



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG1245/2018
от 19.12.2018

Об утверждении санитарных регламентов о вкусоароматических добавках и некоторых пищевых ингредиентах со вкусоароматическими свойствами для использования в и на продуктах питания и о копильных ароматизаторах, используемых или предназначенных для использования в или на продуктах питания

Опубликован : 15.02.2019 в MONITORUL OFICIAL № 49-58 статья № 92 Data intrării în vigoare

На основании части (10) статьи 9 Закона № 78/2004 о пищевых продуктах (Официальный монитор Республики Молдова, 2004 г., № 83-87, ст. 431), часть (2) статьи 6 Закона № 10/2009 о государственном надзоре за общественным здоровьем (Официальный монитор Республики Молдова, 2009 г., № 67, ст. 183) Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить:

1) Санитарный регламент о вкусоароматических добавках и некоторых пищевых ингредиентах со вкусоароматическими свойствами для использования в и на продуктах питания и установлении переходных мер касательно списка вкусоароматических добавок и исходных материалов, согласно приложению №1;

2) Санитарный регламент о копильных ароматизаторах, используемых или предназначенных для использования в и на продуктах питания и установлении списка разрешенной первичной продукции копильных ароматизаторов для использования как таковых в или на продуктах питания и/или для производства производных копильных ароматизаторов, согласно приложению № 2.

2. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на Национальное агентство общественного здоровья.

3. Настоящее постановление вступает в силу по истечению 6 месяцев с даты опубликования.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР ПАВЕЛ ФИЛИП

Контрасигнуют:

Министр здравоохранения,

труда и социальной защиты Сильвия Раду

Министр сельского хозяйства,

регионального развития и

окружающей среды Николае Чубук

№ 1245. Кишинев, 19 декабря 2018.

Приложение № 1

к Постановлению Правительства №1245/18

САНИТАРНЫЙ РЕГЛАМЕНТ

о вкусоароматических добавках и некоторых пищевых

ингредиентах со вкусоароматическими свойствами

для использования в и на пищевых продуктах и установлении

переходных мер касательно списка вкусоароматических

добавок и исходных материалов

Санитарный регламент о вкусоароматических добавках и некоторых пищевых ингредиентах со вкусоароматическими свойствами для использования в и на пищевых продуктах и установлении переходных мер касательно списка вкусоароматических добавок и исходных материалов (в дальнейшем - Регламент) перелагает Регламент (ЕС) № 1334/2008 Европейского Парламента и Совета от 16 декабря 2008 года по вкусоароматическим добавкам и некоторым пищевым ингредиентам, обладающим вкусоароматическими свойствами для использования в пищевых продуктах и на их поверхности, вносящий поправки в Регламент Совета (ЕЭС) № 1601/91, Регламенты (ЕС) № 2232/96 и (ЕС) № 110/2008 и Директиву 2000/13/ЕС, опубликованный в Официальном журнале Европейского союза L 354 от 31 декабря 2008 года, с последними изменениями, внесенными Регламентом (ЕС) 2018/678 Комиссии от 3 мая

2018 года о внесении изменений и поправок в приложение I к Регламенту (ЕС) № 1334/2008 Европейского Парламента и Совета о вкусоароматических добавках; Исполнительный регламент (ЕС) № 872/2012 Комиссии от 1 октября 2012 по утверждению списка вкусоароматических веществ, предусмотренных в Регламенте (ЕС) № 2232/96 Европейского Парламента и Совета, по его внесению в приложение I к Регламенту (ЕС) № 1334/2008 Европейского Парламента и Совета и по аннулированию Регламента (ЕС) № 1565/2000 Комиссии и Решения 1999/217/ЕС Комиссии, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 267 от 2 октября 2012 года; Регламент (ЕС) № 873/2012 Комиссии от 1 октября 2012 по установлению переходных мер, касающихся списка Совета вкусоароматических добавок и исходных материалов, предусмотренного в приложении I к Регламенту (ЕС) № 1334/2008 Европейского Парламента и Совета, опубликованного в Официальном журнале Европейского совета L 267 от 2 октября 2012 года, с последующими поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 2018/1259 Комиссии от 21 сентября 2018 года.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий Регламент устанавливает нормы в отношении вкусоароматических добавок и некоторых пищевых добавок со вкусоароматическими свойствами, используемых в пищевых продуктах, и установления переходных мер касательно списка вкусоароматических добавок и исходных материалов в целях обеспечения эффективного функционирования внутреннего рынка, высокого уровня охраны здоровья населения и высокого уровня защиты потребителя, включая защиту интересов потребителя и добросовестную практику ведения торговли пищевыми продуктами с учетом, по необходимости, охраны окружающей среды.

2. Настоящий Регламент предусматривает:

1) национальный список пищевых ароматизаторов и исходных материалов, разрешенных для использования в и на пищевых продуктах (в дальнейшем - национальный список), согласно приложению № 1;

2) условия использования вкусоароматических добавок и пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами в и на продуктах питания;

3) правила этикетирования вкусоароматических добавок.

3. В настоящем Регламенте применяются определения, предусмотренные в Законе № 78/2004 года о пищевых продуктах, а также следующие понятия:

1) вкусоароматические добавки - продукты:

а) не предназначенные для потребления как таковые, но которые добавляются в пищевые продукты с целью придания или изменения аромата и/или вкуса;

б) изготовленные или состоящие из следующих категорий: вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, термические технологические ароматизаторы, коптильные ароматизаторы, прекурсоры ароматизатора, натуральные

вкусоароматические вещества, прочие вкусоароматические добавки или смеси из них;

2) вкусоароматическое вещество – определенное химическое вещество со вкусоароматическими свойствами;

3) натуральное вкусоароматическое вещество – вкусоароматическое вещество, полученное с помощью соответствующего физического, ферментативного или микробиологического процесса из материала растительного, животного или микробиологического происхождения, либо в сыром виде, либо после переработки, предназначенное для потребления человеком с использованием одного или более традиционных способов приготовления пищи, перечисленных в приложении № 2.

Натуральные вкусоароматические вещества соответствуют веществам, которые естественным образом присутствуют или были выявлены в природе;

4) вкусоароматический препарат – продукт, за исключением вкусоароматического вещества, полученный из:

а) пищевых продуктов посредством соответствующего физического, ферментативного, микробиологического процесса из материала либо в сыром виде, или после переработки, для потребления человеком, с использованием одного или более традиционных способов приготовления пищи, перечисленных в приложении № 2;

б) материалов растительного, животного или микробиологического происхождения, за исключением пищевых продуктов, с помощью соответствующего физического, ферментативного, микробиологического процесса, которые используются в сыром виде или приготовлены при помощи одного или более традиционных способов приготовления пищи, перечисленных в приложении № 2;

5) термический технологический ароматизатор – продукт, полученный после термической обработки из смеси ингредиентов, не обязательно обладающих собственными вкусоароматическими свойствами, из которых как минимум один ингредиент содержит азот (аминный), а другой должен быть редуцирующим сахаром; ингредиентами для производства термических технологических ароматизаторов могут быть пищевые продукты и/или исходный материал, за исключением пищевых продуктов;

6) коптильный ароматизатор – продукт, полученный посредством фракционирования и очистки конденсата дыма с образованием первичных коптильных конденсатов, первичных смолистых фракций и/или производных коптильных ароматизаторов, и придающий пищевым продуктам запах и вкус копчёного продукта;

7) прекурсор ароматизатора – продукт, не обязательно имеющий вкусовые качества, намеренно добавляемый в пищевые продукты с единственной целью продуцирования вкуса путем деструкции или реакции с другими компонентами во время переработки пищевых продуктов и который может быть получен из пищевых продуктов и/или исходных материалов, за исключением пищевых продуктов;

8) прочая вкусоароматическая добавка – вкусоароматическая добавка,

добавляемая или предназначенная для добавления в пищевые продукты с целью придания запаха и/или вкуса, которая не попадает под определения, приведенные в подпунктах 2)-7) настоящего пункта;

9) пищевой ингредиент со вкусоароматическими свойствами –пищевой ингредиент, за исключением вкусоароматических добавок, который может добавляться в пищевые продукты с основной целью придания вкуса продукту или изменения его вкуса и который существенно способствует присутствию в пищевом продукте определенных нежелательных веществ, появляющихся естественным образом;

10) соответствующий физический процесс – физический процесс, который не изменяет намеренно химическую природу компонентов вкусоароматической добавки, без ущерба для списка, содержащего традиционные процессы приготовления пищевых продуктов, приведенного в приложении № 2, и который, среди прочего, не охватывает использование синглетного кислорода, озона, неорганических катализаторов, металлических катализаторов, органо-металлических реагентов и/или ультрафиолетового облучения;

11) исходный материал-материал растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, из которого производятся ароматизаторы или пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами; таковым могут быть: пищевые продукты или сырье, кроме пищевых продуктов.

4. Настоящий Регламент применяется к:

1) вкусоароматическим добавкам, которые используются или предназначены для использования в или на пищевых продуктах, без ущерба для специальных положений, предусмотренных в Санитарном регламенте о копильных ароматизаторах, используемых или предназначенных для использования в или на продуктах питания и установлении списка утвержденной первичной продукции копильных ароматизаторов, разрешенных согласно статье 11 Закона № 78/2004 о пищевых продуктах, для использования как таковых в или на продуктах питания и/или для производства производных копильных ароматизаторов;

2) пищевым ингредиентам со вкусоароматическими свойствами;

3) пищевым продуктам, содержащим вкусоароматические добавки, и/или пищевым ингредиентам со вкусоароматическими свойствами;

4) исходному материалу для вкусоароматических добавок и/или исходному материалу для пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами.

5. Настоящий Регламент не применяется к:

1) веществам, которые имеют исключительно сладкий, кислый или солёный вкус;

2) пищевым продуктам в сыром виде;

3) однокомпонентным пищевым продуктам и смесям специй и/или трав, в том числе свежих, сушеных или замороженных, смесям чая и смесям для настоек, как таковых, при условии, что они не использовались в качестве пищевых ингредиентов.

6. В рамках определений, отмеченных в подпунктах 4), 5), 7) и 10) пункта 3, исходный материал, в отношении которого имеются существенные показания для использования вкусоароматических добавок, считаются щевыми продуктами в рамках настоящего Регламента.

7. Вкусоароматические добавки могут содержать пищевые добавки и/или другие пищевые ингредиенты, добавляемые в технологических целях.

II. УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК, ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ СО ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ И ИСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

8. Могут использоваться в или на пищевых продуктах только вкусоароматические добавки или пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами, отвечающие следующим требованиям:

1) не представляют угрозу безопасности здоровья потребителя, что доказано имеющимися научными данными; и

2) их использование не вводит потребителя в заблуждение.

9. Запрещается размещение на рынке вкусоароматической добавки или любого другого пищевого продукта, в котором содержится соответствующая вкусоароматическая добавка и/или пищевой продукт со вкусоароматическими свойствами, если их использование не отвечает требованиям настоящего Регламента.

10. Вещества, перечисленные в пункте 1 приложения № 3, не добавляются как таковые в пищевые продукты.

11. Максимальные уровни определенных веществ, естественным образом присутствующих во вкусоароматических добавках и/или пищевых ингредиентах со вкусоароматическими свойствами, в составных пищевых продуктах, перечисленных в приложении № 3, не должны быть превышены в результате использования вкусоароматических добавок и/или пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами в/на этих пищевых продуктах. Максимальные уровни 1-аллил-4-метоксибензола, эстрагола и 1-аллил-3,4-метилена диоксибензола, сафрола не применяются тогда, когда составной пищевой продукт не содержит вкусоароматических добавок, а отдельные пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами, которые были добавлены, являются сушеными или замороженными травами и специями.

12. Если не указано другое, максимальные уровни веществ, предусмотренные в

приложении № 3, должны применяться к пищевым продуктам, размещенным на рынке. В порядке частичной отмены данного принципа, в отношении сушеных и/или концентрированных пищевых продуктов, которые подлежат восстановлению, максимальные уровни должны применяться к восстановленным пищевым продуктам, согласно инструкциям на этикетке и с учетом минимального фактора разведения.

13. Исходный материал, перечисленный в пункте 1 приложения № 4, не подлежит использованию для производства вкусоароматических добавок и/или пищевых ингредиентов со вкусоароматическими свойствами.

14. Вкусоароматические добавки и/или пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами, произведенными из исходных материалов, перечисленных в таблице 4 приложения № 4, могут использоваться только в соответствии с требованиями, указанными в соответствующем приложении.

15. Следующие вкусоароматические добавки и пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами могут использоваться в или на пищевых продуктах в соответствии с настоящим Регламентом, при условии, что они соответствуют требованиям пункта 8:

1) вкусоароматические препараты, указанные в подпунктах 4) и 9) пункта 3;

2) термические технологические ароматизаторы, указанные в подпунктах 5) и 9) пункта 3, которые соответствуют требованиям производства термических технологических ароматизаторов и максимальным уровням для определенных веществ в термических технологических ароматизаторах, предусмотренных в приложении № 5;

3) прекурсоры ароматизаторов, указанные в подпунктах 7) и 9) пункта 3;

4) пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами.

Содержание следующих веществ в термических технологических ароматизаторах не должно превышать следующие максимальные уровни, мкг/кг:

- 2-амино-3,4,8-триметилмедазол [4,5-f] хиноксалин(4,8-DiMeIQx) - 50;

- 2-амино-1-метил-6-фенилмидазол [4,5-b] пиридин (PhIP) - 50.

III. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СПИСОК ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК И ИСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОТОРЫХ РАЗРЕШЕНО В ИЛИ НА ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

16. Настоящая глава применяется к:

1) вкусоароматическим веществам;

2) вкусоароматическим препаратам, указанным в литере b) подпункта 4 пункта 3;

3) термическим технологическим ароматизаторам, полученным путем нагревания ингредиентов, которые, частично или полностью, попадают под положения подпункта 5 пункта 3, в отношении полученных из исходного материала, помимо продуктов питания;

4) прекурсорам ароматизатора, указанным в подпункте 7 пункта 3, в отношении полученных из исходных материалов, помимо продуктов питания;

5) другим вкусоароматическим добавкам, указанным в подпункте 8 пункта 3;

6) исходным материалам, помимо пищевых продуктов.

17. Из вкусоароматических добавок и исходных материалов, указанных в пункте 16, только включенные в национальный список могут быть размещены на рынке как таковые, и могут быть использованы в или на пищевых продуктах, при указанных в данном списке условиях применения, при необходимости.

18. В рубрике национального списка, соответствующей вкусоароматической добавке или исходному материалу, указывается:

1) наименование утвержденной вкусоароматической добавки или исходного материала;

2) при необходимости, условия, при которых можно использовать соответствующую вкусоароматическую добавку.

19. Национальное агентство общественного здоровья может принимать решения по следующим вопросам:

1) если определенное вещество или определенная смесь веществ, материал или тип пищевого продукта попадает под категории, перечисленные в пункте 4;

2) особая категория, определенная в подпунктах 2)-10) пункта 3, под которую попадает определенное вещество;

3) если определенный продукт принадлежит к категории пищевых продуктов, указанных в национальном списке или части В приложения № 3, или если имеется пищевой продукт такого рода.

IV. МАРКИРОВКА

20. Вкусоароматические добавки, не предназначенные для продажи конечному потребителю, могут размещаться на рынке только с маркировкой, предусмотренной в пунктах 22-30, которая должна быть отчетливо видна, разборчива и несмываема. Информация, предусмотренная в пунктах 22-30, должна представляться в доступной для покупателя форме.

21. Информация на маркировке представляется на государственном языке Республики Молдова и на других языках международного общения.

22. В случае, если вкусоароматические добавки, не предназначенные для продажи конечному потребителю, продаются отдельно или в смешанном виде между собой и/или с другими пищевыми ингредиентами и/или другими веществами, добавляемыми в них в соответствии с пунктом 7, на их упаковку или на их контейнеры должна наноситься следующая информация:

1) коммерческое наименование: термин «вкусоароматическая добавка» или более конкретное название или описание вкусоароматической добавки;

2) слова «для пищевых продуктов» либо «ограниченное использование в пищевых продуктах» или более конкретное указание касательно использования в пищевых продуктах;

3) по необходимости, особые условия хранения и/или использования;

4) идентификационный серийный знак;

5) в порядке убывания объема, список:

а) категорий присутствующих вкусоароматических добавок;

б) названий каждого из других веществ или материалов в продукте или соответствующий E номер;

6) фамилия или коммерческое наименование и адрес производителя, упаковщика и продавца;

7) указание максимального количества каждого компонента или группы компонентов, подвергаемых количественному ограничению в пищевых продуктах, и/или соответствующая информация, четкая и легко понимаемая, позволяющая покупателю соблюдать требования настоящего Регламента;

8) количество нетто;

9) минимальный срок годности или конечная дата потребления;

10) по необходимости, информация о вкусоароматической добавке или другого вещества, указанного в разделе 4 приложения № 6 к Закону 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, касательно указания ингредиентов, присутствующих в пищевых продуктах.

23. В отступление от пункта 22, информация, предусмотренная в подпунктах 5) и 7) пункта 22 может просто указываться в коммерческих документах к партии, которые должны быть представлены при доставке или до нее, при условии, что указание «не для розничной торговли» расположено на видной части упаковки или контейнера для соответствующего продукта.

24. В отступление от подпункта 1) пункта 22, в случае, если вкусоароматические добавки поставляются в цистернах, вся информация может быть указана в сопровождающих документах на поставку, которые предоставляются вместе

с поставкой.

25. В случае, если для описания вкусоароматической добавки в описании товара, указанной в подпункте 1) пункта 22, используется термин «натуральный», то следует применять положения пунктов 26-30.

26. Термин «натуральный» для описания вкусоароматической добавки может использоваться только в случае, если компонент включает только вкусоароматические препараты и/или натуральные вкусоароматические вещества.

27. Наименование «натуральное (натуральные) вкусоароматическое (вкусоароматические) вещество (вещества)» может использоваться только для вкусоароматических добавок, в которых вкусоароматический компонент состоит исключительно из натуральных вкусоароматических веществ.

28. Термин «натуральный» может использоваться только в сочетании с ссылкой на пищевой продукт, категорию пищевого продукта или растительный либо животный вкусоароматический исходный материал, если вкусоароматический компонент получен исключительно или минимум на 95% в весовом соотношении из указанного исходного материала.

Описание должно быть следующим: «натуральная вкусоароматическая добавка «пищевой продукт или категория пищевых продуктов или источник (источники)».

29. Наименование «натуральная вкусоароматическая добавка с другими натуральными вкусоароматическими добавками «пищевой продукт или категория пищевых продуктов или источник (источники)» может использоваться только в случае, если вкусоароматический компонент частично получен из указанного исходного материала, вкус и запах которого может быть легко распознаваем.

30. Наименование «натуральная вкусоароматическая добавка» может использоваться только в том случае, если вкусоароматический компонент получен из других исходных материалов, а ссылка на исходные материалы не отражает их запах и вкус.

31. Вкусоароматические добавки, продаваемые отдельно или в смешанном виде между собой и/или с другими пищевыми ингредиентами и/или в которые добавляются другие вещества, и которые предназначены для продажи конечному потребителю, могут реализовываться только в том случае, если на их упаковку нанесена фраза «для пищевых продуктов» либо «ограниченное использование в пищевых продуктах» или более конкретное указание использования в пищевых продуктах, которая должна быть легко различима, разборчива и несмываема.

32. В случае, если используется термин «натуральный» для описания вкусоароматической добавки в коммерческом наименовании, указанном в абзаце втором пункта 28, следует применять положения, предусмотренные пунктами 25-30.

V. ПРОЦЕССУАЛЬНЫЕ НОРМЫ

33. Изготовитель или пользователь вкусоароматических добавок и/или исходных материалов немедленно оповещает Национальное агентство общественного здоровья о любых новых научных или технических данных, которые им доступны и которые могут повлиять на оценку безопасности вкусоароматического вещества.

34. Пищевые продукты, содержащие вкусоароматические вещества, вкусоароматические добавки и исходные материалы, указанные в пункте 4, подпунктах 2)-10) пункта 3 и пункте 2 приложения № 3, размещенные на рынке и маркированные в соответствии с требованиями настоящего Регламента, могут реализовываться до даты минимального срока годности или до конечной даты потребления.

[приложение 1](#)

[приложение 2](#)

[приложение 3](#)

[приложение 4](#)

[приложение 5](#)

Приложение № 2

к Постановлению Правительства №1245/18

САНИТАРНЫЙ РЕГЛАМЕНТ

**о коптильных ароматизаторах, используемых или
предназначенных для использования в или на продуктах питания,
и установлении списка первичной продукции коптильных
ароматизаторов, разрешенных для использования как
таковых в или на продуктах питания и/или для производства
производных коптильных ароматизаторов**

Санитарный регламент о коптильных ароматизаторах, используемых или предназначенных для использования в или на продуктах питания, и установлении списка первичной продукции коптильных ароматизаторов, разрешенных для использования как таковых в или на продуктах питания и/или для производства производных коптильных ароматизаторов (в дальнейшем - Регламент) перелагает статьи 1-6, 13 и приложение I Регламента (ЕС) № 2065/2003 Европейского Парламента и Совета от 10 ноября 2003 года о коптильных ароматизаторах, используемых в или на продуктах питания, опубликованного в Официальном журнале Европейского союза L 309 от 26 ноября 2003 года, с последними изменениями, внесенными Регламентом (ЕС) № 596/2009 Европейского Парламента и Совета от 18 июня 2009 года о приведении в

соответствие с Решением 1999/468/ЕС Совета определенных актов, которые являются предметом процедуры, предусмотренной в статье 251 договора, относительно процедуры регулирования контролем, и Исполнительного регламента (ЕС) № 1321/2013 Комиссии от 10 декабря 2013 года об установлении списка Союза первичной продукции копильных ароматизаторов, разрешенных для использования как таковых в или на продуктах питания и/или для производства производных копильных ароматизаторов, опубликованного в Официальном журнале Европейского союза L 333 от 12 декабря 2013 года.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий Регламент имеет в качестве предмета обеспечение эффективного функционирования внутреннего рынка копильных ароматизаторов, используемых или предназначенных для использования в или на продуктах питания, составляя, в то же время, базу гарантирования высокого уровня защиты здоровья человека и интересов потребителей.

2. С этой целью, настоящий Регламент регламентирует процедуру установления списка первичных конденсатов дыма или первичных смолистых фракций, согласно статье 11 Закона № 78/2004 о пищевых продуктах, путем исключения всех остальных из страны, а также условия их использования в или на продуктах питания.

3. Настоящий Регламент применяется к:

- 1) копильным ароматизаторам, используемым или предназначенным для использования в или на продуктах питания;
- 2) исходным материалам, предназначенным для производства копильных ароматизаторов;
- 3) условиям подготовки копильных ароматизаторов;
- 4) пищевым продуктам в или на которых присутствуют копильные ароматизаторы.

4. В настоящем Регламенте применяются определения, предусмотренные в Законе № 78/2004 года о пищевых продуктах, а также следующие понятия:

- 1) первичный конденсат дыма - часть очищенной воды из конденсата дыма, попадающего под определение «копильный ароматизатор»;
- 2) первичная смолистая фракция - очищенная фракция смолистой фазы большой густоты, не растворяемая в воде, конденсата дыма, попадающего под определение «копильный ароматизатор»;
- 3) первичные продукты - первичные конденсаты дыма и первичные смолистые фракции;
- 4) производные копильные ароматизаторы - вкусоароматические добавки, полученные посредством обработки первичных продуктов, используемые или

предназначенные для использования в или на пищевых продуктах для придания им вкусоароматических свойств.

5. Использование вкусоароматических веществ в или на пищевых продуктах разрешается только в случаях, если:

- 1) они не представляют угрозу безопасности человеческого здоровья;
- 2) их использование не вводит потребителя в заблуждение.

6. Запрещается размещение на рынке коптильных ароматизаторов или пищевых продуктов в или на которых присутствуют коптильные ароматизаторы, если коптильный ароматизатор не является первичным продуктом, соответствующим требованиям, предусмотренным в главе III настоящего Регламента, или если он не является производным от подобного продукта, и, если не соответствует условиям использования согласно настоящему Регламенту.

II. УСЛОВИЯ ПРОИЗВОДСТВА

7. Древесина, используемая для производства первичной продукции, не должна быть обработана химическими веществами, в течение шести месяцев непосредственно перед или после обрезки, за исключением случая, когда продемонстрировано, что вещество, используемое для обработки, при горении не выделяет потенциально токсичные вещества.

8. Лицо, размещающее на рынке первичную продукцию, должно соблюдать требования, установленные в пункте 7.

9. Условия производства первичной продукции установлены в приложении № 1. Масляная фаза, не растворимая в воде, являющаяся производным продуктом процесса, не используется для получения коптильных ароматизаторов.

10. Без ущерба для других нормативных актов, первичная продукция может обрабатываться посредством надлежащих физических процессов производства производных коптильных ароматизаторов.

III. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СПИСОК

УТВЕРЖДЕННОЙ ПЕРВИЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

11. Национальный список разрешенной первичной продукции коптильных ароматизаторов с целью использования в или на продуктах питания и/или производства производных коптильных ароматизаторов, представлен в приложении № 2.

12. Что касается каждого разрешенного первичного продукта, список, указанный в пункте 11, указывает уникальный код соответствующего продукта, название продукта, фамилию и адрес владельца разрешения, четкое описание и характеристику продукта, условия использования в или на особых продуктах питания или категориях продуктов питания и дату, с которой продукт является разрешенным.

IV. ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ

13. В рамках первого этапа размещения на рынке разрешенного первичного продукта или разрешенного производного ароматизатора, полученного из разрешенных продуктов, предусмотренном в списке, указанном в пункте 11 настоящего Регламента, операторы пищевого сектора обеспечивают, чтобы оператор деятельности в сфере производства продуктов питания, принимающий продукт, получил следующую информацию:

1) уникальный код разрешенного продукта, указанного в списке, указанном в пункте 11;

2) условия использования разрешенного продукта в соответствии со списком, указанным в пункте 11;

3) в случае производного коптильного ароматизатора, количественное отношение с первичным продуктом; это выражается четко, таким образом, чтобы оператор деятельности в сфере производства продуктов питания, являющийся получателем, мог использовать производный коптильный ароматизатор в соответствии с условиями использования, установленными в списке, отмеченном в пункте 11.

14. Во всех последующих этапах размещения на рынке продуктов, указанных в пункте 13, операторы пищевого сектора обеспечивают, чтобы информация, полученная в соответствии с пунктом 13, была передана операторам пищевого сектора, принимающим продукцию.

15. Операторы пищевого сектора должны иметь в распоряжении системы и процедуры, позволяющие определить поставщика и получателя продуктов, указанных в пункте 13.

16. Пункты 13 и 15 настоящего Регламента применяются без ущерба для других специальных норм национального законодательства.

17. Коптильный ароматизатор или пищевой продукт, в или на котором присутствуют коптильные ароматизаторы, размещенные на рынке и маркированные, да вступления в силу настоящего Регламента могут реализовываться до истечения срока годности или даты конечного потребления.

[приложение 1](#)

[приложение 2](#)