

ЗАКОН О ПРОДАЖЕ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ (ГЛАВА 283,
РАЗДЕЛ 56 (1))

ПРАВИЛА ПО ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

СОДЕРЖАНИЕ ПОЛОЖЕНИЙ

ЧАСТЬ I

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ

Нормативный акт

ПОЛОЖЕНИЯ

1. Ссылка
2. Определения

ЧАСТЬ II

АДМИНИСТРИРОВАНИЕ

3. Сборы
4. Сертификаты анализов для скоропортящихся продуктов

ЧАСТЬ III

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5. Общие требования к маркировке
6. Исключения из правила 5
7. Маркировка контейнеров (тары)
8. Маркировка корзин
- 8A. Сведения о пищевой ценности
9. Запрет на использование недостоверной или ложной информации и т.д. на этикетке
- 9A. Исключения на запреты, указанные маркировкой на этикетке
- 9B. Ограничения на размещение определенных заявлений или сведений на маркировке
10. Маркировка даты
- 10A. Запрет на удаление и т.д. промаркированной даты.
11. Сведения о содержании витаминов или минералов
12. Недостоверные сведения в рекламе
13. Продукты питания и техника, предлагаемые в качестве призов
14. Импортируемые продукты, подлежащие регистрации

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

- 15. Пищевые добавки
- 16. Антислеживающие агенты

Нормативный акт

- 16А. Противопенообразующие агенты
- 17. Антиоксиданты
- 18. Подсластители
- 19. Химические консерванты
- 20. Красители
- 21. Эмульгаторы и стабилизаторы
- 22. Вкусовые добавки
- 23. Усилители вкуса
- 24. Увлажнители
- 25. Питательные добавки
- 26. Комплексообразователи
- 27. Газообразные упаковочные агенты
- 28. Пищевые добавки общего назначения

СЛУЧАЙНЫЕ КОМПОНЕНТЫ В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ

- 29. Случайные компоненты в пищевом продукте
- 30. Остаточный уровень пестицидов
- 31. Тяжелые металлы, мышьяк и свинец
- 32. Остатки антибиотиков
- 33. Остатки эстрогена
- 34. Микотоксины
- 34А. 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-МХПД)
- 34В. Меламин
- 35. Микробиологические стандарты

МИНЕРАЛЬНЫЕ УГЛЕВОДОРОДЫ

- 36. Использование минеральных углеводов

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 37. Контейнеры для пищевых продуктов

ОБЛУЧЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

- 38. Облученные пищевые продукты

ЧАСТЬ IV

СТАНДАРТЫ И ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВКЕ ДЛЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Мука, хлебобулочные и зерновые продукты

Нормативный акт

- 39. Мука или пшеничная мука
- 40. Цельнозерновая мука, мука из цельносмолотой пшеницы или обойная мука
- 40А. Цельнозерновые продукты
- 41. Мука с нативной клейковиной
- 42. Мука с разрыхлителем
- 43. Мука с повышенным содержанием белка
- 44. Мука кукурузная
- 45. Рисовая мука
- 46. Мука из тапиоки
- 47. Выпечка
- 48. Хлеб
- 49. Хлеб из цельнозерновой муки
- 50. Фруктовый хлеб
- 51. Ржаной хлеб
- 52. Хлеб из теста на молоке
- 53. Этикетировка хлебобулочных изделий
- 54. Мучные кондитерские изделия
- 55. Макароны изделия
- 56. Этикетировка макаронных изделий

АЭРИРУЮЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 57. Крем тартар (винный камень)
- 58. Пекарский порошок

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

- 59. Мясо
- 60. Свежее, сырое или охлажденное мясо
- 60А. Разделанная птица
- 61. Замороженное мясо
- 62. Солонина, вяленое, маринованное мясо или соленое мясо
- 63. Копченое мясо
- 64. Мясной фарш или рубленое мясо
- 65. Гамбургеры или бифбургеры и подобные продукты

Нормативный акт

- 66. Мясо колбасной категории

-
- 67. Колбасы
 - 68. Мясные экстракты, мясные эссенции и мясные соки
 - 69. Куриная эссенция и куриная эссенция двойной концентрации
 - 70. Мясная паста или паштет

РЫБА И РЫБОПРОДУКТЫ

- 71. Рыба
- 72. Свежая или охлажденная рыба
- 73. Замороженная рыба
- 74. Копченая рыба
- 75. Соленая рыба
- 76. Рыбная паста
- 77. Рыбные котлеты и рыбные тефтели

ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

- 78. Пищевые жиры и масла
- 79. Эtiquетировка пищевых жиров и масел
- 80. Кокосовое масло
- 81. Кукурузное масло
- 82. Хлопковое масло
- 83. Арахисовое масло
- 84. Оливковое масло
- 85. Сафлоровое масло
- 86. Кунжутное масло
- 87. Соевое масло
- 88. Масло из семян подсолнечника
- 89. Топленое сало
- 90. Смалец
- 91. Маргарин
- 91 А. Спред на основе жира
- 92. Топленое масло Ванаспати

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- 93. Молоко
- 94. Пастеризованное молоко
- 95. Ультра термообработанное молоко
- 96. Стерилизованное молоко
- 97. Гомогенизированное молоко

Нормативный акт

- 98. Восстановленное или рекомбинированное молоко
- 99. Концентрированное молоко
- 100. Сгущенное молоко с добавлением сахара
- 101. Сухое молоко или молочный порошок, или сухое цельное молоко, или сухие цельные сливки, или порошок из цельных молочных сливок
- 102. Сухие половинные молочные сливки
- 103. Обезжиренное молоко или сепарированное молоко, или не содержащее жира молоко
- 104. Молоко с наполнителями
- 105. Молоко с вкусовыми добавками
- 106. Молочный напиток с лактобактериями и кисломолочный напиток
- 107. Сухое солодовое молоко
- 108. Сыворотка
- 109. Маркировка молока
- 110. Сливки
- 111. Гомогенизированные сливки
- 112. Восстановленные или рекомбинированные сливки
- 113. Сгущенные сливки
- 114. Сливки со сниженным содержанием жира
- 115. Сметана
- 116. Сливочное масло
- 117. Сыр
- 118. Сыр Чеддер
- 119. Сыр без названия
- 120. Сливочный сыр
- 121. Переработанный или эмульгированный сыр
- 122. Сырные спреды или сырная паста
- 123. Йогурт
- 124. Фруктовый йогурт
- 125. Масло гхи или ги

*МОРОЖЕНОЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И
СОПУТСТВУЮЩИЕ ИЗДЕЛИЯ*

- 126. Мороженое
- 127. Молочное мороженое
- 128. Молочный лед
- 129. Замороженные кондитерские изделия

СОУСЫ, УКСУС И ПРИПРАВЫ

- 130. Соус
- 131. Соевый соус

Нормативный акт

- 132. Устричный соус
- 133. Томатный соус
- 134. Соус чили
- 135. Уксус
- 136. Дистиллированный уксус
- 137. Смешанный уксус
- 138. Искусственный уксус
- 139. Маркировка уксуса
- 140. Заправка для салата
- 141. Маринованная продукция
- 142. Чатни

САХАР И ПРОДУКТЫ ИЗ САХАРА

- 143. Сахар
- 144. Рафинированный коричневый сахар
- 145. Сахарная пудра или смесь для приготовления мастики
- 146. Меласса
- 147. Столовая меласса
- 148. Декстроза безводная
- 149. Декстроза моногидрат
- 150. Крахмальная патока
- 151. Мед
- 151А. Маточное молочко
- 152. Кондитерские изделия из сахара

ЧАЙ, КОФЕ И КАКАО

- 153. Чай
- 154. Чайная пыль, чайный отсев или чайные высевки
- 155. Быстрорастворимый чай
- 156. Листовой чай
- 157. Кофе
- 158. Кофе и цикорий
- 159. Кофейная смесь
- 160. Быстрорастворимый кофе или растворимый кофе
- 161. Быстрорастворимый кофе и цикорий или растворимый кофе и цикорий
- 162. Декофеинизированный кофе
- 163. Какао-бобы
- 164. Ядра какао бобов
- 165. Какао паста, какао масса или какао плитка

Нормативный акт

- 166. Какао, какао порошок
- 167. Экстракт какао или растворимый какао
- 168. Шоколад
- 169. Молочный шоколад
- 170. Шоколадные кондитерские изделия

ФРУКТОВЫЕ СОКИ И НАПИТКИ НА ОСНОВЕ СОКА

- 171. Фруктовые соки
- 172. Концентрированный фруктовый сок
- 173. Нектар
- 174. Фруктовые напитки на основе соков, пюре или сиропы на основе фруктового сока
- 175. Фруктовые напитки или измельченные фрукты

ДЖЕМЫ

- 176. Джемы
- 177. Фруктовое желе
- 178. Мармелад
- 179. Кайя или яичный джем

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- 180. Ароматизированные напитки на основе сока или сиропы
- 181. Соевое молоко
- 182. Ароматизированное соевое молоко
- 183. Безалкогольные напитки
- 183А. Природная минеральная вода
- 184. Маркировка безалкогольных напитков

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- 185. Крепкие алкогольные напитки
- 186. Эль, пиво, лагер, портер или крепкий портер
- 187. Вино
- 188. Солодовое вино
- 189. Хинное вино
- 190. Ароматическое вино, винный коктейль и вермут
- 191. Портвейн и херес
- 192. Вино с экстрактами мяса или говядины
- 193. Игристое вино
- 194. Газированное вино
- 195. Фруктовое вино

Нормативный акт

- 196. Сидр или грушевый сидр
- 197. Игристый сидр или игристый грушевый сидр
- 198. Аэрированный сидр или аэрированный грушевый сидр
- 199. Медовое вино
- 200. Зерновое или китайское вино
- 201. Бренди
- 202. Бренди из виноградных выжимок
- 203. Фруктовый бренди
- 204. Виски
- 205. Ром
- 206. Джин
- 207. Водка
- 208. Ликеры и алкогольные кордиалы
- 209. Смешанный ликер
- 210. Составной ликер

СОЛИ

- 211. Соль
- 212. Йодированная соль

СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ

- 213. Специи и приправы
- 214. Анис (Jintan Manis)
- 215. Тмин (Jintan)
- 216. Большой кардамон (Kepulaga Besar) или Малый кардамон (Kepulaga Kecil)
- 217. Семена сельдерея (Biji Seladeri)
- 218. Чили
- 219. Корица (Kayu Manis)
- 220. Гвоздика (Bunga Cengkih)
- 221. Кориандр (Ketumbar)
- 222. Семена тмина (Jintan Putih)
- 223. Черный тмин (Jintan Hitam)
- 224. Семена укропа (Adas Manis)
- 225. Плоды или семена фенхеля (Adas pedas)
- 226. Пажитник (Halba)
- 227. Имбирь
- 228. Мацис (Jaitree) (Bunga Pala)
- 229. Горчичное семя (Biji Sawi)

Нормативный акт

- 230. Столовая горчица
- 231. Мускатный орех (Buah Pala)
- 232. Черный перец или перец горошком
- 233. Белый перец
- 234. Бадьян (Bunga Pekak)
- 235. Куркума (Kunyit)
- 236. Порошок карри

АРОМАТИЧЕСКИЕ ЭССЕНЦИИ ИЛИ ЭКСТРАКТЫ

- 237. Миндальная эссенция
- 238. Имбирная эссенция
- 239. Лимонная эссенция
- 240. Лимонное масло
- 241. Апельсиновая эссенция
- 242. Мятная эссенция
- 243. Розовая эссенция
- 244. Экстракт ванили
- 245. Ароматические эссенции

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА

- 246. Глутамат натрия

ПРОДУКТЫ ОСОБОГО НАЗНАЧЕНИЯ

- 247. Продукты особого назначения
- 248. Требования к маркировке продуктов особого назначения
- 249. Низкокалорийные продукты
- 250. Продукты питания для больных диабетом
- 250А. Продукты питания, содержащие фитостерины, эфиры фитостеринов, фитостанолы или эфиры фитостанолов
- 251. Детское питание
- 252. Детская смесь
- 253. Молочные смеси или молочные продукты для грудных детей
- 254. Маркировка детских смесей

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

- 255. Агар
- 256. Заварной крем
- 257. Съедобный желатин
- 258. Рыбные крекеры

Нормативный акт

259. Креветочные крекеры

РИС

260. Рис

ЧАСТЬ V

ШТРАФЫ

261. Штрафы
Приложения

[1 октября 1998 г.]

ЧАСТЬ I

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ

Ссылка

ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Правила могут быть цитированы в качестве Правил о пищевых продуктах.

Определения

2. — (1) В этих Правилах, только если контекст не требует иного,

«контейнер» означает любую форму упаковки пищевого продукта для продажи в качестве одного предмета, путем полного или частичного прикрытия пищи или путем помещения продукта питания в другой предмет, в частности, включает обертку или ограничительную группу;

«маркировка даты» в отношении расфасованной пищи означает дату, нанесенную нестираемым способом или выбитую на упаковке, или на этикетке на упаковке, обозначающую дату истечения срока действия этого пищевого продукта;

«срок годности» в отношении расфасованной пищи означает дату, после которой еда, если она хранится в соответствии с условиями хранения, указанными на этикетке этого продукта, не может сохранять свою целостность, характер, плотность и качество;

«пищевая добавка» включает:

- (a) все вещества, которые являются компонентами пищевых продуктов, предполагаемое использование которых приводит или может обоснованно привести, прямым или косвенным образом, к воздействию на характеристики пищи, но не включают какого-либо постороннего вещества, смешанного с пищевыми продуктами в результате контаминации или неправильного обращения с пищевыми продуктами при подготовке, обработке, упаковке или хранении пищи; и
- (b) противослеживающие агенты, противопенные агенты, антиоксиданты, подсластители, химические консерванты, красители, эмульгаторы или стабилизаторы, ароматизаторы, усилители вкуса, увлажнители, пищевые добавки, комплексообразователи и другие пищевые добавки общего назначения;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

«младенец» означает лицо, не достигшее 12-месячного возраста;

«упаковка» включает все средства, с помощью которых пищевые продукты могут быть помещены в футляр, заключены, сгруппированы или упакованы;

«расфасованный» означает упакованный или предварительно приготовленный для продажи в обертке или контейнере, при этом любая пища, упакованная или помещенная в обертку или контейнер, находится в любом помещении, где такая пища упакована, содержится или хранится для продажи, еда считается расфасованной, если не доказано обратное, и это не является достаточным доказательством обратного, чтобы показать, что пища не была промаркирована в соответствии с положениями настоящих Правил;

«помещения» означает здание или его часть и любой двор, площадку или место хранения, используемые вместе со зданием или его частью, и включает, касательно молочных и фермерских хозяйств, любую землю, кроме здания;

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

«маленькие дети» означают лиц старше 12 месяцев, но младше 36 месяцев.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

(2) В настоящих Правилах символы, указанные в первом столбце следующей таблицы, должны иметь значения, указанные в отношении этих символов во втором столбце таблицы:

<i>Первый столбец</i>	<i>Второй столбец</i>
<i>Символ</i>	<i>Значение</i>
С	градусы по шкале температуры Цельсия
см	сантиметры
г	граммы
м.е.	международные единицы
ккал	килокалории
кг	килограммы
кДж	килоджоули
мкг	микрограммы
мг	миллиграммы
мл	миллилитры
мм	миллиметры
ч./млн	частей на миллион
%	процент
кв. дм.	квадратные дециметры
м/о	масса/объем
м/м	масса/масса
о/о	объем/объем

ЧАСТЬ II

АДМИНИСТРАТИВНЫЕ

Сборы

ПОЛОЖЕНИЯ

3. Расходы, подлежащие выплате в отношении любого анализа в соответствии с Законом и любой лицензией, выпущенной в соответствии с настоящими Правилами, должны соответствовать требованиям, указанным в Правилах по продуктам питания (расходам) (Регламент 4).

Аналитические сертификаты на скоропортящиеся продукты

4. В случае сертификата анализа молока, масла или любого другого скоропортящегося пищевого продукта, аналитик должен точно указать в сертификате, были ли до анализа отмечены какие-либо изменения в состоянии продукта, которые могут препятствовать проведению анализа.

ЧАСТЬ III

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Общие требования к маркировке

5. — (1) Никто не должен импортировать, рекламировать, изготавливать, продавать, отправлять или доставлять любые предварительно упакованные продукты питания, если в упаковке готового продовольствия нет этикетки, содержащей всех данных, требуемых настоящими Правилами.

(2) Каждая упаковка первично упакованных продуктов питания, если иное не предусмотрено настоящими Правилами, имеет этикетку, нанесенную чернилами или надежно прикрепленную на видном и заметном месте к упаковке, содержащую такие сведения, утверждения, информацию и слова на английском языке, которые требуются в соответствии с Законом и настоящим Положением.

(3) Сведения, утверждения, информация и слова, упомянутые в пункте (2), должны быть заметны и видны на ярлыке и должны быть четкими.

(4) Данные, упомянутые в пункте (3), включают:

- (a) общее название или описание (в случае, когда подходящее общее название отсутствует), достаточное для обозначения истинной природы пищи;

- (b) соответствующее обозначение каждого ингредиента в случае, если пищевой продукт состоит из двух или более ингредиентов, и не указано количество или доля каждого ингредиента, ингредиенты должны быть указаны по мере уменьшения их массы по содержанию в продукте.

Для целей настоящего подпункта:

- (i) «соответствующее обозначение» означает название или описание, являющееся конкретным, а не общим названием или описанием, которое должно указывать потенциальному покупателю на истинную природу ингредиента, компонента или продукта, к которому оно применяется, за исключением случаев, предусмотренных в Первом приложении;
 - (ii) нет необходимости указывать, что пища содержит воду; и
 - (iii) если пища содержит ингредиент, который состоит из двух или более компонентов, соответствующие обозначения этих компонентов должны быть указаны таким образом, чтобы не было необходимости уточнять соответствующее обозначение этого ингредиента;
- (c) одно из следующих утверждений в описании ингредиентов в случае, если пища содержит синтетический краситель тартразин:
- (i) тартразин;
 - (ii) цвет (102);
 - (iii) цвет (FD & C Yellow № 5) или другие эквивалентные условия;
- (d) чистую массу пищи в упаковке или контейнере, выраженную следующим образом:
- (i) для жидких пищевых продуктов, по объему;
 - (ii) для твердых пищевых продуктов, по массе;
 - (iii) для полутвердых или вязких пищевых продуктов по массе или объему; и

- (iv) для пищевых продуктов, упакованных в жидкую среду, чистую массу пищевого продукта вместе с жидкой средой и количество сухого вещества в продукте.

Для целей настоящего подпункта:

- (i) жидкая среда означает воду, водные растворы сахара и соли, фруктовые и овощные соки только в консервированных фруктах и овощах, или уксус, по отдельности, либо в сочетании;
- (ii) в случае меры веса для описания способа измерения должны использоваться подходящие слова, такие как «чистый» или «сухой вес»; и
- (iii) указание массы нетто замороженных продуктов, которые были покрыты глазурью, должно касаться только глазури, где глазирование означает нанесение защитного слоя льда, образованного на поверхности замороженного продукта, путем его распыления или помещения в чистую воду;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

- (e) имя и адрес производителя, упаковщика или местного поставщика в случае продуктов местного происхождения; и имя, и адрес местного импортера, дистрибьютора или агента и название страны происхождения продовольствия в случае импортируемого продовольствия.

Для целей настоящего подпункта:

- (i) телеграфного или кодового адреса или адреса в почтовом отделении недостаточно;
- (ii) имя, указанное на этикетке, должно считаться именем производителя, упаковщика, местного поставщика или импортера продовольствия, если не доказано иное. Если появляется более одного имени, именами считаются имена изготовителя, упаковщика, местного поставщика или импортера продовольствия, если не доказано иное;

- (ea) следующие продукты и ингредиенты, которые, как известно, вызывают гиперчувствительность:

- (i) злаки, содержащие глютен, то есть пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта или их гибридные штаммы и продукты из них;
- (ii) ракообразные и продукты из ракообразных;
- (iii) яйца и яичные продукты;
- (iv) рыба и рыбные продукты;
- (v) арахис, соевые бобы и продукты из них;
- (vi) молоко и молочные продукты (включая лактозу);
- (vii) лесные орехи и продукты из орехов; и
- (viii) сульфиты в концентрациях 10 мг/кг или более;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

- (f) следующие слова или любые другие слова в том же отношении в случае любой пищи, содержащей аспартам:

«ФЕНИЛКЕТОНУРИЯ: СОДЕРЖИТ ФЕНИЛАЛАНИН»;

и

- (g) другие данные, которые требуются настоящими Правилами, которые должны предоставляться в случае любого конкретного пищевого продукта.

(5) Ничто в пункте (2) не запрещает дополнительное описание на любом языке содержимого любой упаковки или любых других сведений, за исключением того, что такое добавление не противоречит или не изменяет любое утверждение, которое должно быть напечатано на этикетке в соответствии с настоящими Правилами.

(6) Данные, указанные в параграфах (4) (a), (b), (c) и (d), должны быть напечатаны шрифтом, буквы которого не менее 1,5 мм в высоту.

(7) Несмотря на что-либо, противоречащее настоящим Правилам, слова, которые должны быть напечатаны в предписанном размере, могут быть напечатаны с уменьшенным размером, быть разборчивыми, если упаковка, содержащая продукты для продажи, настолько мала, что не допускает использование шрифта предписанного размера.

Исключения из правила 5

6. — (1) Правило 5 не применяется:

- (a)) при взвешивании, подсчете или измерении пищевых продуктов в присутствии покупателя; и
- (b)) к продуктам, которые свободно упаковываются в местах розничной торговли.

(2) Правило 5, за исключением пунктов (4) (c), (d) и (e), не распространяется на хлеб, который свободно упаковывается в местах розничной торговли.

(3) Правило 5 (4) (b) не распространяется на алкогольные напитки.

(4) Правило 5 (4) (b) не применяется в отношении расфасованных детских смесей (согласно правилу 252 (1)), которые:

- (a) не содержат ингредиент или пищевую добавку или часть ингредиента или пищевой добавки, которые не разрешены настоящими Правилами для детских смесей; и
- (b) имеют маркировку, содержащую:
 - (i) конкретное название или описание, или непатентованное название или описание (независимо от того, включено ли оно в первое приложение, или нет) каждого ингредиента, содержащегося в детской смеси; и
 - (ii) конкретные характеристики ингредиентов, которые соответствуют правилу 5 (4) (b).

[S 302/2017 wef 15.06.2017]

Маркировка контейнеров (тары)

7. Если какой-либо продукт поступает в продажу без упаковки, которая может быть маркирована в соответствии с правилом 5, лицо, продающее товар, должно следить за тем, чтобы указание или маркировка, содержащие данные, указанные в правиле 5 (4) (a), (b), (d), и (e), были плотно прикреплены к контейнеру и были отчетливо видны покупателю.

Маркировка корзин

8. Никто не должен продавать какие-либо расфасованные продукты питания, которые являются частью упаковки или контейнера, или которые упаковываются в упаковку или контейнер для продажи в качестве одного предмета, если на этикетке не указано,

помечено или надежно прикреплено к упаковке или контейнеру имя и деловой адрес упаковщика упаковки или контейнера на английском языке.

Сведения о пищевой ценности

8А. — (1) Маркировка не должна содержать никаких сведений о пищевой ценности, за исключением тех случаев, когда она также содержит панель информации о пищевой ценности в форме, указанной в двенадцатом приложении, или в другой аналогичной форме, которая может быть приемлемой для Генерального директора, с указанием энергетической ценности, количества белков, углеводов, жиров и количества любых других питательных веществ, для которых существует требование в отношении пищевого продукта.

(2) Невзирая на пункт (1), где любая маркировка включает сведения о пищевой ценности в отношении соли, натрия или калия или любых двух или всех из них, но не содержит никаких других сведений о пищевой ценности, ссылки на энергетическую или питательную ценность веществ, кроме натрия и калия, могут быть исключены из панели.

(3) Для целей настоящих Правил, «сведения о пищевой ценности» означают заявление, которое предполагает или подразумевает, что пищевой продукт имеет питательное свойство, будь то общее или конкретное, положительное или отрицательное, и относящееся к:

- (a) энергетическим свойствам;
- (b) соли, натрию или калию;
- (c) аминокислотам, углеводам, холестерину, жирам, жирным кислотам, клетчатке, белку, крахмалу или сахару;
- (d) витаминам или минералам; или
- (e) любым другим питательным веществам.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(4) Пункт (1) не применяется к любому предварительно упакованному продукту, который имеет общую площадь поверхности менее 100 квадратных сантиметров, и в маркировке которого указано —

- (a) сведения о количестве каждого питательного вещества, в отношении которого указываются сведения о питательной ценности; или

- (b) существует ли требование об отсутствии в пищевом продукте сахара, или если имеется требование об энергетической ценности пищевого продукта, и энергетическом выходе пищи.

Запрет на ложные или вводящие в заблуждение заявления и т. д. на маркировке

9. — (1) Никакое письменное, изобразительное или иное описательное заявление, появляющееся на, прикрепленное к, полученное или выставленное с пищевым продуктом, не должно содержать любые сведения или предложения, будь то в форме заявления, слова, марки, изображения или метки, указывающие на характер, стабильность, количество, силу, чистоту, состав, вес, происхождение, возраст, эффекты или пропорцию пищи или ее ингредиентов, которые являются ложными, вводящими в заблуждение или создающими ошибочное впечатление относительно ценности, достоинства или безопасности пищевых продуктов.

(2) Если не разрешено положениями 9A или 9B, маркировка не должна содержать никаких сведений или предложений в отношении пищевых продуктов, которые подразумевают, что:

- (a) пищевые продукты имеют терапевтическое или профилактическое действие;
- (b) пища предотвратит, облегчит или вылечит какое-либо заболевание или состояние, влияющее на организм человека; или
- (c) что здоровье или улучшенное физическое состояние могут быть достигнуты путем потребления пищи.

(3) Маркировка не должна содержать никаких сведений или предложений, которые могут быть интерпретированы как рекомендации медицинского характера от какого-либо лица.

[S 49/2016 wef02.02.2016]

Исключения на запреты, указанные маркировкой на этикетке

9A. — (1) Сведения, изложенные в первой колонке Приложения Четырнадцать, могут быть указаны на предварительно упакованных продуктах, соответствующих критериям, указанным во второй колонке напротив.

(2) В случае предварительно упакованных пищевых продуктов, где

добавление фитостеринов, эфиров фитостерина, фитостанолов или эфиров фитостанола разрешено в соответствии с правилом 250А, на маркировке может быть сделано следующее заявление:

«Установлено, что растительные стерины/станолы уменьшают/снижают уровень холестерина в крови. Высокий уровень холестерина в крови является фактором риска развития ишемической болезни сердца».

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(3) В случае фасованных продуктов, содержащих бета-глюкан ячменя или бета-глюкан овса, и соответствующих критериям параграфа (4), маркировка может содержать следующее заявление:

«Установлено, что бета-глюканы ячменя/бета-глюканы овса уменьшают/снижают уровень холестерина в крови. Высокий уровень холестерина в крови является фактором риска развития ишемической болезни сердца».

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(4) Критерии, упомянутые в пункте (3), следующие:

(a) допустимы следующие уровни холестерина, насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот, присутствующих в пище:

(i) в случае твердой пищи:

(A) не более 20 мг холестерина на 100 г;

(B) не более 1,5 г насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот на 100 г; и

(C) не более 10% килокалорий от насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот; или

(ii) в случае жидкой пищи:

(A) не более 10 мг холестерина на 100 мл;

(B) не более 0,75 г насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот на 100 мл; и

(C) не более 10% килокалорий от насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот; и

(b) маркировка пищевого продукта должна содержать:

- (i) заявление или заявления о подобном эффекте, согласно которому потребление не менее 3 г бета-глюканов ячменя или

бета-глюканов овса (в зависимости от конкретного случая) в день снижает уровень холестерина в крови; и

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

- (ii) панель информации о пищевой ценности в форме, указанной в Приложении Двенадцать, или в другой аналогичной форме, которая может быть принята Генеральным директором, с указанием количеств бета-глюканов ячменя или бета-глюканов овса (в зависимости от конкретного случая), холестерина, насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот, содержащихся в пище.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

Ограничения на размещение определенных заявлений или сведений на маркировке

9В. — (1) Маркировка не должна содержать никаких сведений или заключений о том, что пищевой продукт является источником энергии, за исключением случаев, когда:

- (a) на маркировке указано количество потребления пищевого продукта в сутки;
- (b) количество пищевого продукта, указанное на маркировке как количество, потребляемое за один день, содержит не менее 300 ккал; и
- (c) маркировка содержит информацию о пищевой ценности в форме, указанной в Приложении Двенадцать, или в другой аналогичной форме, которая может быть приемлемой для Генерального директора.

(2) Маркировка не должна содержать никаких сведений или заключений о том, что пищевой продукт является источником или отличным источником белка, за исключением случаев, когда:

- (a) на маркировке указано количество потребления пищевого продукта в сутки;
- (b) количество пищевого продукта, указанное на маркировке,

как количество, потребляемое за один день, содержит по меньшей мере 10 г белка;

(с) маркировка содержит информацию о пищевой ценности в форме, указанной в Приложении Двенадцать, или в другой аналогичной форме, которая может быть приемлемой для Генерального директора; и

(d) в случае, если:

(i) пищевой продукт, являющийся источником белка, содержащий не менее 12 % калорийности пищевого продукта, полученной из белка; или

(ii) пищевой продукт, являющийся отличным источником белка, содержащий не менее 20 % калорийности пищевого продукта, полученной из белка.

(3) Рецепт, содержащий инструкции по использованию какого-либо пищевого продукта, или любое указание или иллюстрированное изображение по сервировке пищевого продукта, не должны быть включены в маркировку, за исключением тех случаев, когда рецепту, рекомендации или изображению предшествует или следует за ним надпись «Рецепт» или «Рекомендации по сервировке», в зависимости от обстоятельств, выполненная печатными буквами высотой не менее 1,5 мм.

(4) Письменное, изобразительное или другие изображения описательного характера, появляющееся на, или прикрепленные к, либо нанесенные на продукт, не могут содержать слово «чистый» или любое другое слово аналогичное по значению, в отношении пищи, за исключением случаев, когда пищевой продукт не содержит других добавленных веществ, или имеет состав, содержание и качество, в соответствии с требованиями настоящих Правил.

(5) Маркировка не должна включать слово «органический» или любое слово с аналогичным значением в отношении пищи, за исключением случаев, когда пищевой продукт сертифицирован как органический в рамках системы инспекции и сертификации:

(a) которая соответствует разделу 6.3 Кодекса рекомендаций в отношении производства, обработки, маркировки и продажи органических продуктов, GL 32-1999; или

(b) которая в значительной степени соответствует рекомендациям, указанным в подпункте (a), и принята Генеральным директором как подходящая система

Маркировка даты

10. — (1) Упакованные продукты, указанные во втором приложении, должны иметь маркировку даты, которая выдавливается или отображается на этикетке или другом месте упаковки способом, указанным в параграфе (2) или

(5) или аналогичным образом, который может быть утвержден Генеральным директором.

(2) Согласно параграфу (5), дата истечения срока годности в отношении любого расфасованного пищевого продукта должна быть указана одним из следующих способов:

- (a) «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО (здесь указать день, месяц и год)»;
- (b) «ПРОДАВАТЬ ДО (здесь указать день, месяц и год)»;
- (c) «СРОК ГОДНОСТИ (здесь указать день, месяц и год)»; или
- (d) «ГОДЕН ДО (здесь указать день, месяц и год)».

(3) В тех случаях, когда срок годности какого-либо расфасованного продукта, к которому применяется данное правило, зависит от условий хранения, это также указывается на этикетке или упаковке.

(4) Маркировка даты должна быть четкой и разборчивой, а размер букв должен быть не менее 3 мм в высоту.

(5) Если какой-либо расфасованный продукт, указанный в пункте 8 Второго Приложения, является сырой продукцией, маркировка даты должна быть выполнена следующим образом:

- «ДАТА УПАКОВКИ (здесь указать день, месяц и год)»;
- «УПАКОВАНО (здесь указать день, месяц и год)»; или
- «PKD (здесь указать день, месяц и год)»,

или аналогичным образом, который может быть утвержден Генеральным директором.

(6) Для целей параграфа (5) сырые продукты включают:

- (a) сырое мясо;
- (b) мясной фарш или рубленое мясо;

- (с) сырые органы;
- (d) сырая рыба;
- (e) сырые ракообразные; и
- (f) сырые моллюски,

но за исключением переработанных или произведенных пищевых продуктов, как например соленое, вяленое, маринованное или засоленное мясо, копченое мясо, мясо для гамбургеров и других видов бургеров, мясо для колбас, копченая рыба, рыбные фрикадельки и рыбные котлеты.

(7) Дата, упомянутая в пунктах (2) и (5), должна быть обозначена следующим образом:

- (a) день месяца должен быть выражен в цифрах, где цифра представляет собой однозначное число, которому предшествует ноль;
- (b) месяц года обозначается словами и может быть сокращен с использованием первых 3 букв названия месяца, за исключением случаев, когда день отображается первым, а затем следует месяц и год, месяц может быть выражен в цифрах; и
- (с) год должен быть выражен в цифрах полностью или по двум последним цифрам года.

(8) Невзирая на какое-либо положение, противоречащее настоящему правилу, нет необходимости указывать:

- (a) год в маркировке даты пунктов с 1 по 8 Второго Приложения; или
- (b) день в маркировке даты пунктов с 9 по 19 Второго Приложения.

(9) В случаях, когда неудобно располагать полную маркировку даты в одном месте этикетки, дату можно указать в другом месте упаковки при условии, что после выражений «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО», «ПРОДАТЬ ДО», «СРОК ГОДНОСТИ», «СРОК УПОТРЕБЛЕНИЯ», «ДАТА УПАКОВКИ» или других выражений с таким значением, одобренных Генеральным директором, сразу же идет указание места на упаковке, где находится такая дата.

(10) Для целей настоящих Правил надпись «ГОДЕН ДО» имеет то же значение, что и «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО».

(11) Если продукты фасуются оптом, достаточно указать дату изготовления или срок годности.

(12) Это правило не распространяется на разделанное мясо птицы, для которого в соответствии с правилом 60А требуется указать дату боя.

Запрет и т.д. на удаление маркировки даты

10А. Запрещается:

- (a) удалять, стирать, изменять, скрывать, накладывать или каким-либо образом изменять любую маркировку даты на любом расфасованном пищевом продукте;
- (b) импортировать, продавать, отправлять или доставлять любые предварительно упакованные продукты с маркировкой об истекшем сроке годности; или
- (c) импортировать, продавать, отправлять или доставлять любые предварительно упакованные продукты, которые хранились в условиях, которые противоречат условиям хранения, указанным на упаковке или этикетке.

Сведения о содержании витаминов или минералов

11. — (1) Никакие сведения о наличии витаминов или минералов или подразумевающие наличие витаминов или минералов в пище, не должны присутствовать на этикетке, за исключением случаев, когда контрольное количество этого продукта, указанное в Таблице II, содержит по меньшей мере одну шестую часть допустимого суточного количества, как указано в Таблице I для соответствующего витамина или минерала.

(2) Маркировка не должна содержать сведений, что какой-либо пищевой продукт обогащен, усилен, улучшен, витаминизирован, или каким-либо образом подразумевать, что продукт является отличным источником одного или более витаминов или минералов, за исключением случаев, когда справочное количество этого продукта, как указано в Таблице II, содержит не менее 50 % допустимого суточного количества, как изложено в Таблице I для соответствующего витамина или минерала.

ТАБЛИЦА I
ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЫ

Вещество	Единица измерения	Суточная норма
Витамин А, витамин А	Микрограммы, активность	750 мкг

спирты и эфиры, каротины	ретинола	
Витамин В1, аневрин, тиамин, тиамина гидрохлорид, тиамина мононитрат	Миллиграммы тиамина	1 мг
Витамин В2, рибофлавин	Миллиграммы рибофлавина	1,5 мг
Витамин В6, пиридоксин, пиридоксал, пиридоксамин	Миллиграммы пиридоксамина	2,0 мг
Витамин В12, кобаламин, цианокобаламин	Микрограммы, цианокобаламина	2,0 мкг
Фолиевая кислота, фолаты	Микрограммы фолиевой кислоты	200 мкг
Ниацин, ниацинамид, никотиновая кислота, никотинамид	Миллиграммы ниацина	16 мг
Витамин С, аскорбиновая кислота	Миллиграммы аскорбиновой кислоты	30 мг
Витамин D, витамин D2, витамин D3	Микрограммы холекальциферола	2,5 мкг
Кальций	Миллиграммы кальция	800 мг
Йод	Миллиграммы йода	100 мг
Железо	Миллиграммы железа	10 мг
Фосфор	Миллиграммы фосфора	800 мг

ТАБЛИЦА II

<i>Пищевой продукт</i>	<i>Справочное количество</i>
Хлеб	240 г
Сухие завтраки из зерновых	60 г
Экстракты мяса или овощей или дрожжей (модифицированные или нет)	10 г
Фруктовые и овощные соки	200 мл
Концентраты фруктового сока (разведенные согласно инструкции на упаковке)	200 мл
Ароматизированные фруктовые напитки или сиропы (разведенные согласно инструкции на упаковке)	200 мл
Солодовое сухое молоко	30 г
Сгущенное молоко	180 г
Сухое молоко (цельное или	60 г

обезжиренное) и пищевые продукты, содержащие не менее 51 % сухого молока	
Другие жидкие концентрированные продукты, включая порошковые напитки, не указанные выше (разведенные согласно инструкции на упаковке)	200 мл
Жидкие пищевые продукты, не указанные выше	200 мл
Твердые пищевые продукты, не указанные выше	120 г

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(3) Маркировка не должна содержать каких-либо заявлений, требующих или подразумевающих, что пищевой продукт является источником одного или более витаминов или минералов, если он содержит менее 50% рекомендуемой суточной нормы, как указано в Таблице I, если только рекомендуемое ежедневное потребление пищи содержит не менее 50% рекомендуемого суточной нормы, и, если рекомендация не указана на упаковке.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

(4) Когда в пищевой продукт добавляют витамин А или витамин D, или минерал, добавка не должна увеличивать содержание витамина А более чем на 750 мкг активного ретинола от рекомендуемого количества для данного продукта, как указано в Таблице II, и не увеличивать содержание витамина D более чем на 10 мкг

холекальциферола или любого минерала в более чем в 3 раза от суточной нормы (как указано в Таблице I для этого минерала) на контрольное количество этого продукта, как указано в Таблице II.

(5) [Удалено S 195/2011 wef 15.04.2011]

(6) [Удалено S 195/2011 wef 15.04.2011]

(7) Пункты (1), (2), (3) и (4) не распространяются на любые продукты питания, не подпадающие под действие настоящих Правил, а также на детское и лечебное питание.

Недостовверные сведения в рекламе

12. Реклама продуктов питания, за исключением этикетки, не должна содержать никаких заявлений, слов, торговых названий, изображений или знаков, которые запрещены правилом 9, за исключением случаев, разрешенных в соответствии с правилом 9А или 9В.

Продукты питания и техника, предлагаемые в качестве призов

13. — (1) Если какой-либо пищевой продукт, предназначенный для потребления человеком, или какой-либо пищевой прибор предлагается в качестве вознаграждения в связи с любым развлечением, к которому общественность допускается за плату или иным образом, настоящие Правила применяются в отношении этого пищевого продукта или пищевого устройства так же, как если бы оно было выставлено для продажи каждому заинтересованному лицу в организации развлечений.

(2) Если какой-либо пищевой продукт, предназначенный для потребления человеком, или любой пищевой прибор, предлагается в качестве приза или вознаграждения или отдан в целях рекламы или в ходе торговли или бизнеса, настоящие Правила применяются в отношении этого продукта или пищевого прибора, как если бы оно было выставлено на продажу лицом, предлагающим его или передающим его.

(3) Если какой-либо пищевой продукт, предназначенный для потребления человеком, или любой пищевой прибор, предлагается в качестве бесплатного подарка в целях благотворительности или любых других подобных целях, настоящие Правила применяются в отношении этого пищевого продукта или пищевого прибора, как если бы оно было выставлено на продажу лицом, предлагающим его или передающим его.

(4) Если какой-либо пищевой продукт, предназначенный для потребления человеком, или какой-либо пищевой прибор используется или хранится в любых помещениях с целью предоставления или передачи, как указано в пунктах (1)

(2) и (3), настоящие Правила применяются в отношении пищевого продукта или пищевого прибора, как если бы оно было выставлено на продажу арендатором помещения.

Импортируемые продукты, подлежащие регистрации

14. — (1) Запрещено ввозить любые продукты питания, которые не были зарегистрированы Генеральным директором.

(2) Ввезенные продукты питания считаются зарегистрированными в соответствии с пунктом (1), если они ввезены в соответствии с разрешением на ввоз, выданным согласно Правилам регулирования импорта и экспорта (глава 272А, Регламент 1), и следующие данные указываются в разрешении Генерального директора:

- (a) торговое название продукта или, если на момент импорта продукт не имеет торговой марки, имя производителя продукта или предполагаемое торговое наименование продукта;

[S 195/2011 wef15.04.2011]

- (b) имя импортера;
- (c) адрес импортера;
- (d) описание продукта;
- (e) страна происхождения продукта;
- (f) количество и единицы; и
- (g) дата прибытия.

(3) Пункт (1) не применяется к пищевым продуктам, импортированным по лицензии или разрешениям, выданным Генеральным директором в соответствии с Законом о животных и птицах (глава 7), Законом о контроле растений (глава 57A) или Законом о мясе и рыбе (глава 349A).

[S 195/2011 wef15.04.2011]

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Пищевые добавки

15. — (1) В соответствии с параграфами (2) и (3) никто не должен ввозить или производить для продажи, или продавать какие-либо продукты питания, содержащие любые пищевые добавки, не разрешенные настоящими Правилами.

(2) Невзирая на положения параграфа (1), любой продукт питания может иметь в нем или на нем любую разрешенную пищевую добавку согласно описанию, и в пропорции, указанной в настоящих Правилах.

(3) Невзирая на положения параграфа (1), любой продукт питания, содержащий в качестве добавленного ингредиента какой-либо указанный пищевой продукт, может содержать любую разрешенную пищевую добавку согласно описанию, и в количестве, соответствующем количеству этого указанного пищевого продукта, в соответствии с настоящими Правилами.

(4) Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любую разрешенную пищевую добавку, если чистота этой пищевой добавки не соответствует спецификациям, указанным в настоящей Части. В тех

случаях, когда это не предусмотрено, чистота разрешенной пищевой добавки должна соответствовать спецификациям, рекомендованным Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН и Всемирной организацией здравоохранения (Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН/ВОЗ).

Противослеживающие агенты

16. — (1) В настоящих Правилах «противослеживающий агент» означает любое вещество, которое при добавлении в порошкообразный пищевой продукт, предотвращает слеживание пищи.

(2) Никто не должен ввозить, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять какие-либо продукты питания, которые содержат противослеживающие агенты, которые не относятся к описанию и пропорциям, указанным в пункте (3).

(3) Пищевые продукты могут содержать следующие противослеживающие агенты в концентрации не более 2% сухого вещества:

(a) карбонат кальция или магния;

(b) гидроксифосфат кальция;

(c) съедобный костный фосфат;

(d) стеараты аммония, кальция, магния, калия или натрия;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(e) силикат магния (синтетический), трисиликат магния или тальк;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(f) кальций, алюминий натрия, натрий-кальциевый алюминий или кальциевые силикаты;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(g) двуокись кремния;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(h) миристаты аммония, кальция, калия или натрия;

[S 195/2011 wef15.04.2011]

(i) палмитаты аммония, кальция, калия или натрия; или

[S 195/2011 wef15.04.2011]

(j) олеаты кальция, калия или натрия.

[S 195/2011 wef15.04.2011]

(4) Соль может содержать следующие противослеживающие агенты в количествах, не превышающие 10 частей на миллион, используемые независимо друг от друга или в сочетании с:

(a) ферроцианидом калия; или же

(b) ферроцианидом натрия.

(5) Никто не должен продавать или рекламировать продажу, с целью использования при приготовлении пищи для потребления человеком, любого противослеживающего агента, кроме разрешенного противослеживающего агента, как указано в пунктах (3) и (4).

Антивспенивающие агенты

16A. — (1) «В настоящих Правилах «антивспенивающие агенты» означает любое вещество, которое предотвращает или уменьшает вспенивание пищи.

[S 444/2012 wef03.09.2012]

(2) В соответствии с параграфами (3) и (4) никто не должен:

(a) импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любые пищевые продукты, содержащие антивспенивающий агент; или

(b) продавать или рекламировать какой-либо антивспенивающий агент для продажи с целью его использования при приготовлении пищи для потребления человеком.

[S 195/2011 wef15.04.2011]

(3) Следующие пищевые продукты могут содержать антивспенивающий агент, известный как диметилполисилоксан, в количестве, не превышающем 10 частей на миллион:

(a) пищевые жиры и масла;

(b) фруктовые соки и напитки на основе фруктовых соков;

(с) безалкогольные напитки;

(d) джемы, фруктовые желе и мармелады; [S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(e) молочные напитки с лактобактериями или кисломолочные напитки;

[S 59/2019 wef 01.02.2019]МОЛОКО с вкусовыми добавками;

(f) готовый к употреблению кофе;

(g) готовый к употреблению чай.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(4) Красящие смеси для нанесения краски на поверхность пищевых продуктов могут содержать диметилполисилоксаны в количестве, не превышающем 50 частей на миллион.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Антиоксиданты

17. — (1) В настоящих Правилах «антиоксидант» означает любое вещество, которое задерживает, замедляет или предотвращает развитие в пищевом продукте прогорклости или ухудшение вкуса из-за окисления.

(2) В соответствии с параграфом (3) никто не должен ввозить, продавать, рекламировать, изготавливать, передавать или доставлять любые продукты питания, содержащие какой-либо добавленный

антиоксидант, за исключением аскорбиновой кислоты, эриторбиновой кислоты, лимонной кислоты, фосфорной кислоты, лецитина и токоферолов.

(3) Параграф (2) не распространяется на:

- (a) любые пищевые продукты, которые содержат другие антиоксиданты согласно описанию в пропорциях, указанных в Третьем Приложении; и
- (b) любые смешанные пищевые продукты, содержащие один или несколько пищевых продуктов, в которых содержание этих антиоксидантов явно предусмотрено, как указано в Третьем Приложении, и которые содержат примесь этих антиоксидантов в количестве, не превышающем допустимое количество в продуктах, содержащих антиоксиданты, используемые при приготовлении смешанной пищи.

Подслащивающие агенты

18. — (1) В настоящих Правилах «подслащивающий агент» означает вещество, добавленное в пищу вместо сахара для обеспечения сладкого вкуса, за исключением аспартама, сахара, углеводных или многоатомных спиртов.

(2) В соответствии с параграфами (3) и (3А) лицо не должно ввозить, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять –

- (a) любой подслащивающий агент для использования в пищевых продуктах; или
- (b) любой пищевой продукт, содержащий любой подслащивающий агент.

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(3) Продукты, указанные в Тринадцатом Приложении, могут содержать следующие подслащивающие агенты в пропорциях, указанных в этом Приложении:

<i>Вещество</i>	<i>Описательное наименование</i>	<i>№ описания</i>
(a) Ацесульфам-К	Ацесульфам-К	1

(b) Сахарин и его соли кальция, калия и натрия	Сахарин	2
(c) Цикламатная кислота и ее соли кальция и натрия	Цикламаты	3
(d) Неотам	Неотам	4
(e) Стевиоловые гликозиды	Стевиоловые гликозиды	5
(f) Сукралоза	Сукралоза	6.

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(3А) Адвантам может быть добавлен к любому пищевому продукту в соответствии с надлежащей производственной практикой для пищевых добавок, как описано в разделе 3.3 преамбулы Кодекса пищевых стандартов для пищевых добавок (CODEX STAN 192-1995).

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(3В) Адвантам может быть добавлен к любому пищевому продукту в соответствии с надлежащей производственной практикой для пищевых добавок, как описано в разделе 3.3 преамбулы Кодекса пищевых стандартов для пищевых добавок (CODEX STAN 192-1995), если адвантам содержит:

- (a) могозид V не менее 20% (м/м) и не более 90% (м/м);
- (b) не более 1 мг/кг свинца;
- (c) не более 1 мг/кг мышьяка;
- (d) не более 5% (м/м) золы; и
- (e) не более 6% (м/м) влаги.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(4) Пищевые продукты, содержащие подслащивающие вещества, должны, если это требуется согласно Тринадцатому Приложению, содержать сведения рекомендательного характера относительно употребления продукта детьми в соответствии с указанным в нем способом.

(5) Основа для подсластителей может содержать:

- (a) стеарат кальция; и
- (b) кроскармеллозу натрия.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Химические консерванты

19. — (1) В настоящих Правилах «химический консервант» означает любое вещество, которое способно ингибировать, замедлять или останавливать процесс ферментации, окисления или другого ухудшения качества пищи, вызванного микроорганизмами.

(2) Химические консерванты разделены на следующие классы:

(a) химические консерванты класса I:

- (i) соль поваренная;
- (ii) сахара;
- (iii) уксус или уксусная кислота, молочная кислота, аскорбиновая кислота, эриторбиновая кислота, лимонная кислота, яблочная кислота, фосфорная кислота, винная кислота или пропионовая кислота, или соли кальция, калия или натрия любой из кислот, указанных в этом подпункте; и

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(iv) этиловый спирт или пищевой спирт;

(b) химические консерванты класса II:

Вещество	Описательное наименование	Описание №
(i) Диоксид серы, сернистая кислота или любая из ее натриевых, калиевых или кальциевых солей	Диоксид серы	1
(ii) Бензойная кислота и ее соли натрия и калия	Бензойная кислота	2

(iii) Метил-парагидроксibenзоат и ее соли натрия	Метил-парагидроксibenзоат	3
(iv) Сорбиновая кислота и ее соли натрия, калия или кальция	Сорбиновая кислота	4
(v) [Удалено S 59/2019 wef 01.02.2019]		
(vi) Нитриты натрия или калия	Нитриты	5
(vii) Нитраты натрия или калия	Нитраты	6; и

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 146/2018 wef 28.03.2018]

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

(с) Класс III химический консервант – диметилдикарбонат.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

(3) (a) Добавки любых химических консервантов класса I в какой-либо пищевой продукт в любой пропорции не ограничены.

(b) Никто не должен ввозить, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любые продукты питания, содержащие химический консервант класса II, за исключением случаев, когда:

- (i) любая указанная пища может содержать один из химических консервантов класса II в пропорции, указанной в части I Четвертого Приложения, за исключением случаев, предусмотренных в подпункте (ii); и

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

- (ii) любой указанный пищевой продукт, в отношении которого 2 или более химических консервантов класса II указаны в части I Четвертого Приложения, может содержать примеси этих химических консервантов, если, в случае когда количество каждого такого химического консерванта, присутствующего в этом продукте, выражается в процентах от максимально допустимого количества этого химического консерванта в этом продукте в соответствии с частью I этого Приложения,

сумма содержания в процентном соотношении не превышает 100.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

(с) Никто не должен ввозить, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любые продукты питания, к которым добавлен химический консервант класса III, за исключением того, что химический консервант класса III может быть добавлен к любому продукту и в такой пропорции, которая указана в части II Четвертого Приложения.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

Красители

20. — (1) В настоящих Правилах «краситель» означает любое вещество, которое при добавлении или использовании в пище способно придать цвет этой пище.

(2) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять:

- (a) любой продукт питания, предназначенный для употребления человеком, который содержит любые добавленные окрашивающие вещества, кроме разрешенного окрашивающего вещества, как указано в Пятом Приложении;
- (b) любой краситель для использования в пищевых продуктах, предназначенных для употребления человеком, кроме разрешенных красителей, указанных в Пятом Приложении; или
- (с) любой разрешенный синтетический органический краситель, как указано в части I Пятого Приложения, который содержит альфа-нафтиламин, бета-нафтиламин, бензидин, парааминодифенил (ксениламин) или их производные и полициклические ароматические углеводороды.

(3) Никто не должен продавать, выставять или предлагать на продажу, поставлять или импортировать любое мясо, птицу, рыбу, фрукты или овощи в сыром или необработанном виде, которые имеют в них или на них (за исключением маркировки) любой добавленный краситель, за исключением, когда на оболочку (скорлупу) любого ореха может быть нанесено разрешенное красящее вещество.

Эмульгаторы и стабилизаторы

Неофициальная консолидация – версия, действующая с 03.04.2020

21. — (1) В настоящих Правилах термины «эмульгатор» или «стабилизатор» означают любое вещество, которое способно, в случае эмульгатора, способствовать образованию и, в случае стабилизатора, поддерживать однородное состояние 2 или более несмешивающихся веществ.

(2) Если не указано иное, никто не должен ввозить или производить для продажи или продавать любое пищевое изделие, содержащее какой-либо эмульгатор или какой-либо стабилизатор, которые не являются разрешенным эмульгатором или разрешенным стабилизатором, как указано в Шестом Приложении.

(3) Безалкогольные напитки могут содержать:

- (a) сложноэфирные смолы в количестве, не превышающем 100 частей на миллион; и
- (b) изобутират ацетата сахарозы в количестве, не превышающем 300 частей на миллион.

(3A) Экстракты Квилайи (тип I, II или оба) могут использоваться только в

- (a) безалкогольных напитках, в количестве, не превышающем 50 частей на миллион (рассчитывается как сапонины); и
- (b) алкогольные напитки в количестве, не превышающем 40 частей на миллион (рассчитывается как сапонины).

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

(4) Никто не должен продавать или рекламировать для продажи с целью использования при приготовлении пищи для потребления человеком, любой эмульгатор или любой стабилизатор, кроме разрешенного эмульгатора или разрешенного стабилизатора.

(5) Никто не должен продавать какой-либо разрешенный эмульгатор или разрешенный стабилизатор с целью его использования при приготовлении пищи для потребления человеком, за исключением случаев наличия упаковки с этикеткой, на которой напечатана достоверная информация о химическом составе эмульгатора или стабилизатора.

Вкусо-ароматические вещества

22. — (1) В контексте данного Регламента «вкусо-ароматическое вещество» означает любое доброкачественное вещество, которое при добавлении в или нанесении на пищевой продукт, способно придавать вкус или запах, или и то, и другое пищевому продукту.

Неофициальная консолидация – версия, действующая с 03.04.2020

(2) Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, передавать или доставлять любую натуральную или синтетическую ароматическую эссенцию или экстракт, который содержится в растворителе, кроме разрешенного растворителя, а именно 1,3-пропандиола, бензилового спирта, бета-циклодекстрина, диацетина, диэтилового эфира, этилацетата, этилового спирта, глицерина, изопропилового спирта, пропиленгликоля, триацетина и воды.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(3) Разрешенные растворители, указанные в параграфе (2), кроме воды, должны соответствовать стандартам Британской фармакопеи.

(4) Разрешенные ароматические соединения могут также перевозиться в эмульсии разрешенного эмульгатора, как предусмотрено регламентом 21, с любым из разрешенных растворителей, упомянутых в данном регламенте.

(5) Натуральные вкусо-ароматические вещества должны включать натуральные ароматические эссенции, специи и пряности.

(6) Натуральные вкусо-ароматические эссенции или экстракты должны представлять собой препараты в любом разрешенном растворителе или любой комбинации разрешенных растворителей, с или без подсластителей, кроме подслащивающих веществ, разрешенного красителя или химических консервантов; придавать вкус и аромат или и то, и другое; должны быть получены из растения, по названию которого данный ароматический экстракт назван.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(7) Использование кумарина, диптерикса душистого, сафлора, сассафрасового масла, дигидросафлоры, изосафлоры, агарациновой кислоты, нитробензола, паслена горько-сладкого, масла мяты болотной, масла пажиты, рутового масла, масла березового дегтя, можжевельного масла, летучего масла горького миндаля, содержащего цианистоводородную кислоту, и щитовника мужского в качестве вкусо-ароматических веществ запрещено.

(8) Продовольственные товары могут иметь в своем составе естественные вкусо-ароматические вещества, как указано в данном Регламенте.

(9) Искусственные вкусо-ароматические эссенции или экстракты

Неофициальная консолидация – версия, действующая с 03.04.2020

должны включать любое искусственное вкусо-ароматическое вещество или искусственное вкусо-ароматическое вещество идентичное натуральному, напоминающее по вкусовым и ароматическим качествам ароматическое растение, фрукт или овощ или любой другой пищевой продукт, кроме того, что вкусо-ароматические качества должны быть полностью или частично приданы ему в результате химического синтеза или любого другого источника, который не включает экстрагирование или выделение их из вкусовых или ароматических составляющих, присутствующих в ароматическом растении, фрукте или овоще или любом другом пищевом продукте.

(10) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, выставять или предлагать для продажи, отправлять или доставлять с целью использования для приготовления пищевых продуктов для потребления человеком, любую искусственную вкусо-ароматическую эссенцию или экстракт, которые содержат любое из запрещенных веществ, указанных в параграфе (7).

Усилители вкуса/аромата

23. — (1) В контексте данного Регламента «усилители вкуса/аромата» означают любое вещество, которое способно усиливать или улучшать вкус и аромат пищевого продукта, но которое не включает любой соус, подливку, смесь подливок, суповую смесь, специю или пряность.

(2) Запрещено импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, выставять или предлагать для продажи, отправлять или доставлять любой усилитель вкуса/аромата для использования в пищевом продукте, предназначенном для употребления человеком, кроме:

- (a) тил мальтола;
- (b) L-глутаминовой кислоты, моноватриевого L-глутамата, монокалийного L-глутамата, кальций ди- L-глутамата, L-глутамата аммония однозамещенного и ди-L- глутамата магния;

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

- (c) инозиновой кислоты, гуаниловой кислоты, двунатриевого 5'-инозината, дикалий 5'-инозината, кальций 5'-инозината, двунатриевого 5'- гуанилата, дикалий 5'-гуанилата и кальций 5'- гуанилата;

(d) L-цистеина; и[S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

(e) L-теанина в следующих пищевых продуктах, в количествах, не превышающих 1000 частей на млн:

- (i) заваренный чай;
- (ii) безалкогольные напитки;
- (iii) шоколад;
- (iv) шоколадные изделия;
- (v) кондитерские изделия из сахара.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

(3) Запрещено импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять усилитель вкуса/аромата, мононатриевую соль L-глутаминовой кислоты, если это не подтверждено предписанными стандартами регламента 246.

(4) [Удалено S 444/2012 wef 03.09.2012]

Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой предназначенный для потребления человеком продовольственный товар, содержащий усилитель вкуса/аромата, кроме разрешенного усилителя вкуса/аромата, указанного в параграфе (2).

Увлажнители

24. В контексте данного Регламента «увлажнители» означают любое вещество, которое при добавлении в пищевой продукт абсорбирует влагу и сохраняет содержание влаги в пищевом продукте.

Питательные добавки

25. — (1) В контексте данного Регламента «питательные добавки» означают любую аминокислоту, минерал или витамин, которые при добавлении, либо отдельно, либо в комбинации с пищевым продуктом, улучшают или обогащают питательное содержимое пищевого продукта.

(2) Добавление питательной добавки, кроме разрешенных питательных добавок, указанных в Седьмом Приложении, в любой продовольственный товар для потребления человеком запрещено.

(3) Несмотря на положения параграфа (2), питательные добавки, кроме разрешенных питательных добавок, могут быть добавлены в пищевой продукт специального назначения при условии соблюдения регламентов 247–254.

Секвестранты

26. — (1) В контексте данного Регламента «секвестрант» означает любое вещество, которое при добавлении в пищевой продукт, связывается с ионами металла в данном пищевом продукте и делает такие ионы металла неактивными и таким образом стабилизирует определенные характеристики, ассоциированные с указанным пищевым продуктом, включая цвет, запах, вкус и текстуру.

(2) Никому не разрешается продавать или рекламировать для продажи с целью использования для приготовления пищевого продукта для потребления человеком, любой секвестрант, кроме разрешенного секвестранта, указанного в параграфах (3) и (4).

(3) Лимонная кислота, фосфорная кислота и винная кислота или кальциевые соли вышеуказанных кислот, а также глицин, могут быть добавлены в пищевой продукт в качестве секвестрантов.

(4) Кальций двунатриевая этилендиаминтетрауксусная кислота может быть использована только в

(a) рыбных консервах, включая ракообразных и моллюсков, в уровнях, не превышающих 250 частей на млн.;

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

(b) майонезе, заправке для салата, французской заправке, жировом спреде, остром соусе и маргарине, в уровнях, не превышающих 75 частей на млн.; и

(c) безалкогольных напитках в уровнях, не превышающих 33 частей на млн.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Газообразные агенты для упаковки

27. — (1) В контексте данного Регламента «газообразный агент для упаковки» означает любое вещество, используемое

- (a) в качестве разрыхляющего агента или газа-вытеснителя при хранении или упаковке любого жидкого пищевого продукта; или
- (b) для вытеснения воздуха в герметичной упаковке или в месте хранения, или при хранении или упаковке любого пищевого продукта.

(2) Никому не разрешается использовать при хранении или упаковке любого пищевого продукта любой газообразный агент для упаковки, кроме:

- (a) диоксида углерода;
- (b) азота; и
- (c) гелия.

Пищевые добавки общего назначения

28. — (1) В контексте данного Регламента «пищевая добавка общего назначения» означает любое вещество, которое используется в полезных и специальных целях во время либо переработки, либо упаковки пищевого продукта, и должна включать технологическую добавку.

(2) Никому не разрешается использовать любую пищевую добавку общего назначения, кроме указанных в Восьмом Приложении.

(3) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой пищевой продукт, содержащий любую разрешенную пищевую добавку общего назначения, если пищевой продукт не считается безопасным и не подходит для потребления человеком.

(4) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой пищевой продукт, содержащий остатки ацетона, кроме следующих случаев:

- (a) в отношении вкусо-ароматического вещества, когда ацетон используется в качестве технологической добавки при производстве вкусо-ароматического вещества, остаточное количество ацетона не должно превышать 5

мг/кг вкусо-ароматического вещества; или

- (b) в отношении любого пищевого продукта или любого пищевого продукта, содержащего вкусо-ароматическое вещество, когда ацетон используется в качестве технологической добавки при производстве пищевого продукта или при производстве одного или нескольких его ингредиентов остаточное количество ацетона не должно превышать 0,1 мг/кг данного пищевого продукта.

(5) Метанол может быть использован в качестве экстрагента в пищевом продукте при условии, что остаточное количество метанола не превышает 5 частей на млн.

(6) Триэтил цитрат может быть использован в качестве вещества для облегчения взбивания в следующих пищевых продуктах, в уровнях не превышающих 2500 частей на млн:

- (a) жидкие яйцепродукты;
- (b) сухие яйцепродукты, коагулированные и некоагулированные;
- (c) термокоагулированные яйцепродукты.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

СЛУЧАЙНЫЕ КОМПОНЕНТЫ В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ

Случайные компоненты в пищевом продукте

29. — (1) В контексте данного Регламента «случайный компонент» означает любое чужеродное вещество, токсическое вещество, пестицид, тяжелый металл, ветеринарный препарат или микотоксин, которые внесены в или на пищевой продукт любым способом, но не включают любой антислеживающий агент, антиоксидант, подслащающее вещество, химический консервант, красящее вещество, эмульгатор и стабилизатор, вкусо-ароматическое вещество, усилитель вкуса/аромата, влагоудерживающее вещество, питательную добавку, секвестрант или газообразный агент для упаковки.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(2) Любое лицо не должно импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой пищевой продукт, содержащий случайный компонент, кроме

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(3) В данном регламенте «ветеринарный препарат» означает любое вещество, применяемое для или вводимое животному, от которого получают пищевые продукты, включая животное, от которого получают мясо или молоко, домашнюю птицу, рыбу и пчел, независимо от того используется ли данное вещество в лечебных, профилактических или диагностических

целях, или для модификации физиологических функций или поведения и включает антибиотик или эстроген.

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

Остаточный уровень пестицидов

30. — (1) В контексте данного Регламента «пестицид» означает вещество или соединение, используемое или которое может быть использовано, или предназначенное для использования в сельском хозяйстве, для пастбищ, в садоводстве, в домашнем хозяйстве или в промышленности для контроля, уничтожения или недопущения роста и развития любых грибов, бактерий, вирусов, насекомых, клещей, моллюсков, нематод, растений или животных или для любой другой релевантной цели.

(2) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой продовольственный товар, содержащий любой остаток пестицида, кроме указанных в колонке 1, в отношении тех товаров, которые указаны в колонке 3 и в пропорции, указанной в колонке 2 Девятого Приложения.

(3) Если в данном Регламенте не указано обратное, остаток пестицида, содержащийся в любом пищевом продукте, не должен превышать максимальный предельный уровень или максимально допустимый уровень остаточного содержания потенциально опасных химических веществ, установленного для данного остатка и принятого Комиссией Кодекс Алиментариус.

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

[S 146/2018 wef 28.03.2018]

(4) Изготовленный или смешанный пищевой продукт, содержащий один или несколько пищевых продуктов, в которых разрешено присутствие остатков пестицидов, не должен содержать такие остатки в количествах, превышающих разрешенные для количества данного пищевого продукта или пищевых продуктов, содержащих остатки, которые используются для приготовления изготовленного

или смешанного пищевого продукта.

(5) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой продовольственный товар, содержащий остатки 2 или более пестицидов, указанных в Девятом Приложении, если сумма дробей, полученная делением количества присутствующего пестицида на максимальное количество каждого пестицида, присутствие которого разрешено, если он используется отдельно, не превышает единицу.

Тяжелые металлы, мышьяк и свинец

31. — (1) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой продовольственный товар, содержащий мышьяк, свинец и медь в количествах, превышающих таковые, указанные в Десятом Приложении.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(2) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любые морские водоросли, содержащие неорганический мышьяк в количествах, превышающих 2 части на млн.

(2A) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой шлифованный рис, содержащий неорганический мышьяк в количествах, превышающих 0,2 части на млн.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

(2B) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой шлифованный рис, содержащий неорганический мышьяк в количествах, превышающих 0,35 части на млн.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

Ртуть

(3) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять:

- (a) любую хищную рыбу, содержание ртути в которой превышает 1 часть на млн.;
- (b) любую другую рыбу или любой рыбопродукт, содержание ртути в которых превышает 0,5 частей на млн.; или
- (c) любой другой пищевой продукт, содержание ртути в котором превышает 0.05 частей на млн.

Олово

(4) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой пищевой продукт, содержание олова в котором превышает 250 частей на млн.

Кадмий

(5) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любых моллюсков или сухие грибы, содержание кадмия в которых превышает 1 часть на млн., или любые водоросли, содержание кадмия в которых превышает 2 части на млн, или любое какао или какао продукты, содержание кадмия в которых превышает

0,5 частей на млн., или любой другой пищевой продукт, содержание

кадмия в котором превышает

0,2 частей на млн.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Сурьма

(6) Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой пищевой продукт, содержание сурьмы в которых превышает 1 часть на млн.

(7) В параграфе (3), «хищная рыба» означает любую рыбу видов, перечисленных в Пятнадцатом Приложении.

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

Остатки антибиотиков

32. — (1) В контексте данного Регламента «антибиотик» означает любое химическое вещество, продуцированное либо в результате химического синтеза, либо микроорганизмом, которое в низкой концентрации способно ингибировать рост или уничтожить бактерии и другие микроорганизмы.

(2) Согласно параграфу (3), никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любое молоко, мясо и мясопродукты, или любой продовольственный товар, предназначенный для потребления человеком, которые

содержат поддающиеся обнаружению остатки антибиотиков или продукты их распада.

(3) Несмотря на положения параграфа (2), низин может быть использован для консервации жидких яйцепродуктов, сыра и консервированных пищевых продуктов в жестяных банках, которые прошли достаточную термическую обработку для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

Остатки эстрогена

33. Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любое мясо или любой пищевой продукт, полученный из мяса, которые содержат остатки следующих соединений:

- (a) диэтилstilбестрол (3, 4-бис(п-гидроксифенил)-3-гексен);
- (b) гексоэстрол (3, 4- бис(п-гидроксифенил)-н-гексан);
- (c) диеноэстрол (3, 4-бис(р-гидроксифенил)-2, 4-гексадиен).

Микотоксины

34. Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой продовольственный товар, содержащий любое поддающееся обнаружению количество микотоксинов, кроме тех случаев, когда для любого указанного пищевого продукта поддающееся обнаружению количество микотоксина не превышает максимальное установленное количество, как указано ниже:

<i>Микотоксин</i>	<i>Вид пищевого продукта</i>	<i>Максимальное содержание любого или нескольких микотоксинов в частях на миллион</i>
(a) Афлатоксин B1	(i) Любые продовольственные товары, кроме пищевого продукта для детей грудного возраста или детей младшего возраста	5
	(ii) Пищевой продукт для детей грудного возраста или детей младшего	0,1

	возраста	
(b) Афлатоксины, всего (B1, B2, G1 и G2)	Пищевые продукты кроме пищевого продукта для детей грудного возраста или детей младшего возраста	5
(c) Афлатоксин M1	(i) Молоко	0,5
	(ii) Детская смесь	0,025 рассчитывается на основании восстановленного и готового к употреблению продукта
(d) Патулин	(i) Пищевой продукт для детей грудного возраста или детей младшего возраста (кроме переработанных пищевых продуктов на основе зерновых)	10
	(ii) Фруктовый сок	50
	(iii) Пищевой продукт, содержащий фруктовый сок в качестве ингредиента	50

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

3-монохлорпропан-1,2-диол (3-МХПД)

34А. Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять любой соевый соус или устричный соус, содержащий 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-МХПД) в количестве, превышающем 20 частей на миллиард, в пересчете на 40% содержания сухого вещества.

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

Меламин

34В. Никому не разрешается импортировать, продавать, рекламировать, изготавливать, отправлять или доставлять:

- (a) любую сухую детскую смесь, содержащую меламин в количестве, превышающем 1 часть на млн.;
- (b) любую жидкую детскую смесь (при потреблении), содержащую меламин в количестве, превышающем 0,15 частей на млн.; или

- (с) любой пищевой продукт (кроме сухой детской смеси или жидкой детской смеси (при потреблении)), содержащий меламина в количестве, превышающем 2,5 частей на млн.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

Микробиологические стандарты

35. — (1) Запрещено импортировать, продавать, производить для продажи любые готовые к употреблению пищевые продукты, не отвечающие

применимым микробиологическим стандартам, указанным в Одиннадцатом Приложении.

- (2) В контексте данного Регламента «готовые к употреблению пищевые продукты»
- (a) это любые пищевые продукты, которые доступны для продажи для непосредственного употребления человеком без приготовления или любой иной обработки с целью устранения или сокращения до микробиологических стандартов, указанных в Одиннадцатом Приложении, содержания любых патогенов или прочих микроорганизмов в пищевых продуктах; и
- (b) включают лапшу в таре, ликеры, концентраты или сиропы из фруктовых соков, порошковые напитки и прочие концентрированные пищевые продукты, которые подлежат восстановлению или разбавлению жидкостью перед употреблением.

[S 237/2020 wef 03.04.2020]

МИНЕРАЛЬНЫЕ УГЛЕВОДОРОДЫ

Использование минеральных углеводов

36. — (1) В контексте данного Регламента «минеральные углеводороды» означают любой углеводородный продукт, жидкий, полужидкий или твердый, полученный из нефти или синтезированный из нефтяных попутных газов и включают не имеющие запаха петролейные эфирные углеводороды, белые минеральные соли, галоидоуглеводороды, технический вазелин, твердые парафины и церезины.

(2) Кроме тех случаев, когда предусмотрены исключения согласно данным Регламентам, минеральные углеводороды не должны использоваться в составе или при приготовлении любого продовольственного товара, предназначенного для потребления

человеком, и не разрешается продавать для потребления человеком любой продовольственный товар, содержащий минеральный углеводород.

(3) Положения параграфа (2) не применяются в отношении

- (a) любых сушеных фруктов, содержащих не более 0.5 частей по весу минерального углеводорода на 100 частей по весу сухих фруктов;
- (b) любых цитрусовых, содержащих не более чем 0.1 часть по весу минерального углеводорода на 100 частей по весу цитрусовых фруктов;
- (c) любых кондитерских изделий из сахара, содержащих минеральный углеводород из-за использования минерального углеводорода в качестве глянцевателя и глазирователя для кондитерских изделий, если такие кондитерские изделия содержат по данной причине не более 0,2 части по весу минерального углеводорода на 100 частей по весу таких кондитерских изделий;
- (d) любого жевательного соединения, которое содержит не более 60 частей по весу твердого минерального углеводорода на 100 частей по весу жевательного соединения или также не содержащего минерального углеводорода;
- (e) любого цельного прессованного сыра или его части, содержащих минеральный углеводород, из-за использования минерального углеводорода на корке;
- (f) любых яиц, откладываемых домашними курами или домашними утками, которые содержат минеральный углеводород из-за того, что они были подвергнуты процессу консервации посредством погружения в, опрыскивания или другой обработки с использованием минерального углеводорода;

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

- (g) любого продовольственного товара, содержащего минеральный углеводород
 - (i) из-за использования в составе данного продовольственного товара сухих фруктов, цитрусовых фруктов или кондитерских изделий из сахара, или одного или нескольких таких товаров, содержащих минеральный углеводород в

количествах, не превышающих релевантные количества, разрешенные в соответствии с подпараграфами (a), (b) и (c);

(ii) из-за использования минеральных углеводов в качестве скользящего или смазывающего вещества на некоторых поверхностях, с которым пищевой продукт неизбежно контактирует в ходе приготовления, если данный пищевой продукт содержит из-за этого не более 0,2 части по весу минерального углеводорода на 100 частей по весу данного пищевого продукта;

(h)) пищевой продукт, содержащий остатки минерального углеводорода в результате его использования в качестве растворителя при изготовлении, при условии, что предельная допустимая концентрация для указанного пищевого продукта, как указано ниже, не превышена:

<i>Минеральные углеводороды</i>	<i>Название продовольственного товара</i>	<i>Предел воздействия (частей на млн.)</i>
---------------------------------	---	--

Трихлорэтилен	Декофеинизированный молотый кофе	25
	Декофеинизированный растворимый (быстрорастворимый) кофейный экстракт	10
	Масляные экстракты специй	30
	Пищевое растительное масло	10
Хлористый метилен	Декофеинизированный молотый кофе	10
	Декофеинизированный растворимый (быстрорастворимый) кофейный экстракт	10
	Масляные экстракты специй	30
	Этилендихлорид	30
Гексан	Масляные экстракты специй	25
	Пищевое растительное масло	10.

Если недвусмысленно разрешено использование более чем одного хлорированного углеводорода для указанного пищевого продукта, общий остаток хлорированного углеводорода в таком пищевом продукте не должен превышать 30 частей на млн.

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Контейнеры для пищевых продуктов

37. — (1) Никому не разрешается импортировать, продавать, отправлять или доставлять или использовать или разрешать использовать в приготовлении, упаковке, хранении или доставке любого пищевого продукта для продажи, если любая упаковка или контейнер:

- (a) содержит более чем 1 часть на млн. винилхлоридного мономера;
 - (b) передает или может передать своему содержимому более 0,01 частей на млн. винилхлоридного мономера; или
 - (c) передает или может передать своему содержимому любые соединения, являющиеся канцерогенными, мутагенными или тетрагенными, или любое другое отравляющее или
- Неофициальная консолидация – версия, действующая с 03.04.2020

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

(2) Никому не разрешается импортировать, продавать, отправлять или доставлять или использовать или разрешать использовать любое изделие, контейнер или сосуд, который предназначен для использования при хранении, приготовлении или кулинарной обработке пищевого продукта, и может передавать свинец, сурьму, мышьяк, кадмий или любое другое токсическое вещество любому пищевому продукту, хранящемуся, приготавливаемому или проходящему кулинарную обработку в нем.

(3) Ничто в параграфе (2) не должно запрещать импорт, продажу, отправку, доставку или использование любой керамической пищевой посуды, если:

- (a) максимальное количество свинца в одной из шести исследуемых единиц составляет не более чем 3,0 мкг свинца на мл выщелачивающего раствора, для плоской посуды, внутренняя глубина которой не более чем 25 мм;
- (b) максимальное количество свинца в одной из шести исследуемых единиц составляет не более 2,0 мкг свинца на мл выщелачивающего раствора для неглубокой посуды вместимостью менее 1,1 литра, кроме чашек и кружек;
- (c) максимальное количество свинца в одной из шести исследуемых единиц составляет не более 1,0 мкг свинца на мл выщелачивающего раствора для глубокой посуды, объемом 1,1, литр или более, кроме кувшинов;
- (d) максимальное количество свинца в одной из шести исследуемых единиц составляет не более 0,5 мкг свинца на мл выщелачивающего раствора для чашек и кружек; и
- (e) максимальное количество свинца в одной из шести исследуемых единиц составляет не более 0,5 мкг свинца на мл выщелачивающего раствора для кувшинов.

(4) Никому не разрешается использовать любую систему свинцовых труб для подачи пива, сидра или других напитков или жидкого пищевого продукта.

ОБЛУЧЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Облученные пищевые продукты

38. — (1) Никому не разрешается импортировать или продавать

Неофициальная консолидация – версия, действующая с 03.04.2020

любой пищевой продукт, который был подвергнут ионизирующему облучению, кроме тех случаев, когда:

(a) такое ионизирующее излучение было произведено в соответствии с требованиями

(i) Свода правил для обработки облучением пищевых продуктов (CAC/RCP 19-1979); и

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(ii) Кодекса Основного стандарта для облученных пищевых продуктов (CODEX STAN 106-1983); и

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(b) такой облученный пищевой продукт соответствует всем требованиям Кодекса Основного стандарта для облученных пищевых продуктов (CODEX STAN 106-1983).

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(2) (a) На этикетках, находящихся на упаковке или прикрепленных к упаковке, содержащей пищевой продукт, обработанный ионизирующим облучением, должны присутствовать следующие слова, напечатанные буквами не менее 3 мм высотой:

«ОБРАБОТАНО ИОНИЗИРУЮЩИМ ОБЛУЧЕНИЕМ»

или

«ОБЛУЧЕННЫЙ (здесь указывается название пищевого продукта)».

(b) Когда облученный пищевой продукт используется в качестве ингредиента в другом пищевом продукте, это должно быть указано в описании ингредиентов.

(c) Когда состоящий из одного ингредиента пищевой продукт получают из сырья, которое было подвергнуто облучению, на этикетке продукта должно быть указано, что имела место такая обработка.

ЧАСТЬ IV

СТАНДАРТЫ И ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВКЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Мука или пшеничная мука

39. — (1) Мука или пшеничная мука должна быть тонкого помола, чистым и безопасным продуктом, полученным при помоле безопасного и чистого зерна пшеницы на коммерческом предприятии, и должна:

- (a) иметь влажность не более 15%;
- (b) иметь не менее 6% белка (суммарный азот $\times 5.7$) в пересчете во влажном состоянии при влажности 14%; и
- (c) давать не более 0.6% золы, в пересчете во влажном состоянии при влажности 14%.

(2) Мука может содержать следующее:

- (a) солодовую пшеничную муку;
- (b) солодовую ячменную муку в количестве, не превышающем 0,75% от веса муки;
- (c) безвредный препарат ферментов, полученных из *Aspergillus oryzae*;
- (d) аскорбиновую кислоту в качестве добавки, улучшающей качество хлеба;
- (e) персульфат аммония или калия в количестве, не превышающем 250 частей на млн. (в пересчете по весу);
- (f) хлорид аммония в количестве, не превышающем 0,2% (в пересчете по весу); и
- (g) кислый фосфат кальция [в пересчете на $\text{CaH}_4(\text{PO}_4)_2$] в количестве, не превышающем 0,7%.

(3) Мука не должна быть искусственно отбелена кроме окислительных изменений, производимых посредством электрического процесса, в котором продуцируется только озон или оксиды азота, или с помощью хлора или диоксида хлора или перекиси бензоила. Остаточное количество диоксида хлора и перекиси бензоила в муке не должно превышать 50 частей на млн. (в пересчете по весу).

(4) Мука, предназначенная для изготовления печенья, может содержать двуокись серы в количестве, не превышающем 200 частей на млн. (в пересчете по весу).

(5) Мука, предназначенная для продажи, как таковая, не должна содержать никаких эмульгаторов или стабилизаторов.

Цельнозерновая мука, цельнозерновая пшеничная или обойная пшеничная мука

40. — (1) Цельнозерновая мука, цельнозерновая пшеничная или обойная пшеничная мука должны быть чистыми и безопасными, продуктами грубого или тонкого помола, полученными при размоле чистой и безопасной пшеницы, и должны содержать все составляющие такой пшеницы. Должны содержать:

- (a) не менее чем 15% влаги;
- (b) не менее чем 8% белка (суммарный азот $\times 5.7$), в пересчете во влажном состоянии при влажности 14%; и
- (c) не менее 1,8% грубого волокна, в пересчете во влажном состоянии при влажности 14%.

Смеси муки и отрубей не должны считаться цельнозерновой мукой.

(2) Цельнозерновая мука, цельнозерновая пшеничная или обойная пшеничная мука не должны содержать любое добавленное вещество кроме разрешенных в регламенте 39 (2).

Цельнозерновые продукты

40А. — (1) В контексте данного Регламента «цельное зерно» означает неповрежденное зерно или лущенное, измельченное, размолотое, дробленое или плющенное в хлопья зерно, в котором составляющие (эндосперм, зародыш и оболочка) присутствуют в таких

пропорциях, которые представляют типичное соотношение таких составляющих, имеющихся в цельном зерне, и включает цельнозерновую муку.

(2) Никакой пищевой продукт не должен быть маркирован как «цельнозерновой» или описан словами, передающими такое значение, кроме тех случаев, когда

- (a) пищевой продукт подпадает под или изготовлен из ингредиентов, подпадающих под дефиницию «цельное зерно» в параграфе (1); и
- (b) словосочетание «цельное зерно» (или другие слова, передающие такое значение) определяется непосредственно словами, указывающими процентный состав использованных цельнозерновых ингредиентов.

[S 195/2011 wef15.04.2011]

Мука с нативной клейковиной

41. Мука с нативной клейковиной или глютенная мука должны представлять собой продукт, полученный из белой пшеничной муки посредством удаления большей доли крахмала. Она должна содержать не более 10% влаги и в пересчете в сухом состоянии не менее 12,7% азота, и не должна содержать никакого добавленного вещества.

Мука с разрыхлителем

42. Мука с разрыхлителем должна быть белой пшеничной мукой, в которую были добавлены ингредиенты пекарского порошка. Она должна выделять не менее 0,5% двуокиси углерода в весовом отношении при увлажнении и нагревании, и должна содержать не более чем 0,6% сульфатов в пересчете на сульфат кальция. Она не должна содержать никакого добавленного вещества.

Мука с повышенным содержанием белка

43. Мука с повышенным содержанием белка должна соответствовать во всех отношениях общему стандарту для белой пшеничной муки, кроме содержания белка. Она должна содержать не менее 2,5% азота, в пересчете на сухое вещество и может содержать добавленный глютен.

Кукурузная мука

44. Кукурузная мука или кукурузный крахмал должны представлять собой крахмальный порошок, полученный из любого сорта кукурузы. Она не должна давать более, чем 0,8% золы.

Рисовая мука

45. Рисовая мука или размолотый рис должны представлять собой муку, полученную в результате размолла лущеного риса. Она не должна давать более чем 1,5% золы и не должна содержать никакого чужеродного вещества, кроме декстрозы или талька, полученных из шлифованного риса.

Мука из тапиоки

46. Мука из тапиоки должна представлять собой крахмальный порошок, полученный из корней растения маниока (*Manihot utilissima*). Она не должна давать более чем 0.2% золы.

Хлебобулочное изделие

47. В контексте данного Регламента «хлебобулочное изделие»

означает любой пищевой продукт, для которого предписан стандарт в регламентах 48–52.

Хлеб

48. Хлеб должен быть изготовлен посредством выпекания дрожжевого теста, приготовленного из муки и воды, и может содержать:

- (a) соль;
- (b) пищевые жиры;
- (c) молоко или молочные продукты;
- (d) яйца;
- (e) подсластители, включая разрешенные подслащивающие вещества;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

- (f) мальтозную патоку, солодовый экстракт или солодовую муку;
- (g) уксус;
- (h) соевую или другую муку;
- (i) разрешенные эмульгаторы и стабилизаторы;
- (j) разрешенные химические консерванты класса II; и
- (k) разрешенные красители.

Хлеб из цельнозерновой муки

49. Хлеб из цельнозерновой муки должен представлять собой хлеб, изготовленный из обойной муки или смеси обойной муки и другой муки. Он должен содержать не менее чем 0,6% волокна в пересчете на сухое вещество хлеба и не должен содержать никакой красящей мелассы или карамели.

Фруктовый хлеб

50. Фруктовый хлеб должен представлять собой хлеб, полученный посредством выпекания, со специями или без специй, из

- (a) муки и воды;
- (b) обойной муки и воды; или
- (c) смеси муки и обойной муки и воды,

и должен содержать изюм, смородину, кишмиш или сушеные фрукты в пропорции не менее чем 10 кг, отдельно или в сумме, на каждые 100 кг муки или обойной муки или их смеси, в зависимости от конкретного случая.

Ржаной хлеб

51. Ржаной хлеб должен представлять собой хлеб, выпеченный из теста, изготовленного из ржаной муки, в которое может быть добавлено не более 70% муки.

Хлеб из теста на молоке

52. Хлеб из теста на молоке, должен представлять собой хлеб, который содержит не менее чем 4% нежирных сухих веществ молока в безводном состоянии.

Этикетировка хлебобулочных изделий

53. — (1) Хлебобулочное изделие, содержащее не пшеничную муку не должно быть этикетировано как хлеб, кроме тех случаев, когда на его этикетке указываются названия видов муки, используемых для его приготовления, перечисленные в убывающем порядке в соответствии с их долей от общего количества использованной муки.

(2) Хлебобулочное изделие не должно быть этикетировано как цельнозерновой хлеб, кроме тех случаев, когда слова «цельнозерновой хлеб» непосредственно определяются словами, указывающими процентное содержание использованной обойной муки.

Мучные кондитерские изделия

54. — (1) Мучные кондитерские изделия, включая выпечку, пирожные и печенье, должны представлять собой продукт, подвергнутый или не подвергнутый кулинарной обработке, из смеси зерновых и других пищевых продуктов, и должны исключать хлебобулочные изделия.

(2) Мучные кондитерские изделия могут содержать разрешенные вкусо-ароматические вещества, разрешенные красители и разрешенные консерванты.

(3) Покрытие печенья, описанное как «шоколад», должно содержать не менее 12% безводного и безжирового остатка какао-пасты или должно соответствовать стандарту для шоколада, предписанного в регламенте 168.

Макаронные изделия

55. — (1) В контексте данного Регламента «макаронные изделия» означают любой продукт, который приготовлен посредством высушивания экструдированных или формовых изделий из теста или посредством обработки паром продольно разрезанного теста с высушиванием или без высушивания.

(2) Макароны должны содержать, главным образом, муку из зерновых грубого помола и могут содержать один или несколько нижеуказанных компонентов:

- (a) соль поваренная;
- (b) яйца;
- (c) различные виды крахмала;
- (d) пищевые жиры и масла;
- (e) разрешенные вкусо-ароматические вещества и разрешенные красители; и
- (f) любые другие пищевые продукты.

Лапша

(3) Лапша различных видов, включая продукты, которые обычно известны как «тее» («*mian*») и другие «тее» продукты, кроме лапши, которая содержит не менее чем 20% влаги, должна представлять собой макаронные изделия, которые содержат не менее чем 50% муки тонкого помола.

(4) Лапша, которая содержит менее, чем 20% влаги, включая «спагетти», «макароны» и продукт общеизвестный как «тее sua» («*mian xian*»), должна содержать не менее 70% пшеничной муки тонкого помола.

Рисовая лапша

(5) Рисовая лапша различных видов, включая продукты, которые общеизвестны как «*kuay teow*» («*guo tiao*»), «*bee tai mak*» («*mi shai mi*») и «*hor fun*» («*he fen*»), кроме рисовой лапши, которая содержит менее чем 20% влаги, должна представлять собой макаронные изделия, которые содержат не менее чем 50% рисовой муки тонкого помола.

(6) Рисовая лапша, которая содержит менее чем 20% влаги, включая продукт, общеизвестный как «*bee hoon*» («*mi fen*»), должна содержать не менее 80% рисовой муки тонкого помола.

Этикетировка макаронных изделий

56. Только макаронные изделия, содержащие не менее 4% яичного порошка в пересчете на сухое вещество, должны этикетироваться словом «яичные» или любым словом сходного значения.

АЭРИРУЮЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Крем тартар (винный камень)

57. Крем тартар должен содержать не менее 99% кислых солей винной кислоты, в пересчете на битартрат калия.

Пекарский порошок

58. — (1) Пекарский порошок означает соль или смесь солей, с или без субстанции крахмалистого разбавителя, которые образуют двуокись углерода при увлажнении или нагревании и которые могут быть использованы при приготовлении продовольственных товаров в качестве химического разрыхлителя. Он должен содержать не более 1,5% сульфатов, рассчитанных как сульфат кальция. Он должен производить не менее 8% двуокиси углерода при нагревании водой.

(2) Окрашенный пекарский порошок или золотой разрыхляющий порошок должны соответствовать стандартам, предписываемым для пекарского порошка, кроме того, что они должны генерировать не менее 6% двуокиси углерода при нагревании водой.

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

Мясо

59. Мясо означает любую съедобную часть туши любого животного или птицы, здоровых во время убоя, которая обычно используется человеком в качестве пищи, либо в свежем, либо в приготовленном виде, посредством замораживания, охлаждения, консервирования, засолки или с помощью другого процесса.

Свежее, сырое или охлажденное мясо

60. Свежее, сырое или охлажденное мясо должно представлять собой мясо, которое сохраняется в доброкачественном состоянии без замораживания любой части.

Разделанная птица

60A. — (1) Никому не разрешается импортировать, продавать или рекламировать для продажи любую разделанную птицу в виде свежей или охлажденной разделанной птицы, если она не этикетирована с указанием названия бойни, даты убоя и, для импортируемой разделанной птицы, страны происхождения.

(2) Во исполнение параграфа (1), любая разделанная птица для продажи или рекламируемая для продажи, которая не заморожена, должна считаться свежей разделанной птицей, если на этикетке не указано иное.

Замороженное мясо

61. Замороженное мясо должно представлять собой мясо, которое было подвергнуто процессу замораживания, специально разработанному для сохранения хорошего санитарного состояния и качества данного продукта, который сохраняется в доброкачественном состоянии при температуре -18°C или ниже, кроме циклов оттаивания по время хранения в замороженном состоянии или во время транспортировки от транспортного средства доставки до места хранения замороженного мяса на предприятии с холодильными витринами для экспозиции мяса. Температура замороженного мяса не должна превышать -12°C .

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Солонина, вяленое, маринованное мясо или соленое мясо

62. — (1) Солонина, вяленое, маринованное мясо или соленое мясо, включая ветчину, бекон, является мясом, прошедшим или не прошедшим кулинарную обработку, которое было приготовлено посредством обработки солью, сахаром, уксусом или специями, либо по отдельности, либо в комбинации.

(2) Солонина, вяленое, маринованное мясо или соленое мясо могут содержать растворимые неорганические фосфаты в пропорции, не превышающей эквивалентную 0,3% фосфорного ангидрида, P_2O_5 .

(3) Солонина, вяленое, маринованное мясо или соленое мясо могут содержать нитрит натрия, нитрит калия, нитрат натрия или нитрат калия, в отдельности или в комбинации, при условии, что количество нитритов и нитратов, присутствующих в конечном продукте, не превышает разрешенные уровни, указанные в Части I Четвертого Приложения.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

Копченое мясо

63. — (1) Копченое мясо представляет собой мясо, прошедшее или не прошедшее кулинарную обработку, которое сохранялось в доброкачественном состоянии и было обработано солью и подвергалось воздействию дыма, полученного из древесины; которая свободна от консервантов окраски и древесины; или мясо, обработанное натуральными коптильными жидкостями, экстрактами

или их искусственными эквивалентами идентичными натуральным.

(2) Копченое мясо может содержать сахар.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(3) Копченое мясо может содержать нитрит калия или натрия, нитрат калия или натрия, в отдельности или в комбинации, при условии, что количество нитритов и нитратов, присутствующих в конечном продукте, не превышает разрешенные уровни, указанные в Части I Четвертого Приложения.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

Мясной фарш или рубленое мясо

64. — (1) Мясной фарш или рубленое мясо должны представлять собой мясо, свежее или охлажденное, которое было мелко измельчено посредством пропускания через мясорубку, рубки или резки. Они не должны содержать никаких консервантов, соли или другого добавленного вещества.

(2) Говяжий фарш должен содержать не более 30% жира, а когда данный продукт презентуется любым способом, как продукт из постного мяса, он должен содержать не более 15% жира.

Гамбургеры или бифбургеры и подобные продукты

65. — (1) Гамбургеры или бифбургеры должны представлять собой мясной фарш, содержащий, как минимум, 90% мяса, с добавлением или без добавления

зерновых, вкусо-ароматических веществ, соли, специй, трав, сахара, уксуса, казеината натрия или других пищевых продуктов. Гамбургеры или бифбургеры должны содержать не менее 15% белка (суммарный азот $\times 6,25$) в комбинации и не более чем 30% жира.

(2) Любое предварительное упакованное мясо, кроме говядины, которое похоже на гамбургеры или бифбургеры, должно быть этикетировано следующим образом:

«(здесь указать название мяса) бургер».

Оно должно соответствовать стандартам, установленным для гамбургеров или бифбургеров.

(3) В контексте данного Регламента «гамбургеры», «бифбургеры» и другой вид «мясных бургеров» не включают любое отделимое хлебобулочное изделие или другой отделимый пищевой продукт, который помещен или который может быть помещен в продукт из мясного фарша.

Колбасный фарш

66. — (1) Колбасный фарш должно представлять собой рубленое или измельченное мясо. Он может содержать соль, сахар, специи, травы и доброкачественные крахмалистые вещества.

(2) Колбасный фарш должно содержать не более 6% крахмала и в отношении свинины колбасной категории и говядины колбасной категории, не менее 65% и 50% мяса, соответственно, а жир должен составлять не более 40% мясного содержимого.

(3) Колбасный фарш может содержать нитрит калия или натрия, нитрат калия или натрия, в отдельности или в комбинации, при условии, что количество нитритов и нитратов, присутствующих в конечном продукте, не превышает разрешенные уровни, указанные в Части I Четвертого Приложения.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

Колбасы

67. — (1) Колбасы должны включать Китайскую колбасу и должны представлять собой колбасный фарш, заключенный в кожу или кишечную оболочку. Они могут содержать безвредные культуры *Lactobacillus* и культуры молочнокислой закваски, *Pediococcus cerevisiae*, с или без последующего погружения в уксус, копчения или кулинарной обработки.

(2) [Удалено S 59/2019 wef 01.02.2019]

Мясной экстракт, мясная эссенция и мясной сок

68. — (1) Мясной экстракт, мясная эссенция и мясной сок представляют собой продукты, полученные из мясной вытяжки, концентрированной или не концентрированной, и должны содержать белок мякоти. Мясной экстракт не должен содержать дрожжевой экстракт или другое добавленное вещество, кроме соли и безвредных травяных веществ. Мясной сок может содержать глицерин, если на этикетке указано присутствие и процентная доля глицерина.

(2) Мясная эссенция, кроме куриной эссенции, должна содержать не менее чем 3% (масса/объем) белка (суммарный азот x 6.25).

Куриная эссенция и куриная эссенция двойной концентрации

69. Куриная эссенция должна представлять собой мясную эссенцию и должна содержать не менее чем 7% (масса/объем) белка (суммарный азот x 6.25). Любая куриная эссенция, в отношении которой заявляется, что она является эссенцией двойной концентрации, должна содержать пропорционально большую процентную долю белка. Любая куриная эссенция, в отношении

которой заявлено, что она является концентрированной, должна содержать не менее чем 9% (масса/объем) белка (суммарный азот х 6.25).

Мясная паста или паштет

70. Мясная паста или паштет, которые включают мясной спред, должны представлять собой продукт, который без труда намазывается, с содержанием мяса не менее 70% в виде тонкоизмельченного мяса и не менее чем 60% мясного содержимого должно представлять собой постное мясо.

РЫБА И РЫБОПРОДУКТЫ

Рыба

71. Рыба должна представлять собой любую съедобную и доброкачественную часть любого морского или пресноводного животного, кроме млекопитающих, которое обычно используется для потребления человеком, и должна включать ракообразных и моллюсков.

Свежая или охлажденная рыба

72. Свежая или охлажденная рыба должна представлять собой рыбу, которая сохранялась в доброкачественном состоянии без замораживания какой-либо её части.

Замороженная рыба

73. Замороженная рыба должна представлять собой рыбу, которая была подвергнута процессу замораживания, специально разработанному для сохранения хорошего санитарного состояния и качества данного продукта и сохранялась в доброкачественном состоянии при температуре -18°C или ниже, кроме циклов оттаивания во время хранения в замороженном состоянии или во время транспортировки от транспортного средства доставки до места хранения замороженной рыбы на предприятии с холодильными витринами для экспозиции рыбы. Температура замороженной рыбы никогда не должна превышать -12°C .

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Копченая рыба

74. Копченая рыба должна представлять собой рыбу, которая сохранялась в доброкачественном состоянии и была обработана солью и подвергнута воздействию дыма, полученного из древесины;

которая свободна от консервантов окраски и древесины; или рыбу, обработанную натуральными коптильными жидкостями, экстрактами или идентичными им искусственными эквивалентами. В ней может использоваться краситель аннато.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

Соленая рыба

75. Соленая рыба должна представлять собой рыбу, которая сохранялась в доброкачественном состоянии и была обработана солью. Она может быть сушеной и копченой или окрашенной аннато.

Рыбный паштет

76. Рыбный паштет должен представлять собой паштет, приготовленный из одного или нескольких видов рыбы, с или без других доброкачественных продуктов, приправ и разрешенных красящих веществ. Он должен содержать не менее чем 70% рыбы.

Рыбные котлеты и рыбные тефтели

77. Рыбные котлеты, включая рыбные тефтели, должны быть приготовлены из одного или нескольких видов рыбы, с или без крахмала, приправ или разрешенных красящих веществ. Они должны содержать не менее чем 40% рыбы.

ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

Пищевые жиры и масла

78. — (1) Пищевые жиры и масла означают жиры и масла, модифицированные или немодифицированные и повсеместно считающиеся доброкачественными пищевыми продуктами. Если не указано иное, пероксидное число пищевых жиров и масел не должно быть более, чем 10 миллиэквивалентов пероксида кислорода на кг жира или масла. Они могут содержать разрешенные антиоксиданты и антивспениватели.

(2) Пищевые жиры и масла не должны иметь неприятный запах и вкус.

(2A) Пищевые жиры и масла должны содержать медь в количестве не более:

- (a) 0,1 частей на миллион для рафинированных жиров и масел;
- (b) 0,4 частей на миллион для жиров и масел первого отжима или холодного отжима; и
- (c) 0,4 частей на миллион для сала, топленого свиного сала,

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(3) Предварительно упакованные пищевые жиры и масла для продажи или для использования в качестве ингредиента при приготовлении пищевых продуктов, не должны содержать трансжирные кислоты в уровнях, превышающих 2% (масса/масса).

[S 175/2012 wef 02.05.2012]

(4) В контексте данного Регламента «трансжирные кислоты» означают геометрические изомеры мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, имеющих не-конъюгированные прерванные, как минимум, одной метиловой группой, двойные связи углерод-углерод в транс-конфигурации.

[S 175/2012 wef 02.05.2012]

Этикетировка пищевых жиров и масел

79. — (1) Упаковка, содержащая пищевые жиры или масла, не должна быть этикетирована словом «полиненасыщенные» или любым словом сходного значения, кроме тех случаев, когда доля цис-метилен-прерванных полиненасыщенных жирных кислот более чем 40% (масса/масса) от общего количества жира, а доля насыщенных жирных кислот не превышает 20% (масса/масса) от общего количества.

[S 175/2012 wef 02.05.2012]

(2) Каждая упаковка предварительно упакованных пищевых жиров и масел для продажи должна иметь этикетку с информацией о питательной ценности по форме, указанной Двенадцатом Приложении или в любой другой подобной форме, приемлемой для Генерального директора, в которой указана калорийность, количество белка, углеводов, жиров, трансжирных кислот и количество любых других питательных веществ в пищевом продукте, описание питательной ценности которого указано.

[S 175/2012 wef 02.05.2012]

Кокосовое масло

80. Кокосовое масло должно быть получено из фрукта *Cocos nucifera* и должно иметь:

- (a) удельную плотность (30°C/20°C) не менее чем 0,913 и не более чем 0,918;
- (b) коэффициент рефракции (40°C) не менее чем 1,448 и не более чем 1,450;

- (c) йодный индекс не менее чем 7 и не более чем 11;
- (d) коэффициент омыления не менее 250 и не более 264;
- (e) содержание свободных жирных кислот, в пересчете на лауриновую кислоту, не более чем 0.1% (масса/масса), если масло рафинированное, и 3,5% (масса/масса), если масло не рафинированное;
- (f) показатель Reichert-Meisel не менее чем 6 и не более чем 8; и
- (g) показатель Polenske не менее чем 12 и не более чем 18.

Кукурузное масло

81. Кукурузное масло (маисовое масло) должно быть получено из зародыша *Zea mays* и должно иметь:

- (a) удельную плотность (20°C/20°C) не менее чем 0.918 и не более чем 0.924;
- (b) коэффициент рефракции (20°C) не менее чем 1,473 и не более чем 1,475;
- (c) йодный индекс не менее чем 103 и не более чем 128; и
- (d) коэффициент омыления не менее чем 187 и не более чем 193.

Хлопковое масло

82. Хлопковое масло должно быть получено из семян культивируемых видов *Gossypium* и должно иметь:

- (a) удельную плотность (20°C/20°C) не менее чем 0,915 и не более чем 0,928;
- (b) коэффициент рефракции (20°C) не менее чем 1,472 и не более чем 1,474;
- (c) йодный индекс не менее чем 100 и не более чем 116; и
- (d) коэффициент омыления не менее чем 190 и не более чем 198.

Арахисовое масло

83. Арахисовое масло должно быть получено из семян *Arachis hypogaea* и должно иметь:

- (a) удельную плотность (20°C/20°C) не менее чем 0,911 и не более чем 0,920;

- (b) коэффициент рефракции (20°C) не менее чем 1,468 и не более чем 1,472;
- (c) йодный индекс не менее чем 84 и не более чем 105;
- (d) коэффициент омыления не менее чем 188 и не более чем 195; и
- (e) содержание свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, не более чем 1% (масса/масса).

Оливковое масло

84. Оливковое масло должно быть получено из фрукта *Olea europaea* и должно иметь:

- (a) удельную плотность (20°C/20°C) не менее чем 0,910 и не более чем 0,918;
- (b) коэффициент рефракции (20°C) не менее чем 1,468 и не более чем 1,471;
- (c) йодный индекс не менее чем 77 и не более чем 94;
- (d) коэффициент омыления не менее чем 185 и не более чем 195; и
- (e) содержание свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, не более чем, 1,5% (масса/масса).

Сафлоровое масло

85. Сафлоровое масло (масло *Carthamus* или масло *Kurdee*) должно быть получено из семян сафлоры (*Carthamus tinctorius* L) и должно иметь:

- (a) удельную плотность (20°C/20°C) не менее чем 0,922 и не более чем 0,927;
- (b) коэффициент рефракции (20°C) не менее чем 1.472 и не более чем 1.476;
- (c) йодный индекс не менее чем 135 и не более чем 150; и
- (d) коэффициент омыления не менее чем 186 и не более чем 198.

Кунжутное масло

86. Кунжутное масло должно представлять собой масло, полученное из семян *Sesamum indicum*, и должно содержать —

- (a) удельную плотность (20°C/20°C) не менее чем 0.915 и не более чем 0.924;

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

- (b) коэффициент рефракции (20°C) не менее чем 1.472 и не более чем 1.476;
- (c) йодный индекс не менее чем 103 и не более чем 116;
- (d) коэффициент омыления не менее чем 188 и не более чем 195; и
- (e) содержание свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, не более чем, 3.5% (масса/масса).

Соевое масло

87. Соевое масло должно быть получено из семян *Soja max* и должно иметь:

- (a) удельную плотность (20°C/20°C) не менее чем 0.921 и не более чем 0.925;
- (b) коэффициент рефракции (20°C) не менее чем 1.472 и не более чем 1.476;
- (c) йодный индекс не менее чем 120 и не более чем 141;
- (d) коэффициент омыления не менее чем 189 и не более чем 195; и
- (e) содержание свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, не более чем 0,1% (масса/масса).

Масло из семян подсолнечника

88. Масло из семян подсолнечника должно представлять собой масло, полученное из семян *Helianthus annuus* и должно иметь:

- (a) удельную плотность (20°C/20°C) не менее чем 0,918 и не более чем 0,923;
- (b) коэффициент рефракции (20°C) не менее чем 1,474 и не более чем 1,477;
- (c) йодный индекс не менее чем 118 и не более чем 141; и

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

- (d) число омыления не менее 185 и не более 195.

Топленое сало

89. Топленое сало (пищевой жидкий жир) должно представлять собой чистый жир, полученный из жира и костей овец, быков и буйволов и должен иметь:

- (a) содержание свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, не более чем 2% (масса/масса);
- (b) не более 1% (масса/масса) инородного вещества, включая соль, неизбежно инкорпорированного в процессе вторичной переработки;
- (c) не более 2% (масса/масса) воды; и
- (d) пероксидное число, не более чем 16 миллиэквивалентов пероксида кислорода на кг веса.

Смалец

90. Смалец должен представлять собой чистый жир, полученный в процессе вторичной переработки из мяса свиней, и должен иметь:

- (a) содержание свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, не более 2% (масса/масса);
- (b) не более чем 1% инородного вещества (масса/масса), включая соль, неизбежно инкорпорированного в процессе вторичной переработки; и
- (c) не более чем 1% (масса/масса) воды.

Маргарин

91. — (1) Маргарин должен представлять собой пищевой продукт, который является эмульсией пищевых жиров животного и растительного происхождения с водой или молочными продуктами, или с тем и другим, и который можно использовать в тех же целях, что и сливочное масло. Маргарин должен содержать не более чем 16% (масса/масса) влаги и должен соответствовать общему стандарту, как изложено в данной Части для пищевых жиров и масел. Он не должен содержать никаких других веществ, кроме соли и разрешенного красящего вещества, антиоксиданта, эмульгатора, вкусо-ароматического вещества, химического консерванта и комплексобразователя.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(2) Несмотря на регламент 11 (4), маргарин или столовый маргарин должны представлять собой маргарин с добавленными витаминами и должен содержать в каждом 1 килограмме:

- (a) витамин А в количестве не менее чем 8.5 мг активности

ретинола; и

- (b) витамин D в количестве не менее чем 55 мкг холекальциферола.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

(3) Полиненасыщенный маргарин – это столовый маргарин, который имеет не менее чем 40% цис-метилен прерванных полиненасыщенных жирных кислот и не более чем 20% насыщенных жирных кислот от общего присутствующего жира.

Спред на основе жира

91A. — (1) Спред на основе жира должен представлять собой столовый спред, который является пищевым продуктом, в виде пастообразной эмульсии, главным образом из жиров и масел животного и растительного происхождения с водой или молокопродуктами, или и тем, и другим.

(2) Спред на основе жира может содержать разрешенное красящее вещество, антиоксидант, эмульгатор, вкусо-ароматическое вещество, химический консервант и комплексообразователь.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(3) Спред на основе жира, продаваемый в качестве пищевого продукта специального назначения, который должен соответствовать регламенту 250A, содержит до 8% (масса/масса) добавленных фитостеринов или 14% (масса/масса) фитостериновых эфиров.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

- (4) Спред на основе жира не должен включать маргарин и сливочное масло.

Топленое масло Ванаспати

92. — (1) Топленое масло Ванаспати должно представлять собой рафинированное пищевое растительное масло, подвергнутое или не подвергнутое процессу модификации в любой форме. Оно должно быть получено из арахисового масла, хлопкового масла или кунжутного масла или смеси данных масел или другого безвредного растительного масла и не должно иметь:

- (a)) красящего вещества, добавленного к модифицированному маслу;
- (b) не более чем 2,5% (масса/масса) влаги;
- (c) не более чем 1,25% (масса/масса) неомыляемого вещества;

- (d) не более чем 0,25% (масса/масса) свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту); и
- (e) промежуточную температуру плавления не менее 36°C и не более 41°C.

(2) Топленое масло Ванаспати при плавлении, должно быть прозрачным по внешнему виду и должно иметь приятный вкус и запах, и не должно быть черствым и прогорклым.

(3) На этикетке, наклеенной на каждой упаковке пищевого продукта, названного как «Топленое масло Ванаспати», должны быть слова на английском языке «Смесь растительных масел» или «Растительный кулинарный жир». Такие слова должны быть указаны сразу перед или после фразы «Топленое масло Ванаспати» и должны быть указаны печатными буквами высотой не менее 3 мм. На этикетке не должно присутствовать никакого наглядного изображения или указания, позволяющего предположить, и которое может позволить предположить, что продукт имеет животное происхождение.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молоко

93. — (1) Молоко должно представлять собой нормальные выделения молочной железы коров, буйволиц или коз без каких-либо добавок или экстрагирования чего-либо из него, и должно содержать:

- (a) не менее чем 8,5% (масса/масса) сухих веществ молока, кроме молочного жира;
- (b) не менее чем 3,25% (масса/масса) молочного жира; и
- (c)) не должно содержать никакой добавленной воды, сухого или сгущенного молока или любой жидкости, восстановленной из него, или любого обезжиренного молока, красящего вещества или любого другого добавленного вещества.

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(2) Никто не должен импортировать, продавать или рекламировать сырое молоко, предназначенное непосредственно для потребления человеком.

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

(3) В данном регламенте «сырое молоко» означает молоко, которое не было:

- (a) подвергнуто термической обработке в соответствии с регламентом 94 (1), 95 (1) или 96 (1); или
- (b) обработано другим способом, который признан допустимым Генеральным директором, и при котором на молоко оказывается воздействие, эквивалентное термической обработке в соответствии с регламентом 94 (1), 95 (1) или 96 (1).

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

Пастеризованное молоко

94. — (1) Пастеризованное молоко должно представлять собой молоко, которое было подвергнуто эффективной термической обработке одновременно посредством нагревания молока до температуры не менее чем

- (a) 62,8 °C и не более чем 65,6°C, и выдерживания его при такой температуре в течение не менее чем 30 минут, а затем немедленного и быстрого снижения температуры до 4,4°C или ниже; или
- (b) 72°C и не более чем 73,5°C и выдерживания его при такой температуре в течение не менее чем 15 секунд, а затем немедленного и быстрого снижения температуры до 4,4° C или ниже.

(2) Пастеризованное молоко после того, как оно было подвергнуто обработке посредством нагревания, как описано в параграфе (1), должно быть немедленно асептически упаковано.

(3) На каждой упаковке пастеризованного молока должна быть маркировка с указанием даты в соответствии с регламентом 10.

Ультра термообработанное молоко

95. — (1) Ультра термообработанное молоко или У.Н.Т. молоко должно представлять собой молоко, которое было подвергнуто термической обработке с выдерживанием при температуре не менее чем 135°C в течение, минимум двух секунд, и немедленно асептически упакованное в стерильные контейнеры.

На каждой упаковке У.Н.Т. молока должна быть маркировка с указанием даты в соответствии с регламентом 10.

Стерилизованное молоко

96. — (1) Стерилизованное молоко должно представлять собой молоко, которое было отфильтровано, процежено, гомогенизировано
Неофициальная консолидация – версия, действующая с 03.04.2020

и после этого нагрето до, и выдержано при температуре не менее 100°C в течение периода времени, который является достаточным для уничтожения присутствующих микроорганизмов, и должно быть упаковано в герметически запечатанные контейнеры.

(2) На каждой упаковке стерилизованного молока, кроме стерилизованного молока, консервированного в жестяных банках, должна быть маркировка с указанием даты в соответствии с регламентом 10.

Гомогенизированное молоко

97. — (1) Гомогенизированное молоко должно представлять собой молоко, которое было подвергнуто обработке нагреванием таким образом, чтобы разбить шарики молочного жира и привести к их равномерному распределению по всему молоку. Оно не должно содержать никакого добавленного вещества, кроме разрешенных стабилизаторов.

(2) На каждой упаковке гомогенизированного молока, кроме стерилизованного гомогенизированного молока, консервированного в жестяных банках, должна быть маркировка с указанием даты в соответствии с регламентом 10.

Восстановленное или рекомбинированное молоко

98. — (1) Восстановленное или рекомбинированное молоко должно представлять собой продукт, полученный из молочных веществ, комбинированных с водой или молоком, или и с водой, и с молоком. Оно не должно содержать никакого добавленного вещества, кроме разрешенных стабилизаторов.

(2) Восстановленное или рекомбинированное молоко должно содержать —

- (a) не менее чем 3,25% (масса/масса) молочного жира; и
- (b) не менее чем 8,5% (масса/масса) сухих веществ молока, кроме молочного жира.

(3) Восстановленное или рекомбинированное молоко должно быть этикетировано как «восстановленное молоко» или «рекомбинированное молоко», и слова «восстановленное» или «рекомбинированное» должны быть написаны буквами такого же размера, как и буквы слова «молоко». Ничто в данном параграфе не должно запрещать дополнительное указание в виде «цельное» молоко.

(4) На каждой упаковке восстановленного или

рекомбинированного молока, кроме стерилизованного восстановленного или рекомбинированного молока, консервированного в жестяных банках, должна быть маркировка с указанием даты в соответствии с регламентом 10.

Сгущенное молоко

99. — (1) Сгущенное молоко или неподслащенное сгущенное молоко должно представлять собой молоко, которое было концентрировано посредством удаления части его воды, или молоко, которое изготовлено из смеси веществ молока и воды, или молока, или и воды, и молока.

(2) Сгущенное молоко или неподслащенное сгущенное молоко должно содержать:

- (a) не менее чем 28% (масса/масса) общего количества сухих веществ молока, кроме молочного жира; и
- (b) не менее чем 8% (масса/масса) молочного жира.

Оно может содержать натриевые, калиевые и кальциевые соли соляной кислоты, лимонной кислоты, угольной кислоты, ортофосфорной кислоты и фосфорной кислоты, витамины и разрешенные стабилизаторы, и не должно содержать никаких других добавленных веществ.

Сгущенное молоко с добавлением сахара

100. Сгущенное молоко с добавлением сахара должно представлять собой молоко, которое было концентрировано посредством удаления части его воды, или молоко, которое изготовлено из смеси веществ молока и воды или молока, или и воды, и молока, и в которое был добавлен сахар, и должно содержать:

- (a) не менее чем 28% (масса/масса) общего количества сухих веществ молока, включая молочный жир; и
- (b) не менее 8% (масса/масса) молочного жира; и
- (c) не должно содержать никаких добавленных веществ, кроме любого или любой комбинации нижеследующего:
 - (i) натрия гексаметафосфат, до уровня 2 000 частей на миллион;
 - (ii) сахар; или
 - (iii) витамины.

Сухое молоко или молочный порошок, или сухое цельное молоко, или сухие цельные сливки, или порошок из цельных молочных сливок

101. — (1) Сухое молоко или молочный порошок, или сухое цельное молоко, или сухие цельные сливки, или порошок из цельных молочных сливок должно представлять собой продукт, полученный в результате высушивания молока и должно содержать

- (a) не менее чем 26% (масса/масса) молочного жира;
- (b) не более чем 5% (масса/масса) влаги; и
- (c) не должно содержать никаких добавленных веществ, кроме витаминов и одного или нескольких эмульгаторов.

(2) (a) Каждая банка или другая емкость, содержащая сухое молоко или молочный порошок, или сухое цельное молоко, или сухие цельные сливки, или порошок из цельных молочных сливок, должна иметь этикетку, на которую наносится следующая информация:

СУХОЕ МОЛОКО (ИЛИ МОЛОЧНЫЙ ПОРОШОК ИЛИ
СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО, ИЛИ СУХИЕ ЦЕЛЬНЫЕ
СЛИВКИ, ИЛИ ПОРОШОК ИЗ ЦЕЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ
СЛИВОК)

Данная консервная банка/контейнер содержит эквивалент
.....литров молока

- (b) Этикетку нужно заполнить, внося количество литров словами и цифрами. Количество литров должно быть таким, чтобы эквивалентное количество было точно выражено относительно молока, содержащего не менее 3,25% (масса/масса) молочного жира и 8,5% (масса/масса) нежирных веществ молока.
- (c) Этикетка должна соответствовать регламенту 109.

Сухие половинные молочные сливки

102. — (1) Сухие половинные молочные сливки должны быть продуктом, имеющим форму порошка или сухого вещества, который остается после удаления из молока или сливок воды и части жира, и должен содержать:

- (a) не менее чем 14% (масса/масса) молочного жира;
- (b) не более чем 5% (масса/масса) влаги; и

(с) витамины, за исключением добавок.

(2) (a) На каждой консервной банке или другом контейнере, содержащем сухие половинные молочные сливки, должна быть этикетка со следующей информацией:

СУХИЕ ПОЛОВИННЫЕ МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ

Данная консервная банка/контейнер содержит эквивалент

..... литров сухих половинных молочных сливок

(b) Этикетку нужно заполнить, внося количество литров словами и цифрами. Количество литров

должно быть таким, чтобы эквивалентное количество было точно выражено относительно половинных молочных сливок, содержащих не менее 1,6% (масса/масса) молочного жира и 8,5% (масса/масса) нежирных веществ молока.

(c) Этикетка должна соответствовать регламенту 109.

(d) На каждой консервной банке или другом контейнере, содержащем сухие половинные молочные сливки должна быть маркировка «ГАРАНТИРОВАНО 14% МОЛОЧНОГО ЖИРА». Она должна быть напечатана красными буквами не менее 6 мм высотой.

Обезжиренное молоко или сепарированное молоко, или не содержащее жира молоко

103. — (1) Обезжиренное молоко или сепарированное молоко, или не содержащее жира молоко должно быть продуктом, оставшимся после удаления из молока или сливок жира, независимо от того является ли эта субстанция сгущенной, испаренной, концентрированной, порошкообразной, сушеной или обезвоженной, витаминизированной или не витаминизированной, и включать молочный жир.

(2) Порошок из обезжиренного молока должен содержать не более 5% (масса/масса) влаги. Водный полуфабрикат обезжиренного сухого молока, витаминизированного или нет, приготовленный в соответствии с инструкцией на этикетке, должен содержать не менее 9% (масса/масса) обезжиренных сухих веществ молока.

(3) (a) На каждой консервной банке или другом контейнере, содержащем обезжиренное сухое молоко должна быть этикетка со следующей информацией:

ОБЕЗЖИРЕННОЕ СУХОЕ МОЛОКО

НЕ ПОДХОДИТ (или НЕПРИГОДНО) ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ (или ДЛЯ ДЕТЕЙ)

Данная консервная банка/контейнер содержит эквивалент

.....литров обезжиренного молока

- (b) Этикетку нужно заполнить, внося количество литров словами и цифрами. Количество литров должно быть таким, чтобы эквивалентное количество было точно выражено относительно обезжиренного молока, содержащего не менее 9% (масса/масса) нежирных веществ молока.
- (c) На каждой консервной банке или другом контейнере, содержащем жидкое обезжиренное молоко должна быть этикетка со следующей информацией:

ОБЕЗЖИРЕННОЕ МОЛОКО

НЕ ПОДХОДИТ (или НЕПРИГОДНО) ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ (или ДЛЯ ДЕТЕЙ)

- (d) Маркировка, указанная в подпараграфах (a) и (c), должна соответствовать регламенту 109.

(4) На каждой упаковке жидкого обезжиренного молока, кроме консервированного обезжиренного стерилизованного молока, должна быть поставлена дата в соответствии с регламентом 10.

Молоко с наполнителями

104. — (1) Молоко с наполнителями – это молоко, сливки или обезжиренное молоко, конденсированное, концентрированное, порошкообразное, сухое или обезвоженное или нет, к которому было добавлено, или которое было смешано или соединено с любым жиром или маслом, за исключением молочного жира, чтобы полученный продукт был имитацией или подобием молока или молочного продукта. Он должен соответствовать стандартам, за исключением происхождения жира, в отношении молока и соответствующего сухого молока, которое оно имитирует, или подобием которого он является.

(2) (a) На каждой консервной банке или другом контейнере, содержащем сухое молоко с наполнителями, должна быть этикетка

СУХОЕ МОЛОКО С НАПОЛНИТЕЛЕМ

НЕ ПОДХОДИТ (или НЕПРИГОДНО) ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ (или ДЛЯ ДЕТЕЙ)

Неофициальная консолидация – версия, действующая с 03.04.2020
Данная консервная банка/контейнер содержит эквивалент

..... литров молока с наполнителями

со следующей информацией:

- (b) Этикетку нужно заполнить, внося количество литров словами и цифрами. Количество литров должно быть таким, чтобы эквивалентное количество было точно выражено относительно молока с наполнителями, содержащего не менее 3.25% (масса/масса) жира и 8,5% (масса/масса) нежирных веществ молока.
- (c) На каждой консервной банке или другом контейнере, содержащем жидкое молоко с наполнителями, должна быть этикетка со следующей информацией:

МОЛОКО С НАПОЛНИТЕЛЕМ
НЕ ПОДХОДИТ (или НЕПРИГОДНО) ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ (или ДЛЯ
ДЕТЕЙ)

- (d) Маркировка, указанная в подпараграфах (a) и (c), должна соответствовать регламенту 109.

(3) На каждой упаковке жидкого молока с наполнителем, кроме консервированного стерилизованного молока с наполнителями, должна быть поставлена дата в соответствии с регламентом 10.

Молоко со вкусовыми добавками

105. — (1) Молоко со вкусовыми добавками должно быть жидким молочным напитком, изготовленным из молока, сухого молока, обезжиренного молока, обезжиренного сухого молока с вкусовыми добавками.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(1A) Молоко со вкусовыми добавками может содержать соль, подсластители, включая подслащивающие вещества, разрешенные красители и стабилизаторы. Оно должно содержать не менее 2% (масса/масса) молочного жира.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(2) Молоко со вкусовыми добавками должно быть промаркировано словами «Молоко со вкусовыми добавками», сразу перед которыми и после которых указано название вкусовой добавки. Фраза «со вкусовыми добавками» и название вкусовой добавки должны быть выполнены таким же по размеру и цвету буквами, что и слово «молоко».

(3) На каждой упаковке молока с наполнителями, кроме консервированного стерилизованного молока со вкусовыми добавками, должна быть указана дата в соответствии с регламентом 10.

Молочный напиток с лактобактериями и кисломолочный напиток

106. — (1) Молочный напиток с лактобактериями и кисломолочный напиток должны быть ферментированы продуктом, изготовленным посредством инокулирования пастеризованного молока, из которого была удалена часть жира, и куда могла быть добавлена вода с добавлением бактерий, продуцирующих молочную кислоту. Он может содержать разрешенные красители и вкусовые добавки.

(2) Молочный напиток с лактобактериями или кисломолочный напиток должен содержать не менее 3% (масса/масса) нежирных сухих веществ молока.

(3) Молочный напиток с лактобактериями или кисломолочный напиток, на котором стоит маркировка «молоко с лактобактериями» или «кисломолочный продукт» должен соответствовать стандартам по отношению к молоку в отношении содержания сухих веществ молока и молочного жира.

(4) На каждой упаковке молочного напитка с лактобактериями или кисломолочного напитка должна быть указана дата в соответствии с регламентом 10.

Сухое солодовое молоко

107. Сухое солодовое молоко должно быть продуктом, изготовленным посредством соединения молока с жидкостью, отделенной от смеси ячменного солода и муки, с добавлением или без добавления соли, бикарбоната натрия или бикарбоната калия таким образом, чтобы защитить свободное ферментирование экстракта солода; и посредством удаления воды. Он должен содержать:

(a) не менее 7.5% (масса/масса) молочного жира; и

(b) не более 3,5 % (масса/масса) влаги.

Он может содержать разрешенные вкусовые добавки.

Сыворотка

108. Сыворотка должна быть веществом, оставшимся после удаления из молока, сливок или обезжиренного молока творога в процессе изготовления сыра, независимо от того, является ли это вещество сгущенным, выпаренным, концентрированным, порошкообразным, сухим или обезвоженным.

Маркировка молока

109. — (1) Маркировка, требуемая в соответствии с регламентами 101 (2), 102 (2), 103 (3) и 104 (2) должна быть напечатана темными печатными буквами на светлом фоне или светлыми печатными буквами на темном фоне.

(2) Шрифт, используемый для маркировки в соответствии с параграфом (1) для указания эквивалентного количества различных видов молока должен быть не менее 3 мм в высоту (или, если вес брутто консервной банки или контейнера не превышает 330 г, – 1,5 мм в высоту).

(3) Шрифт, который должен использоваться для маркировки, требуемой в соответствии с параграфом (1), за исключением шрифта, используемого для указания эквивалентных количеств различных видов молока, не должен быть менее 6 мм в высоту (или, если вес брутто консервной банки или другого контейнера не превышает 330 г, – 3 мм в высоту).

(4) Этикетка должна быть надежно прикреплена к консервной банке или другому контейнеру, так, чтобы она была видна.

(5) (a) Использование одного слова «молоко» на любой маркировке должно описывать исключительно молоко, которое соответствует стандартам, предъявляемым к молоку.

(b) Молокоподобный продукт должен быть промаркирован таким образом, чтобы покупателю или потребителю было ясно, что продукт является искусственным или изготовлен не только из молока. Ни в коем случае на маркировке слово «молоко» не должно быть больше других слов, описывающих продукт.

Сливки

110. — (1) Сливки – это часть молока, в которой присутствует большая часть молочного жира. Они должны содержать не менее 35% (масса/масса) молочного жира и не должны содержать добавки.

(2) На каждой упаковке сливок, кроме стерилизованных консервированных сливок, должна быть указана дата в соответствии с регламентом 10.

Гомогенизированные сливки

111. — (1) Гомогенизированные сливки – сливки, которые были подвергнуты термической обработке и были обработаны способом, который подразумевает разбивание капель молочного жира и распределение их по молоку, а не поднятие на поверхность. Они не

должны содержать добавки, за исключением разрешенных усилителей и стабилизаторов.

(2) На любой упаковке гомогенизированных сливок, кроме стерилизованных консервированных гомогенизированных сливок, должна быть указана дата в соответствии с регламентом 10.

Восстановленные или рекомбинированные сливки

112. — (1) Восстановленные или рекомбинированные сливки – продукт, восстановленный из веществ молока с водой или молоком, или как водой, так и молоком. Они не должны содержать добавки, за исключением разрешенных усилителей и стабилизаторов, и должны отвечать стандартам, принятым для сливок, с точки зрения содержания молочного жира.

(2) На восстановленных или рекомбинированных сливках должна быть маркировка «Восстановленные сливки» или «Рекомбинированные сливки», и слова «восстановленные» или «рекомбинированные» должны быть по меньшей мере того же размера и цвета, что и слово «сливки».

(3) На любой упаковке восстановленных или рекомбинированных сливок, кроме стерилизованных консервированных восстановленных или рекомбинированных сливок, должна быть указана дата в соответствии с регламентом 10.

Сгущенные сливки

113. — (1) Сгущенные сливки – сливки, которые были термически обработаны, без добавления или с добавлением сахара, разрешенных усилителей и стабилизаторов, сахарозы лайма или сычуга, и содержащие съедобный желатин.

(2) На каждой упаковке сгущенных сливок, кроме стерилизованных консервированных сгущенных сливок должна быть указана дата в соответствии с регламентом 10.

Сливки со сниженным содержанием жира

114. — (1) Сливки со сниженным содержанием жира – продукт, содержащий не менее чем 18% (масса/масса) молочного жира, но менее чем 35% (масса/масса) молочного жира. Он должен соответствовать другим стандартам, указанным в отношении сливок.

(2) На любой упаковке сливок со сниженным содержанием жира, кроме стерилизованных консервированных сливок со сниженным содержанием жира должна быть указана дата в соответствии с регламентом 10.

Сметана

115. — (1) Сметана – сливки, которые после пастеризации были сквашены с использованием бактерий, продуцирующих молочную кислоту.

(2) На любой упаковке сметаны должна быть указана дата в соответствии с регламентом 10.

Сливочное масло

116. Сливочное масло должно быть твердым продуктом, полученным исключительно из молока или сливок, или молока и сливок, и не должно быть прогорклым. Оно должно содержать не менее 80% (масса/масса) молочного жира и не более 16% (масса/масса) влаги. Оно может содержать добавленную соль или безвредные красители растительного происхождения и не должно содержать добавки, за исключением разрешенных Регламентом.

Сыр

117. — (1) Сыр должен быть твердым или полутвердым продуктом, полученным посредством коагуляции казеина молока, обезжиренного молока, сливок или другой их смеси с сычугом, пепсином или кислотой. Он может содержать ферменты для созревания, безвредные бактериальные культуры, продуцирующие кислоту, специальные плесневые культуры, специи, лязозим или разрешенные красители, антислеживающие агенты, красители или химические консерванты. Он не должен содержать никаких жиров, кроме молочных жиров.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(2) Натамицин может применяться при изготовлении сыра с помощью погружения или распыления, чтобы содержание натамицина в пробе, отобранной с поверхности сыра на глубину 5 мм, не превышало более 1 мг/дм².

(3) Натамицин не должен быть обнаружен на глубине 5 мм или более, и не должен использоваться вместе с сорбиновой кислотой.

Сыр Чеддер

118. Сыр Чеддер должен содержать не менее 48% (масса/масса) молочного жира в безводном веществе и не более 39% (масса/масса) воды.

Сыр без названия

119. Сыр, который продается без любого названия или классификации, должен содержать не менее 48% (масса/масса) молочного жира в безводном веществе и не более 39% (масса/масса) воды.

Сливочный сыр

120. Сливочный сыр – сыр, изготовленный из сливок или молока, к которым были добавлены сливки, он должен содержать:

- (a) не более 55% (масса/масса) влаги; и
- (b) не более 65% (масса/масса) молочного жира на твердой основе.

Переработанный или эмульгированный сыр

121. Переработанный или эмульгированный сыр – сыр, который был измельчен, эмульгирован или пастеризован. Должен содержать:

- (a) не более 45% (масса/масса) влаги;
- (b) не менее 45% (масса/масса) молочного жира на сухой основе; и
- (c) не более 3% (масса/масса) добавленных безводных эмульгирующих солей.

Сырные спреды или сырная паста

122. Сырные спреды или сырная паста – пастеризованный пастообразный сыр, он должен соответствовать стандартам, предписанным для переработанного или эмульгированного сыра, за исключением того, что содержание влаги не должно быть более 60% (масса/масса).

Йогурт

123. — (1) Йогурт – ферментированный продукт, изготовленный посредством инокуляции пастеризованного молока, из которого удалили часть жира перед пастеризацией, или к которому перед пастеризацией добавили сухое молоко или сухое нежирное молоко с культурами лактобактерий болгарской палочки и одной из следующих бактерий: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* и *Bacterium youghurtii*.

(2) *Lactobacillus bulgaricus* и одна или две из других бактерий, указанных в параграфе (1), должны преобладать в продукте в значительной степени.

(3) Йогурт может одержать сахар и разрешенные красители, и

Неофициальная консолидация – версия, действующая с 03.04.2020

вкусовые добавки. Йогурт включает йогурт с низким содержанием жира, йогурт со сниженным содержанием жира, обезжиренный йогурт.

(4) Йогурт должен содержать не менее 8,5% (масса/масса) сухих молочных веществ, за исключением молочного жира.

(5) Йогурт, за исключением йогурта с низким содержанием жира, со сниженным содержанием жира, обезжиренного йогурта должен содержать не менее 3,25% (масса/масса) молочного жира.

(6) Йогурт с низким содержанием жира или со сниженным содержанием жира должен содержать не более 2% (масса/масса) молочного жира.

(7) Обезжиренный йогурт должен содержать не более 0,5% (масса/масса) молочного жира.

(8) На каждой упаковке с йогуртом должна быть поставлена дата в соответствии с регламентом 10.

Фруктовый йогурт

124. — (1) Фруктовый йогурт должен быть йогуртом, смешанным с фруктами, фруктовой мякотью, кусочками фруктов или фруктовым соком, разрешенными консервантами или разрешенными красителями.

(2) Фруктовый йогурт должен содержать не менее 8,5% (масса/масса) сухих молочных веществ за исключением жира, не менее 1% молочного жира и не менее 5% (масса/масса) фруктов или фруктового сока.

(3) На каждой упаковке с йогуртом должна быть поставлена дата в соответствии с регламентом 10.

Масло гхи или ги

125. — (1) Масло гхи или ги должно быть чистым осветленным жиром, полученным посредством удаления воды и сухих молочных веществ из масла или сливок. Оно должно соответствовать следующим стандартам:

- (a) не более 0,3% (масса/масса) влаги;
- (b) не более 3% (масса/масса) свободных жирных кислот, подсчитанных как олеиновая кислота;
- (c) число Рейхерта не менее 23,5%;
- (d) число Поленске между 1,5-4; и

(e) число butyро между 42-45 (при 40°C).

(2) Масло гхи или ги не должно содержать каких-либо добавок, за исключением следующих:

- (a) лимонной кислоты; или
- (b) разрешенных антиоксидантов с описанием и в пропорциях, указанных в Третьем Приложении.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(3) Слова «гхи» или «ги» как сами по себе, так и в комбинации с другими словами, не должны быть использованы на любой этикетке как описание любого наименования, за исключением гхи или ги, как указано в параграфе (1).

МОРОЖЕНОЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И СОПУТСТВУЮЩИЕ ИЗДЕЛИЯ

Мороженое

126. Мороженое должно быть замороженным полуфабрикатом из молока или сливок или молочных продуктов, где часть или весь молочный жир был заменен другим съедобным жиром или маслом с добавлением или без добавления сахара. Он должен содержать не менее 5% (масса/масса) жира и не менее 7,5% (масса/масса) нежирных молочных сухих веществ.

Молочное мороженое

127. Молочное мороженое должно быть замороженным полуфабрикатом из молока или сливок или молочных продуктов с добавлением или без добавления сахара. Оно должно содержать не менее 10% (масса/масса) молочного жира и не менее 7.5% (масса/масса) нежирных сухих молочных веществ.

Молочный лед

128. Молочный лед должен быть замороженным продуктом, содержащим не менее 2.5% (масса/масса) молочного жира и не менее 7% (масса/масса) нежирных сухих молочных веществ.

Замороженные кондитерские изделия

129. — (1) Замороженные кондитерские изделия должны быть замороженным полуфабрикатом из воды и одного полезного продукта, включающим нежирные сухие молочные вещества, фруктовую мякоть, орехи или бобы, с добавлением сахара или без него, разрешенные вкусовые добавки, разрешенные красители и

(2) Замороженные кондитерские изделия включают лед из воды, ледяной шербет и фруктовый лед.

СОУСЫ, УКСУС И ПРИПРАВЫ

Соус

130. Соус, за исключением указанных иначе, должен быть жидкой или полужидкой приправой, приготовленной из пищевых продуктов с добавлением специй или без них.

Соевый соус

131. — (1) Соевый соус должен быть прозрачной, соленой, темно-коричневой жидкостью, изготовленной из здоровых соевых бобов с добавлением или без добавления других полезных пищевых продуктов посредством как ферментативной реакции, так и кислотного гидролиза, или посредством обоих методов.

(2) Соевый соус должен быть с привлекательным вкусом и в нем не должны присутствовать любые неприятные запахи или плесень, кроме вредных штаммов *Aspergillus*, принадлежащих группе *Flavus-oryzae*.

(3) Соевый соус может содержать сахар, карамель и разрешенные химические консерванты. Общее содержание азота должно составлять не менее 0,6% (масса/объем).

Устричный соус

132. Устричный соус – продукт, изготовленный из экстракта устрицы, соли, съедобного крахмала, с добавлением уксуса или без него, лимонной кислоты, винной кислоты, глютамата натрия, разрешенных консервантов и красителей. Он должен содержать не менее 2,5% (масса/масса) белка (общее содержание азота $\times 6,25$).

Томатный соус

133. Томатный соус, кетчуп и приправы должны соответствовать следующим стандартам:

- (a) должен содержать не менее 4% (масса/масса) сухих веществ томата, полученных из чистых и здоровых томатов;
- (b) он должен быть отфильтрован, с подогреванием или без него, чтобы исключить попадание семян или других

грубых или сухих веществ;

- (c) он не должен содержать других фруктов или овощей за исключением томатов, кроме лука, чеснока, специй и приправ, добавленных с целью придания вкуса; и
- (d) он может содержать соль, сахар и уксус и не должен содержать любые красители.

Соус чили

134. Соус чили или паста чили – продукт, изготовленный из здоровых плодов зрелых чили. Он должен содержать специи, соль, чеснок, съедобный крахмал, томаты, лук, сахар, уксус или уксусную кислоту и не должен содержать других веществ, кроме разрешенных химических консервантов, красителей, стабилизаторов или вкусовых добавок.

Уксус

135. — (1) Уксус – жидкость, изготовленная посредством как спиртового брожения, так и уксуснокислого брожения, одного или более из следующих продуктов:

солода, спирта, вина, сидра, настоек, фруктов, меда, декстрозы и сахара (включая нерафинированный сахар и рафинированные сиропы или мелассу).

(2) Каждая разновидность уксуса должна включать:

- (a) не менее 4 г уксусной кислоты в 100 мл; и
- (b)) не должна содержать минеральную кислоту или любую другую добавку или краситель, кроме карамели.

(3) Каждая упаковка, содержащая уксус, должна быть промаркирована в соответствии с регламентом 139.

Дистиллированный уксус

136. — (1) Дистиллированный уксус – жидкость, изготовленная посредством дистилляции уксуса.

(2) Каждая упаковка, содержащая дистиллированный уксус, должна быть промаркирована в соответствии с регламентом 139.

Смешанный уксус

137. — (1) Смешанный уксус – жидкость, изготовленная посредством смешивания уксуса с дистиллированным уксусом. Он может содержать не менее 50% уксуса.

(2) Каждая упаковка, содержащая смешанный уксус должна быть промаркирована в соответствии с регламентом 139.

Искусственный уксус

138. — (1) Искусственный уксус – смесь воды и уксусной кислоты с добавлением вкусовых добавок или без них.

(2) Искусственный уксус должен содержать —

(a) не менее 4 г уксусной кислоты и не более 12,5 г уксусной кислоты в 100 мл; и

(b)) не должен содержать минеральную кислоту или другие вещества или красители, кроме карамели и разрешенных вкусовых добавок.

(3) Каждая упаковка, содержащая искусственный уксус должна быть промаркирована в соответствии с регламентом 139.

Маркировка уксуса

139. — (1) На этикетке на английском языке должно быть напечатано и или прикреплено к каждой упаковке слово «Уксус», и оно должно сопровождаться указанием материала, из которого получен уксус.

(2) На этикетке на упаковке с искусственным уксусом должно быть написано заглавными буквами «ИСКУССТВЕННЫЙ УКСУС», чтобы надпись была видна покупателю. Размер заглавных букв не должен быть меньше 12 мм.

Заправка для салата

140. — (1) Заправка для салата – смесь как овощей, так и молочного жира с уксусом или соком из цитрусовых, или обоих с или без других

пищевых добавок, разрешенных химических консервантов, красителей, вкусовых добавок, усилителей вкуса и комплексообразователей.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

(2) Заправка для салата, описанная как майонез – продукт, содержащий не менее 30% (масса/масса) растительного масла, и в котором единственным эмульгатором является яичный желток или целое яйцо.

Маринованная продукция

141. Маринованная продукция – здоровые овощи или фрукты, или оба продукта, консервированные с использованием соли, уксуса или уксусной кислоты, молочной кислоты или винной кислоты, или смеси одного из этих веществ с добавлением или без добавления

(a) сахара или декстрозы;

(b) специй и приправ;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(c) разрешенных химических консервантов и красящих веществ; и

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(d) сульфата алюминия-калия в качестве отвердителя в количестве, не превышающем 220 частей на миллион.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Чатни

142. Чатни должны быть приготовлены из здоровых фруктов или овощей, или их сочетания с добавлением специй, соли, лука, чеснока, сахара, уксуса или уксусной кислоты, и должны содержать не более 50% (масса/масса) растворимых твердых веществ.

САХАР И ПРОДУКТЫ ИЗ САХАРА

Сахар

143. Сахар – пищевой продукт, химически известный как сахароза, и если его продают в гранулах, куске, кубиках, порошке, то он должен содержать не менее 99,5% (масса/масса) сахарозы.

Рафинированный коричневый сахар

144. Рафинированный коричневый сахар должен содержать не менее чем 96% (масса/масса) сахара (сахарозы и восстанавливающего сахара), где содержание восстанавливающего сахара должно быть не более чем 4% (масса/масса). Он должен быть подвержен рафинированию.

Сахарная пудра или смесь для приготовления мастики

145. Сахарная пудра – это сахарный порошок с добавлением или без добавления разрешенных красителей, и она должна содержать не более чем 5% (масса/масса) крахмала.

Меласса

146. Меласса:

- (a) маточный сироп, полученный посредством испарения сока сахарного тростника до тех пор, пока большая часть сахара из тростника не будет отделена посредством кристаллизации; или
- (b) подобный сиропу продукт, полученный испарением и частичной инверсией сока тростника, сок которого может быть очищен с добавлением или без добавления сернистой кислоты и должен содержать не более 25% (масса/масса) влаги и 12%(масса/масса) сульфатированной золы.

Столовая меласса

147. Столовая меласса – меласса, содержащая менее 3% (масса/масса) сульфатированной золы.

Декстроза безводная

148. Безводная декстроза должна быть очищена или кристаллизована D-глюкозой без кристаллизационной воды. Она должна содержать не менее 99,5% (масса/масса) D-глюкозы на сухой основе, и общее содержание сухих веществ должно быть не менее 98% (масса/масса).

Декстроза моногидрат

149. Очищенная глюкоза должна быть очищена и кристаллизована D-глюкозой, содержащей одну молекулу кристаллизационной воды. Она должна

содержать не менее 99,5% (масса/масса) D-глюкозы на сухой основе, и общее содержание сухих веществ должно быть не менее 90% (масса/масса) на сухой основе.

Крахмальная патока

150. Крахмальная патока должна быть густым, подобным сиропу, почти бесцветным пищевым продуктом, изготовленным неполным гидролизом крахмала или вещества, содержащего крахмал, и не должна содержать:

- (a) более 25% (масса/масса) влаги;
- (b) более 1% (масса/масса) золы; и
- (c) менее 35% (масса/масса) восстанавливающегося сахара, рассчитанного как декстроза на безводной основе,

и может содержать сернистый ангидрид как указано в регламенте 19.

Мед

151. Мед должен содержать только нектар цветов и другие выделения растений, полученные в результате работы пчел, и должен содержать не более

- (a) 20% (масса/масса) влаги;
- (b) 8% (масса/масса) сахарозы; и
- (c) 0,75 (масса/масса) золы,

и должен содержать не менее 60% (масса/масса) восстанавливающих сахаров, выраженных как инвертный сахар. Он не должен содержать никаких добавленных подсластителей, красителей или других посторонних веществ.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Маточное молочко

151A. — (1) Маточное молочко должно быть молочно-белым тягучим секретом слюнных желез медоносных пчел и должно содержать не менее 10 грамм 10-гидрокси-деценной кислоты на килограмм маточного молочка.

(2) Каждая этикетка на упаковке или другом контейнере, содержащем маточное молочко или пищевой продукт, содержащий маточное молочко, должна включать, сразу после общего названия, следующие слова или другие слова, имеющие тот же самый смысл:

«ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ДАННЫЙ ПРОДУКТ МОЖЕТ НЕ ПОДХОДИТЬ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, СТРАДАЮЩИХ ОТ АСТМЫ ИЛИ АЛЛЕРГИИ».

Кондитерские изделия из сахара

152. — (1) «Кондитерские изделия из сахара» – любой готовый твердый или полутвердый продукт, готовый к прямому употреблению без дальнейшего приготовления или переработки, его характерный ингредиент – сахаристое вещество, содержащее углеводы с добавлением или без добавления съедобных жиров, молочного продукта, желатина, съедобных смол, орехов или консервированных фруктов, и включает подслащенную лакрицу и жевательную смолу, но не включает шоколад, мучные изделия с сахаром, любой вид мороженого, леденцы, желе, полуфабрикаты желе, безалкогольные напитки, меренги или фармацевтические продукты.

(2) Кондитерские изделия из сахара не должны содержать остатки минерального углеводорода, превышающего разрешенные уровни, указанные в регламенте 36.

ЧАЙ, КОФЕ И КАКАО

Чай

153. — (1) Чай – листья или бутоны любого вида *Camelia sinensis*, приготовленные обычными коммерческими способами.

(2) Чай должен содержать не более 7% (масса/масса) или менее 4% (масса/масса) золы, из которой по крайней мере половина должна быть растворимой в воде. Он должен содержать, по крайней мере, 30% (масса/масса) растворимого в воде экстракта. Он не должен содержать других, истощенных, гнилых, плесневелых листьев или черешков, или других веществ, применяемых для улучшения внешнего вида и окрашивания или для других целей.

Чайная пыль, чайный отсев или чайная высева

154. Чайная пыль, чайный отсев или чайная высева должны быть соответственно пылью, отсевом и высевкой чая, которые соответствуют стандартам, предписанным для чая, кроме того, что они должны содержать не более 5% (масса/масса) золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Быстрорастворимый чай

155. — (1) Быстрорастворимый чай должен быть приготовлен из цельных листьев любой разновидности *Camelia sinensis* и должен иметь форму сыпучего порошка.

(2) Быстрорастворимый чай должен содержать:

- (a) не более 15% (масса/масса) общей золы;
- (b) не более 6% (масса/масса) влаги;
- (c) не менее 4% (масса/масса) кофеина;
- (d) не менее 7% (масса/масса) танина; и
- (e)) не должен содержать красителей.

(3) Быстрорастворимый чай должен растворяться в кипящей воде в течение 30 секунд при умеренном помешивании и напиток должен иметь цвет, вкус и запах как у свежесваренного чая.

Листовой чай

156. Листовой чай – напиток, приготовленный из чая, чайной крошки, чайного отсева, чайных высевок или быстрорастворимого чая с добавлением или без добавления сахара или молока, который не должен содержать красителей.

Кофе

157. «Кофе» – зерна или молотые зерна одного или нескольких видов кофе.

Кофе и цикорий

158. — (1) Кофе и цикорий могут быть смесью молотого кофе и молотого цикория. Она должна содержать не менее 50% (масса/масса) кофе и не должна содержать никаких посторонних веществ.

(2) На этикетке, прикрепленной к упаковке с кофе, смешанным с цикорием, должны быть разборчиво напечатаны на английском языке слова «Кофе и цикорий» буквами большими по размеру, чем другие слова на этикетке, и за ними должно быть указание о процентной пропорции, где присутствуют ингредиенты смеси, напечатанное шрифтом не менее 3 мм в высоту в следующей форме:

«Содержит не менее (*здесь укажите содержание частей кофе в процентах*) частей кофе в процентах».

(3) Слово «кофе» и выражения, включающие слово «кофе» не должны быть напечатаны на любом заявлении или этикетке, напечатанной или прикрепленной к любой упаковке, содержащей смесь кофе и цикория, если оно не сопровождается словами «и цикорий».

Кофейная смесь

159. – (1) Кофейная смесь должна быть молотым кофе, смешанным с другими молотыми пищевыми веществами. Такая смесь должна содержать не менее 50% (масса/масса) кофе и не должна содержать никаких вредных веществ.

(2) На этикетке на или прикрепленной к каждой упаковке, содержащей смесь кофе и каких-либо других веществ, за исключением цикория, должны быть разборчиво напечатаны на английском языке слова «Кофейная смесь» буквами большими по размеру, чем другие слова на этикетке, и за ними должно следовать указание о пропорции ингредиентов в смеси, где присутствуют ингредиенты смеси, напечатанное шрифтом не менее 3 мм в высоту в следующей форме:

«Содержит (*здесь укажите содержание частей кофе в процентах*) частей кофе в процентах, смешанных с (*здесь укажите количество частей ингредиентов в процентах*) частями ингредиентов в процентах (*здесь укажите названия ингредиентов*)».

(3) Слово «кофе» и выражения, которые включают слово «кофе» не должны быть напечатаны на любом заявлении или этикетке, прикрепленной к любой упаковке, которая содержит смесь кофе с веществами, за исключением цикория, если за ним не напечатано слово «смесь».

(4) В тех случаях, когда кофейная смесь продается без первичной упаковки, то на этикетке, прикрепленной на видном для покупателя месте на контейнере или сосуде, в котором хранится кофейная смесь перед продажей должно быть напечатано утверждение, где слова «Кофейная смесь» напечатаны большими по размеру буквами, чем другие слова на этикетке, после которого должны быть указаны ингредиенты

смеси, которые соответствуют требованиям параграфов (2) и (3).

Быстрорастворимый кофе или растворимый кофе

160. — (1) Быстрорастворимый кофе или растворимый кофе должны быть высушенным растворимым веществом, полученными после удаления воды из кофе и должны иметь форму сыпучего порошка, имеющего цвет, вкус и запах, характерные для кофе.

(2) Быстрорастворимый кофе или растворимый кофе должны быть кофе, свободным от примесей и не должны содержать цикорий или других добавок.

(3) Быстрорастворимый кофе или растворимый кофе должны содержать не более 5% (масса/масса) влаги, не более 12% (масса/масса) общей золы и не менее 2,25% (масса/масса) безводного кофеина на безводной основе. Он должен растворяться в кипящей воде в течение 30 секунд при умеренном помешивании.

Быстрорастворимый кофе и цикорий или растворимый кофе и цикорий

161. — (1) Быстрорастворимый кофе и цикорий или растворимый кофе и цикорий должны быть высушенным растворимым веществом, полученным после удаления воды из кофе и цикория, в котором содержание кофе должно составлять не менее 50%. Они должны содержать не менее 0,5% (масса/масса) обезвоженного кофеина на безводной основе. Он должен соответствовать требованиям к маркировке, указанным в регламенте 158 в отношении кофе и цикория.

(2) На этикетке, прикрепленной к упаковке с быстрорастворимым кофе и цикорием или растворимым кофе и цикорием, должны быть разборчиво напечатаны на английском языке слова «Быстрорастворимый кофе и цикорий» или «Растворимый кофе и цикорий» буквами большими по размеру, чем другие слова на этикетке.

(3) Слова «быстрорастворимый кофе» или «растворимый кофе» и выражения, которые включают слова «быстрорастворимый кофе» или «растворимый кофе» не должны быть напечатаны на любом заявлении или этикетке, прикрепленной к любой этикетке, которая содержит смесь растворимого кофе и цикория, если за ними не следуют слова «и цикорий».

Декофеинизированный кофе

162. — (1) Декофеинизированный кофе – кофе, содержащий не более 0,1% (масса/масса) обезвоженного кофеина. Он не должен содержать ингредиенты за исключением ингредиентов, которые обычно присутствуют в кофе.

(2) Декофеинизированный растворимый кофе или декофеинизированный быстрорастворимый кофе – растворимый кофе или быстрорастворимый кофе, которые содержат не более 0,3% (масса/масса) обезвоженного кофеина, на безводной основе.

Какао-бобы

163. Какао бобы – зерна *Theobroma cacao* L. или близкородственных видов.

Ядра какао бобов

164. Ядра какао бобов (зерна какао, дробленное какао) получают нагреванием и расщеплением очищенных, просушенных или вяленых какао бобов и удаления скорлупы какао бобов.

Какао паста, какао масса или какао плитка

165. Какао-масса, какао масса или какао плитка – твердая или полутвердая масса, полученная измельчением ядер какао бобов. Она не должна содержать посторонних жиров или масел.

Какао, какао порошок или порошковый какао

166. Какао, какао порошок или порошковый какао – порошковая какао паста, из которой была удалена или не удалена часть жира. Она не должна содержать посторонних жиров или масел.

Экстракт какао или растворимый какао

167. — (1) Растворимый какао – продукт, получаемый в результате обработки какао пасты с удалением или без удаления части жира с щелочью или щелочной солью.

(2) Растворимый кофе не должен содержать более 3% (масса/масса) щелочи или щелочной соли, оцененной как углекислый калий, и не должен содержать посторонних жиров или масел.

Шоколад

168. — (1) Шоколад (шоколадная паста, кондитерский шоколад, шоколадная глазурь или какао порошок) – продукт, изготовленный из какао массы, какао порошка или какао с добавлением или без добавления

(a) жиров какао;

(b) сахара;

(c) специй;

(d) сухих веществ молока;

(e) разрешенных эмульгаторов;

(f) разрешенных красителей;

(g) [Удалено S 152/2017 wef 01.04.2017]

(ga) фосфатида аммония в количестве, не превышающем 10 000 частей на миллион; и

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(h) до 5% растительных жиров (за исключением какао жиров).

(2) Никто не должен продавать шоколад, содержащий растительные жиры (за исключением какао жиров), если на этикетке нет указания о наличии растительных жиров.

Молочный шоколад

169. — (1) Молочный шоколад – шоколад, содержащий твердые вещества молока. Он должен содержать, при подсчете на сухие вещества, не менее 2% (масса/масса) молочного жира и не менее 10,5% (масса/масса) обезжиренных твердых веществ молока.

(2) Любой молочный шоколад, описанный как полножирный, или шоколад из молока должен содержать, в пересчете на сухие вещества, не менее 4,5% (масса/масса) молочного жира и не менее 10,5% (масса/масса) обезжиренных твердых веществ молока.

Шоколадные кондитерские изделия

170. — (1) Шоколадные кондитерские изделия – твердый или полутвердый продукт, являющийся сам по себе цельным и готовым для употребления человеком без дальнейшего приготовления или переработки. Его характерным

ингредиентом является шоколад или какао, с добавлением или без добавления орехов или фруктов. Он включает продукты, изготовленные посредством глазировки кондитерских изделий или других ингредиентов в шоколаде, за исключением печенья, покрытого шоколадом, с шоколадной начинкой или со вкусом шоколада, любого вида мороженого и фармацевтических продуктов.

(2) Шоколад, являющийся ингредиентом шоколадных кондитерских изделий, должен соответствовать стандартам, указанным в данных регламентах в отношении шоколада.

ФРУКТОВЫЕ СОКИ И НАПИТКИ НА ОСНОВЕ СОКА

Фруктовые соки

171. — (1) Фруктовый сок – неферментированная жидкость, полученная из здорового, зрелого, свежего фрукта с добавлением или без добавления сахара, декстрозы, инвертного сахара, глюкозного сиропа, разрешенных красителей, химических консервантов и аскорбиновой кислоты.

(2) Фруктовый сок изготавливается посредством разведения концентрированного фруктового сока, полученного посредством добавления воды к концентрированному фруктовому соку в объеме, равном объему воды, первоначально удаленному из фруктового сока при изготовлении концентрированного фруктового сока.

(3) Фруктовый сок, который изготавливается посредством разведения концентрированного фруктового сока, должен быть указан на этикетке буквами, размер которых не менее 3 мм в высоту.

Концентрированный фруктовый сок

172. Концентрированный фруктовый сок – фруктовый сок, который был концентрирован посредством удаления воды и доведения до объема, не превышающего 50% первоначального объема с добавлением или без добавления аскорбиновой кислоты и разрешенных красителей.

Нектар

173. — (1) Нектар – неферментированный фруктовый продукт с мякотью, предназначенный для непосредственного употребления, полученный посредством смешения съедобной части здорового и зрелого фрукта, концентрированного или нет, с одним или более ингредиентов: водой, сахаром, декстрозой, инвертным сахаром,

жидкой глюкозой, красителями, лимонной кислотой, яблочной кислотой и винной кислотой.

(2) Нектар может содержать аскорбиновую кислоту как в качестве антиоксиданта или витамина и не должен содержать вещества, за исключением веществ, указанных в данном регламенте.

(3) Процент фруктового ингредиента в виде пюре, мякоти, сока или концентрата в нектаре должен быть не менее

- (a)) 50% в случае нектара цитрусовых;
- (b)) 40% в случае персиков и нектаров персиков;
- (c)) 35% в случае абрикосового нектара;
- (d)) 25% в случае других нектаров.

Фруктовые напитки на основе соков, пюре или сиропа на основе фруктового сока

174. Фруктовые напитки на основе соков, пюре или сиропа на основе фруктового сока должны состоять из соков здоровых фруктов, воды и сахара, с добавлением или без добавления аскорбиновой кислоты, яблочной кислоты, лимонной кислоты, винной кислоты, разрешенных эмульгаторов или стабилизаторов, красителей или химических консервантов. Они должны содержать не менее 15% фруктового сока и не менее 25% сахара. Они могут содержать глицерин в пропорции не более 10%. Они не должны содержать другие добавки.

Фруктовые напитки или измельченные фрукты

175. Фруктовый напиток или измельченные фрукты – напиток, готовый к употреблению, который должен содержать фруктовый сок.

ДЖЕМЫ

Джемы

176. — (1) Джем, консервированный продукт – продукт, изготовленный посредством переработки свежих, консервированных или сушеных фруктов или фруктовой мякоти, варки до соответствующей консистенции с добавлением воды, сахара, декстрозы, инвертного сахара или жидкой глюкозы, с добавлением или без добавления лимонной, яблочной или винной кислоты, разрешенных консервантов или красителей, пектина в виде фруктового сока или мякоти или порошка, солей натрия,

калия или кальция лимонной, яблочной или винной кислоты вместе с гидроксидом натрия и бикабонатом натрия.

(2) Консервированный джем должен содержать не менее 35% (масса/масса) фруктов, из которых он будет изготовлен.

Фруктовое желе

177. Фруктовое желе – джем, изготовленный из мякоти фруктов, которая была процежена.

Мармелад

178. Мармелад – продукт, изготовленный из смеси кожуры, мякоти и сока указанных цитрусовых фруктов посредством варки до определенной консистенции с добавлением воды, сахара, декстрозы, инвертного сахара или жидкой глюкозы, по отдельности или в комбинации, с добавлением или без добавления лимонной, яблочной или винной кислоты, лимона или сока лайма, пектина в виде фруктового сока или мякоти или порошка, разрешенных химических консервантов или красителей, солей натрия, калия или кальция лимонной, яблочной и винной кислоты с гидроксидом натрия и бикабонатом натрия.

Кайя или яичный джем

179. Кайя или яичный джем – продукт, изготовленный из яиц, сахара, коксового молока (экстракт кокоса), вкусовых добавок, с добавлением или без добавления разрешенных эмульгаторов или красителей. Он должен содержать не менее 3% (масса/масса) белка (общее содержание азота $\times 6,25$) на сухой основе и не более 38% (масса/масса) влаги. Он не должен содержать консерванты класса II.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Ароматизированные напитки на основе сока или сиропа

180. — (1) Ароматизированные напитки на основе сока или сиропа должны состоять из воды или сахара, с добавлением или без добавления фруктового сока, аскорбиновой кислоты, разрешенных эмульгаторов и стабилизаторов, красителей, вкусовых добавок и химических консервантов. Они должны содержать не менее 25% (м/о) сахара. Они могут содержать глицерин в пропорции не более

10% (м/о). Они не должны содержать другие добавки.

(2) На любом напитке на основе сока или сиропа должна быть маркировка, выполненная одним из указанных способов:

- (a) *(Наименование фрукта, овоща или цветка)*
ароматизированный сироп;
- (b) *(Наименование фрукта, овоща или цветка)*
ароматизированный напиток на основе сока; или
- (c) имитация *(Наименование фрукта, овоща или цветка)*
напитка на основе сока.

Соевое молоко

181. — (1) Соевое молоко – жидкий пищевой продукт, изготовленный из экстракта здоровых соевых бобов.

(2) Соевое молоко может содержать сахар и безвредные растительные экстракты и не должен содержать другие вещества кроме карбоната натрия (в качестве регулятора кислотности) и разрешенных стабилизаторов, эмульгаторов и химических консервантов.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(3) Содержание белка в соевом молоке (общий азот x 6,25) должно составлять не менее 2% (м/о).

Ароматизированное соевое молоко

182. Ароматизированное соевое молоко – соевое молоко с добавлением разрешенных вкусовых добавок, которое должно соответствовать стандартам по соевому молоку в отношении белка. Оно может содержать разрешенные красители.

Безалкогольные напитки

183. — (1) Безалкогольный напиток – это любое вещество в жидкой или твердой форме, предназначенной для продажи для дальнейшего потребления людьми в качестве напитка без разбавления или после разбавления. К ним относятся:

- (a) соки, лимонады или сиропы;
- (b) ароматизированные напитки на основе сока, лимонада или сиропа;
- (c) любой ароматизированный напиток, готовый к употреблению без разведения;

- (d) газированная вода, индийская или хинная вода и любая газированная вода, ароматизированная или не ароматизированная;
 - (e) имбирное пиво или любой другой напиток, изготовленный из безвредных трав или растительных веществ;
 - (f) соевое молоко и напиток из соевого молока; и
 - (g) фруктовый напиток или измельченные фрукты.
- (2) Безалкогольные напитки не включают:
- (a) воду (кроме вышеуказанных напитков);
 - (b) воду из естественных источников, как в естественном состоянии, так и с добавлением минеральных веществ;
 - (c) чай, кофе, какао или шоколад, или любой напиток на основе чая, кофе, какао или шоколада;
 - (d) любой яичный продукт;
 - (e) любой продукт из крупы, кроме ароматизированной ячменной воды или злаковых продуктов, содержащих спирт, не являющихся опьяняющими алкогольными напитками, в соответствии с данным регламентом;
 - (f) экстракты из мяса, дрожжей или овощей, супы или суповые смеси, или похожие продукты;
 - (g) томатный сок, овощной сок или любой продукт на основе такого сока или соков;
 - (h) опьяняющий алкогольный напиток в соответствии с определением в данном Регламенте;
 - (i) любой другой напиток без добавления сахара, кроме содовой; и
 - (j) любой напиток, который можно использовать в медицине.

Природная минеральная вода

183A. — (1) Природная минеральная вода – подземная вода, полученная напрямую из скважины и содержащая определенные минеральные соли и их соответствующие пропорции, следовые элементы или другие составляющие.

(2) Не разрешается рекламировать, маркировать или продавать природную минеральную воду в целях данного Регламента, если нет документального

подтверждения, которое утверждено Генеральным директором, с места происхождения о том, что природная минеральная вода является неподдельной.

(3) Природная минеральная вода не должна быть подвержена никакой обработке за исключением:

- (a) фильтрации или процеживанию, при необходимости, после обогащения кислородом, для удаления нестабильных составляющих, так как такая обработка не изменяет состава природной минеральной воды в отношении ее стабильных составляющих;
- (b) полного или частичного удаления двуокиси углерода исключительно физическими методами; и
- (c) добавления двуокиси углерода, если на упаковке с природной минеральной водой есть маркировка с соответствующим описанием.

(4) Несмотря на любые положения, противоречащие этим Правилам:

- (a) природная минеральная вода должна содержать не более:
 - (i) 0,005 частей на миллион сурьмы;
 - (ii) 0,01 частей на миллион мышьяка, в пересчете на As;
 - (iii) 0,7 частей на миллион бария;
 - (iv) 5 частей на миллион бората, в пересчете на B;
 - (v) 0,003 частей на миллион кадмия;
 - (vi) 0,05 частей на миллион хрома, в пересчете на Cr;
 - (vii) 1 часть на миллион меди;
 - (viii) 0,07 частей на миллион цианида;
 - (ix) 0,01 частей на миллион свинца;
 - (x) 0,4 частей на миллион магния;
 - (xi) 0,001 частей на миллион ртути;
 - (xii) 0,02 частей на миллион никеля;
 - (xiii) 50 частей на миллион селитры в пересчете на селитру;
 - (xiv) 0,1 частей на миллион нитрита в пересчете на нитрит;

(хv) 0,01 частей на миллион селена;

(хvi) 3 части на миллион органического вещества в пересчете на O₂; и

(хvii) 0,05 частей на миллион сернистого соединения в пересчете на H₂S,

и не должна содержать обнаруживаемых количеств минерального масла, фенольных соединений, поверхностных активных веществ, пестицидов, полициклических ароматических углеводородов и полихлордифенилов; и

(b) натуральная минеральная вода должна быть –

(i) свободной от паразитов и патогенных микроорганизмов;

(ii) свободной от спорообразующих сульфатредуцирующих бактерий в любых 50 мл тестируемого образца; и

(iii) свободной от *Escherichia coli*, других колиформов, фекальных стрептококков и *Pseudomonas aeruginosa* в любых 250 мл тестируемого образца.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(5) На первичной упаковке с природной минеральной водой должно быть указано следующее:

(a) название и местоположение источника воды; и

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(b) аналитический состав с указанием характеристик продукта.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(6) Если природная минеральная вода содержит более 600 частей на миллион сульфатов за исключением сульфата кальция, то на упаковке, содержащей природную минеральную воду необходимо указать, что природная минеральная вода может иметь слабительное действие.

(6A) Если природная минеральная вода содержит более чем 1 часть на миллион фторида, то на этикетке должны быть напечатано название продукта и рядом должны быть указаны слова

«содержит фтор».

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(6В) Если природная минеральная вода содержит более 1,5 частей на миллион фторида, то на этикетке кроме слов, указанных в параграфе (6А), должны быть напечатаны слова:

«Продукт не подходит для младенцев и детей младше семи лет».

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(7) В целях данного регламента природная минеральная вода включает родниковую воду.

Маркировка безалкогольных напитков

184. — (1) Термин «безалкогольный» должен применяться только в отношении продуктов, которые содержат не более 0,5% (о/о) спирта при 20°C.

(2) Любой напиток, предназначенный для употребления человеком в неразведенном виде, в названии которого указано наименование фрукта, овоща или цветка, но в котором не используется сок данного фрукта, овоща или цветка, должен быть промаркирован следующим образом:

- (a) *(Название фрукта, овоща или цветка)* – прохладительный напиток;
- (b) *(Название фрукта, овоща или цветка)* – напиток с вкусовыми добавками; и
- (c) имитация *(Название фрукта, овоща или цветка)* – напиток.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Крепкие алкогольные напитки

185. — (1) Крепкие алкогольные напитки – алкогольные напитки, содержащие более 0,5% (о/о) спирта при 20°C, и готовые к использованию или предназначенные для использования в качестве напитков, и включают «тодди», но не включают денатурированный спирт.

(2) Ни один алкогольный напиток, у которого заявлены терапевтические свойства, должны продаваться, маркироваться или рекламироваться как пищевой продукт.

Эль, пиво, лагер, портер или крепкий портер

186. Эль, пиво, лагер, портер или крепкий портер — это ферментированная жидкость, содержащая не менее 1,0% (о/о) спирта при 20°C. Он должен быть изготовлен

из солодового затора или других зерновых с добавлением сахара или декстрозы или обоих компонентов, а также с добавлением хмеля и других безвредных горьких компонентов.

Вино

187. — (1) Вино – продукт, изготовленный только посредством спиртового брожения виноградного сока или сусла с добавлением или без добавления чистого виноградного спирта для крепления.

(2) Сухое вино – вино, изготовленное посредством полного брожения сахара, содержащегося в виноградном соке или сусле, из которого оно изготовлено.

(3) Сладкое вино – вино, содержащее сахар, полученный только из виноградного сусла или сусла, из которого он изготовлен.

(4) В данном Регламенте общее название вина должно также включать любые слова, обозначающие определенный тип винограда, из которого изготовлено вино или местность, из которой происходит используемый виноград или местность, где был изготовлен виноград.

Солодовое вино

188. Солодовое вино или любое вино, которое содержит любой солодовый экстракт – вино, соответствующее общим стандартам по вину, к которому добавляется солодовый экстракт, так что полученное вино содержит не менее 5% (м/о) солодового экстракта.

Хинное вино

189. Хинное вино – вино, содержащее хинин или составляющие хинина (в пересчете на гидрохлорид хинина) в пропорции не менее чем 0,5 и не более 2,3 мг на мл.

Ароматическое вино, винный коктейль и вермут

190. Ароматическое вино, винный коктейль и вермут – вино, к которому добавили безопасные растительные бальзамы, ароматические вещества и другие разрешенные вкусовые добавки. Оно может быть окрашено карамелью и подслащено сахаром, декстрозой, инвертным сахаром, изюмом и другим сушеным виноградом. Оно должно содержать не менее 24,0% (о/о) спирта при температуре 20°C.

Портвейн и херес

191. Портвейн и херес – крепленые вина, которые должны содержать не менее 17,0% (о/о) спирта при 20°C.

Вино с экстрактами мяса или говядины

192. Вино с экстрактами мяса или говядины, или любое вино, в котором подразумевается содержание экстракта мяса или говядины – вино, соответствующее общим стандартам по вину, к которому был добавлен мясной экстракт или говяжий экстракт, так что полученное вино содержало не менее 2% белка.

Игристое вино

193. — (1) Игристое вино – вино, которое не содержит диоксид углерода, за исключением полученных в основном из ингредиентов во время их производства.

(2) Слово «шампанское» не должно использоваться в отношении продукта, в который был газирован любым способом, за исключением традиционного метода брожения в бутылке.

Газированное вино

194. Газированное вино – вино, к которому был искусственным образом добавлен промышленный диоксид углерода.

Фруктовое вино

195. — (1) Фруктовое вино – продукт, полученный в результате спиртового брожения сока или сока и других частей фруктов, за исключением винограда.

(2) Ни на одном фруктовом вине не должно быть этикетки, на которой указано слово «вино», за исключением случаев, когда название фрукта, из которого оно сделано, стоит сразу перед словом «вино». Название фрукта должно быть написано буквами того же цвета и размера, что и слово «вино».

Сидр или грушевый сидр

196. — (1) Сидр или грушевый сидр – продукт, полученный в результате спиртового брожения сока или суслу яблок или груш соответственно.

(2) Слово «шампанское» или любые другие слова со схожим значением не должны использоваться в отношении к сидру или грушевому сидру.

Игристый сидр или игристый грушевый сидр

197. Игристый сидр или игристый грушевый сидр – сидр или грушевый сидр, которые не содержат диоксид углерода, кроме полученного из ингредиентов во время производства.

Аэрированный сидр или аэрированный грушевый сидр

198. Аэрированный сидр или аэрированный персид – сидр или грушевый сидр с добавлением, естественным или искусственным способом, диоксида углерода под давлением.

Медовое вино

199. Медовое вино – продукт, полученный посредством спиртового брожения меда с добавлением или без добавления карамели, безвредных растительных вкусовых добавок и медового спирта.

Зерновое и Китайское вино

200. — (1) Зерновое и Китайское вино или «цзю» («jiu») или «самсу» – продукт, изготовленный посредством спиртового брожения любого зерна.

(2) На зерновом или Китайском вине не должно быть этикетки со словом «вино», за исключением тех случаев, когда название злака, из которого оно изготовлено, или китайское название продукта написано на английском языке сразу перед словом «вино». Названия должны быть написаны буквами того же размера и цвета, что и слово «вино».

(3) На каждом контейнере или сосуде, содержащем зерновое вино или китайское вино, должна быть этикетка с указанием содержания спирта.

Бренди

201. — (1) Бренди – спиртовой дистиллят ферментированного сока свежего винограда, который настаивается при хранении в деревянных сосудах для получения определенных характеристик, без добавления других видов спирта.

[S 515/2006 wef 01.09.2006]

(2) Бренди должно содержать не менее 37,0% (о/о) алкоголя при температуре 20°C.

(3) [Удалено S 515/2006 wef 01.09.2006]

Бренди из виноградных выжимок

202. Бренди из виноградных выжимок – питьевой спирт, полученный из кожуры и мякоти винограда после удаления из него винного сока.

Фруктовый бренди

203. Фруктовый бренди – спиртовой дистиллят, полученный посредством дистилляции:

- (a) фруктового вина или смеси фруктовых вин;
- (b) смеси вина и фруктового вина; или
- (c) ферментированного сусла здоровых спелых фруктов или смеси дистиллятов.

Виски

204. — (1) Виски – спиртовой дистиллят, полученный из зернового сусла или зерновых продуктов, который настаивается при хранении в деревянных сосудах для получения определенных характеристик, без добавления или с добавлением карамели.

[S 515/2006 wef 01.09.2006]

(2) Шотландский виски означает виски, который был подвержен дистилляции в Шотландии как виски для домашнего употребления в соответствии с законами Великобритании.

(3) Ароматизированный виски – виски с добавлением разрешенных вкусовых добавок.

(4) Виски должно содержать не менее 37,0% (о/о) алкоголя при температуре 20°C.

(5) [Удалено S 515/2006 wef 01.09.2006]

Ром

205. — (1) Ром – спиртовой дистиллят, полученный из продуктов сахарного тростника. Он может содержать карамель и может быть ароматизирован фруктами или другими безвредными веществами растительного происхождения или разрешенными вкусо-ароматическими веществами.

(2) Ром должен содержать не менее 37,0% (о/о) спирта при температуре 20°C.

Джин

206. — (1) Джин, включая Holland, Geneva и Genever – продукт, изготовленный из нейтрального спирта или ректифицированного спирта, ароматизированного летучими веществами можжевельника с добавлением или без добавления других ароматизирующих веществ. Он может содержать сахар.

(2) Сухой джин должен представлять собой джин без добавления сахара.

(3) Джин всех видов не должен содержать менее 37,0% (о/о) спирта при температуре 20°C.

Водка

207. — (1) Водка – пригодный для питья алкогольный напиток, полученный из спирта и углевода. У него не должно быть выраженных характерных особенностей, запаха и вкуса.

(2) Водка должна содержать не менее 37,0% (о/о) алкоголя при температуре 20°C.

Ликеры и алкогольные кордиалы

208. Ликеры и алкогольные кордиалы должны быть получены посредством смешивания или дистилляции спирта с фруктами, цветами, листьями и другими безвредными растительными веществами или другими соками, или с экстрактами, полученными в результате настаивания, фильтрации или мацерации с добавлением или без добавления разрешенных вкусоароматических веществ и красителей. В них добавляют сахарозу или декстрозу, или и то, и другое в количестве не менее 2,5% (м/о) готового продукта.

Смешанный ликер

209. Смешанный ликер – ликер, состоящий из смеси нескольких ликеров, каждый из которых отдельно обозначен в общем описании продукта.

Составной ликер

210. — (1) Составной ликер – ликер, состоящий из определенного количества различных ликеров, отдельно не указанных в общем описании продукта. В номенклатуре составного ликера не должно быть указано географическое наименование, за исключением тех случаев, когда в отношении каждого из разных ликеров, входящих в состав ликера, отдельно указано географическое наименование.

(2) Ни один составной ликер не должен быть промаркирован как ликер, за исключением тех случаев, когда перед названием ликера указано слово «составной», которое должно быть написано буквами того размера и цвета, что и название ликера. Этикетка такого ликера должна, кроме стандартных требований к ликеру, включать слова «составлен в ...» и в пропуске должно быть указано название страны, где осуществлялось добавление.

СОЛИ

Соль

211. Соль, за исключением неочищенной каменной соли – кристаллический хлорид натрия. Она должна содержать, в пересчете на сухое вещество, не более

- (a) 1,4% сульфата кальция;
- (b) 0,5% хлоридов кальция и магния; и
- (c) 0,1% других веществ нерастворимых в децинормальном растворе хлористоводородной кислоты.

Если на этикетке указано, что соль является сыпучей, то соль может также содержать не более 2% разрешенных антислеживающих агентов.

Йодированная соль

212. Йодированная соль – соль, содержащая йодистый калий или натрий, или йодид, или йодат в пропорции, эквивалентной не менее 25 или не более 40 частей йодида в каждом миллионе частиц соли.

СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ

Специи и приправы

213. Специи и приправы – здоровые, ароматические вещества растительного происхождения, используемые для придания вкуса пищевым продуктам, из которых не было удалено ни масло, ни другие вкусоароматические вещества, содержащиеся в них. Стандарт, указанный для различных специй, должен применяться как к цельным специям, так и к частично молотым или в форме порошка

Анис (Jintan Manis)

214. Анис (Jintan Manis) – сушеный, зрелый плод бедренца анисового. Он не должен содержать песок, землю, грязь и он не должен быть перемешан с замещающими семенами. Должен содержать:

- (a) не более 5% посторонних семян или веществ;
- (b) не более 9% общей золы;
- (c) не более 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (d) не менее 2% эфирных масел.

Тмин (Jintan)

215. Тмин (Jintan) – сушеный плод тмина обыкновенного. Он должен содержать не более:

- (a)) 5% инородных семян;
- (b)) 8% общей золы; и
- (c)) 1.5% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Большой кардамон (Kerulaga Besar) или Малый кардамон (Kerulaga Kecil)

216. — (1) Кардамон или Большой кардамон (Kerulaga Besar), и Кардамон или Малый кардамон (Kerulaga Kecil) – высушенные, практически зрелые плоды различных видов кардамона рода *Amomum* или *Electtaria* соответственно, и должен содержать не более чем

- (a) 8% общей золы; и
- (b) 3% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

(2) Большой кардамон должен содержать не менее 1% эфирных масел.

(3) Малый кардамон должен содержать не более 5% поврежденных семян или посторонних веществ и не менее 3,5% эфирных масел.

Семена сельдерея (Biji Seladeri)

217. Семена сельдерея (Biji Seladeri) – сушеный плод сельдерея, который должен содержать не более

- (a) 10% общей золы; и
- (b) 2% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Чили

218. Чили может содержать желто-коричневые плоские семена. и в нем не должны наблюдаться заражения паразитами и посторонние красители. Должен содержать:

- (a) не более 3% чашечек и стебельков;
- (b) не более 1% инородного органического вещества;
- (c) не более 8% общей золы;
- (d) не более 1,25% золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (e) не более 30% грубого волокна; и
- (f) не менее 12% экстрактов нелетучих эфиров.

Корица (Kayu Manis)

219. Корица (Kayu Manis) – сухая кора культивированных сортов *Cinnamomum zeylanicum*, Nees, или *C. cassia* L., с которой может быть не удален верхний слой. Должны содержать:

- (a) не более 5% общей золы;
- (b) не более 2% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (c) не менее 0,5% летучего эфирного масла.

Гвоздика (Bunga Cengkih)

220. Гвоздика (Bunga Cengkih) – сухие цветочные почки *Eugenia caryophyllata*. Не должна содержать отцветших или частично отцветших цветов гвоздики или инородных растительных или минеральных веществ. Должны содержать:

- (a) не более 5% стеблей гвоздики;
- (b) не более 7% общей золы;
- (c) не более 0,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (d) не менее 15% экстрактов нелетучих эфиров.

Кориандр (Ketumbar)

221. Кориандр (Ketumbar) – сухие плоды кинзы, должен содержать не более

- (a) 7% общей золы; и
- (b) 1.5% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Семена тмина (Jintan Putih)

222. Семена тмина (Jintan Putih) – сушеные плоды *Cuminum cuminum*, должны содержать не более

- (a) 5% инородных семян;
- (b) 9.5% общей золы; и
- (c) 1.5% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Черный тмин (Jintan Hitam)

223. Черный тмин (Jintan Hitam) – сушеные плоды *Nigella sativa* Linn, должна содержать

- (a) не более 5% инородного органического вещества;
- (b) не более 7% общей золы;
- (c) не более 1,25% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (d) не менее 0,5% эфирного масла.

Семена укропа (Adas Manis)

224. Семена укропа (Adas Manis) – сушеные плоды укропа, должны содержать не более

- (a) 10% общей золы; и
- (b) 3% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Плоды или семена фенхеля (Adas pedas)

225. Плоды или семена фенхеля (Adas Pedas) – сушеные, зрелые плоды культурных растений *Foeniculum vulgare*. Не должны содержать песок, землю или другую грязь и должны содержать

- (a) не более 4% инородных органических веществ, семян, стеблей;
- (b) не более 9% общей золы;
- (c) не более 2% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (d) не менее 4% эфирного масла.

Пажитник (Halba)

226. Пажитник (Halba) – сушеные зрелые плоды *Trigonella foenum-graecum*, должен быть свободен от инфеcтации насекомыми и должен содержать не более

- (a) 5% поврежденных чужеродных семян сорных растений;
- (b) 5% инородных органических веществ; и
- (c) 7% общей золы.

Имбирь

227. Имбирь – мытое или сушеное или очищенное корневище *Zingiber officinale*, должен быть свободен от повреждений, вызванных вредителями. Должен содержать

- (a) не менее 4,5% спирторастворимого (90%) экстракта;
- (b) не более 7% общей золы;
- (c) не менее 1,7% водорастворимой золы;
- (d) не менее 10% растворимого в холодной воде экстракта; и
- (e) не более 1% извести в форме оксида кальция.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

Мацис (Jaitree) (Bunga Pala)

228. — (1) Мацис (Jaitree) (Bunga Pala) – сушеная наружная оболочка или шелуха плодов *Myristica fragrans*, не должен содержать шелухи другого сорта *Myristica*, включая *M. malabarica* или *Fatua* (индийский мускатный орех) и *M. argentes* (дикий мускатный орех).

(2) Мацис (Jaitree) (Bunga Pala) не должен содержать более

- (a) 5% испорченного материала или постороннего или инородного органического вещества;

- (b) 3% общей золы; и
- (c) 10% грубого волокна,

и содержание экстракта нелетучего эфира, полученного после экстрагирования мациса с использованием петролейного эфира, не должно превышать 5%, а суммарное содержание нелетучих эфиров при использовании петролейного эфира и этилового эфира не должно превышать 33%.

Горчичное семя (Biji Sawi)

229. — (1) Горчичное семя (Biji Sawi) – сушеные, зрелые семена *Brassica nigra*, *Brassica juncea* и других родственных культурных сортов видов, принадлежащих к отряду *Cruciferae* и к роду *Sinapis* или *Brassica*.

(2) Горчичное семя (Biji Sawi) должно включать черную или сизую горчицу (*B. nigra*), сизую или сарептскую горчицу (*B. besseriana*), белую или желтую горчицу (*B. alba*) и индийскую горчицу (*B. juncea*).

(3) Горчичное семя (Biji Sawi) должно содержать

- (a) не более 5% инородного органического вещества и испорченных или прочих семян;
- (b) не более 5% общей золы;
- (c) не более 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (d) не менее 0,6% летучего эфирного масла.

Столовая горчица

230. Столовая горчица (горчичная смесь, горчичная заправка) должна быть изготовлена из горчичного семени, смешанного с мукой или крахмалом, с добавлением или без добавления приправ, если пропорции муки или крахмала и специй (если есть) совокупно не превышают 20% по массе. Выход аллилового эфира изородановой кислоты после замачивания в воде в течение двух часов при температуре 37°C должен составлять не менее 0,35%.

Мускатный орех (Buah Pala)

231. Мускатный орех (Buah Pala) – сушеные семена (ядра) плодов *Myristica fragrans*. Должен быть свободен от инфестации насекомыми и должен содержать

- (a) не более 5% общей золы;
- (b) не более 0,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (c) не более 10% грубого волокна; и
- (d) не менее 25% экстрактов нелетучих эфиров.

Черный перец или перец горошком

232. Черный перец или перец горошком – цельные плоды *Piper nigrum*, должен содержать

- (a) не более 3% поврежденных плодов или любого постороннего вещества;
- (b) не более 5% пустых зерен;
- (c) не более 8% общей золы;
- (d) не более 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (e) не менее 6,75% экстрактов нелетучих эфиров; и
- (f) не менее 30% крахмала.

Белый перец

233. Белый перец – сушеные, зрелые плоды *Piper nigrum*, L. с которых удалена внешняя оболочка или внешняя и внутренняя оболочка, должен содержать

- (a) не более 5% грубого волокна;
- (b) не более 3,5% общей золы;
- (c) не более 0,3% золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (d) не менее 7% экстрактов нелетучих эфиров; и
- (e) не менее 52% перечного крахмала.

Бадьян (Bunga Pekak)

234. Бадьян (Bunga Pekak) – сушеные, зрелые плоды *Illicium verum* Hooker filius. Не должен содержать примеси *Illicium anisatum* Linn.

Куркума (Kunyit)

235. Куркума (Kunyit) – сушеное корневище или луковица *Curcuma longa*, должна включать куркуму в любой форме. Не должна содержать повреждений, вызванных какими-либо вредителями. Не должна содержать хроматокислый свинец и не должна содержать свинец в количестве, превышающем 2,5 частей на миллион. Должна отвечать следующим стандартам:

- (a) результаты теста с борной кислотой должны быть положительными;
- (b) общая зола – не более 7%; и
- (c) зола, нерастворимая в соляной кислоте – не более 1,5%.

Порошок карри

236. Порошок карри – любое сочетание специй, ароматических семян и ароматических трав. Должен содержать не менее 85% специй, ароматических семян и ароматических трав, а также не должен содержать более 15% крахмалистого вещества и соли.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ЭССЕНЦИИ ИЛИ ЭКСТРАКТЫ**Миндальная эссенция**

237. Миндальная эссенция, миндальный экстракт или миндальный ароматизатор должны содержать не менее 1% объема эфирного масла, не содержащего синильной кислоты, полученного из ядер миндаля горького, абрикоса или персика.

Имбирная эссенция

238. Имбирная эссенция, имбирный экстракт или имбирный ароматизатор в 100 мл должны содержать растворимое в спирте вещество, полученное из не менее 20 г имбиря.

Лимонная эссенция

239. Лимонная эссенция, лимонный экстракт или лимонный ароматизатор должны быть приготовлены из натурального или бестерпенового масла лимона или из лимонной кожуры, и должны содержать не менее 0,2% цитраля, полученного из масла лимона.

Лимонное масло

240. Лимонное масло или масло лимона должно быть летучим маслом, полученным из свежей кожуры лимона (*Citrus limonum*, L.), и должно иметь

- (a) удельную плотность при температуре 15,5°C не менее 0,854 и не более 0,862;
- (b) угол вращения при температуре 20°C не менее +56 градусов и не более +65 градусов;
- (c) коэффициент преломления при температуре 25°C не менее 1,470 и не более 1,480; и
- (d) не менее 3,5% альдегидов в пересчете на цитраль.

Апельсиновая эссенция

241. Апельсиновая эссенция, апельсиновый экстракт или апельсиновый ароматизатор должны быть приготовлены из кожуры сладкого апельсина, масла сладкого апельсина или бестерпенового масла сладкого апельсина, и по вкусовым показателям должны отвечать показателям спиртового раствора, содержащего 5% от объема масла сладкого апельсина, летучего масла, полученного из свежей кожуры *Citrus aurantium* L., которое должно иметь угол вращения при температуре 25°C не менее +95 градусов при использовании пробирки длиной 100 мм.

Мятная эссенция

242. Мятная эссенция, мятный экстракт или мятный ароматизатор должны быть приготовлены из мяты или мятного масла, полученного из листьев и цветочных головок *Mentha piperita* L. или *Mentha arvensis* De.C., сорт *piperascens* Holmes, и по вкусовым показателям должны отвечать показателям спиртового раствора не менее 3% от объема которого составляет мятное масло, содержащее не менее 50% свободного или комбинированного ментола.

Розовая эссенция

243. Розовая эссенция, розовый экстракт или розовый ароматизатор должны содержать не менее 0,4% от объема розового эфирного масла, летучего масла, полученного из лепестков *Rosa damascena* Mill, *R. centifolia* L. или *R. moschata* Herrm.

Экстракт ванили

244. Ванильный экстракт или ванильный ароматизатор должны быть приготовлены из стручков ванили, сушеных, вяленых плодов *Vanilla planifolia*, Andrews. Он должен демонстрировать свинцовое число Вичмана не менее 0,55 и должен содержать не менее 0,1% ванилина. Он не должен содержать инородных веществ, кроме сахара, и в 100 мл не должен содержать менее 2,1 г сухого остатка кроме сахара.

Ароматические эссенции

245. Ароматические эссенции должны отвечать требованиям регламента 22.

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА**Глутамат натрия**

246. Глутамат натрия или монотатриевая соль L-глутаминовой кислоты должен содержать не менее 98% моноватриевой соли глутаминовой кислоты в пересчете на сухое вещество, и должен иметь постоянную оптического вращения в 0,5% нормальной соляной кислоты при температуре 25°C не менее +24,2 градусов и не более +25,5 градусов.

ПРОДУКТЫ ОСОБОГО НАЗНАЧЕНИЯ**Продукты особого назначения**

247. — (1) В контексте данного Регламента «продуктами питания особого назначения» считаются продукты питания, названные или описанные как специально подходящие для потребления лицами, принадлежащими к особому классу людей, которым необходимо специальное питание. Они должны состоять из пищевых продуктов, измененных, приготовленных или составленных таким образом, чтобы обладать питательными и ассимилятивными свойствами, делающими их специально подходящими для использования в качестве продуктов питания для лиц, которым необходимо специальное питание.

(2) Продукты питания особого назначения включают продукты питания для больных диабетом, продукты питания, содержащие добавленные фитостерины, эфиры фитостеринов, фитостанолы или эфиры фитостанолов, продукты питания с низким содержанием натрия, продукты питания без клейковины, продукты питания с низким содержанием белка, продукты питания с измененным углеводным составом, низкокалорийные продукты питания, высококалорийные продукты питания, молочные смеси и комбинированные продукты питания.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(3) Продукты питания особого назначения могут содержать, если иное не запрещено в рамках настоящего Регламента, витамины, минералы, аминокислоты и другие питательные добавки.

Требования к маркировке продуктов питания особого назначения

248. — (1) Каждая упаковка продуктов питания особого назначения, если не исключено иное, должна иметь этикетку, содержащую информацию о питательных свойствах в форме, указанной в Двенадцатом приложении или в аналогичной форме, которая может быть принята Генеральным директором, а также соответствующую информацию, необходимую для обоснования в случае претензий в адрес данного продукта питания.

(2) Запрещено маркировать упаковку продуктов питания особого назначения, содержащих углеводов как «бессахарный» или «без сахара» или любыми словами с аналогичным значением.

Низкокалорийные продукты

249. — (1) Низкокалорийные продукты питания – продукты питания специального назначения, особенно подходящие для людей, придерживающихся диеты с ограниченной калорийностью.

(2) Низкокалорийные продукты питания типов, указанных в первой колонке следующей таблицы, не должны иметь показатели общей калорийности, превышающие показатели, указанные во второй колонке таблицы для этих типов продуктов:

<i>Первый столбец</i>	<i>Второй столбец</i>
Напитки (готовые к потреблению)	— 8 ккал/100 мл
Хлеб спреда, включая джемовые заменители	— 100 ккал/100 г
Все остальные продукты	— 50 ккал/100 г

(3) Каждая упаковка низкокалорийных продуктов должна иметь этикетку, содержащую информацию о питательных свойствах в форме, указанной в Двенадцатом приложении или в аналогичной форме, которая может быть принята Генеральным директором.

Продукты питания для больных диабетом

250. — (1) Продукты питания для больных диабетом – продукты питания специального назначения, которые специально предназначены для больных диабетом.

(2) Каждая упаковка продуктов питания для больных диабетом должна иметь этикетку, содержащую информацию о питательных свойствах в форме, указанной в Двенадцатом приложении или в аналогичной форме, которая может быть принята Генеральным директором, и данная информация о питательных свойствах должна включать информацию о происхождении углеводов, присутствующих в данном продукте питания.

Продукты питания, содержащие фитостерины, эфиры фитостеринов, фитостанолы или эфиры фитостанолов

250A. — (1) Продукты питания, содержащие фитостерины, эфиры фитостеринов, фитостанолы или эфиры фитостанолов – продукты питания специального назначения, которые специально предназначены для лиц, которые нуждаются в специальном питании в целях снижения уровня холестерина в крови.

(2) Фитостерины, эфиры фитостеринов, фитостанолы или эфиры фитостанолов могут быть добавлены в

- (a) любые пищевые растительные жиры или масла, содержащие не более 20 г насыщенных жирных кислот на 100 г общего содержания жиров;

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

- (b) любой маргарин или спред на основе жира, содержащий не более 27 г насыщенных жирных кислот на 100 г общего содержания жиров; или

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

- (c) любой другой продукт, содержащий не более 3 г общего жира на 100 г или 1,5 г общего жира на 100 мл.

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

(3) Если продукт питания с добавлением фитостеринов, эфиров фитостеринов, фитостанолов или эфиров фитостанолов имеется в продаже или предназначен для поступления в продажу, консервная банка, бутылка или тара, в которой содержится данный продукт питания, должна иметь напечатанную или прикрепленную этикетку, содержащую следующую информацию или аналогичную ей информацию:

- (a) Продукт является продуктом питания специального назначения, предназначенным для людей, которые хотят снизить уровень холестерина в крови;

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

- (b) [Удален согласно S 816/2014 wef 15.12.2014]

- (c) Продукт может быть неприемлемым для беременных и кормящих женщин и детей в возрасте до 5 лет;
- (d) Продукт следует использовать в рамках сбалансированной и разнообразной диеты;

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

- (e) Суточное потребление общего объема более 3 г фитостеринов (как в свободной форме, так и производных эфиров фитостеринов) или фитостанолов (как в свободной форме, так и производных эфиров фитостанолов), или обоих, не обеспечивает дополнительного снижения уровня холестерина в крови;

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

- (f) Доказано, что суточное потребление общего объема не менее 2 г фитостеринов (как в свободной форме, так и производных эфиров фитостеринов) или фитостанолов (как в свободной форме, так и производных эфиров фитостанолов), или обоих, снижает уровень холестерина в крови; и

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

- (g) Информация о количестве продукта питания (в г или мл), которое необходимо употребить за один прием пищи (именуемое порция) и информация об общем содержании фитостеринов (как в свободной форме, так и производных эфиров фитостеринов) и фитостанолов (как в свободной форме, так и производных эфиров фитостанолов) в одной порции.

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

Детское питание

251. — (1) Детское питание – любой продукт питания, описанный или продаваемый как пригодный для младенцев, включает детские смеси.

(2) Детское питание, кроме детской смеси, разработанной для детей от рождения до 6 месяцев, представляет собой любые продукты питания, предназначенные для питания

младенцев, в качестве дополнения к питанию, начиная с 6 месяцев, и не должно иметь прогорклого вкуса.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(2A) Этикетка или реклама детского питания, кроме детских смесей, разработанных для детей с рождения и до 6 месяцев, не должна содержать заявлений или подразумевать, что данный продукт питания подходит для детей в возрасте 6 месяцев и младше.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(3) Детское питание не должно содержать добавленного мононитрата соли глутаминовой кислоты, и запрещено использовать в приготовлении детского питания как нитраты, так и нитриты, помимо тех, которые естественным образом содержатся в продуктах питания.

(4) Детское питание не должно содержать химических консервантов.

(5) На детском питании должна быть проставлена дата согласно регламенту 10.

Детская смесь

252. — (1) Детские смеси – любые продукты питания, описанные или продаваемые в качестве альтернативы молоку человека для кормления грудных младенцев. Это должен быть продукт, приготовленный из молока коровы или других животных или из обоих видов молока, или из других составляющих животного происхождения, включая рыб, или растений, и которые доказанно пригодны для кормления грудных детей.

(2) Детские смеси, приготовленные в соответствии с руководствами на этикетке, должны иметь энергетическую ценность не менее 640 ккал и не более 720 ккал на литр готового к употреблению продукта.

(3) На 100 ккал приема детские смеси должны содержать следующее:

- (a) не менее 1,8 г и не более 4 г белка с питательными свойствами, эквивалентными свойствам казеина или другого белка в пропорции его питательного качества. Количество белка не должно быть менее 85% казеина;
- (b) не менее 3,3 г и не более 6 г жира и не менее 0,3 г линолевой кислоты в форме глицеридов;

- (c) не менее 75 мкг и не более 150 мкг витамина А в пересчете на ретинол;
- (d) не менее 40 и не более 100 МЕ витамина D;
[S 195/2011 wef 15.04.2011]
- (e) не менее 8 мг витамина С (аскорбиновая кислота);
- (f) не менее 40 мкг витамина В1 (тиамин);
- (g) не менее 60 мкг витамина В2 (рибофлавин);
- (h) не менее 250 мкг никотинамида;
- (i) не менее 35 мкг витамина В6. Смеси с содержанием белка более 1,8 г белка/100 ккал должны содержать минимум 15 мкг витамина В6 на грамм белка;
- (j) не менее 4 мкг фолиевой кислоты;
- (k) не менее 300 мкг пантотеновой кислоты;
- (l) не менее 0.15 мкг витамина В12;
- (m) не менее 4 мкг витамина К1;
- (n) не менее 1.5 мкг витамина Н (биотин);
- (o) не менее 0,7 МЕ. витамина Е (соединения d-токоферола) на г линолевой кислоты (или на г полинасыщенных жирных кислот, в пересчете на линолевую кислоту), ни в коем случае не меньше 0,7 МЕ/100 ккал;
- (p) не менее 20 мг и не более 60 мг натрия (Na);
- (q) не менее 80 мг и не более 200 мг калия (K);
- (r) не менее 55 мг и не более 150 мг хлора (Cl);
- (s) не менее 50 мг кальция (Ca), и соотношение кальций: фосфор (Ca:P.) должно составлять не менее 1,2 и не более 2,0;
- (t) не менее 25 мг фосфора (P), и соотношение кальций: фосфор (Ca:P.) должно составлять не менее 1,2 и не более 2,0;

- (u) не менее 6 мг магния (Mg);
- (v) не менее 0,15 мг железа (Fe);
- (w) не менее 5 мкг йода (I);
- (x) не менее 60 мкг меди (Cu);
- (y) не менее 0,5 мг цинка (Zn);
- (z) не менее 5 мкг марганца (Mn); и
- (za) не менее 1 мкг и не более 5 мкг селена (Se).

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(4) В целях расчета количества килокалорий, поставляемых с продуктом питания, указанного в данном регламенте,

- (a) считается, что 1 г любого жира в составе данного продукта питания обеспечивает 9 ккал;
- (b) считается, что 1 г любого белка в составе данного продукта питания обеспечивает 4 ккал;
- (c) считается, что 1 г любого углевода в составе данного продукта обеспечивает 4 ккал.

(5) Изолированные аминокислоты могут быть добавлены в детские смеси только в целях улучшения их питательных свойств. Основные аминокислоты могут быть добавлены в целях улучшения качества белка только в количествах, необходимых для этих целей. Можно добавлять только природные L-формы аминокислот.

(6) Следующие ингредиенты могут быть добавлены в детские смеси для обеспечения веществ, обычно присутствующих в молоке человека, и для обеспечения пригодности состава в качестве единственного источника питания грудного ребенка или для обеспечения другой пользы, аналогичной пользе, получаемой детьми на грудном вскармливании:

- (a) Перечисленные ниже нуклеотиды при условии, что общий уровень нуклеотидов (включая добавленные и внутренние нуклеотиды) не превышает 16 мг на 100 ккал:
 - (i) Цитидин-5'-монофосфат;
 - (ii) Уридин-5'-монофосфат;
 - (iii) Аденозин-5'-монофосфат;
 - (iv) Гуанозин-5'-монофосфат; и

- (v) Инозин-5'-монофосфат;
- (b) Длинноцепочечные (20 и 22 атомов углерода) полинасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), но их содержание не должно превышать
- (i) 1% общего содержания жира для n-3 ПНЖК; и
- (ii) 2% общего содержания жира для n-6 ПНЖК (1% общего содержания жира для арахидоновой кислоты),
- и содержание эйкозапентаеновой кислоты (20:5 n-3) не должно превышать содержание докозагексаеновой кислоты (22:6 n-3);
- (c) Галактоолигосахариды, длинноцепочечный инулин и олигофруктоза, производная от инулина, в количестве, не превосходящем общий уровень 0,8 г на 100 мл;
- (d) Полидекстроза в количестве, не превосходящем общий уровень 1.1 г на 100 мл;
- [S 493/2013 wef 01.08.2013]*
- (e) Бычий лактоферрин в количестве, не превосходящем 100 мг на 100мл;
- [S 49/2016 wef 02.02.2016]*
- [S 195/2011 wef 15.04.2011]*
- [S 152/2017 wef 01.04.2017]*
- (ff) Бета-пальмитин, при не менее 52% общего содержания пальмитиновой кислоты, эстерифицированной в бета-позиции, в количестве 80% от общего содержания жира в детской смеси.
- [S 152/2017 wef 01.04.2017]*
- [S 146/2018 wef 28.03.2018]*
- (g) 2'-фукозиллактоза в количестве не более 120 мг на 100 мл;
- [S 146/2018 wef 28.03.2018]*
- (h) Лакто-N-неотетраоза в количестве не более 60 мг на 100 мл.
- [S 146/2018 wef 28.03.2018]*

(7) Для детской смеси, которая продается или предназначена для продажи в качестве безлактозной, с низким содержанием лактозы или с иной схожей формулировкой для импорта, общее содержание лактозы не должно превышать 10 мг на 100 ккал.

[S 580/2019 wef 01.09.2019]

(8) [Удалено S 195/2011 wef 15.04.2011]

(9) [Удалено S 195/2011 wef 15.04.2011]

Молочные смеси или молочные продукты для грудных детей

253. Молочные смеси или молочные продукты для грудных детей – детские смеси, приготовленные из молока коровы. Молочный жир в их составе может быть частично или полностью заменен растительными жирами. Они должны отвечать стандартам, изложенным для детских смесей.

Маркировка детских смесей

254. — (1) Каждая упаковка детской смеси, кроме молочной смеси, должна содержать этикетку, указывающую источники белка. Данное указание должно быть напечатано сразу после общего названия «детская смесь» или другого соответствующего наименования.

(2) На этикетке детской смеси должно быть напечатано следующее:

- (a) указания относительно способа приготовления продукта питания;
- (aa) предупреждение об опасности для здоровья при неправильном применении, приготовлении или хранении детской смеси;
- (b) энергетический показатель и количество белков, жиров и углеводов в граммах на 100 мл, или другие эквиваленты состава смеси, приготовленной согласно руководствам на этикетке;
- (c) общее количество каждого витамина и минерала на 100 мл или другие эквиваленты состава смеси, приготовленной согласно руководствам на этикетке;
- (d) информацию о количестве приготовленного продукта для употребления в один прием, а также количество приемов данного объема в день; данная информация должна быть предоставлена по каждому месяцу жизни ребенка до 6 месяцев;

[S 580/2019 wef 01.09.2019]

- (e) инструкции по хранению и информация относительно сохранения качеств до и после вскрытия контейнера;

[S 580/2019 wef 01.09.2019]

- (f) информация о том, что дети в возрасте старше 6 месяцев должны получать прикорм дополнительно к смеси, если смесь предназначена для детей в возрасте старше 6 месяцев; и

[S 302/2017 wef 15.06.2017] [S

580/2019 wef 01.09.2019]

- (g) хорошо заметное заявление, начинающееся со слов «ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ ИМПОРТА» или схожей формулировки для импорта, благодаря которому потребитель будет понимать следующее:

- (i) грудное молоко является лучшим вариантом для младенцев; и

- (ii) детская смесь должна использоваться по рекомендации врача или практикующего врача.

[S 580/2019 wef 01.09.2019]

(3) Не ограничивая действие параграфа (2), этикетка на упаковке детской смеси или реклама детской смеси не должна (не влияя на положения 8A, 9, 9A, 9B, 11 и 12) содержать:

- (a) заявления, в котором утверждается, предполагается или подразумевается, что детская смесь или ее компонент, ингредиент, составной элемент или другой компонент, оказывает или может оказывать влияние на состояние здоровья;

- (b) заявление, в котором прямо или косвенно проводится сравнение детской смеси или ее компонента, ингредиента, составного элемента или другого компонента с грудным молоком;

- (c) любой из следующих запрещенных элементов:

- (i) иллюстрированное, графическое или символическое изображение младенца или младенцев (с текстом или без);

- (ii) иллюстрированное, графическое или символическое изображение беременной или кормящей женщины (с текстом или без);
- (iii) слова на подобии «близкое к человеческому» или «близкое к материнскому», или схожие формулировки для импорта;
- (iv) заявление, которое прямо или косвенно идеализирует использование или эффект от детской смеси;

Примеры заявлений с идеализацией

Заявление, в котором предполагается или подразумевается, что использование или потребление детской смеси укрепляет здоровье или оказывает другое благотворное влияние.

- (d) заявление, в котором указано, предполагается или подразумевается энергетическая ценность, углеводы и прочие показатели питательной ценности детской смеси, которые не указаны в регламенте 252 (5) и (6), за исключением случаев, предусмотренных параграфами (4) или (5);

Примеры запрещенных текстовых заявлений

- (a) «Содержит витамин D».
- (b) «Содержит необходимые питательные вещества».
- (c) «С добавлением витаминов и минералов».
- (d) «Обогащен железом».
- (e) если детская смесь содержит ингредиенты, указанные в регламенте 252 (5) или (6), заявление, в котором утверждается, предполагается или подразумевается, что детская смесь обогащена или является идеальным источником этих ингредиентов;

Примеры запрещенных текстовых заявлений

- (a) «Отличный источник ДГК».
- (b) «На 25% больше ДГК».
- (c) «С высоким содержанием нуклеотидов».
- (d) «Обогащена нуклеотидами».

(4) Этикетка на упаковке детской смеси или реклама детской смеси могут содержать заявление, в котором утверждается, предполагается или подразумевается наличие гидролизованного молочного белка или сывороточного белка.

[S 580/2019 wef 01.09.2019]

(5) Не ограничивая действие параграфа (2), этикетка на упаковке детской смеси, которая продается или предназначена для продажи в качестве безлактозной или с низким содержанием лактозы, должна (не влияя на положения 8A, 9, 9A, 9B, 11 и 12) включать:

- (a) слова «без лактозы» или «с низким содержанием лактозы» или схожие формулировки для импорта;
- (b) заявление на информационной панели о питательной ценности с указанием количества экстракта лактозы в детской смеси; и
- (c) слова «Не подходит для младенцев с галактоземией» тем же шрифтом и в том же размере, а также рядом со словами, указанными в подпункте (a), если детская смесь получена из источника белка, кроме изолятов соевого белка.

[S 580/2019 wef 01.09.2019]

(6) В параграфах (3) и (4)

«заявление» — любое сообщение или утверждение, включает иллюстративное, графическое или символическое представление;

«влияние на здоровье» — влияние на организм человека, включая влияние на один или несколько из следующих показателей:

- (a) рост и развитие;
- (b) физические показатели;
- (c) психические показатели;
- (d) биохимические процессы или их результаты;
- (e) физиологические процессы или их результаты;
- (f) функциональные процессы или их результаты;

«иллюстративное представление» включает графическое представление и антропометрическое изображение или изображение, напоминающее человека.

[S 580/2019 wef 01.09.2019]

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Агар

255. — (1) Агар (агар-агар) – сушеный, очищенный клейкий продукт питания, полученный посредством водной экстракции водорослей различных видов *Gelidium* и *Gracilaria*.

(2) Агар должен содержать в сухой основе не более

(a)) 7.1% общей золы; и

(b)) 1% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

(3) С водой агар должен образовывать практически бесцветный и безвкусный раствор.

Заварной крем

256. Заварной крем – порошок, приготовленный из крахмала с добавлением других пищевых веществ, разрешенных красящих веществ или разрешенных вкусовых добавок или без них.

Съедобный желатин

257. — (1) Съедобный желатин – очищенный продукт питания, полученный посредством экстрагирования из таких тканей как кожа, связки и кости животных. 5%-раствор съедобного желатина в теплой воде не должен иметь неприятного вкуса или запаха.

(2) Съедобный желатин должен содержать

(a) не более 18% влаги;

(b) не более 3,25% общей золы; и

(c) не менее 15% азота на сухой основе.

Рыбные крекеры

258. — (1) Рыбные крекеры (необжаренные) – продукт питания, сделанный из крахмала с добавлением или без добавления других видов муки, в который добавлена доброкачественная рыба.

(2) Рыбные крекеры могут содержать соль, разрешенные вкусовые и красящие вещества, и должны содержать не менее 8% белка (общий азот $\times 6,25$) на сухой основе.

Креветочные крекеры

259. — (1) Креветочные крекеры (необжаренные) – продукт питания, сделанный из крахмала с добавлением или без добавления других видов муки, в который добавлены доброкачественные креветки или экстракт креветок, или оба.

(2) Креветочные крекеры могут содержать соль, разрешенные вкусовые и красящие вещества, и должны содержать не менее 3,4% белка (общий азот $\times 6,25$) на сухой основе.

РИС

Рис

260. — (1) На каждой упаковке риса должна быть этикетка, на которой должно быть указано следующее:

- (a) тип риса, а именно, белый рис, клейкий рис, шелушенный или коричневый рис, или вареный или пропаренный рис;
- (b) зерновой состав риса в упаковке, по возможности, описанный в условиях, изложенных в колонке 1 Таблицы в параграфе (3) или, напротив, посредством указания процентного весового содержания цельного зерна, рисовой крупы, крупного дробленого риса и битого зерна в упаковке;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

- (c) чистое количество риса в упаковке в граммах или килограммах, соответственно;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

- (d) бренд, если есть; и

(e) название и адрес импортера, упаковщика, дистрибутора или дилера в Сингапуре.

(2) В целях параграфа (1) (a):

- (a) белый рис – рис, очищенный или шлифованный до белизны посредством удаления слоев отрубей;
- (b) шелушенный или коричневый рис – рис, с которого удалена только шелуха; и
- (c) вареный или пропаренный рис – рис, прошедший шлифование после процесса замачивания, пропаривания и высушивания.

(3) Термины в колонке 1 Таблицы не должны использоваться на этикетках упаковки, если только зерновой состав риса в упаковке не отвечает соответствующему описанию зернового состава в колонке 2 Таблицы.

ТАБЛИЦА
ОПИСАНИЕ ЗЕРНОВОГО СОСТАВА

Столбец 1	Столбец 2		
	Зерновой состав (процентное содержание по весу)		
	Цельное зерно (не менее чем)	Измельченное зерно (не менее чем)	Примечания
100% цельное зерно	60	5	Остальные должны состоять из крупы или крупных фрагментов, кроме 100% цельного зерна, которое не должно содержать крупных фрагментов.
5% измельченное	60	7	
10% измельченное	55	12	
15% измельченное	55	17	
20% измельченное	50	23	
25% измельченное	40	28	

35% измельченное	32	40	
45% измельченное	28	50	
Дробленный рис	Не более 5	Не менее 80*	

* Включая крупный дробленный рис.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(4) В целях параграфов (1) (b) и (3)

(a) цельный рис – цельное зерно риса без дробленых частей;

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

(b) рисовая крупа – цельное зерно риса, которое было раздроблено, сохраняя не менее четырех пятых средней длины недробленого риса;

(c) крупный дробленный рис – цельное зерно риса, которое было раздроблено, сохраняя не менее половины, но не менее четырех пятых средней длины цельного зерна риса;
и

(d) дробленный рис – зерно риса, которое было раздроблено, сохраняя длину менее половины средней длины цельного зерна риса.

(5) Несмотря на положение 5 (4) (e), запрещено указывать на этикетке риса название страны, подразумевая происхождение риса из этой страны, за исключением случаев, когда весь рис в данной упаковке происходит из данной страны.

ЧАСТЬ V

ШТРАФЫ

Штрафы

261. Любое лицо, нарушающее положения данного Регламента, должно считаться виновным в правонарушении и должно нести ответственность в виде штрафа, не превышающего 1 000 \$, и в случае повторного обвинения – в виде штрафа, не превышающего 2 000 \$.

ПЕРВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламент 5 (4) (b)

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЩИХ ТЕРМИНОВ В ОПИСАНИИ СОСТАВА ИНГРЕДИЕНТОВ

Следующие вещества могут быть указаны общими терминами в составе ингредиентов:

<i>Вещество</i>	<i>Общие термины</i>
Рыба в составе рыбопродуктов	Рыба.
Искусственные сливки в качестве ингредиента других продуктов	Имитационный
Приготовленный рафинированный крахмал в качестве ингредиента других продуктов, кроме модифицированного крахмала	сыр. Крахмал.
Любое деодорированное пищевое растительное масло, как гидрогенизованное, так и негидрогенизованное, в качестве ингредиента какого-либо продукта питания, кроме пищевых жиров и масел	Растительное масло/жир, отмеченные словами «гидрогенизированный» или «частично гидрогенизированный» в зависимости от случая.
Следующие модифицированные крахмалы: Декстрин, крахмал, обработанный кислотой, крахмал, обработанный щелочью, обесцвеченный крахмал, окисленный крахмал, крахмал, обработанный ферментами, монокрахмалфосфаты, дикрахмалфосфаты, фосфатированный дикрахмалфосфат, ацелированный дикрахмалфосфат, ацетат крахмала, ацелированный дикрахмаладипат, гидроксипропилкрахмал, окипропилированный дикрахмалфосфат, эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты, ацелированный окисленный крахмал	Модифицированный крахмал.
Травы в составе ингредиента продукта питания на уровне не выше 2% веса данного продукта питания	Травы.
Специи в составе ингредиента продукта питания на уровне не выше 2% веса данного продукта питания	Специи.
Красители в составе ингредиента продукта питания	Красители/красящее вещество.

ПЕРВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Эмульгаторы и стабилизаторы в составе ингредиента продукта питания

Эмульгаторы/стабилизаторы или эмульсифицирующие/стабилизирующие вещества.

Вкусовые добавки в составе ингредиента продукта питания

Ароматизаторы.

[Удалено согласно S195/2011 wef 15.04.2011]

Следующие камеди:

Пищевая

Сенегальская камедь, камедь карайи, трагантовая камедь, камедь рожкового дерева, геллановая камедь, гхатти камедь, гуаровая и ксантановая камедь

камедь.

Любой пищевой животный жир, кроме свиного сала, лярда и говяжьего сала, в составе ингредиента продукта питания

Животные

жиры.

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Положение 10

МАРКИРОВКА ДАТЫ РАСФАСОВАННЫХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Сливки, сливки с пониженным содержанием жира, нежирные сливки, взбитые сливки и сметана, за исключением стерилизованных консервированных сливок.
2. Кисломолочный продукт и кисломолочный напиток.
3. Пастеризованное молоко и пастеризованный молочный напиток.
4. Йогурт, йогурт с низким содержанием жира, йогурт с пониженным содержанием жира, обезжиренный йогурт и йогуртовые продукты.
5. Пастеризованный фруктовый сок и напиток из пастеризованного фруктового сока.
6. Пастеризованный овощной сок и напиток из пастеризованного овощного сока.
7. Тофу, «tauhu» или «doufu» – продукт из соевого творога, изготовленный, в основном, из соевых бобов, воды и коагулянта, включая «яичный тофу», «taukua» или «dougan», а также десерт из мягкого соевого творога, известный как «tauhui», «tofa» или «douhua» но кроме тофу, обжаренного в масле в форме слойки, известного как «tauprok», и сушеных палочек из соевого творога.
8. Продукты питания, которые хранятся или которые требуется хранить охлажденными для поддержания или продления срока годности, включая готовые к употреблению минимально переработанные

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

фрукты и овощи, например, фрукты и овощи в нарезке, но за исключением всех остальных видов сырых овощей и фруктов.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

9. Витаминизированный фруктовый сок и напиток с витаминизированным фруктовым соком.
10. Витаминизированный овощной сок и напитки из витаминизированного овощного сока.
11. Жидкое молоко и продукты из жидкого молока, кроме концентрированного молока, сгущенного молока, сгущенного стерилизованного молока и консервированного стерилизованного молока, и молочных продуктов.
12. Мука.
13. Салатная заправка.
14. Майонез.
15. Изюм и кишмиш.
16. Шоколад, молочный шоколад и шоколадные кондитерские продукты, характерным ингредиентом которых является шоколад или какао, с добавлением и без добавления фруктов и орехов.
17. Готовый завтрак с фруктами или без фруктов, кроме круп в консервных банках.

18. Детское питание.
19. Пищевые растительные масла.

ТРЕТЬЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламенты 17 (3) и 125 (2) (b)

РАЗРЕШЕННЫЕ АНТИОКСИДАНТЫ

1. Согласно требованиям параграфа 2, пищевые продукты, указанные в колонке 1 следующей таблицы могут иметь на поверхности или в составе антиоксиданты, указанные для них в колонке 2, в количестве, не превышающем количество частей на миллион, указанное в отношении них в колонке 3:

<i>Столбец 1</i>	<i>Столбец 2</i>	<i>Столбец 3</i>
<i>Указанные пищевые продукты</i>	<i>Описание антиоксидантов</i>	<i>Частей на миллион (по весу)</i>
(a) Безводные пищевые масла и жиры, как твердые, так и мягкие, маргарин, витаминные масла	Пропилгаллат или октилгаллат, додецилгаллат, или смесь последних	100

ТРЕТЬЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

и концентраты,
содержащие не более 100
000 МЕ витамина А на
грамм

	или	
	Бутилированный гидроксианизол (БГА)	200
	или	
	Бутилгидрокситолуол (БГТ)	200
	или	
	Третичный бутилгидрохинон (ТБГХ)	200
	или	
	Аскорбилпальмитат	200
	или	
	Изопропилцитратная смесь (включая цитрат моноизопропила)	100
	или	
	Любая смесь БГА и БГТ	200
	или	
	Экстракт розмарина (только лярд, говяжий жир, жир домашней птицы, овечий жир и свиной жир)	50 (сумма карнозола и карнозной кислоты)
(aa) Гхи	Пропилгаллат	100
	или	
	Бутилированный гидроксианизол (БГА)	175

ТРЕТЬЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

(b) Неполные эфиры глицерина	Пропилгаллат или октилгаллат, или додецилгаллат, или любая смесь последних	100
	или	
	Бутилированный гидроксианизол (БГА)	200
	или	
	Бутилгидрокситолуол (БГТ)	200
	или	
	Третичный бутилгидрохинон (ТБГХ)	200
	или	
	Аскорбилпальмитат	500
	или	
(c) Сливочное масло для промышленных целей	Любая смесь БГА и БГТ	200
	Пропилгаллат или октилгаллат, или додецилгаллат, или любая смесь последних	80
	и	
	л	
	и	160
	Третичный бутилгидрохинон (ТБГХ)	
	или	
	Бутилированный гидроксианизол (БГА)	160
	или	
	Бутилгидрокситолуол (БГТ)	160
	или	
	Аскорбилпальмитат	500

ТРЕТЬЕ ПРИЛОЖЕНИЕ —
продолжение

	или	160
	Любая смесь БГА и БГТ	
(d) Эфирные масла и изоляты концентрированных эфирных масел	Пропилгаллат или октилгаллат, или додецилгаллат, или любая смесь последних	100
	ил и	200
	Бутилированный гидроксианизол (БГА)	
	или	
	Бутилгидрокситолуол (БГТ)	200
	или	
	Третичный	200

	бутилгидрохинон (ТБГХ)	
	или	
	Аскорбилпальмитат	500
	или	
	Любая смесь БГА и БГТ	200
(e) Яблоки и груши	Этоксихин	3
(f) Полуфабрикаты, содержащие более 100 000 МЕ витамина А на грамм	Бутилированный гидроксианизол (БГА)	10 на каждые 1 000 МЕ Витамина А
	или	
	Бутилгидрокситолуол (БГТ)	10 на каждые 1 000 МЕ Витамина А
	или	
	Любая смесь БГА и БГТ	10 на каждые 1 000 МЕ Витамина А
ТРЕТЬЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — <i>продолжение</i>		
(g) Сухие мясные концентраты	Экстракт розмарина	150 (сумма карнозола и карнозной кислоты)
	или	
	Бутилированный гидроксианизол (БГА)	200
	или	
	Пропилгаллат	200
(h) Сухие завтраки	Бутилированный гидроксианизол (БГА)	200 (на жировой или масляной основе)
	или	
	Бутилгидрокситолуол (БГТ)	100 (на

2. Бутилированный оксианизол или бутилированный гидрокситолуол, или их смесь в пределах, указанных в данном Приложении, могут быть использованы в сочетании с пропилгаллатом или октилгаллатом или додецилгаллатом или их смесью в пределах, указанных в данном Приложении, при условии, что общее содержание антиоксиданта не превышает, в случае продуктов питания, указанных в пунктах (a) и (b), 300 частей на миллион, в случае продуктов питания, указанных в пункте (aa), 200 частей на миллион, в случае продуктов питания, указанных в пункте (c), 240 частей на миллион, и в случае продуктов питания, указанных в пункте (d), 300 частей на миллион.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламенты 19 (3) (b) и (c),
62 (3), 63 (3) и 66 (3)

ЧАСТЬ I

РАЗРЕШЕННЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ КОНСЕРВАНТЫ КЛАССА II В ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Некоторые пищевые продукты	Максимальное содержание химического консерванта в частях					
	Химический консервант № 1	2	3	4	5	6
	В пересчете на двуокись серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Пиво	25	70	70			
Хлеб				1 000		
Капуста, сушеная	2 500					
Цукаты или нарезанные и сушеные цукаты (в сиропе)	100					
Консервированное морское ушко (рапа)	1 000					
Сыр (кроме переработанного сыра и зрелого сыра)				1 000		
Сыр, переработанный				3 000		
Сыр, зрелый				1 000		50
[Удалено S 59/2019 wef 01.02.2019]						
Сидр	200					
Сушеный кокос	50					
Коктейль (алкогольный)	120	400				
Кофе (или смесь кофе или жидкий кофе)		450	450			
Красящее вещество, если в форме раствора разрешенного красящего вещества		2 000	2 000	1 000		

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Некоторые пищевые продукты	Максимальное содержание химического консерванта в частях					
	Химический консервант	2	3	4	5	6
	В пересчете на двуокись серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Готовые моллюски, ракообразные и иглокожие		2 000		2 000		
Ракообразные, сырые	100 (съедобная часть)					
Кремовые начинки и топпинги (на яичной основе)		1 000		1 000		
Украшения и глазури		1 000		1 500		
Десерты, на основе фруктов, молочные и сливочные	100					
Концентрат шоколадных		700	700			
Спред на основе жира				2 000		
Начинки и топпинги на основе жировой эмульсии		1 000		1 000		
Начинки и топпинги (на основе фруктов или овощей)	350	800	800	450		
Рыба, копченая и вяленая					10	
Вкусо-ароматические эмульсии или вкусо-ароматический сироп	350	800	800	1 000		
Мучные кондитерские изделия				1 000		
Мука, все виды	200					
Комбинированные питательные батончики				1 000		

Фрукты, засахаренные, глазированные или	100	1 000	1 000	1 000		
Фрукты, сушеные (яблоки, абрикосы, инжир, нектарины,	2 000			1 000		
персики, груши, чернослив, изюм)						
Фрукты (свежие, целые и неочищенные, кроме лонгана и личи)	30					
Фрукты или мякоть фруктов (кроме мякоти томатов, предназначенной для производственных целей)	3 000			1 000		
Фрукты (кроме свежих фруктов или мякоти фруктов, не указанных в данной Таблице)	350	800	800	1 000		
Фруктовые напитки	120	400	400	400		
Фруктовые соки	120	400	400	400		
Фруктовые соки,	350	800	800	1 000		
Желатин	750					
Глюкозный напиток, содержащий твердое вещество в количестве не менее 23,5% (м/о) глюкозы	120	400	400	400		
Гамбургеры и аналогичные продукты	450					
Травы и специи	150					
Джем, за исключением джема, продаваемого в диетических целях	100	500	500	1 000		
Медуза, сушеная с приправами				1 000		
Лонганы (свежие, целые и неочищенные)	50					
Личи (свежие, целые и неочищенные)	50					

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Некоторые пищевые продукты	Максимальное содержание химического консерванта в					
	Химически					
	й	2	3	4	5	6
	В пересчете на двуокис	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Маргарин				1 000		
Марципан и сладкая ореховая паста				1 000		
Мясо, консервированное, вяленое, маринованное, соленое или копченое, приготовленное или сырое					125	500
Пектин, жидкий	250					
Грушевый сидр	200			200		
Маринады, кроме маринованных овощей, которые необходимо мыть перед употреблением	100	250	250	1 000		
Маринованные овощи, которые необходимо мыть перед употреблением	100	1 000	1 000	1 000		
Картофель, сырой, очищенный	50					
Картофель, сушеный	550					
Заправка для салата	300	750	250	1 000		
Соусы	300	750	250	1 000		
Колбаса или мясо для колбасы	450				125	500
Полуконсервированная икра и другие продукты из икры		2 000		1 000		

Полуконсервированная рыба и рыбопродукт, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих		2 000		2 000		
Кремниевая антивспенивающая эмульсия	1 000	2 000	2 000	1 000		
Безалкогольные напитки, требующие разведения перед употреблением	350	80 0	800	1 500		
Безалкогольные напитки, не требующие разведения перед употреблением (кроме фруктовых напитков и фрешей)	70	16 0	160	300		
Крахмалы, приготовленные	100					
Крахмал, гидролизированный (твердый)	70					
Крахмал, гидролизированный (сироп) (включая сироп глюкозы)	400					
Сахар или сахарные сиропы, кроме сахара и сахарных сиропов для производства	20					
Сахар или сахарный сироп для промышленных	70					
Мякоть томатов, паста или пюре	350	80 0	800			
Овощи, сушеные (кроме капусты или картофеля)	2 000					
Уксус	200					
Уксус, имитация, искусственный	70					
Вино (включая алкогольные ликеры)	300			200		

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

Некоторые пищевые продукты	Максимальное содержание химического консерванта в частях					
	Химический консервант	2	3	4	5	6
	В пересчете на двуокись серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Йогурт, фрукты	60	120	120	300		

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 146/2018 wef 28.03.2018]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

ЧАСТЬ II

РАЗРЕШЕННЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ КОНСЕРВАНТЫ
КЛАССА III В ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

Некоторые пищевые продукты	Максимальное количество диметилкарбоната в миллионных долях*
Ароматизированные напитки на водной основе, включая спортивные, энергетические или электролитные напитки и порошковые напитки	250
Готовый к употреблению кофе, заменители кофе, чай, травяные настои и прочие горячие напитки из злаков и зерновых (кроме какао)	250
Сидр и грушевый сидр	250
Виноградные вина	200
Вина (кроме виноградных)	250
Медовуха	200

*Добавленный уровень; остатки диметилдикарбоната не выявляются в готовых к употреблению продуктах питания.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

ПЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Положение 20 (2)

РАЗРЕШЕННЫЕ КРАСИТЕЛИ ЧАСТЬ I
СИНТЕТИЧЕСКИЕ ОРГАНИЧЕСКИЕ
КРАСИТЕЛИ1. *Красный
оттенки:*

красный очаровательный AC	Индекс цвета 16035
амарант	Индекс цвета 16185
кармоизин	Индекс цвета 14720
эритрозин	Индекс цвета 45430
понсо 4R	Индекс цвета 16255

2. *Желтый оттенки:*

хинолиновый желтый	Индекс цвета 47005
желтый закат FCF	Индекс цвета 15985
тартазин	Индекс цвета 19140

3. *Зеленый оттенки:*

хлорофильные комплексы меди	Индекс цвета 75810
соли натрия и калия комплексов меди хлорофиллинов	Индекс цвета 75815
зеленый прочный FCF	Индекс цвета 42053
зеленый S	Индекс цвета 44090

4. *Голубой оттенки:*

бриллиантовый голубой FCF	Индекс цвета 42090
индигокармин	Индекс цвета 73015

5. *Коричневый оттенки:*

шоколадно-коричневый HT	Индекс цвета 20285
-------------------------	--------------------

6. *Черный оттенки:*

бриллиантовый черный PN	Индекс цвета 28440
-------------------------	--------------------

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

ПЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - *продолжение*

ЧАСТЬ II

ДРУГИЕ ЦВЕТА

1. Карамель простая (также известная как каустическая карамель), каустическая сульфитная карамель, карамель аммиака, карамель сульфата аммиака и другие цвета, полученные из кошенили.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

2. Следующие красители растительного происхождения:

(a) любой краситель, полученный из съедобных фруктов или овощей, включая свекольный красный, экстракт кожицы винограда (*Vinosiania*), капуста краснокочанная, лютеин, ликопен и экстракт паприки;

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

(b) любой краситель из цветов, листьев, корней и других частей растений, которые обычно используются в приготовлении продуктов питания, включая, алканет, аннатто, каротин, хлорофилл, куркумин, флавин, индиго, лютеин, орхидеи, маклюру оранжевую, красильную грушку, сафлор, шафран, сандаловое дерево, куркуму; или

(c) красящее вещество, указанное в подпараграфе (a) или (b), полученное из натуральных красителей или синтетическим способом.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

3. Болус или окись железа, углеродная сажа (только растительного происхождения), двуокись титана и только для внешнего окрашивания драже и украшения продуктов питания, золотой, серебряный или алюминиевый в виде пластинок или порошка.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

4. Алюминиевые или кальциевые соли любого из водорастворимых красителей, указанных в приложении.

5. Экстракт спирулины или фикоцианин цианобактерий, экстрагированный из *Spirulina platensis*, отвечающий следующим спецификациям:

(a) не более 2 мг/кг свинца;

(b) не более 2 мг/кг мышьяка;

(c) не более 1 мг/кг ртути;

(d) отрицательный к токсинам микроцистина.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

ШЕСТОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламент 21 (2)

РАЗРЕШЕННЫЕ ЭМУЛЬГАТОРЫ И РАЗРЕШЕННЫЕ
СТАБИЛИЗАТОРЫ

Ацетилированные моноглицериды; молочнокислые монодиглицериды; глицериды винной кислоты; глицериды диацетилвинной кислоты; глицериды лимонной кислоты;

Агар;

Альгиновая кислота; альгинат аммония; альгинат кальция; альгинат калия; альгинат натрия;

Арабиногалактан (камедь
лиственницы); Каррагенан;

Казеинат, натрий, кальций и калий;

Целлюлоза, метил, этил, метил этил, гидроксипропил и гидроксипропил метил производные; карбоксиметилцеллюлоза; кроскармеллоза натрия; ферментативно гидролизованная (целлюлозная камедь, ферментативно гидролизованная);

Курдлан;

Циклодекстрины, альфа и гамма;

диоктилсульфосукцинат натрия;

этилгидроксиэтил целлюлозы;

фурцелларан;

Камедь, акация, рожковое дерево, геллан, гатти, гуар, карая, тара, трагакант и ксантан; Конжаковая мука;

Лецитин;

Виды модифицированного крахмала, указанные
ниже:

Декстрин, крахмал, обработанный кислотой, крахмал, обработанный щелочью, обесцвеченный крахмал, окисленный крахмал, крахмал, обработанный ферментами, монокрахмалфосфаты, дикрахмалфосфаты, фосфатированный дикрахмалфосфат, ацетилованный дикрахмалфосфат, ацетат крахмала, ацетилованный дикрахмаладипат, гидроксипропилкрахмал, окипропилированный дикрахмалфосфат, эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты, ацетилованный окисленный крахмал;

Моно- и диглицериды жирных кислот;

Миристат, аммоний, кальций, калий и натрий; Олеат,
кальций, калий и натрий;

ШЕСТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

Пальмитат, аммоний, кальций, калий и натрий; частично

гидролизированный лецитин;

Пектины, включая амидированные пектины;

Указанные далее фосфаты:

Дигидрофосфат натрия, гидрофосфат натрия, фосфат тринатрия, дигидрофосфат калия, гидрофосфат калия, фосфат трикалия, фосфат трикальция, дифосфат динатрия, дифосфат натрия, дифосфат тетранатрия, дифосфат натрия, дифосфат тетракалия, дифосфат натрия, дифосфат натрия, дифосфат натрия, дифосфат натрия, дифосфат натрия полифосфат натрия, полифосфат калия, полифосфат кальция;

Полиглицериновые эфиры жирных

кислот; Полиглицериновый

полирицинолеат;

Полиоксиэтилен (20) сорбитанмонолаурат (полисорбат 20);

Полиоксиэтилен (20) сорбитанмонопальмитат (полисорбат 40);

Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат (полисорбат 60);

Полиоксиэтилен (20) сорбитанмоноолеат (полисорбат 80);

Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (полисорбат 65);

каррагинан из водоросли эухеума;

Пропиленгликольные эфиры жирных кислот; альгинат

пропиленгликоля; Стеарат, аммиак, кальций, калий и натрий;

Стеароил-2-молочная кислота и ее натриевые и кальциевые соли; Стеариловый тартрат;

Сорбитмоностеарат; сорбитан тристеарат; сорбитан монопальмитат; сорбитан монолаурат; сорбитан моноолеат;

Полисахарид тамаринда.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 146/2018 wef 28.03.2018]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

СЕДЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламент 25 (2)

РАЗРЕШЕННЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ

ДОБАВКИ ЧАСТЬ I: ВИТАМИНЫ

1. Витамин А

Ретинол

Ретинилацетат (ацетат витамина А)

Ретинилпальмитат (пальмитат витамина А)

Ретинилпропионат (пропионат витамина А)

2. ПРОВИТАМИН А

Бета-каротин

3. ВИТАМИН D

Эргокальциферол (витамин D2)

Холекальциферол (витамин D3)

Холекальциферол-холестерин (витамин D3)

4. ВИТАМИН E

D-альфа-токоферол

DL-альфа-токоферол

D-альфа-токоферилацетат

DL-альфа-токоферилацетат

D-альфа-токоферилсукцинат

DL-альфа-токоферилсукцинат

4A. ВИТАМИН K1

Филлохинон

СЕДЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

4В. ВИТАМИН К2

Менахинон-7

5. ВИТАМИН В1 (ТИАМИН)

Тиамин гидрохлорид

Тиамин мононитрат

6. ВИТАМИН В2 (РИБОФЛАВИН)

Рибофлавин

Рибофлавин 5 'фосфат натрия

7. НИАЦИН

Ниацинамид

Никотинамид

Никотиновая кислота

8. ВИТАМИН В6

Пиридоксаль

Пиридоксамин

Пиридоксин

Пиридоксин гидрохлорид

9. БИОТИН (ВИТАМИН

Н) D-биотин

10. ФОЛАТ

L-метилфолат кальция

Фолиевая кислота

11. ПАНТОТЕНОВАЯ КИСЛОТА

Кальция пантотенат

Натрия пантотенат

Пантенол (декспантенол или D-пантотениловый спирт)

12. ВИТАМИН В12

Цианокобаламин

Гидроксокобаламин

13. ВИТАМИН С

Аскорбиновая кислота

Аскорбат натрия

Аскорбат кальция

Аскорбат калия

Аскорбил-6-пальмитат

14. ХОЛИН

Холин биартатрит

Холин хлорид

15. ИНОЗИТОЛ

ЧАСТЬ II: МИНЕРАЛЫ

1. КАЛЬЦИЙ

Карбонат кальция

Хлорид кальция

Цитрат кальция

Глюконат кальция

Кальция глицерофосфат

СЕДЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Гидроксид кальция

Лактат кальция

Оксид кальция

Фосфат кальция, одноатомный

Фосфат кальция, двухатомный

Фосфат кальция, трехатомный

Пирофосфат кальция

Сульфат кальция

2. ЖЕЛЕЗО

Карбонильное железо

Электролитическое железо

Цитрат железа аммония

Цитрат железа

Глюконат железа

Фосфат железа

Пирофосфат железа

Сахарат железа

Железо-аммоний-фосфат

Карбонат железа

Цитрат железа

Фумарат железа

Глюконат железа

Лактат железа

Сукцинат железа

Сульфат железа

Восстановленное водородом железо

Натриевый пирофосфат натрия

Железистоцитратный натрий

3. МАГНИЙ

Карбонат магния

Хлорид магния

Цитрат магния

Глюконат магния

Глицерофосфат магния

Гидроксид магния Оксид магния

Фосфат магния, двухосновный

Фосфат магния, трехосновный

Сульфат магния

4. НАТРИЙ

Бикарбонат натрия

Карбонат натрия

Хлорид натрия

Хлорид натрия, йодированный

Цитрат натрия

Глюконат натрия

Гидроксид натрия

Лактат натрия

Фосфат натрия,

Фосфат натрия. одноатомный

Фосфат натрия, двухатомный

Фосфат натрия, трехатомный

Виннокислый натрий

5. КАЛИЙ

СЕДЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Бикарбонат калия

Карбонат калия

Хлорид калия

Цитрат калия

Глюконат калия

Глицерофосфат калия

Гидроксид калия

Лактат калия

Фосфат калия, одноосновный

Фосфат калия, двухосновный

6. МЕДЬ

Глюконат меди

Карбонат меди

Цитрат меди

Сульфат меди

7. ЦИНК

Ацетат цинка

Хлорид цинка

Цитрат цинка

Глюконат цинка

Лактат цинка

Оксид цинка

Сульфат цинка

8. МАРГАНЕЦ

Карбонат марганца

Хлорид марганца

Цитрат марганца

Глюконат марганца

Глицерофосфат марганца

Сульфат марганца

9. ФОСФОР

Фосфат кальция, одноатомный

фосфат кальция, двухатомный

фосфат кальция, трехатомный

фосфат магния, двухатомный

фосфат магния, трехатомный

фосфат калия, одноатомный

фосфат калия, двухатомный

фосфат натрия, двухатомный

фосфорная кислота

10. ХЛОРИД

Хлорид кальция

Хлорид холина

Хлорид магния

Хлорид марганца

Хлорид калия

Хлорид натрия

Натрия хлорид, йодированный

11. ЙОД

Йодат калия

Йодат натрия

Йодид калия

СЕДЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Йодид натрия

12. ХРОМ

Гексагидрат хлорида хрома

Пиколинат хрома

13. МОЛИБДЕН

Молибдат аммония

Дигидрат молибдата натрия

14. СЕЛЕН

Селенат натрия

Селенит натрия

ЧАСТЬ III: АМИНОКИСЛОТЫ

L-изолейцин

L-изолейцин моногидрохлорид

L-лейцин

L-лейцин моногидрохлорид

L-лизин

L-L Лизин моногидрохлорид

L-лизин ацетат

L-Метионин

L-фенилаланин

L-треонин

L-триптофан

СЕДЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Л-валин

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 146/2018 wef 28.03.2018]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

[S 444/2012 wef 03.09.2012]

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

ВОСЬМОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламент 28 (2)

ЧАСТЬ 1

РАЗРЕШЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ

Уксусная кислота;

Ацетон;

Адипиновая кислота;

Бикарбонат аммония;

Карбонат аммония;

Гидроксид аммония;

Фосфат аммония (одно- и двухатомный);

Сульфат аммония;

Аспартам;

Пчелиный воск;

Карбонат кальция;

Хлорид кальция;

Цитрат кальция;

Глюконат кальция;

Гидроксид кальция;

Лактат кальция

Фосфат кальция (одно-, двух- и трехатомный);

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

Сульфат кальция;
Канделильский воск;
Углекислый газ;
Карнаубский воск;
Лимонная кислота;
Циклотетраглюкоза;
Циклотетраглюкозный сироп;
Эритрит;
Фумаровая кислота;
Глюконо дельта-лактон;
Глицерин или Глицерол;
Глицериновые эфиры лимонной, молочной и винной кислот;
Гелий;
Сироп с высоким содержанием фруктозы;
Соляная кислота;
Пероксид водорода;
Сироп гидрогенизированной глюкозы (продукты на основе мальтита и мальтита);
Гидролизат гидрированного крахмала (сироп полиглицитола);
Изомальт;
Молочная кислота;
Лактитол;
Карбонат магния;
Хлорид магния;
Оксид магния;
Гидроксид магния;
Карбонат гидроксида магния;
Лактат магния;
Стеарат магния;
Сульфат магния;

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

Яблочная кислота;
Маннитол;
Азот;
Оксид азота;
Олигофруктоза (из корня цикория);
Надуксусная кислота;
Фосфорная кислота;
Полидекстроза;
Полиэтиленгликоль;
Поливинилпирролидон нерастворимый (поливинилполипирролидон);
Кислый виннокислый калий
Бикарбонат калия;
Карбонат калия;
Хлорид калия;
Цитрат калия;
Гидроксид калия;
Сульфат калия;
Пропиленгликоль;
Пуллулан;
Шеллак;
Кремнеземный аэрогель;
Ацетат натрия;
Сульфат натрия кислоты (гидросульфат натрия);
Натрия хлорид;
Натрия фосфат алюминия;
Бикарбонат натрия;
Карбонат натрия;
Цитрат натрия;
Фумарат натрия;

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Гидроксид натрия;
Фосфат натрия (одно-, двух- и трехатомный);
Виннокислый калий-натрий;
Пирофосфат натрия;
Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия;
Сульфат натрия;
Виннокислый натрий;
Сорбитол;
Янтарная кислота;
Эфиры сахарозы жирных кислот;
Серная кислота;
Сернистая кислота;
Винная кислота;
Тауматин;
Трегалоза;
Цитрат триаммония;
Ксилит.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

ЧАСТЬ 2

РАЗРЕШЕННЫЕ
ФЕРМЕНТЫ

(А) Ферменты животного происхождения

Фермент	ЕС номер	Источник
Каталаза	1.11.1.6	Говяжья печень
Лактопероксидаза	1.11.1.7	Молоко КРС
Липаза, триглицерид	3.1.1.3	Желудок КРС; слюнные железы или преджелудок телят, козлят или ягнят;
Лизоцим	3.2.1.17	Яичные белки
Панкреатин (или панкреатическая эластаза)	3.4.21.36	Поджелудочная железа свиней или волов

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

Фермент	ЕС номер	Источник
Пепсин	3.4.23.1	Желудок КРС или свиней
Фосфолипаза А2	3.1.1.4	Поджелудочная железа свиней
Сычуг	3.4.23.4	Водный экстракт четвертого отдела желудка телят, козлят, ягнят и взрослых КРС, овец и коз
Тромбин	3.4.21.5	Кровь КРС или свиней
Трипсин	3.4.21.4	Поджелудочная железа свиней или КРС

(В) Ферменты растительного происхождения

Фермент	ЕС номер	Источник
Альфа-амилаза	3.2.1.1	Осложненное зерно
Актинидин	3.4.22.14	Киви (<i>Actinidia deliciosa</i>)
Бета-амилаза	3.2.1.2	Осложненное зерно
		Батат (<i>Ipomoea batatas</i>)
Бромелаин	3.4.22.4	Ананас плоды/плодоножки (<i>Ananas comosus</i> и <i>Ananas bracteatus</i> (L))
Фицин	3.4.22.3	<i>Ficus</i> spp.
Липоксидаза	1.13.11.12.	Соевая сыворотка или мука
Папаин	3.4.22.2	<i>Carica papaya</i> (L) (Fam. <i>Caricaceae</i>)

(С) Ферменты микробного происхождения

Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
1,4 альфа-глюкан-ветвящий фермент	2.4.1.18	<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Rhodothermus obamensis</i>	1,4 альфа-глюкан-ветвящий фермент
		<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ²		
Альфа-ацетолактат-декарбоксилаза	4.1.1.5	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		

		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus brevis</i>	Альфа-ацетолактат-декарбоксилаза
		<i>Bacillus subtilis</i>		
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus brevis</i>	Альфа-ацетолактат-декарбоксилаза
Альфа-амилаза	3.2.1.1	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Альфа-амилаза
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Rhizomucor pusillus</i>	Альфа-амилаза
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	Альфа-амилаза
		<i>Bacillus licheniformis</i>		
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	Альфа-амилаза
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus licheniformis</i>	Альфа-амилаза
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus licheniformis</i> u <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	Альфа-амилаза
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ²	Альфа-амилаза
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Pseudomonas stutzeri</i>	Альфа-амилаза
		<i>Bacillus subtilis</i>		
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus megaterium</i>	Альфа-амилаза
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Alicyclobacillus pohliae</i>	Альфа-амилаза
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Альфа-амилаза
		<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ²		

		<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ²	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ²	Альфа-амилаза
		<i>Microbacterium imperiale</i>		
		<i>Pseudomonas fluorescens</i>	<i>Thermococcales</i>	Альфа-амилаза
		<i>Rhizopus oryzae</i>		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Aspergillus kawachii</i>	Альфа-амилаза
Альфа-арабинофуранозидаза	3.2.1.55	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
Альфа-галактозидаза	3.2.1.22	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
Альфа-глюкозидаза (или мальтаза)	3.2.1.20	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Альфа-глюкозидаза (или мальтаза)
Аминопептидаза	3.4.11.1	<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Lactococcus lactis</i>		
Амиломальтаза	2.4.1.25	<i>Bacillus</i>	<i>Thermus</i>	Амиломальтаза
Аквализин 1	3.4.21.111	<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Thermus aquaticus</i>	Аквализин 1
Аспарагиназа	3.5.1.1	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Аспарагиназа
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus</i>	Аспарагиназа
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Pyrococcus furiosus</i>	Аспарагиназа
Аспарагиновая протеаза аспергиллов I	3.4.23.18	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Trichoderma longibrachiat</i>	<i>Trichoderma longibrachiat</i>	Аспарагиновая протеаза

Аспарагиновая протеаза аспергиллов II	3.4.23.19	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
Бета-амилаза	3.2.1.2	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus flexus</i>	Бета-амилаза
		<i>Bacillus subtilis</i>		
Бета-фруктофуранозидаза (инвертаза или сахараза)	3.2.1.26	<i>Aspergillus japonicus</i>		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>		
Бета-галактозидаза (или лактаза)	3.2.1.23	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus oryzae</i>	Бета-галактозидаза (или лактаза)
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Bacillus circulans</i> ATCC 31382		
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	Бета-галактозидаза (или лактаза)
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	Бета-галактозидаза (или лактаза)
		<i>Kluyveromyces lactis</i> ⁴		

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
		<i>Kluyveromyces marxianus</i> ⁵		
		<i>Saccharomyces sp.</i>		
Бета-глюканаза (эндо-бета глюканаза или эндо- 1,3-бета-глюканаза)	3.2.1.6	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	Бета-глюканаза (эндо-бета глюканаза или эндо- 1,3-бета-глюканаза)
		<i>Bacillus subtilis</i>		
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus subtilis</i>	Бета-глюканаза (эндо-бета глюканаза или эндо- 1,3-бета-глюканаза)
		<i>Disporotrichum dimorphosporum</i>		
		<i>Humicola insolens</i>		
		<i>Rasamsonia emersonii</i> ⁶		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³		
Бета-глюкозидаза	3.2.1.21	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
Карбоксилэстераза	3.1.1.1	<i>Rhizomucor miehei</i> ⁷		
Карбоксипептидаза С	3.4.16.5	<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Карбоксипептидаза С
Каталаза	1.11.1.6	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Каталаза
		<i>Micrococcus luteus</i> ⁸		
Целлюлаза	3.2.1.4	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Penicillium funiculosum</i>		

		<i>Rasamsonia emersonii</i> ⁶		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	Целлюлаза
		<i>Trichoderma viride</i>		
Химозин	3.4.23.4	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
		<i>Aspergillus niger разновидности awamori</i>	<i>Camelus dromedarius</i>	Химозин
		<i>Escherichia coli</i> K-12 штамм GE81		
		<i>Kluyveromyces lactis</i> ⁴		
		<i>Kluyveromyces lactis</i> ⁴	<i>Calf prochymosin B</i>	Химозин
Циклодекстрин глюкоотрансфераза	2.4.1.19	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Thermoanaerobacter sp.</i>	Циклодекстрин глюкоотрансфераза
		<i>Paenibacillus macerans</i> ⁹		
Дезаминаза	3.5.4.6	<i>Aspergillus melleus</i>		
Декстраназа	3.2.1.11	<i>Chaetomium erraticum</i>		
		<i>Chaetomium gracile</i>		
		<i>Penicillium lilacinum</i>		
Эндо-арабиназа	3.2.1.99	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
Эндо-протеаза	3.4.21.26	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Эндо-протеаза
Глюкан 1,3-бета-глюкозидаза	3.2.1.58	<i>Trichoderma harzianum</i>		
Эндо-1,3-бета-	3.2.1.32	<i>Humicola insolens</i>		
Эндо-1,4-бета-ксиланаза	3.2.1.8	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Эндо-1,4-бета-ксиланаза
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Rasamsonia</i>	Эндо-1,4-бета-ксиланаза

		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus aculeatus</i>	Эндо-1,4-бета-ксилаза
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Humicola lanuginos</i>	Эндо-1,4-бета-ксилаза
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus licheniformis</i>	Эндо-1,4-бета-ксилаза
		<i>Bacillus subtilis</i>		
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus subtilis</i>	Эндо-1,4-бета-ксилаза
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i>	Эндо-1,4-бета-ксилаза

Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
		<i>Disporotrichum dimorphosporum</i>		
		<i>Humicola insolens</i>		
		<i>Rasamsonia emersonii</i> ⁶		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Эндо-1,4-бета-ксилаза
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Aspergillus tubingensis</i>	Эндо-1,4-бета-ксилаза
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Thermopolyspora flexuosa</i> ¹¹	Эндо-1,4-бета-ксилаза
Глюкоамилаза (или амилоглюкозидаза)	3.2.1.3	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Глюкоамилаза (или амилоглюкозидаза)
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Gloeophyllum trabeum</i>	Глюкоамилаза (или амилоглюкозидаза)
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Penicillium oxalicum</i>	Глюкоамилаза (или амилоглюкозидаза)

		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Talaromyces emersonii</i>	Глюкоамилаза (или амилоглюкозидаза)
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Trametes cingulata</i>	Глюкоамилаза (или амилоглюкозидаза)
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Rhizopus delemar</i>		
		<i>Rhizopus niveus</i>		
		<i>Rhizopus oryzae</i>		
		<i>Trichoderma longibrachiat</i>	<i>Trichoderma longibrachiat</i>	Глюкоамилаза (или амилоглюкозидаза)
Глюкоизомераза (или ксилозаизомераза)	5.3.1.5	<i>Actinoplanes missouriensis</i>		
		<i>Bacillus coagulans</i>		
		<i>Microbacterium arborescens</i>		
		<i>Streptomyces olivaceus</i>		
		<i>Streptomyces olivochromogenes</i>		
		<i>Streptomyces murinus</i>		
		<i>Streptomyces rubiginosus</i>		

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – *продолжение*

Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
		<i>Streptomyces rubiginosus</i>	<i>Streptomyces rubiginosus</i>	Глюкоизомераза (или ксилозаизомераза)
Глюкозооксидаза	1.1.3.4	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Глюкозооксидаза
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Penicillium chrysogenum</i>	Глюкозооксидаза
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Глюкозооксидаза
		<i>Penicillium chrysogenum</i>		
Глутаминаза	3.5.1.2	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
Глицерофосфолипид холестерин ацилтрансфераза	2.3.1.43	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Aeromonas salmonicida subsp. salmonicida</i>	Глицерофосфолипид холестерин ацилтрансфераза
Гексоза оксидаза	1.1.3.5	<i>Hansenula polymorpha</i> ¹²	<i>Chondrus crispus</i>	Гексоза оксидаза
Инулиназа	3.2.1.7	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
Липаза, моноацилглицерол	3.1.1.23	<i>Penicillium camembertii</i>		
Липаза, триглицерид	3.1.1.3	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Candida antarctica</i>	Липаза, триглицерид
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Fusarium culmorum</i>	Липаза, триглицерид
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Fusarium oxysporum</i>	Липаза, триглицерид
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Humicola lanuginosa</i> ¹⁰	Липаза, триглицерид

		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Rhizomucor miehei</i> ⁷	Липаза, триглицерид
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Humicola lanuginosa</i> ^{10u} <i>Fusarium oxysporum</i>	Липаза, триглицерид
		<i>Candida rugosa</i>		
		<i>Hansenula polymorpha</i> ¹²	<i>Fusarium heterosporum</i>	Липаза, триглицерид
		<i>Mucor javanicus</i> ¹³		
		<i>Penicillium roquefortii</i> ¹⁴		
		<i>Rhizomucor miehei</i> ⁷		
		<i>Rhizopus arrhizus</i>		
		<i>Rhizopus niveus</i>		

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
		<i>Rhizopus oryzae</i>		
Лизофосфолипаза	3.1.1.5	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Лизофосфолипаза
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Aspergillus nishimurae</i>	Лизофосфолипаза
Мальтогенная альфа-амилаза	3.2.1.133	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ²	Мальтогенная альфа-амилаза
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ²	Мальтогенная альфа-амилаза
Мальтотетрагидролаза	3.2.1.60	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Pseudomonas stutzeri</i>	Мальтотетрагидролаза
Маннан эндо-1,4-бета-маннозидаза	3.2.1.78	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
		<i>Bacillus subtilis</i>		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	Маннан эндо-1,4-бета-маннозидаза
Металлопротеиназа ¹⁵	3.4.24.4	<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	Металлопротеиназа
		<i>Bacillus coagulans</i>		
		<i>Bacillus subtilis</i>		

		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	Металлопротеиназа
		<i>Geobacillus caldoproteolyticus</i>		
		<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ²		
Мукорпепсин (или аспарагиновая протеиназа)	3.4.23.23	<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Rhizomucor miehei</i> ⁷	Аспарагиновая протеиназа
		<i>Cryphonectria parasitica</i>		
		<i>Rhizomucor miehei</i> ⁷		
Пектин эстераза	3.1.1.11	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Пектин эстераза

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus aculeatus</i>	Пектин эстераза
Пектин-лиаза	4.2.2.10	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Пектин-лиаза
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Пектин-лиаза
Пероксидаза	1.11.1.7	<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Marasmius scorodonius</i>	Пероксидаза
Фосфатидилинозитол фосфолипаза С	3.1.4.11	<i>Pseudomonas fluorescens</i>	Выделена из почвы	Фосфатидилинозитол фосфолипаза С
Фосфодиэстераза I	3.1.4.1	<i>Leptographium procerum</i>		
Фосфолипаза A1	3.1.1.32	<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Fusarium venenatum</i>	Фосфолипаза A1
Фосфолипаза A2	3.1.1.4	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Поджелудочная	Фосфолипаза A2
		<i>Streptomyces violaceoruber</i>		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Aspergillus nishimurae</i>	Фосфолипаза A2
Фосфолипаза С	3.1.4.3	<i>Pichia pastoris</i>	Выделена из почвы	Фосфолипаза С
3-Фитаза	3.1.3.8	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	3-Фитаза
4-Фитаза	3.1.3.26	<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Peniophora lycii</i>	4-Фитаза
Полигалактуроназа (пектиназа)	3.2.1.15	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Aspergillus niger</i> ¹	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Полигалактуроназа (пектиназа)
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus aculeatus</i>	Полигалактуроназа (пектиназа)
		<i>Rhizopus oryzae</i>		

		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³		
Протеин-глутаминаза	3.5.1.44	<i>Chryseobacterium proteolyticum</i>		
Пуллуланаза	3.2.1.41	<i>Bacillus acidopullulyticus</i>		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
		<i>Bacillus licheniformis</i>		
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>	Пуллуланаза
		<i>Bacillus subtilis</i>		

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

Фермент	ЕС номер	Продуцирующий микроорганизм	Организм-донор	Донорский ген
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus acidopullulyticus</i>	Пуллулаза
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>	Пуллулаза
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus naganensis</i>	Пуллулаза
		<i>Klebsiella pneumoniae</i> ¹⁶		
		<i>Pullulanibacillus sp.</i>		
Рибонуклеаза	3.1.26.5	<i>Penicillium citrinum</i>		
Сериновая протеиназа ¹⁷	3.4.21.14	<i>Aspergillus melleus</i>		
		<i>Aspergillus oryzae</i>		
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>		
		<i>Bacillus halodurans</i>		
		<i>Bacillus licheniformis</i>		
		<i>Bacillus subtilis</i>		
Серин-протеаза (химотрипсин)	3.4.21.1	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Nocardiopsis prasina</i>	Серин-протеаза (химотрипсин)
Серин-протеаза с трипсин специфичностью	3.4.21.4	<i>Fusarium venenatum</i>	<i>Fusarium oxysporum</i>	Серин-протеаза с трипсин специфичностью
Танназа	3.1.1.20	<i>Aspergillus oryzae</i>		
Трансглюкозидаза	2.4.1.24	<i>Aspergillus niger</i> ¹		
		<i>Trichoderma longibrachiatum</i> ³	<i>Aspergillus niger</i> ¹	Трансглюкозидаза
Трансглутаминаза	2.3.2.13	<i>Streptomyces mobaraensis</i> ¹⁸		
Мочевина	3.5.1.5	<i>Lactobacillus fermentum</i>		

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

¹ Группа *Aspergillus niger* включает *A. aculeatus*, *A. awamori*, *A. ficuum*, *A. foetidus*, *A.*

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

japonicus, A. phoenicis, A. saitor и A. usamii.

² Geobacillus stearothermophilus – старое название Bacillus stearothermophilus.

³ Trichoderma longibrachiatum также известна как Trichoderma reesei.

⁴ Kluyveromyces lactis – старое название Saccharomyces lactis.

⁵ Kluyveromyces marxianus – старые названия Saccharomyces fragilis и Kluyveromyces fragilis.

⁶ Rasamsonia emersonii – старое название Talaromyces emersonii.

⁷ Rhizomucor miehei – старое название Mucor miehei.

⁸ Micrococcus luteus – старое название Micrococcus lysodeikticus.

⁹ Paenibacillus macerans – старое название Bacillus macerans.

¹⁰ Humicola lanuginosa также известен как

Thermomyces lanuginosus. ¹¹

Thermopolyspora flexuosa – старое

название Nonomuraea flexuosa. ¹²

Hansenula polymorpha также известна как

Pichia angusta.

¹³ Mucor javanicus также известна как Mucor circinelloides f. circinelloides.

¹⁴ Penicillium roquefortii также известен как Penicillium roqueforti.

¹⁵ Metalloproteinase (EC 3.4.24.4) включает вибриолизин (EC 3.4.24.25), псевдолизин (EC 3.4.24.26), термолизин (3.4.24.27), бациллолизин (EC

3.4.24.28), ауреолизин (EC 3.4.24.29), кокколизин (EC 3.4.24.30), миколизин (EC 3.4.24.31), беталитическую металлоэндопептидазу (EC 3.4.24.32), дейтеролизин (EC 3.4.24.39), серрализин (EC 3.4.24.40).

ВОСЬМОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ – продолжение

- ¹⁶ *Klebsiella pneumoniae* – старое название *Klebsiella aerogenes*.
¹⁷ Сериновая протеиназа (ЕС 3.4.21.14) включает оризин (ЕС 3.4.21.63) и субтилизин (ЕС 3.4.21.62).
¹⁸ *Streptomyces mobaraensis* – старое название *Streptoverticillium mobaraense*.

[S 59/2019 wef 01.02.2019]
[S 152/2017 wef 01.04.2017]
[S 816/2014 wef 15.12.2014]
[S 493/2013 wef 01.08.2013]
[S 444/2012 wef 03.09.2012]
[S 195/2011 wef 15.04.2011]

**ДЕВЯТОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**

Регламент 30 (2) и (5)

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПЕСТИЦИДОВ

<i>Столбец 1</i>	<i>Столбец 2</i>	<i>Столбец 3</i>
<i>Вещество</i>	<i>Максимально допустимый уровень остаточного содержания (частей на миллион)</i>	<i>Вид пищевого продукта</i>
Ацефат	10	латук

	5	помидоры, семена хлопчатника, брокколи, капуста, цветная капуста, капуста, брюссельская капуста, цитрусовые фрукты
	1	соевые бобы
	0,5	картофель
	0,2	яйца, пищевые субпродукты, мясной жир, мясо
	0,1	молоко, орехи
Ацифторфен	0,1	семенные и стручковые овощи, зерно риса
	0,5	орехи
	0,02	молоко, мясо, яйца
Алахлор	0,01	пшеница, ячмень, кукуруза, семена и стручковые овощи, капуста, цветная капуста, орехи
	0,001	мясо, молоко

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Алдикарб	0,5	картофель
	0,2	клубника, цитрусовые
	0,1	кофейные зерна
	0,05	семя хлопчатника, маис, репчатый лук, орехи
	0,02	сахарный тростник, злаковое зерно, соевые бобы
	0,01	мяса
Фосфид алюминия	0,1	Злаковое зерно, орехи, кофейные зерна
Амитраз	0,1	мясо, молоко и молочные продукты
Азулам	0,4	картофель
	0,1	сахарный тростник, хмель, мясо, молоко
Атразин	0,1	цитрусовые, виноград, маис, ананасы, сорго, сахарный тростник, сладкая кукуруза
	0,01	картофель

Азинофосметил	4	фрукт киви (целый), виноград, персики	
	2	абрикосы, цитрусовые, сельдерей	
	1	фрукты (кроме случаев, указано иное), брокколи, брюссельская капуста	
	0,5	фрукты (если не указано иное)	
	0,4	киви (съедобная часть)	
	0,2	зерновые культуры, семена хлопка, картофель, семена подсолнечника, соевые бобы (сухие)	
Азоциклотин (общее остаточное количество в результате использования азоциклотина и/или цигексатина)	2	персики, виноград, яблоки, клубника	
	0,2	бобы	
			0,1 баклажаны

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Бендиокарб	0,1	грибы
	0,05	мясо и мясные продукты, пшеница, яйца, жир мясной, кукуруза, овес, сахар, говядина
	0,02	семечковые фрукты
	10	цитрусовые, вишни, абрикосы
	5	перец, ячмень, ягоды, семечковые плоды и косточковые плоды, манго, морковь, латук
	3	авокадо, овощи, картофель
	2	виноград, манго (мякоть), дыня, фасоль, сельдерей, сливы, корнишоны
	1	бананы (целые), грибы
	0,5	брюссельская капуста
	0,2	арахис, вода
	0,1	сахарный тростник, орехи, яйца (основа без скорлупы), репчатый лук, спаржа
	0,05	зерновые, мясо, молоко и молочные продукты
Бромофос	10	зерновые злаки
	5	сливы
	2	морковь, латук, редис, шпинат, лук-порей, мука высшего сорта, цельнозерновой хлеб
	1	персик, смородина, капуста кочанная, сельдерей, фасоль, груши
	0,5	ягоды, репчатый лук, помидоры, брюссельская капуста

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	0,1	Горошек, огурцы, цветная капуста, капуста кочанная, брокколи, кормовые бобы (без стручков)
Бромацил	0,04	цитрусовые фрукты, спаржа, ананасы
Каптан	50	вишня
	25	груши, яблоки
	20	черная и красная смородина, картофель, соевые бобы, абрикосы, шпинат, клубника
	15	цитрусовые, слива, помидоры, персики
	10	клюква, огурцы, латук, зеленый горошек, перец, малина
	5	изюм
Карбарил	100	клевер
	20	пшеничные отруби
	10	абрикосы, спаржа, авокадо, листовые овощи, ежевика, бойзенова ягода, вишня, нектарины, окра, сырые оливки, персики, малина, орехи (целиком в скорлупе), сливы, сорго (зерно)
	7	голубика, цитрусовые, клубника, клюква
	5	рамбутаны, гуава, маракуйя, яблоки, ячмень, фасоль, баклажаны, виноград, овес, груши, горошек в стручках, перец, кожа птицы, неочищенный рис, помидоры, пшеница
	3	тыква, огурцы, дыни

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Карбендазим	2	красная свекла, морковь, арахис (целые в скорлупе), редис, мука грубого помола
	1	семена хлопка, сладкая кукуруза (ядра), орехи (очищенные), оливки (обработанные), вигна китайская (обработанная), подсолнухи, киви (съедобная часть)
	0,5	домашняя птица (вся съедобная часть), яйца (основа без скорлупы)
	0,2	картофель, мясо КРС, коз, овец и свиней, мука, сахарная свекла, пшеничная мука (высшего сорта)
	0,1	молоко, молочные продукты
	10	цитрусовые, абрикосы, вишня, персики
	5	помидоры, ягоды, черная смородина, морковь, салат-латук, перец
	3	картофель
	2	яблоки, груши, сельдерей, сушеные бобы, чернослив, корншоны, лимская фасоль, манго, сливы, нектарины, дыня
	1	целые бананы, грибы, батат
	0,5	бахчевые, авокадо, банановая мякоть, ячмень, брюссельская капуста, огурцы, баклажаны, овес, рис, рожь, пшеница
	0,2	каштаны, соевые бобы
	0,1	молоко, репчатый лук, миндаль, орехи, спаржа, сырые зерна кофе, яйца (основа без скорлупы)

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

Карбофуран и 3-гидроксикарбофуран в пересчете на карбофуран	2	брюссельская капуста
	0,5	капуста кочанная, морковь, картофель
	0,2	цветная капуста, рис (шелушенный), соевые бобы
	0,1	овес, семена масличных культур, репчатый лук, персики, орехи, груши, пшеница, бананы, ячмень, семена горчицы, сырые зерна кофе, баклажаны, салат-латук, маис, клубника, сахарный тростник, сладкая кукуруза, помидоры
Хлордан (сумма цис- и трансизомеров оксихлордана)	0,05	мясо и мясные продукты, мясной жир, молоко
	0,05	мясной жир, рыба, нерафинированное льняное масло, нерафинированное хлопковое масло, нерафинированное соевое масло
	0,02	овощи, яйца, фрукты, пищевое хлопковое масло, пищевое соевое масло, ананасы, злаковое зерно
	0,002	молоко и молочные продукты

Хлорфенвинфос	0,4	морковь, сельдерей
	0,2	мясной жир
	0,1	капуста цветная, редис, хрен, помидоры
	0,05	брюссельская капуста, капуста кочанная, брокколи, репа, батат, репчатый лук, лук-порей, баклажаны, грибы, орехи (без скорлупы), маис, пшеница, семена хлопчатника, рис, картофель
Хлормекват	0,008	молоко и молочные продукты
	5	пшеница, рожь, овес
	3	груши

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Хлороталонил	1	изюм и другие сушеные виноградные плоды, виноград
	0,1	молоко и молочные продукты
	25	персики, смородина
	10	сельдерей, вишня, ягоды, капуста кормовая, головка лука, перец
	7	овощи (кроме сельдерея и картофеля), абрикосы, сливы, фасоль (в стручках), цитрусовые, огурцы, виноград, дыни, лук, тыквы, помидоры
	1	морковь, сладкая кукуруза
	0,5	лимская фасоль
	0,2	арахис (цельный), бананы (целые), злаковые зерна
	0,1	картофель, арахис (зерна)
	50	картофель
Хлорпрофам	2	мясной жир, сушеные фрукты, киви
Хлорпирифос	1	яблоки, капуста белокочанная, виноград, капуста кормовая
	0,5	морковь, перец, помидоры,

		груши
	0,3	цитрусовые фрукты
	0,2	фасоль, баклажаны, ягоды, мясной жир (кроме домашней птицы)
	0,1	салат-латук, жир домашней птицы, рис в шелухе
	0,05	масличные семена, неочищенное хлопковое масло, цветная капуста, сельдерей, яйца (без скорлупы), грибы, лук, картофель, капуста
	0,01	молоко и молочные продукты (на базе жиров)
Хлорпирифосметил	20	отруби

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Кумафос	10	кукуруза, сорго и пшеница
	2	мука, хлеб (цельнозерновая мука)
	0,5	яблоки, персики, помидоры, белый хлеб
	0,1	фасоль, капуста кочанная, баклажаны, салат-латук, перец, редис, рис, зеленый чай
	0,05	мясной жир, яйца, мясо и мясные продукты
	0,01	молоко и молочные продукты
	1	жир КРС и птицы
	0,5	жир овец, свиней и коз
	0,05	яйца
	0,02	молоко и молочные продукты
Цигексатин (определяется как сумма цигексатина и оксида дициклогексилтина, выраженного как цигексатин)	5	киви, персики
	3	клубника, смородина
	2	яблоки, груши, цитрусовые, бананы, ягодные фрукты, овощи, сливы, чай (сухого производства)
	1,0	бобы, корнишоны
	0,5	огурцы, дыни
	0,2	мяса
	0,05	молоко и молочные продукты
	2	салат, цитрусовые, нектарины, персики, шпинат, семечковые фрукты
	1	вишня, виноград, сливы, листовые овощи, капуста
	0,5	помидоры, ячмень, смородина, съедобные овощные масла, ягоды
Циперметрин (общее содержание изомеров)		

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

2,4-D		фрукты, фасоль обыкновенная в стручке, лук-порей, перец
	0,2	мясо, мясной жир, огурцы, баклажаны, семена масличных культур, пшеница
	0,1	лук репчатый
	0,05	соевые бобы, сладкая кукуруза, маис, горошек, кофейные зерна, яйца, фасоль стручковая без стручков, грибы, мясо, корнеплоды и клубнеплоды
	0,02	арахис
	0,01	молоко, картофель
	2	цитрусовые фрукты
	2	пищевые субпродукты КРС, свиней, овец и коз
	0,5	ячмень, рожь, пшеница
	0,2	другое злаковое зерно, картофель
	0,1	черная смородина, малина и другие ягоды
	0,05	яйца, мясо, молоко и молочные продукты
Дельтаметрин	10	чай
	5	пшеничные отруби (необработанные)
	2	злаковое зерно (цельное), пшеничная мука (цельнозерновая), кофейные зерна
	0,5	мука из белозерной пшеницы
	0,2	листовые овощи
	0,1	семена масличных культур, семечковые плоды, бобовые и луковичные овощи
	0,05	листья капусты, овощи, съедобная кожура, бананы, бобы какао, виноград, фрукт киви, косточковые плоды, апельсины, клубника

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

	0,01	дыни, грибы, ананасы, корнеплоды и клубнеплоды
Деметон (включая деметон-О, деметон-S, деметон-О-метил, деметон-S-метил и оксидеметон-S-метил)	1	абрикосы, виноград, персики
	0,5	яблоки, цитрусовые, груши, злаковое зерно, помидоры, салат-латук, сельдерей, баклажаны, капуста кочанная, капуста цветная
	0,2	сливы
	0,1	дыни, клубника
Диазинон	2	оливки (необработанные),
оливковое масло	0,7	персики, цитрусовые, листовые овощи, мясной жир, сладкая кукуруза
	0,5	все прочие фрукты, киви, другие овощи
	0,1	миндаль, ячмень, семя хлопчатника, орехи, шлифованный рис, семена сафлора, неочищенные зерновые, семена подсолнечника
	0,02	молоко
Дихлорвос	5	какао-бобы
	2	неочищенные зерновые, зерна кофе (зеленые), соевые бобы, арахис, чечевица, орехи
	1	Салат-латук
	0,5	измельченные зерновые продукты, грибы, помидоры, овощи (кроме салата-латук).
	0,1	фрукты и прочие пищевые продукты, не указанные иным образом

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

		(например, хлеб, жмыхи, мясо, прошедшее тепловую обработку и т. д.)
	0,05	яйца (основа без скорлупы), мясо, птица
	0,02	молоко
Дикофол	5	миндаль, фрукты (кроме клубники), овощей (кроме огурцов, корнишонов, помидоров), хмеля (сушеного), чая (сухого производства)
	2	огурцы, корнишоны
	1	клубника, помидоры
	0,1	семена хлопчатника
Диметоат (включая его его кислородные аналоги)	2	овощи (если не указано иное), яблоки, абрикосы, вишня, цитрусовые, черная смородина, виноград, персики, груши, сливы, оливки
	1	томаты, перец, клубника
	0,05	картофель
Диноксап	0,1	виноград, семечковые и косточковые плоды, клубника, огурцы
Дифениламин	5	яблоки, груши
Дикват	5	ячмень, рис (в шелухе), пшеничные отруби
	2	семена рапса, зерно сорго, пшеница, цельномолотая пшеничная мука
	1	семена хлопчатника
	0,5	фасоль, семена подсолнечника
	0,2	картофель, мука из белозерной пшеницы, рис (шлифованный или полированный)

0,1	репчатый лук, маис, сахарная свекла, горошек, хлопковое масло, рапсовое масло,
-----	--

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

		кунжутное масло, подсолнечное масло
	0,05	овощи, мяса и мясная продукция
	0,01	молоко
Дисульфотон (в виде диметона)	0,5	маис, овощи, рис (в шелухе), картофель
	0,2	зерновые злаки
Дитиокарбаматы (выражаются как CS ₂ и именуемые по отдельности как остатки, связанные с любой или каждой из следующих групп дитиокарбаматов):	5	виноград, сельдерей, смородина, луковичные
	3	яблоки, персики, груши, клубника, помидоры
	2	с соцветиями и прочие листовые овощи, бобы
	1	бананы, вишня, сливы, салат-латук
(а) Диметил, дитиокарбаматы после использования фербама, тирами или зирама	0,5	зерно злаков, морковь, бобы, огурец
(б) Этиленбисдитиокарбаматы (полученные в результате использования манкоцеба, манеба или цинба), за исключением пропинаеба	0,1	картофель
	2	спаржа

Додин	5	яблоки, персики, груши, сливы, клубника
	2	вишня

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

ЭДБ (этилендибромид)	0,1	фрукты, овощи
Этиленоксид	50	цельные специи
Эндосульфат (включая сульфат эндосульфана)	30	чай (сухой переработанный)
	2	овощи (за исключением моркови, картофеля, батата, лука), фрукты
	1	семя хлопчатника
	0,5	хлопковое семя (сырое)
	0,2	мясной жир, морковь, картофель, батат, лук (репчатый)
	0,1	рис (в шелухе)
	0,02	молоко и молочные продукты
Этион	5	чай (сухой переработанный)
	2,5	мясной жир крупного рогатого скота
	2	виноград, яблоки, бобы, цитрус, фрукты, клубника, сливы, томаты
	1	баклажаны, чеснок, нектарины, лук, персики, перец
	0,5	семя хлопчатника, огурцы
	0,2	яйца, животный жир (за исключением говяжьего)
	0,1	миндаль, абрикосы, вишня, орехи
	0,05	кукуруза
	0,02	молоко
Этоксихин	3	яблоки, груши
Фенамифос	0,5	апельсины (целые)
	0,2	морковь, латук

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	0,1	батат, картофель, обжаренные кофейные зерна, мякоть апельсина
	0,05	тростниковый сахар, арахис, томаты, листовые овощи (за исключением латука), ананасы, виноград, банан, сельдерей, лук, другие цитрусы
Оксид фенбутатина	5	цитрусы, бананы, вишня, яблоки, виноград, груши
	3	семечковые плоды, персики, клубника, сливы
	1	огурец, баклажан, корнишон, дыни, помидоры
	0,02	молоко
Фенитротион	20	сырые пшеничные отруби,
сырые рисовые отруби	10	зерновые злаки
	1	персики, шлифованный рис, белая пшеничная мука
	2	обработанные пшеничные отруби, цитрусовые, яблоки, вишня, виноград, салат-латук
	0,5	капуста, груши, горох, помидоры, сушеный зеленый чай, клубника
	0,2	белый хлеб, лук-порей, редис
	0,1	какао-бобы, орехи, другие фрукты и овощи, перец, сушеные соевые бобы
	0,05	огурцы, мясной жир, лук
	0,002	молоко
Фентион	2	цитрусовые фрукты, ягодные фрукты, семечковые и косточковые фрукты, инжир, виноград, хурма, маракуйя,

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

Фентин		гуава, вишня, салат-латук, персики, груши, мясной жир
	1	бананы, капуста, цветная капуста, оливковое масло, оливки, сливы
	0,5	горох, помидоры
	0,2	цитрусовый сок
	0,1	бобы, лук репчатый, рис, сладкий картофель, целый
	0,05	молоко, картофель
	1	сельдерей
	0,2	сахарная свекла, морковь
	0,1	картофель, сельдерей, какао бобы, сырые кофейные зерна, рис (в шелухе)
	0,05	арахис и пеканы (без скорлупы)
Фенвалерат	5	сырая крупа (целое зерно), пшеничные отруби, киви, персики, мука грубого помола, хлеб из муки грубого помола, сельдерей, декоративная капуста, листовые овощи, вишня, цитрусовые фрукты, салат-латук, ягодные фрукты, помидоры, животный жир
	1	ягоды, целая стручковая фасоль, томаты, животный жир
	0,5	сушеные бобы, арбузы
	0,2	семя хлопчатника, огурцы, дыни, орехи, мука
	0,1	хлопковое семя, арахис (целый), соевые бобы, семечки подсолнечника, сладкая кукуруза
	0,05	корнеплоды и клубневые овощи

	0,01	молоко
Фолпет	30	смородина (свежая)
ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — <i>продолжение</i>		
	25	виноград, голубика
	20	клубника
	15	вишня, латук, малина
	10	яблоки, цитрусовые фрукты
	5	томаты
	2	огурцы, лук, арбузы
Цианистый водород	75	сырые злаки
	(в виде HCN)	
	6	мука
	(в виде HCN)	
Имазалил	5	цитрусовые фрукты (целые)
	0,5	огурцы, корнишоны
	0,2	мякоть банана
	0,1	цитрусовые фрукты (без кожуры)
	0,01	зерно пшеницы
Неорганический бромид (общий бромид ион из всех источников)	400	специи, травы
	250	сушеный инжир
	100	капуста, латук, сушеные финики, изюм, кишмиш, смородина
	75	авокадо, томаты
	50	сырая крупа, сушеные персики, мука грубого помола, стручковый перец, огурцы, сельдерей
	30	клубника, цитрусовые, все другие сухофрукты (за исключением чернослива)
	20	чернослив, все другие фрукты и овощи
Ипродион	10	виноград, яблоки, персики, груши, сливы, ягоды

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	5	черная смородина, огурцы, киви, салат-латук, малина, помидоры
	3	рис (шелушенный и нешлифованный)
	1	семена рапса, цикорий
	0,2	сушеная фасоль
	0,1	чеснок и лук
Изофенфос	0,02	животные жиры, мясо, маис
	0,01	молоко
Малатион	20	необработанная пшеница или рисовые отруби
	8	бобы (сушеные), капуста, злаки, фрукты (сушеные), виноград, чечевица, салат-латук, орехи (цельные по скорлупе), малина, шпинат
	6	вишня, персики, сливы
	5	брокколи
	4	цитрусовые фрукты
	3	томаты, репа, капуста кормовая и другие листовые овощи
	2	яблоки, зеленые бобы, ржаная и пшеничная цельнозерновая мука
Малеиновый гидразид	50	картофель
	15	лук репчатый
Манкозеп (см. дитиокарбаматы)		
Манеб (см. дитиокарбаматы)		
Металаксил	2	салат-латук
	1	виноград, цитрусовые, шпинат
	0,5	авокадо, брокколи, капуста цветная, огурцы, корнишоны, помидоры

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	0,2	дыни, арбузы
	0,1	картофель
	0,05	злаки, лук, горох, сахарная свекла, семечки
Метамидофос	2	помидоры, луковицы
	1	брокколи, брюссельская капуста, капуста, капуста декоративная и другие листовые овощи, цветная капуста, сельдерей, баклажаны, латук, персики, перец
	0,5	цитрусовые фрукты, огурцы
	0,1	семя хлопчатника, помидоры, рапсовое семя
	0,05	соевые бобы (сушеные)
Метидатион	5	мандарины
	2	цитрусовые фрукты (кроме мандаринов)
	1	неочищенное масло льняного семени
	0,2	яблоки, груши, маракуя, абрикосы, капуста, цветная капуста, вишня, виноград, листовые овощи, нектарины, персики, сливы
	0,1	бобы, маис, горох, манго
	0,02	животные жиры, мясо животных, яйца (без скорлупы)
Метиокарб	0,1	овощей
	0,05	цитрусовые фрукты, маис, мясо, яйца, сладкая кукуруза
Метомил	5	горох, латук, капуста, кормовая капуста, яблоки, нектарины, персики, шпинат
	3	сельдерей
	2	спаржа, цитрусовые фрукты, вишня, виноград

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

Монокротофос	1	томаты
	0,5	огурцы, баклажаны
	0,2	листовые овощи
	0,1	картофель
	0,02	молоко, мясо
	0,5	яблоки, груши, помидоры, бананы
	0,2	бобы, брюссельская капуста, белокочанная капуста, цветная капуста, цитрусовые фрукты
	0,1	сырые кофейные зерна, льняное семя, лук, горох
	0,05	съедобное овощное масло, картофель, морковь, маис, соевые бобы, репа
	0,02	мясо, яйца (без скорлупы)
Оксамил перец	0,002	молоко
	3	сельдерей, цитрусовые фрукты,
	2	яблоки, дыни, томаты
	1	ананасы
	0,5	огурцы
Паракват	0,2	семена льна, бананы
	0,1	свекла, морковь, кофейные зерна, арахис, картофель, сахарная свекла, соевые бобы (сушеные), батат
	0,05	сушеная фасоль, лук, маис
	10	рис (в шелухе)
	2	семена подсолнечника
	1	оливки (свежие)

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Паратион	0,5	рис (шлифованный), сорго, почки (свиньи и овцы)
	0,2	семя хлопчатника, картофель, сушеный хмель, маракуйя
	0,1	маис, соевые бобы
	0,05	овощи, фрукты, сахарный тростник, орехи, крупяное сырье (за исключением риса и маиса), мясо и мясопродукты, кофейные зерна
	0,01	молоко, яйца
	1	персики, абрикосы, цитрусовые фрукты
	0,7	овощи (за исключением моркови)
	0,5	все другие фрукты, крупяное сырье, морковь
	10	пшеничные отруби
	5	латук, сельдерей, белокочанная капуста, кормовая капуста, зеленый лук
Перметрин (общие изомеры)	2	семечковые и косточковые плоды, пшеничная мука, киви, брокколи, смородина, виноград, помидоры
	1	ягоды, баклажаны, оливки, перец, семена подсолнечника, мясной жир, мясо, бобы и стручки, спаржа, брюссельская капуста, масло семян подсолнечника
	0,5	мука, хлеб, зеленые бобы, цветная капуста, цитрусовые фрукты, семена льна, огурцы, корнишоны, редис, лук-порей
	0,1	сухие бобы, миндаль, морковь, хлопковое масло, яйца, дыни, семена бобовых, масло соевых бобов, грибы, горох, мясо, мясной жир

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	0,05	сладкая кукуруза, молоко и молочные продукты (жирная основа), картофель, кофейные зерна, рапс, сахарная свекла
Фосфомидон	0,5	яблоки, груши
	0,4	цитрусовые фрукты
	0,2	бобы, брокколи, брюссельская капуста, белокочанная капуста, морковь, вишня, цветная
		зеленый перец, персики, горох, сливы, шпинат, клубника
	0,1	зерновые злаки, огурцы, салат, помидоры, арбузы
Форат	0,05	корнеплоды (включая картофель)
	0,5	морковь
	0,1	бобы, вигны, яичные растения, рапс, помидоры
	0,2	салат-латук
	0,05	ячмень, мясо, яйца (без оболочки), виноград, молоко, арахис (без оболочки), пшеница, картофель
Фосалон	5	яблоки, персики, вишня, виноград, сливы
	2	груши, брокколи, клубника, помидоры, брюссель капуста, белокочанная капуста, цитрусов
		фрукты, огурцы, салат-латук, горох
	0,5	мясной жир овец и коз
	0,1	картофель
Фосмет	15	киви (целый фрукт)
	10	яблоки, ягодные фрукты, виноград, персики, груши, батат (после мытья)

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	5	нектарины, цитрусовые, кормовые культуры (сухие)
	1	мясной жир крупного рогатого скота
	0,2	кукуруза (ядро и шелуха удалены)
	0,1	мясо свиней, горох
	0,05	картофель
	0,02	молоко
Пиклорам	0,2	крупяное сырье
	0,05	молоко и молочные продукты, мясо
Пиперонила бутоксид	20	зерновые злаки, сушеная рыба
	8	фрукты, овощи, орехи, семена масличных культур, сухофрукты, сушеные овощи
	0,1	мясо и мясные продукты
Примикарб	1	яблоки, бобы, брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, сельдерей, яичные растения, корнишоны, листья салата, петрушка, плоды кукурузы, шпинат, помидоры, кресс-салат
	0,5	смородина, лук-порей, лук, апельсины, персики, сливы, ягодные фрукты
	0,2	рапсовое семя
	0,05	ячмень, плоды свеклы, цитрусовые, семена хлопчатника, яйца (без оболочки), мясо, молоко, овес, пекан, картофель, редис, сахарная свекла, кукуруза, репа, пшеница
Пиримфос-метил	20	отруби
	10	зерновые злаки, арахисовое масло

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Прохлораз (определяемый как 2.4.6-трихлорфенол)	5	цельнозерновая мука (пшеница или рожь), ядра арахиса, грибы, оливки
	2	яблоки, брюссельская капуста, рис (лущенный), пшеничная мука (высшего сорта), киви, капуста, цветная капуста, вишня, груши, сливы
	1	хлеб из цельнозерновой муки, рис (полированный), морковь, огурцы, смородина, ягодные фрукты, зеленый лук, перец, помидоры
	0,5	хлеб, фасоль в стручках, цельные цитрусовые, финики
	0,05	мясо, птица, молоко, яйца, горох, картофель
	5	авокадо, бананы, цитрусовые фрукты
	2	грибы, манго
	1	папайя, косточковые плоды
	0,5	рапсовое семя
	0,05	овес, ячмень, пшеница, рожь
Пропаргит	10	виноград, клюква, изюм
	7	абрикосы, персики, нектарины, сливы, клубника
	5	цитрусовые фрукты
	3	яблоки, бананы, груши, косточковые фрукты, маракуйя
	0,1	кукурузные зерна, яйца, семена хлопчатника, миндаль, мясо, мясной жир, орехи
Пиретрины	0,08	молоко
	3	зерновые злаки, рыба (сушеная)

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	1	фрукты, овощи, орехи, семена масличных культур, сухофрукты, сушеные овощи
Хинтозин	1	бананы (целые)
	0,3	салат, арахис, сельдерей
	0,2	турецкие бобы, картофель, лук
	0,1	томаты
	0,03	семена хлопчатника
	0,02	брокколи, белокочанная капуста
	0,01	бобы, перец, бананы (мякоть)
Тиабендазол фрукты	10	яблоки, груши, цитрусовые
	5	картофель (промытый до анализа)
	3	бананы (цельные плоды), клубника
	2	томаты
	0,5	грибы
	0,4	бананы (мякоть)
	0,2	зерновые злаки
	0,1	мясо, лук
	0,05	молоко
Тиометон	1	фрукты, сырые злаки, овощи
	0,5	яблоки, абрикосы, бобы, капуста, сельдерей, вишня, цикорий, яйца, виноград, салат, петрушка, персики, арахис (цельный), груши, горох (в стручках), перец, сливы, клубника, помидоры
	0,1	семя хлопчатника
	0,05	морковь, зерновые злаки, горчичное семя, картофель, рапс, сахарная свекла

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

Тиофанатметил	10	абрикосы, вишня, цитрусовые, виноград, персики
	5	яблоки, морковь, смородина, ягоды, сельдерей, салат, груши, помидоры
	2	бобы, корнишоны, сливы
	1	бананы, грибы
	0,5	огурцы
	0,1	злаки, куриный жир и мясо, лук, сахарная свекла
Тиам	7	яблоки, бананы (целые), сельдерей, репчатый лук, персики, клубника, помидоры
Триадимефорн	1	виноград, смородина
	0,5	яблоки, дыни, перец, семечковые фрукты, помидоры
	0,2	ягоды, огурцы, пшеница
	0,1	яйца, молоко, ячмень, мясо, кофейные бобы, овес, лук, горох, тыквы, сахарная свекла
Трихлорфон	0,2	зерновые бобовые, бананы, персики, брюссельская капуста, цветная капуста, капуста, кукуруза, сельдерей, свекла, помидоры
	0,1	масличные семена, мясо, мясной жир, орехи (без скорлупы), фасоль, репа, арахис, сырые злаки, редис, фрукты (кроме бананов, персиков и сухофруктов), овощи (кроме брюссельской капусты, цветной капусты, капусты, сладкой кукурузы, сельдерея, свеклы), вишня, цитрусовые, семена хлопка, горох, зелень горчицы, тыква

ДЕВЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

	0,05	молоко, сахарный тростник, морковь, баклажаны, сахарная свекла, петрушка
Трифторин	5	персики
	2	яблоки, сливы, вишня
	1	фасоль, ягоды, смородина
	0,5	томаты
	0,2	Брюссельская капуста
	0,1	зерновые злаки
Вамидотион	1	яблоки, персики, груши, брюссельская капуста
	0,5	сахарная свекла, виноград
Зеранол	0,02	мясо крупного рогатого
скота и овец Зинеб (см. дитиокарбаматы)		
Зирам	7	фрукты, овощи.

[S 146/2018 wef 28.03.2018]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

ДЕСЯТОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламент 31 (1)

МАКСИМАЛЬНОЕ ДОПУСТИМОЕ СОДЕРЖАНИЕ МЫШЬЯКА И СВИНЦА В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Ни один пищевой продукт, указанный в первом столбце следующей таблицы, не должен содержать превышенного количества веществ, указанного в частях на миллион, во втором и третьем столбцах соответственно:

<i>Вид пищевого продукта</i>	<i>Мышьяк (As)</i>	<i>Свинец (Pb)</i>
(a) Напитки:		
(1) Эль, пиво, сидр, грушевый сидр, портер, стаут	0,2	0,2
(2) Бренди, джин, ром, виски и другой алкогольный напиток, и Китайское вино, превышающее 40,0% о/о алкоголя при 20 °C	0,2	0,2

ДЕСЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

(3) Вино, Китайское вино, ликер, алкогольный кордиал или коктейль	0,2	0,2
(4) Алкогольный ликер, не указанный в других пунктах	0,2	0,2
(5) Концентрированные безалкогольные напитки, предназначенные для потребления после разбавления	0,5	1
(6) Концентраты, используемые в производстве безалкогольных напитков	0,5	2
(7) Фруктовый и овощной сок, не считая лаймовый и лимонный сок	0,2	0,3
(8) Лаймовый и лимонный сок	0,2	1
(9) Напитки, не указанные выше	0,1	0,2
<i>(b) Прочие пищевые продукты:</i>		
(1) Пекарский порошок, винный камень	2	2
(2) Консервированная рыба и мясо, экстракт мяса и гидролизированный белок	1	2
(3) Карамель	5	5
(4) Химические вещества, используемые в качестве ингредиентов или при переработке или приготовлении пищи:		
(a) В отношении которых Британская фармакопея или Британская фармакопейная комиссия определяют ограничения		Действующие ограничения БФ или БФК
(b) Другие химические вещества	2	10
(5) Цикорий сушеный или жареный	1	2
(6) Какао-порошок (рассчитанный на сухое, обезжиренное вещество)	1	2
(7) Кофейные зерна	1	2
(8) Красители:		

(a) Часть I — синтетические органические красители	3	10
(b) Часть II — прочие красители (по сухому веществу), кроме карамели	5	20
(9) Порошок карри	1	2

ДЕСЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

(10) Сушеные травы и специи (в том числе горчица)	1,5	2
(11) Сушеные или дегидрированные овощи	1	2
(12) Съедобный желатин	2	2
(13) Пищевые масла и жиры	0,1	0,1
(14) Яйца, консервированные или соленые	1	2
(15) Рыба, ракообразные и моллюски	1	2
(16) Вкусовые добавки	1	1,5
(17) Свежие фрукты и овощи	1	1
(18) Фрукты, фруктовые продукты и овощи в консервных банках	1	1
(19) Мороженое, фруктовый лед и аналогичные замороженные кондитерские изделия	0,5	0,5
(20) Детская смесь	0,1	0,01 (применимо при употреблении детских смесей)
(20A) Пищевые продукты для младенцев	0,1	0,2
(21) Молоко и молочные продукты в консервных банках	0,1	0,3
(22) Маринованная продукция	1	2
(23) Сахар —		
(a) Рафинированный белый сахар (сульфатная зола не более чем 0,03 %) и обезвоженная декстроза и моногидрат декстрозы	1	0,5
(b) Прочее (включая сахарные сиропы)	1	2
(24) Чай	1	2
(25) Томатный кетчуп и прочие соусы	1	2

ДЕСЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

(26) Томатное пюре, паста или порошок с общим содержанием твердых веществ не менее 25%	2	2
(27) Прочие пищевые продукты, не указанные выше	1	2
	[S 59/2019 wef 01.02.2019]	
	[S 152/2017 wef 01.04.2017]	
	[S 59/2019 wef 01.02.2019]	

ОДИННАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Положение 35

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ
ДЛЯ ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ЧАСТЬ 1

ЭНДОБАКТЕРИИ И КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА

1. Количество эндобактерий (включая кишечную палочку любого штамма), обнаруженное в любых готовых к употреблению пищевых продуктах, кроме готовой к употреблению пищи, указанной в параграфе 2, должно быть менее 10 000 колониеобразующих единиц на грамм (для твердой пищи) или миллилитр (для жидкой пищи).

2. Параграф 1 не применяется к готовым к употреблению пищевым продуктам:

- (a) свежим фруктам, свежим овощам и зрелому сыру; или
- (b) содержащим один или несколько ингредиентов из готовых к употреблению пищевых продуктов, указанных в подпункте (a).

3. Количество *Escherichia coli* любого штамма, обнаруженное в любых готовых к употреблению пищевых продуктах, должно быть менее 100 колониеобразующих единиц на грамм (для твердой пищи) или миллилитр (для жидкой пищи).

ЧАСТЬ 2

ПАТОГЕНЫ

1. Количество патогена типа, указанного в первом столбце следующей таблицы, обнаруженного в любых готовых к употреблению пищевых продуктах, должно быть меньше количества колониеобразующих единиц, указанных для этого патогена во втором столбце таблицы:

ОДИННАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

<i>Патогенный микроорганизм</i>	<i>Колониеобразующие единицы на грамм (для твердых пищевых продуктов) или миллилитр (для жидких пищевых продуктов)</i>
<i>Bacillus cereus</i>	200
<i>Палочка газовой гангрены (Clostridium perfringens)</i>	100
Положительная коагулаза <i>Staphylococcus aureus</i>	100

2. Если любые готовые к употреблению пищевые продукты представляют собой тип готовых к употреблению сырых морепродуктов, количество *Vibrio parahaemolyticus* , обнаруженное в готовых к употреблению пищевых продуктах, должно быть менее 100 колониеобразующих единиц на грамм (для твердой пищи) или миллилитр (для жидкой пищи).

3. Любой патоген, не указанный в параграфах 1 или 2 (распространенный или каким-либо образом занесенный в готовые к употреблению пищевые продукты), не должен обнаруживаться в готовых к употреблению пищевых продуктах.

[S 237/2020 wef 03.04.2020]

ДВЕНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламенты 8А (1), 9В (1) (с) и (2) (с),
79 (2), 248 (1), 249 (3) и 250 (2)

БЛАНК ДЛЯ ВНЕСЕНИЯ ИНФОРМАЦИИ ПО
ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ

Количество порций (<i>здесь укажите количество порций</i>) *		
Размер порции: (<i>здесь укажите размер порции</i>) *		
	На порцию* или	На 100 г (или 100 мл)
Энергия	ккал, кДж или и то, и другое	ккал, кДж или и то, и другое
Белок	г	г
Жир	г	г
Углеводы	г	г
(здесь укажите питательные вещества, в отношении которых указывается информация по питательности, или любые другие питательные вещества подлежащие декларации)	мкг, мг, г или другие единицы измерения при необходимости	мкг, мг, г или другие единицы измерения при необходимости

ДВЕНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

* Применимо, только если питательные вещества заявлены на порцию.

[S 493/2013 wef 01.08.2013]

[S 175/2012 wef 02.05.2012]

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

ТРИНАДЦАТОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламент 18 (3) и (4)

РАЗРЕШЕННЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ В НЕКОТОРЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И МАКСИМАЛЬНО РАЗРЕШЕННЫЕ
УРОВНИ ИХ СОДЕРЖАНИЯ

	Максимальное количество подсластителей в частях на миллион					
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламинов ая кислота)	Неотам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоз а
<u>Безалкогольные напитки</u> Молочные напитки (с ароматизаторами ферментированные) Фруктовые напитки Напитки из овощного сока Ароматизированные воды, в том числе спортивные, «электролитные» и сыпучие напитки	350 ^(a)	80	250 ^(a)	20	200	300
	350 ^(a)	80	250 ^(a)	20	125 ^(b)	300
	350 ^(a)	80	400 ^(a)	20	125 ^(b)	300
	350	80	250	20	160	300

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламинов ая кислота)	Неогам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоз а
Готовый к кофе и заменители травяные настои и прочие горячие злаковые и зерновые (кроме какао) и премиксы для таких продуктов Напитки на основе сои	500	200		50	100	300
<u>Сыр и сырные продукты</u> Составы на основе сыра					200	500

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламиновая кислота)	Неотам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоза
<i>Десерты</i>						
Десерты на основе и десертные смеси	350	100	250	32	330	400
Десерты на основе жира десертные смеси, кроме молочных десертных продуктов	350	100	250	32	330	400
Десерты на основе и десертные смеси, в том числе десерты с фруктовым вкусом	350	100	250	32	350	400

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламиннов ая кислота)	Неогам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоз а
Десерты на злаковой на основе крахмала и десертные смеси	350	100	250	32	165	400
Десерты и десертные смеси на основе яиц	350	100	250	32	330	400
<u>Пищевой лед</u>						
Пищевой лед (в том числе щербет и сорбет)	800	100	250	26	270	320
<u>Фруктовые и овощные продукты</u>						
Сухофрукты	500	160		100		1 500
Цукаты	500			65	40	800

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
Подсластитель № 1		2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламиновая кислота)	Неотам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоза
Фрукты в уксусе, масле или рассоле Овощи и водоросли в уксусе, масле, рассоле или соусе Фрукты консервированные или в бутылках (пастеризованные) Фруктовые (включая мякоть, пюре и фруктовые топинги) Ферментированные фруктовые продукты Фруктовые начинки для выпечки	200	160		10	160	180
	200	160		10	330	180
	350	200	1 000 ^(b)	32	330	400
	350	200	250	32	330	400
	350	160		65	115	150
	350			100	330	400

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламинная кислота)	Неогам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоза
Консервированные или (пастеризованные) овощи или овощи в морские водоросли	350	160		33	70	580
Ферментированные продукты и продукты из водорослей, кроме продуктов из соевых бобов	1 000	200		33	200	580
Спреды на основе овощей, орехов и семян					330	
Джемы, желе и мармелад	1 000	200	1 000	32	360	400
Спреды на основе кроме джемов, желе и мармелада	1 000	200	500	32	330	400

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламинов ая кислота)	Неотам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоз а
Некоторые пищевые продукты						
	<u>Кондитерские изделия</u> Спреды на основе какао, включая начинки Какао и шоколадные изделия	1 000 500	500 500	32 80	 550	400 800
	Кондитерские изделия (включая твердые и мягкие конфеты, нугу и марципан)	500	500	32	700	1 000
	Украшения, начинки (не фруктовые) и соусы	500	500	100	330	1 000

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламиннов ая кислота)	Неогам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоз а
<u>Зерновые и злаковые продукты</u> Сухие завтраки, в том числе плющенный геркулес Хлеб и хлебобулочные и смеси для таких продуктов Мучные кондитерские и смеси для таких продуктов (применимо к продуктам только для специального питания)	1 200	100		32	150	400
	1 000			70		650
	1 000	170	1 600	55		700
<u>Рыба и рыбопродукты</u>						

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламинов ая кислота)	Неотам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоз а
Некоторые пищевые продукты	200	160		10		120
	200	160		10		120

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламинов ая кислота)	Неогам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоз а
<u>Подсластители</u> Столовые подсластители, включая подсластители в саше	Надлежащая производствен ная практика	Надлежащая производствен ная практика	Надлежащая производствен ная практика	Надлежащая производствен ная практика	Надлежащая производствен ная практика	Надлежащая производствен ная практика
Блинный сироп и кленовый сироп	1 000	300	500	70		1 500
<u>Заправка, соусы, супы</u> Заправки и приправы (кроме соусов)	2 000	1 500		32	30	700
Горчица	350	320		12		140

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

Максимальное количество подсластителей в частях на миллион						
	Подсластитель № 1	2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламиновая кислота)	Неотам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевииола)	Сукралоза
Соусы, подливки и подлив и смесей	350	160	500 (эмульгировать только)	12	350 (кроме соевых соусов, с содержанием 165 частей на допустимо)	450
Супы и бульоны, включая смеси	110	110		5		45
<u>Продукты особого назначения</u>						
Медицинское питание специального назначения (кроме детей младшего возраста)	450	200	400	32	175	400
Диетические формулы для управления весом	450	240	400	26	175	320

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение

		Максимальное количество подсластителей в частях на миллион				
Подсластитель № 1		2	3	4	5	6
Некоторые пищевые продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (как цикламинова я кислота)	Неотам	Стевиоловые гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоза
	продукты и орешки в глазури					

ТРИНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

[S 59/2019 wef 01.02.2019]

[S 146/2018 wef 28.03.2018]

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

- (a) Маркировка на этикетке продукта о том, что дети в возрасте 9 лет и младше не должны употреблять более 2 порций в день, исходя из размера порции 250 мл.
- (b) Маркировка на этикетке продукта о том, что дети в возрасте 9 лет и младше не должны употреблять более 1 порции в день, исходя из размера порции 140 г.

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

ЧЕТЫРНАДЦАТОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

Регламент 9A (1)

КРИТЕРИИ ДЛЯ РАЗРЕШЕННЫХ
УТВЕРЖДЕНИЙ

	Утверждения	Критерии для пищевых продуктов, в отношении которых делаются утверждения
1.	Здоровая диета с адекватным содержанием кальция и витамина D, а также с регулярными упражнениями помогает достичь крепких костей и может снизить риск развития остеопороза. <i>(здесь указывается название пищевого продукта)</i> является хорошим источником/с высоким содержанием/обогащенным/обогащенным кальцием.	1. Рекомендованная дневная норма потребления (РНП) - по крайней мере 50% кальция, что берется за 800 мг; а также 2. Низкое содержание жира (не более 3 г жира на 100 г или не более 1,5 г жира на 100 мл), или Без жира (не более 0,15 г жира на 100 г или 100 мл).
2.	Здоровая диета с низким содержанием натрия может снизить риск высокого кровяного давления, фактор риска развития инсульта и сердечно-сосудистых заболеваний. <i>(здесь указывается название пищевого продукта)</i> не содержит натрий/очень низкое/низкое/сниженное содержание натрия.	1. Без добавления соли; или 2. Не содержит соли/натрия (не более 5 мг натрия на 100 г); или 3. Очень низкое содержание соли/натрия (не более 40 мг на 100 г); или 4. Низкое содержание натрия (не более 120 мг на 100 г); или 5. Сниженное содержание натрия (если содержание натрия на эталонное количество составляет не более 15% натрия РНП,

3.	Здоровая диета с низким содержанием насыщенных жиров и транс-жиров может снизить риск сердечных заболеваний. (здесь указывается название пищевого продукта) не содержит/низкое содержание насыщенных жиров, транс-жиров.	1. Низкое содержание насыщенных жирных кислот (не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г и не более 10% килокалорий из насыщенных жирных кислот) или Не содержит насыщенных жирных кислот (не более 0,5 г насыщенных жирных
----	--	---

ЧЕТЫРНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	Утверждения	Критерии для пищевых продуктов, в отношении которых делаются утверждения
		100 г и не более 1% жиров в виде трансжирных кислот); и 2. Не содержит трансжирных кислот (менее 0,5 г трансжирных кислот на 100 г); а также 3. Низкое содержание сахара (не более 5 г на 100 г или не более 2,5 г на 100 мл), или Не содержит сахара (не более 0,5 г на 100 г) или Неподслащенный или без добавления сахара; а также 4. Холестерин не более 100 мг на 100 г; а также 5. Эталонное количество пищевого продукта не должно содержать натрия в количестве, превышающем 25% суточной нормы натрия, которая принимается за 2 000 мг.

4.	Здоровая диета, богатая клетчаткой, такой как цельные зерна, фрукты и овощи, может снизить риск заболеваний сердца. <i>(здесь указывается название пищевого продукта)</i> имеет низкое содержание/не содержит жира и высокое содержание клетчатки.	1. Продукт из этих пищевых групп - цельные зерна, фрукты, овощи или продукты, обогащенные волокнами; а также 2. Низкое содержание жира (не более 3 г жира на 100 г или не более 1,5 г жира на 100 мл), или Не содержит жира (не более 0,15 г жира на 100 г или 100 мл); а также 3. Высокое содержание диетических волокон (не менее 3 г на 100 ккал или не менее 6 г на 100 г или 100 мл); а также
----	--	--

ЧЕТЫРНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — *продолжение*

	Утверждения	Критерии для пищевых продуктов, в отношении которых делаются утверждения
		4. С минимум 25% пищевой клетчатки, содержащей растворимое волокно.
5.	Здоровая диета, богатая клетчаткой, такой как цельные зерна, фрукты и овощи, может снизить риск возникновения некоторых видов рака. (здесь указывается название пищевого продукта) имеет низкое содержание/не содержит жира и высокое содержание клетчатки.	1. Продукт из этих пищевых групп - цельные зерна, фрукты, овощи или продукты, обогащенные волокнами; а также 2. Низкое содержание жира (не более 3 г жира на 100 г или не более 1,5 г жира на 100 мл), или Не содержит жира (не более 0,15 г жира на 100 г или 100 мл); а также 3. Высокое содержание диетических волокон (не менее 3 г на 100 ккал или не менее 6 г на 100 г); а также 4. Эталонное количество пищевого продукта не должно содержать натрия в количестве, превышающем 25% суточной нормы натрия, которая принимается за 2 000 мг.

[S 152/2017 wef 01.04.2017]

[S 195/2011 wef 15.04.2011]

[S 49/2016 wef 02.02.2016]

ПЯТНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ВИДЫ ХИЩНОЙ РЫБЫ

Регламент 31 (7)

1. Европейский удильщик (виды *Lophius*)
2. Полосатая зубатка (*Anarhichas lupus*)
3. Атлантическая пеламида (*Sarda sarda*) ПЯТНАДЦАТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ — продолжение
4. Угорь (виды *Anguilla*)
5. Императорская, оранжевая грубая или розовая солдатская рыба (виды *Hoplostethus*)
6. Долгохвост (*Coryphaenoides rupestris*)
7. Палтус (*Hippoglossus hippoglossus*)
8. Капский конгрио (*Genypterus capensis*)
9. Марлин (виды *Makaira*)
10. Мегрим (виды *Lepidorhombus*)
11. Кефаль (виды *Mullus*)
12. Щука (*Esox lucius*)
13. Черный конгрио (*Genypterus blacodes*)
14. Одноцветный бонито (*Orcynopsis unicolor*)
15. Обыкновенный капеллан (*Tricopterus minutes*)
16. Португальская акула (*Centroscymnus coelolepis*)
17. Скат (виды *Raja*)
18. Морские окуни (*Sebastes marinus*, *S. mentella*, *S. viviparus*)
19. Парусник (*Istiophorus platypterus*)
20. Хвостатая рыба-сабля (*Lepidopus caudatus*, *Aphanopus carbo*)
21. Морской окунь или пандора (виды *Pagellus*)

- 22. Акула (все виды)
- 23. Змеевидная скумбрия (*Lepidocybium flavobrunneum*, *Ruvettus pretiosus*, *Gempylus serpens*)
- 24. Осетровые (вид *Acipenser*)
- 25. Рыба-меч (*Xiphias gladius*)
- 26. Тунец (виды *Thunnus*, виды *Euthynnus*, *Katsuwonus pelamis*).

[S 816/2014 wef 15.12.2014]

[Правительственное уведомление №№ S 264/88;
S 372/88; S 103/89; S 292/90; S 301/90; S 491/91;
S 179/92; S 238/92; S 398/93;
S 340/98; S 479/98; S 257/99; S 505/99; S 131/2000;
S 238/2000; S 155/2001; S 121/2002; S 311/2002]

**ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ
ИСТОРИЯ
ПИЩЕВЫЕ
РЕГЛАМЕНТЫ (ГЛАВА
283, Регламент 1)**

Эта законодательная история приведена для удобства пользователей Пищевых регламентов. Она не является частью этих Регламентов.

1. Правительственное уведомление № S 183/1974 — Пищевые регламенты 1974 г.

(Правительственное уведомление № S 221/1974 — Исправления)

Дата вступления в силу : 1 июля 1974 г.

2. Правительственное уведомление № S 205/1978 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1978 г.

Дата вступления в силу : 1 сентября 1978 года

3. Правительственное уведомление № S 204/1979 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1979 г.

(Правительственное уведомление № S 135/1980 — Исправления)

Дата вступления в силу : 1 октября 1979 г.

4. Правительственное уведомление № S 385/1981 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1981 г.

Дата вступления в силу : 2 января 1982 г.

5. Правительственное уведомление № S 314/1982 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1982 г.

Дата вступления в силу : 1 декабря 1982 года

6. Правительственное уведомление № S 132/1985 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1985 г.

Дата вступления в силу : 10 мая 1985 г.

7. Правительственное уведомление № S 279/1985 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 1985 г.

Дата вступления в силу : 4 октября 1985 г.

8. Правительственное уведомление № S 251/1986 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1986 г.

Дата вступления в силу : 29 сентября 1986 года

9. Правительственное уведомление № S 264/1988 — Пищевые регламенты 1988 г.

(Правительственное уведомление № S 103/1989 — Исправления)

Дата вступления в силу : 1 октября 1988 г.

10. Правительственное уведомление № S 301/1990 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 1990 г.

Дата вступления в силу : 1 сентября 1990 года

11. Правительственное уведомление № S 292/1990 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1990 г.

Дата вступления в силу : 1 октября 1990 г.

12. Правительственное уведомление № S 491/1991 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1991 г.

Дата вступления в силу : 1 декабря 1991 года

13. Правительственное уведомление № S 179/1992 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1992 г.

Дата вступления в силу : 1 мая 1992 г.

14. Правительственное уведомление № S 238/1992 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 1992 г.

Дата вступления в силу : 15 июля 1992 г.

15. Правительственное уведомление № S 398/1993 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1993 г.

Дата вступления в силу : 1 октября 1993 г.

16. Правительственное уведомление № S 372/1988 — Пищевые регламенты 1988 г.

Дата вступления в силу : 1 октября 1988 г.

17. 1990 Пересмотренное издание — Пищевые регламенты

Дата действия : 25 марта 1992 года

18. Правительственное уведомление № S 340/1998 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1998 г.

Дата вступления в силу : 19 июня 1998 г.

19. Правительственное уведомление № S 479/1998 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 1998 г.

Дата вступления в силу : 15 сентября 1998 года

20. Правительственное уведомление № S 257/1999 — Пищевые регламенты (с изменениями) 1999 г.

Дата вступления в силу : 13 июня 1999 г.

21. Правительственное уведомление № S 505/1999 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 1999 г.

Дата вступления в силу : 1 декабря 1999 года

22. Правительственное уведомление № S 131/2000 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2000 г.

Дата вступления в силу : 1 апреля 2000 г.

23. Правительственное уведомление № S 238/2000 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 2000 г.

Дата вступления в силу : 1 июня 2000 г.

24. Правительственное уведомление № S 155/2001 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2001 г.

Дата вступления в силу : 1 апреля 2001 г.

25. Правительственное уведомление № S 121/2002 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2002 г.

Дата вступления в силу : 1 апреля 2002 г.

26. Правительственное уведомление № S 311/2002 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 2002 г.

Дата вступления в силу : 1 июля 2002 г.

27. 2005 Пересмотренное издание — Пищевые регламенты

Дата действия : 30 ноября 2005 г.

28. Правительственное уведомление № S 515/2006 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2006 г.

Дата вступления в силу : 1 сентября 2006 года

29. Правительственное уведомление № S 195/2011 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2011 г.

Дата вступления в силу : 15 апреля 2011 г.

30. Правительственное уведомление № S 175/2012 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2012 г.

Дата вступления в силу : 2 мая 2012 г.

31. Правительственное уведомление № S 444/2012 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 2012 г.

Дата вступления в силу : 3 сентября 2012 года

32. Правительственное уведомление № S 493/2013 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2013 г.

Дата вступления в силу : 1 августа 2013 г.

33. Правительственное уведомление № S 816/2014 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2014 г.

Дата вступления в силу : 15 декабря 2014 года

34. Правительственное уведомление № S 49/2016 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2016 г.

Дата вступления в силу : 2 февраля 2016 г.

35. Правительственное уведомление № S 152/2017 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2017 г.

Дата вступления в силу : 1 апреля 2017 г.

36. Правительственное уведомление № S 302/2017 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 2017 г.

Дата вступления в силу : 15 июня 2017 г.

37. Правительственное уведомление № S 146/2018 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2018 г.

Дата вступления в силу : 28 марта 2018 года

38. Правительственное уведомление № S 59/2019 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2019 г.

Дата вступления в силу : 1 февраля 2019 г.

39. Правительственное уведомление № S 580/2019 — Пищевые регламенты (с изменениями № 2) 2019 г.

Дата вступления в силу : 1 сентября 2019 года

40. Правительственное уведомление № S 237/2020 — Пищевые регламенты (с изменениями) 2020 г.

Дата вступления в силу : 3 апреля 2020 г.