

ПРАВИЛА Кабинета министров от 27.02.2001 N 86 "ПРАВИЛА ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ БЕЗВРЕДНОСТИ К ПРОДОВОЛЬСТВИЮ, В КОТОРОМ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ"

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**ПРАВИЛА
от 27 февраля 2001 года N 86**

Рига (прот. N 9, §8)

**ПРАВИЛА ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ
БЕЗВРЕДНОСТИ К ПРОДОВОЛЬСТВИЮ, В КОТОРОМ
ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

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

I. Общие вопросы

1. Настоящие правила устанавливают обязательные требования безвредности к продовольствию, в котором в процессе обработки, переработки, производства, упаковки, хранения или транспортировки для достижения технологических целей использованы пищевые добавки, и 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 прогоркания 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 со желеобразователями образующие или закрепляющие желе;
- 2.5. эмульгаторы - вещества, обеспечивающие смешивание двух или нескольких несмешивающихся частей продовольственного продукта (например, масла и воды) и удержание гомогенной 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 присущие продовольственному продукту вкус и/или аромат;
- 2.8. глазури (в том числе смазка) - 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. рыхлители - 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, используемые 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, 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. вещества против слипания - вещества, уменьшающие слипание частиц продовольственного продукта;
- 2.17. пропеленты - газы (за исключением воздуха), выдавливающие продовольственный продукт из упаковки;
- 2.18. пеногасители - вещества, устраняющие или уменьшающие образование пены;
- 2.19. пенообразователи - вещества, обеспечивающие рассеивание гомогенов газообразных фаз в твердом или жидком продовольственном продукте;
- 2.20. желеобразователи - вещества, которые посредством образования желе структурируют продовольственный продукт;
- 2.21. подсластители - пищевые добавки, используемые для придания продовольственному продукту сладкого вкуса или используемые как столовые подсластители;
- 2.22. секвестранты - вещества, образующие химические комплексы с ионами металлов;
- 2.23. кислоты - вещества, увеличивающие кислотность продовольственного продукта и/или придающие ему кислый вкус;
- 2.24. регуляторы кислотности - вещества, изменяющие или регулирующие кислотность или основание продовольственного продукта;

2.25. 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.

3. Пищевыми добавками не считаются:

3.1. приправы и продовольственные продукты в сушеном или консервированном 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 продовольственного продукта (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 неустраняемый 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. ферменты (за исключением упомянутых в приложениях к настоящим правилам ферментов);

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

3.9. вещества, используемые при обработке питьевой воды;

3.10. содержащие пектин продукты, получаемые из сушеных выжимок яблок, корок цитрусовых или их смеси путем воздействия на них слабой кислотой и последующей частичной нейтрализации солями натрия или калия ("жидкий пектин");

3.11. основной состав жевательной резинки;

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

3.13. хлорид аммония;

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

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

3.16. казеин и казеинаты;

3.17. инулин.

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

4.1. для сохранения питательной ценности продовольствия. Уменьшение 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 запросами;

- 4.2. для обеспечения продовольствием группы потребителей с особыми диетическими запросами;
- 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, если добавка не используется с целью сокрытия испорченного исходного материала или применения нежелательных (например, негигиенических) приемов работы в любом из упомянутых процессов.

5. Использование пищевых добавок разрешается только в том случае, если:

- 5.1. обоснована технологическая необходимость их применения и эта цель не может быть достигнута другими экономически и технологически доступными средствами;
- 5.2. имеются научные доказательства того, что пищевые добавки в количествах, в которых они применяются, не создают угрозы для здоровья потребителя;
- 5.3. потребитель не вводится в заблуждение.

II. Применение пищевых добавок в продовольственных продуктах различных видов

6. 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. Если для продовольственного продукта в приложении 1 к настоящим правилам не установлены максимально допустимые дозы пищевых добавок, могут быть использованы упомянутые в приложении 2 к настоящим правилам пищевые добавки в нерегламентированном количестве.

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

- 7.1. 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 продукты);
- 7.2. к меду;
- 7.3. к неэмульгированным растительным и животным маслам и жирам;
- 7.4. к маслу;
- 7.5. к пастеризованному и стерилизованному (в том числе стерилизованному при ультравысокой температуре) молоку и обрату;
- 7.6. к пастеризованным сливкам;
- 7.7. к неароматизированным, не пастеризованным после ферментации молочным продуктам;

- 7.8. к натуральным минеральным водам и родниковым водам, соответствующим правилам Кабинета министров о натуральных минеральных водах;
- 7.9. к кофе (за исключением ароматизированного растворимого кофе);
- 7.10. к экстракту кофе;
- 7.11. к неароматизированному чайному листу;
- 7.12. к сахару;
- 7.13. к макаронам (за исключением макарон без клейковины и макарон, предусмотренных для диет с пониженным содержанием белков);
- 7.14. к неароматизированной пахте (за исключением стерилизованной пахты);
- 7.15. к предназначенным для грудных детей и малых детей продовольственным продуктам, соответствующим правилам о продовольствии для грудных детей и малых детей.

8. Пищевые добавки Е 290, Е 938, Е 939, Е 941, Е 942 и Е 948 могут добавляться ко всем продовольственным продуктам в нерегламентированном количестве.

9. Для смесей составных частей продовольственных продуктов (сложных продовольственных продуктов), для которых в приложении 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.

10. 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.

11. Упомянутые в приложении 4 к настоящим правилам пищевые добавки могут быть использованы как несущие вещества (в том числе как несущие растворители) для пищевых добавок. Несущими веществами (в том числе несущими растворителями) являются вещества, которые используются для растворения, разбавления, рассеивания или иного физического преобразования пищевых добавок без изменения технологической цели применения пищевой добавки и которые сами не создают никакого технологического эффекта, а только облегчают применение пищевой добавки. В качестве несущих веществ могут быть использованы также продовольственные продукты, упомянутые в подпунктах 3.9, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15, 3.16 и 3.17 настоящих правил продукты и вещества, обладающие функциями регуляторов кислотности (например, лимонная кислота и гидроксид аммония).

12. Идентичность и критерии чистоты пищевых добавок указаны в приложении 5 к настоящим правилам.

13. Перечень разрешенных в Латвии пищевых добавок указывается в приложениях 6 и 7 к настоящим правилам с учетом того, что:

- 13.1. трисиликат магния (E 553 a II) и тальк (E 553 b) не должен содержать асбест;
- 13.2. нитрит натрия (E 250) разрешается применять только в смеси с поваренной солью;
- 13.3. разрешается применять также приготовленные из красителей алюминиевые лаки;
- 13.4. антоцианины (E 163) разрешается применять только в том случае, если они физическими методами получены из фруктов и овощей;
- 13.5. 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).

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

- 14.1. антиоксиданты, консерванты;
- 14.2. подсластители;
- 14.3. красители;
- 14.4. все прочие группы (различные): увеличители объема, загустители, отвердители, эмульгаторы, эмульгирующие соли, усилители вкуса, глазури, рыхлители, средства обработки муки, удержатели влаги, модифицированные крахмалы, несущие вещества, вещества против слипания, пропеленты и упаковочные газы, пеногасители, желеобразователи, кислоты, регуляторы кислотности, стабилизаторы.

15. При применении пищевых красителей должны соблюдаться следующие условия:

- 15.1. 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 сложных продовольственных продуктов, в которых могут использоваться соответствующие красители;
- 15.2. максимальные дозы красителей указаны из расчета содержания красящего пигмента в красителе;
- 15.3. в розничной торговле разрешена реализация всех красителей, за исключением E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 и E 180.

16. 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.

17. Подсластители согласно пунктам 9 и 10 настоящих правил могут содержать следующие сложные пищевые продукты:

17.1. продукты без сахара - пищевые продукты, к которым не присоединен никакой моносахарид, или дисахарид, или другой пищевой продукт, применяемый вследствие его подслащивающих свойств;

17.2. продукты с уменьшенным энергетическим значением - пищевые продукты, энергетическое значение которых по сравнению с оригинальным пищевым продуктом или похожим продуктом меньше по крайней мере на 30%;

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

17.4. продукты, в маркировке которых указан минимальный срок годности согласно правилам маркировки пищевых товаров.

III. Маркировка пищевых добавок

18. Пищевые добавки, не предназначенные для продажи в розничной торговле, могут распространяться лишь в том случае, если на внешней упаковке пищевой добавки, смеси пищевых добавок или смеси пищевых добавок с другими веществами (которые присоединены с целью облегчения хранения, продажи, стандартизации, растворения или разбавления пищевых добавок) водостойкой краской на государственном языке ясно и разборчиво дана следующая информация:

18.1. наименование и международный (E) 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;

18.2. указание "для применения в пищевой промышленности" с примечанием об ограниченном или специфическом применении, если таковое необходимо;

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

18.4. идентификационный знак производственной партии;

18.5. наименование и адрес производителя, фасовщика или распространителя;

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

18.7. нетто масса или объем;

18.8. другая установленная нормативными актами информация.

19. Если на внешней упаковке продукта на хорошо видимом месте имеется надпись "предусмотрено для оптовых потребителей", упомянутая в подпунктах 18.4, 18.5 и 18.6 настоящих правил информация может быть указана только в сопроводительных документах на продукт.

20. Пищевые добавки, предусмотренные для продажи в розничной торговле, могут распространяться лишь в том случае, если на их упаковке имеется хорошо различаемая и нестирающаяся следующая информация:

20.1. упомянутая в подпунктах 18.1, 18.2, 18.3, 18.4, 18.5, 18.7 и 18.8 настоящих правил информация;

20.2. минимальный срок годности.

21. В маркировке столовых подсластителей должно быть указание "столовый подсластитель содержит..." с указанием наименований входящих в состав подсластителей.

22. В маркировке содержащих полиолы и/или аспартам подсластителей должны содержаться предупреждения:

22.1. о полиолах - "чрезмерное потребление может вызвать понос";

22.2. об аспартаме - "содержит фенилаланин".

IV. Заключительные вопросы

23. Пищевая добавка E 233 (тиабендазол) в производстве продовольствия разрешается использовать до 1 июня 2001 года.

24. Разрешается распространение сахара, произведенного до дня вступления в силу настоящих правил и содержащего максимальную дозу пищевой добавки E 250 (диоксид серы) - 15 мг/кг.

25. Признать утратившими силу правила Кабинета министров от 6 мая 1997 года N 170 "Порядок применения пищевых добавок" (Латвияс Вестнесис, 1997, N 116/117/118).

Премьер-министр
А.БЕРЗИНЬШ

Министр благосостояния
А.ПОЖАРНОВС

Приложения не включены в информационный банк.