носителем (наполнителем);

40) подсластитель (смесь сахарозаменителей и интенсивных подсластителей) - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса;

- 41) ароматизатор технологический (реакционный) - ароматизатор, получаемый методом термической и (или) ферментативной обработки сырья;
- 42) технологические вспомогательные средства - вещества или материалы (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь добавками, целенаправленно используются при производстве пищевых продуктов для достижения определенных технологических целей и в ходе технологического процесса частично или полностью удаляются;
- 43) наполнитель (носитель - наполнитель, растворитель) - технологическое вспомогательное средство, (исключение составляют вода и воздух), предназначенное для уменьшения концентрации основного компонента;
- 44) стабилизатор (гелеобразователь, уплотнитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор пены) - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения стабильности дисперсных систем за счет формирования на границе раздела двух несмешивающихся фаз структурно - механического барьера и представляющая собой индивидуальные химические или природные соединения и (или) их смеси;
- 45) ферментный препарат (ферменты) - комплексная пищевая добавка, предназначенная для катализа метаболических реакций в клетке, ускорения и (или) регулирования технологических процессов производства пищевых продуктов;
- 46) флокулянт (осветлитель, адсорбент) - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для повышения эффективности процессов осаждения некоторых включений;
- 47) агент влагоудерживающий (гигроскопическое вещество) - пищевая добавка, предназначенная для регулирования активности воды пищевых продуктов и предохранения их от высыхания (очерствения);
- 48) ароматизатор коптильный - ароматизатор, в котором использованы вкусоароматические вещества, полученные из очищенных дымов при традиционном копчении;
- 49) эмульгатор - пищевая добавка, предназначенная для сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся компонентов при производстве пищевых продуктов и представляющая собой индивидуальные химические и натуральные вещества или их смеси, имеющая дифильную природу и обладающая специфичными поверхностно - активными свойствами на границе раздела двух несмешивающихся фаз.

3. Требования к безопасности пищевых добавок

6. При производстве пищевых продуктов применяются следующие технологические вспомогательные средства:

- 1) осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты;
- 2) катализаторы;
- 3) экстракционные и технологические растворители;
- 4) антимикробные вещества, моющие и очищающие средства, пеногасители, средства с другими технологическими функциями;
- 5) ферментные препараты.

7. В производстве хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых дрожжей и молочнокислых бактерий в качестве технологических вспомогательных средств допускается использовать согласно техническим документам следующие питательные вещества (подкормка, субстрат) для дрожжей: биотин, витамины группы В, дрожжевые автолизаты, инозит, карбонаты калия и кальция, ниацин, пантотеновую кислоту, сульфат железа аммония, сульфаты аммония, железа, кальция, магния, меди и цинка, фосфаты аммония и калия, а также хлориды аммония и калия. Эти вещества допускается использовать как отдельно, так и в комбинации.

8. В технологии производства продуктов питания в пищевой промышленности допускается использовать ферментные препараты. Активность ферментов в готовых пищевых продуктах не должна обнаруживаться.

9. Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их состав допускается вводить пищевые добавки, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

10. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также непатогенные и нетоксигенные специальные штаммы микроорганизмов бактерий и низших грибов, разрешенных государственным органом в области санитарно - эпидемиологического благополучия населения.

11. Для производства ферментных препаратов в качестве иммобилизующих материалов и твердых носителей допускается использовать: глутаровый альдегид, диатомит (диатомитовая земля), диэтиламиноэтилцеллюлозу, желатин, ионообменные смолы, разрешенные для применения в пищевой промышленности, полиэтиленмин, керамику и стекло, а также носители - наполнители.

12. Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их состав допускается вводить пищевые добавки (например: хлорид калия (E508), фосфат натрия (E339), глицерин (E422), разрешенные к применению в Республике Казахстан.

13. Изготовителями ферментных препаратов в нормативно - технической документации на пищевую продукцию указывается источник получения препарата и его характеристика, включая основную и дополнительную ферментную активность.

14. На штаммах микроорганизмов - продуцентов ферментов дополнительно должна быть представлена следующая информация:

1) сведения о таксономическом положении (родовое и видовое название штамма, номер и оригинальное название; сведения о депонировании в коллекции культур и о модификациях);

2) материалы об исследованиях культур на токсигенность и патогенность (для штаммов представителей родов, среди которых встречаются условно патогенные микроорганизмы);

3) сведения об использовании в производстве ферментных препаратов штаммов генетически модифицированных организмов.

15. Не допускается:

1) содержание жизнеспособных форм продуцентов ферментов в ферментных препаратах;

2) наличие антибиотической активности в ферментных препаратах бактериального и грибного происхождения;

3) содержание микотоксинов (афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А, стеригматоцистин) в ферментных препаратах грибного происхождения.

16. При контроле содержания микотоксинов в ферментных препаратах следует учитывать, что продуцентами микотоксинов чаще всего являются токсигенные штаммы грибов:

1) *Aspergillus flavus* и *Aspergillus parasiticus* - для афлатоксинов и стеригматоцистина;

2) *Aspergillus ochraceus* и *Penicillium verrucosum*, реже: *Aspergillus sclerotiorum*, *Aspergillus melleus*, *Aspergillus alliaceus*, *Aspergillus sulphureus* - для охратоксина А;

3) *Fusarium graminearum*, другие виды *Fusarium* - для зеараленона, дезоксиниваленола и Т-2 токсина.

4. Требования к безопасности производства

и оборота пищевых добавок

17. Размещение объектов по производству пищевых добавок и установление вокруг них санитарно - защитных зон должно осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными уполномоченным органом в области здравоохранения.

18. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции.

19. Все производственные и вспомогательные помещения объектов должны иметь эффективную систему вентиляции, обеспечивающую установленные государственным органом в области санитарно - эпидемиологического благополучия населения гигиенические нормативы микроклимата.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать установленных государственным органом в области санитарно - эпидемиологического благополучия населения пределов предельно допустимых концентраций.

20. Все процессы приемки, хранения, подготовки и переработки сырья, производства и хранения пищевых добавок, должны проводиться в условиях соблюдения гигиены и охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

21. Входной контроль за поступающим на переработку сырьем обеспечивается проверкой документов, удостоверяющих ее безопасность и лабораторными исследованиями.

22. Для каждого технологического процесса производства пищевых добавок технологическими регламентами устанавливаются:

- 1) последовательность и режимы выполнения технологических операций;
- 2) средства, критерии и методы, необходимые для обеспечения выпуска безопасной пищевой продукции;
- 3) правила принятия предупреждающих и корректирующих мер, необходимых для достижения запланированных результатов и постоянного улучшения функционирования процесса;
- 4) система наблюдения, измерения, контроля и регулирования параметров технологического процесса;
- 5) контрольные критические точки и анализ их риска.

23. Изменение технологии производства и расширение сферы применения ранее разрешенной к применению и зарегистрированной пищевой добавки должно осуществляться при наличии положительного санитарно - эпидемиологического заключения.

24. При производстве пищевых добавок, включая их упаковку, хранение, транспортирование, а также при разработке и внедрении новых технологий производства, необходимо применять принципы производственной практики, обеспечивающие безопасность продуктов.

25. В нормативно - технической документации изготовители комплексных пищевых добавок указывают количественное содержание входящих в их состав пищевых добавок, а также компонентов, полученных из (или с применением) генетически модифицированных объектов, если они имеются.

26. Пищевые добавки не относятся к группе скоропортящихся пищевых продуктов. В зависимости от вида пищевой продукции, температуры хранения, вида упаковочного материала и рецептурного состава изготовитель устанавливает сроки и определяет условия хранения пищевых добавок.

27. Пищевые добавки транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

28. Хранение и транспортировка пищевых добавок должны осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными уполномоченным органом в области здравоохранения и нормативно - технической документацией.

29. В оборот допускаются пищевые добавки, не оказывающие негативного воздействия на жизнь и здоровье человека и прошедшие государственную регистрацию (перерегистрацию), в соответствии с требованиями Правил государственной регистрации, перерегистрации и отзыва о государственной регистрации продуктов детского питания, пищевых и биологически активных добавок к пище (нутрицевтиков), красителей, материалов и изделий, контактирующих с водой и продуктами питания, химических веществ, отдельных видов продукции и веществ, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

30. Пищевые добавки, находящиеся в обороте должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

31. Применение пищевых добавок допускается в следующих случаях, если:

существует определенная технологическая необходимость и цель, предусмотренная нормативно - технической документацией, не может быть достигнута другими методами;

имеется научно обоснованное подтверждение отсутствия опасности пищевых добавок для здоровья человека и будущих поколений;

применение их не вводит потребителя в заблуждение;

продукты сохраняют свою пищевую ценность, за исключением применения в пищевых продуктах для соответствующих групп покупателей (потребителей).

32. Не допускается применение пищевых добавок с целью сокрытия порчи и недоброкачества сырья или готового пищевого продукта.

33. Изготовителем пищевой продукции, в составе которой применяются пищевые добавки, используются разрешенные ингредиенты для применения в данном продукте и соответствующие требованиям законодательства Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции и имеющие спецификации для всех пищевых добавок.

34. Допустимое содержание пищевых добавок, некоторых биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах и не удаляемых остатков вспомогательных средств в пищевых продуктах, должно соответствовать требованиям нормативно - технических документов и не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами, гигиеническими нормативами.

35. Пищевые добавки должны вводиться в пищевые продукты в количестве, необходимом для достижения технологического эффекта и в соответствии с требованиями, установленными нормативно - технической документацией.

36. Вклад в дозу внутреннего облучения от поступления стронция-90 и цезия-137 в организм человека с пищевыми продуктами, включая пищевые добавки, не должен превышать 1 миллиЗиверт в год.

37. При применении пищевых добавок должен обеспечиваться производственный контроль за количеством пищевых добавок, адекватным смешиванием и однородностью продукта.

38. Не допускается использование:

1) "веществ для обработки муки" при изготовлении муки для розничной продажи (кроме специальных видов);

2) консервантов при производстве пищевых продуктов массового потребления: молока, сливочного масла, муки, хлеба (кроме расфасованного и упакованного для длительного хранения), свежего мяса, а также при производстве продуктов диетического и детского питания и пищевых продуктов, обозначаемых как "натуральные";

3) красителей при производстве: необработанных пищевых продуктов; молока пастеризованного или стерилизованного, шоколадного; кисломолочных продуктов, пахты неароматизированной; молока, сливок консервированных, концентрированных, сгущенных неароматизированных.

39. Красители, применение которых регламентируется техническими документами, допускается использовать для всех видов пищевых продуктов, за исключением продуктов, окрашивание которых не допускается.

40. Допускается использование (введение, применение) только определенных красителей, установленных соответствующими техническими регламентами, при производстве следующих пищевых продуктов:

1) овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, грибы консервированные, включая пюре, пасты (кроме овощей);

- 2) яйца и продукты из яиц (для окрашивания скорлупы пасхальных яиц);
 - 3) мясо, птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски цельные или куском или измельченные, включая фарш, без добавления других ингредиентов, сырые;
 - 4) мука, крупы, бобовые;
 - 5) фруктовые и овощные соки, пасты, пюре;
 - 6) сахар, глюкоза, фруктоза (в производстве сахара - рафинада допускается использовать ультрамарин);
 - 7) мед;
 - 8) какао - продукты;
 - 9) кофе жареный, цикорий, чай;
 - 10) пряности и смеси из них;
 - 11) соль поваренная, заменители соли;
 - 12) специализированные пищевые продукты для здоровых и больных детей до трех лет;
 - 13) вода питьевая бутилированная;
 - 14) масло из коровьего молока, паста масляная (кроме (в-каротина).
41. Для окрашивания пищевых продуктов допускается использование красителей в виде нерастворимых в воде лаков, максимальные уровни которых должны соответствовать регламентам (уровням) для растворимых форм красителей.
42. Для пищевых красителей максимальные уровни отражают содержание основного красящего вещества в пищевом продукте.
43. К пищевым добавкам - красителям не относятся:
- 1) пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом (как например: фруктовые и овощные соки или пюре, кофе, какао, шафран, паприка);
 - 2) красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов (оболочки для сыров и колбас, для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров).
44. Нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в составе комплексных пищевых добавок или в виде нитритно - посолочных смесей, или рабочих растворов, с соблюдением мер предосторожности, установленных инструкциями по их применению.

45. Подсластители (интенсивные) применяются в пищевых продуктах со сниженной энергетической ценностью и в специальных диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (или исключить) потребление сахара по медицинским показаниям.

46. Использование подсластителей в производстве продуктов детского питания не допускается, за исключением специализированных продуктов для детей, по медицинским показаниям.

47. Использование натуральных сахарозаменителей, подсластителей и их смесей, а также смесей с другими пищевыми ингредиентами (наполнителями, растворителями, сахаром, глюкозой, лактозой и пищевыми добавками, разрешенными к применению в Республике Казахстан), регламентируется нормативно - техническими документами.

48. Нормируемые (максимальные) уровни пищевых добавок в продуктах детского питания относятся к готовым к употреблению (восстановленным) пищевым продуктам.

49. При производстве последующих смесей для детей старше пяти месяцев, продуктов прикорма для здоровых детей первого года жизни и для питания детей в возрасте от года до трех лет, специальных диетических продуктов для детей до трех лет, используются пищевые добавки в соответствии с техническим регламентом "Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно - профилактического питания".

50. Не допускается использование ароматизаторов с целью усиления свойственных пищевым продуктам натурального вкуса и аромата и для устранения изменения аромата пищевого продукта, обусловленного его порчей или недоброкачеством сырья.

51. Область применения и максимальные дозировки ароматизаторов и вкусоароматических веществ, массовая доля отдельных подсластителей и сахарозаменителей устанавливаются изготовителем, по согласованию с органами санитарно - эпидемиологического надзора и указывается в нормативно - технической документации.

52. При реализации сахарозаменителей (сорбит, ксилит и др.) на этикетке должна наноситься предупреждающая надпись "Потребление более 15 - 20 г в сутки может вызвать послабляющее действие", а при реализации пищевых добавок, содержащих аспартам, наносится предупреждающая надпись: "Содержит источник фенилаланина".

53. Использование вкусоароматических веществ для изготовления пищевой продукции и состав ароматизаторов согласовываются с государственным органом в области санитарно - эпидемиологического благополучия населения, при этом регламентируются допустимые уровни содержания в пищевых продуктах биологически активных веществ, входящих в состав ароматизаторов и вкусоароматических препаратов из растительного сырья.

54. В состав ароматизатора может входить традиционное пищевое сырье (например: соки, сахар, специи), наполнители (растворители или носители), обогатители, тонизирующие вещества, горечи и пищевые добавки.

55. К пищевым ароматизаторам не относятся водно - спиртовые настои и углекислотные экстракты растительного сырья, а также плодоягодные соки (включая концентрированные), сиропы, вина, коньяки, ликеры, пряности.

56. Изготовитель ароматизаторов в сопроводительных документах указывает:

1) количественное содержание входящих в ароматизаторы пищевых добавок, за исключением пищевых добавок, регламентируемых техническими документами;

2) наличие биологически активных веществ в соответствии с ограничениями.

57. Допускается розничная продажа ароматизаторов по согласованию с государственным органом в области санитарно - эпидемиологического благополучия населения.

5. Требования к упаковке и маркировке пищевых добавок

58. Упаковка и маркировка пищевых добавок должна отвечать требованиям технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению".

59. Упаковка пищевых добавок должна обеспечить адекватную защиту для минимизации контаминации (загрязнения), во избежание повреждений, и для размещения маркировки.

60. Упаковочные материалы должны быть нетоксичными и не представлять угрозы для безопасности и пригодности пищевых добавок при указанных условиях хранения и использования.

61. На этикетках пищевых добавок указывается дополнительная информация:

1) индекс "Е", если он имеется, под которым пищевая добавка разрешена к применению;

2) состав, массовая доля (для многокомпонентной пищевой добавки);

3) краткая инструкция (рекомендации) по хранению и применению пищевой добавки, противопоказания;

4) для ароматизаторов дополнительно указывается тип ароматизатора (натуральный, идентичный натуральному, искусственный).

62. На этикетках пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, указывается дополнительная информация:

1) функциональный класс пищевой добавки и ее название или индекс Е (при его наличии), например, "антиокислитель аскорбиновая кислота" или "антиокислитель Е300";

2) при использовании аспартама должна наноситься предупреждающая надпись "Противопоказан больным фенилкетонурией";

3) для сахарозаменителей, содержащих многоатомные спирты (сорбит и сорбитовый сироп, манит, ксилит, лактит, мальтит и мальтитный сироп, изомальтит, кроме эритрита), должна наноситься предупреждающая надпись: "Потребление более 15 - 20 грамм в сутки может вызвать послабляющее действие".

63. На этикетках пищевых продуктов, содержащих вкусоароматические препараты, указывается "натуральный ароматизатор" или его конкретный вид (например: экстракты, настои, эфирные масла, маслосмолы и другие).

64. Допускается не указывать на этикетке вкусоароматические вещества, выделенные в процессе получения концентрированных продуктов при их использовании для производства восстановленных продуктов.

65. На этикетках пищевых продуктов указываются пищевые добавки, входящие в состав пищевых ингредиентов в следующих случаях:

1) если такие пищевые добавки оказывают в конечном пищевом продукте функциональное действие;

2) если такие пищевые продукты являются продуктами детского и диетического питания.

66. На этикетках пищевых продуктов не указываются технологические вспомогательные средства, применяемые при их изготовлении, кроме ферментных препаратов, используемых при производстве кисломолочных продуктов и сыра.

67. Изготовитель пищевых добавок указывает на этикетке (ярлыке, вкладыше) сведения об использовании ингредиентов, полученных из генетически модифицированных объектов.

6. Оценка рисков

68. В целях управления рисками изготовитель пищевых добавок обеспечивает:

1) проведение:

анализа потенциально опасных факторов при изготовлении пищевых добавок;

идентификации и оценки риска производственных процессов, в которых могут быть выявлены опасные факторы;

процедур прослеживаемости и контроля за критическими контрольными точками;

2) разработку:

мер эффективного контроля в критических контрольных точках;

документированной системы управления качеством пищевой продукции.

7. Подтверждение соответствия

69. Пищевые добавки не подлежат обязательному подтверждению соответствия. Подтверждением их безопасности является наличие документа установленного образца о государственной регистрации, выдаваемого в порядке, утвержденном уполномоченным органом в области здравоохранения.

70. Пищевые добавки могут быть направлены на добровольную сертификацию по желанию производителя (изготовителя) пищевых добавок, в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

8. Перечень гармонизированных стандартов

71. Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база), обеспечивающих выполнение требований, установленных настоящим Техническим регламентом, приведен в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

72. Гармонизация применяемых действующих стандартов по пищевым добавкам, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных настоящим Техническим регламентом, проводится в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании.

9. Сроки и условия введения в действие

73. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

74. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

Приложение 1

к Техническому регламенту

**Перечень продукции,
на которую распространяются требования
технического регламента "Требования к безопасности
пищевых добавок, их производства и оборота" <*>**

| Код ТН ВЭД | Наименование позиции |
|---------------|-------------------------------------|
| 1 | 2 |
| 0905 00 000 0 | Ваниль |
| 0906 | Корица и цветки коричневого дерева: |
| 0906 10 000 0 | - недробленые и немолотые |
| 0906 20 000 0 | - дробленые или молотые |
| 0908 | Мускатный орех, мацис и кардамон: |
| 0908 10 000 0 | - мускатный орех |
| 0908 20 000 0 | - мацис |
| 0908 30 000 0 | - кардамон |

| | |
|---------------|--|
| 0910 10 000 0 | - имбирь |
| 0910 20 | - шафран: |
| 0910 20 100 0 | - - недробленный и немолотый |
| 0910 20 900 0 | - - дробленный или молотый |
| 0910 30 000 0 | - турмерик (куркума) |
| 0910 50 000 0 | - карри |
| | - прочие пряности: |
| 0910 91 | - - смеси, упомянутые в примечании 1б к данной группе: |
| 0910 91 100 0 | - - - недробленные и немолотые |
| 0910 91 900 0 | - - - дробленные или молотые |
| 0910 99 | - - прочие: |
| 0910 99 100 0 | - - - семена пажитника сенного |
| | - - - прочие: |
| 0910 99 910 0 | - - - - недробленные и немолотые |
| 0910 99 990 0 | - - - - дробленные или молотые |
| 1302 | Соки и экстракты растительные; пектиновые вещества, пектинаты и пектаты; агар - агар и другие клеи и загустители растительного происхождения, видоизмененные или невидоизмененные: - растительные соки и экстракты: |
| 1302 12 000 0 | - - из солодки |
| 1302 13 000 0 | - - из хмеля |
| 1302 14 000 0 | - - из пиретрума или из корней растений, содержащих ротенон |
| 1302 19 | - - прочие: |
| 1302 19 050 0 | - - - живица |
| 1302 19 300 0 | - - - смеси растительных экстрактов для изготовления напитков или пищевых продуктов |
| 1302 19 980 0 | - - - - прочие |
| 1302 20 | - пектиновые вещества, пектинаты и пектаты: |
| 1302 20 100 0 | - - сухие |
| 1302 20 900 0 | - - прочие |

| | |
|---------------|---|
| 1806 20 700 0 | - - - молочно - шоколадная крошка |
| 1806 20 800 0 | - - - шоколадные вкусовые оболочки |
| 1806 20 950 0 | - - - прочие |
| 1806 90 700 0 | - - готовые изделия, содержащие какао и предназначенные для производства или приготовления напитков |
| 1806 90 900 0 | - - прочие |
| 2102 | Дрожжи (активные или неактивные); прочие мертвые одноклеточные микроорганизмы, кроме вакцин товарной позиции 3002); готовые пекарные порошки: |
| 2102 10 | - дрожжи активные: |
| 2102 10 100 0 | - - дрожжи культурные |
| 2102 10 310 0 | дрожжи пекарные сухие |
| 2102 10 390 0 | дрожжи пекарные сухие прочие |
| 2102 10 900 0 | - - прочие |
| 2102 20 | - дрожжи неактивные; прочие мертвые одноклеточные микроорганизмы: - - дрожжи неактивные: |
| 2102 20 110 0 | - - - в виде таблеток, кубиков или в аналогичной форме, или в первичных упаковках нетто - массой не более 1 кг |
| 2102 20 190 0 | - - - прочие |
| 2102 20 900 0 | - - прочие |
| 2102 30 000 0 | - порошки пекарные готовые |
| 2103 | Продукты для приготовления соусов и готовые соусы; вкусовые добавки и приправы смешанные; горчичный порошок и готовая горчица: |
| 2103 90 300 0 | - - ароматические горечи, содержащие 44,2 - 49,2 л 100 % об. % спирта и 1,5 - 6 мас. % горечавки, специй и спирта различных ингредиентов и содержащие 4 - 10 % сахара, в емкостях 0,5 л или менее |
| 2103 90 900 9 | - - - прочие |
| 2106 90 200 0 | - - составные спиртовые л 100 % полуфабрикаты, кроме спирта продуктов на основе душистых веществ, используемые при производстве напитков |
| | - - сахарные сиропы с вкусо-ароматическими или красящими добавками: |

| | |
|---------------|--|
| 2106 90 300 0 | - - - сиропы изоглюкозы |
| 2106 90 510 0 | - - - - сироп лактозы |
| 2106 90 550 0 | - - - - сироп глюкозы и сироп мальтодекстрина |
| 2106 90 590 0 | - - - - прочие |
| 2106 90 920 0 | - - - не содержащие молочных жиров, сахарозы, изоглюкозы, глюкозы или крахмала или содержащие менее 1,5 мас. % молочного жира, 5 мас. % сахарозы или изоглюкозы, 5 мас. % глюкозы или крахмала |

<*> Коды продукции указаны согласно классификатору "Товарная номенклатура внешней экономической деятельности Республики Казахстан".

Приложение 2

к Техническому регламенту

Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база)

ГОСТ Р 52177-2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52499-2005 Добавки пищевые. Термины и определения.

ГОСТ Р 52481-2005 Красители пищевые. Термины и определения.

ГОСТ 31227-2004 Натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный пищевой (цитрат натрия). Технические условия.

ГОСТ 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.

ГОСТ 16280-2002 Агар пищевой. Технические условия.

ГОСТ 16280-70 Агар пищевой. Технические условия.

ГОСТ 16280-88 Агар пищевой. Технические условия.

ГОСТ 21205-83 Кислота винная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия.

ГОСТ 30145-94 Масла эфирные и продукты эфирномасличного производства. Правила приемки, отбор проб и методы органолептических испытаний.

ГОСТ 490-79 Кислота молочная пищевая. Технические условия.