

НАРЕДБА № 9 ОТ 18 АПРИЛ 2002 Г. ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ЕКСТРАКЦИОННИ РАЗТВОРИТЕЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИ И ХРАНИТЕЛНИ СЪСТАВКИ

В сила от 31.10.2002 г.

Издадена от Министерство на здравеопазването

Обн. ДВ. бр.44 от 29 Април 2002г., изм. ДВ. бр.32 от 19 Април 2011г.

Чл. 1. С тази наредба се определят:

1. видовете екстракционни разтворители, които могат да се използват при производството на храни и хранителни съставки;
2. критериите за чистота на екстракционните разтворители;
3. максимално допустимите количества на остатъци от екстракционни разтворители във или върху храни или хранителни съставки;
4. информацията, свързана с разтворителите, която се отбелязва върху опаковката на продуктите и в съпровождащата ги документация.

Чл. 2. (1) Наредбата не се отнася за екстракционни разтворители, използвани при производството на добавки в храни, витамини или други хранителни добавки, освен ако тези добавки и витамини са посочени в приложенията.

(2) Влагането на добавките и витамините по ал. 1 при производство на храни се извършва в съответствие с изискванията на тази наредба за максимално допустими количества на остатъци от екстракционни разтворители в храните.

Чл. 3. Използването на екстракционни разтворители при производство на храни и хранителни съставки се допуска при условията на чл. 6, ал. 1 от Закона за храните.

Чл. 4. (1) Екстракционните разтворители, които могат да се използват при производството на храни и хранителни съставки, са посочени в приложение № 1.

(2) Употребата на екстракционните разтворители, посочени в приложение № 1, при производство на храни и хранителни съставки не трябва да води до наличие на остатъци от тях или техни разпадни продукти в храните в количества, опасни за здравето на потребителя.

Чл. 5. Екстракционните разтворители, посочени в приложение № 2, могат да се използват при производството на храни и хранителни съставки при определените условия и максимално допустимите количества на остатъци от тях.

Чл. 6. Екстракционните разтворители, предназначени за екстракция на

ароматизанти от природни източници, могат да се използват като разтворители или разредители на ароматизанти при производството на храни при условията, посочени в приложение № 3.

Чл. 7. При производството на храни или хранителни съставки като екстракционни разтворители могат да се използват и:

1. вода с добавени вещества, които регулират киселинността или алкалността;
2. храни или хранителни вещества, които имат свойствата на разтворители.

Чл. 8. Екстракционните разтворители трябва да отговарят на следните критерии за чистота:

1. да не съдържат токсикологично опасни количества на химични елементи и вещества;
2. максимално допустимо съдържание на арсен - не повече от 1 mg/kg;
3. максимално допустимо съдържание на олово - не повече от 1 mg/kg.

Чл. 9. Екстракционните разтворители, предлагани на пазара, се опаковат и етикетират чрез нанасяне на данни на видно място върху самата опаковка или с етикет по ясен, четлив и незаличим начин на български език.

Чл. 10. (1) При етиктиране на екстракционните разтворители се включват следните данни:

1. търговското наименование съгласно посоченото в приложенията;
2. указание, че веществото е предназначено за употреба като екстракционен разтворител при производството на храни или хранителни съставки;
3. партиден номер;
4. име, адрес и седалище на производителя, вносителя или лицето, което опакова екстракционния разтворител;
5. нетно тегло;
6. указание за спазване на специални условия за съхранение и употреба.

(2) Информацията по ал. 1, т. 3 - 6 може да се съдържа само в търговската документация, която придружава партидата или е предоставена преди доставката ѝ.

Допълнителни разпоредби

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Разтворител" е вещество, което има способността да разтваря храните или хранителните съставки, вкл. и всеки замърсител, който е във или върху храните.
2. "Екстракционен разтворител" е разтворител, който се използва за извличане на вещества при екстракционен процес по време на преработката на суровини, храни или хранителни съставки, след което се отстранява. При този процес остатъци от разтворителя или

негови разпадни продукти могат да останат в/върху храните или хранителните съставки неволно по технически неизбежни причини.

§ 1а. (Нов - ДВ, бр. 32 от 2011 г., в сила от 15.09.2011 г.) С тази наредба се въвеждат разпоредбите на Директива 2009/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета за сближаване на законодателствата на държавите членки относно екстракционните разтворители, използвани в производството на храни и съставките на храни (ОВ, L 141 от 23.04.2009 г.), изменена с Директива 2010/59/ЕС на Комисията от 26 август 2010 г. (ОВ, L 225 от 27.08.2010 г.).

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл. 6, ал. 2 от Закона за храните и е съгласувана с министъра на земеделието и горите и министъра на икономиката.

§ 3. Наредбата влиза в сила шест месеца след обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Заключителни разпоредби

КЪМ НАРЕДБА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ И ДОПЪЛНЕНИЕ НА НАРЕДБА № 9 ОТ 2002 Г. ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ЕКСТРАКЦИОННИ РАЗТВОРИТЕЛИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИ И ХРАНИТЕЛНИ СЪСТАВКИ
(ОБН. - ДВ, БР. 32 ОТ 2011 Г., В СИЛА ОТ 15.09.2011 Г.)

§ 4. Наредбата влиза в сила от 15 септември 2011 г.

Приложение № 1 към чл. 4, ал. 1

Наименование
Пропан
Бутан
Етил ацетат
Етанол
Въглероден диоксид (CO ₂)
Ацетон *
Азотен оксид (NO)
Забележка.

* Забранява се употребата на ацетон при рафиниране на маслиново масло.

Приложение № 2 към чл. 5

(Доп. - ДВ, бр. 32 от 2011 г., в сила от 15.09.2011 г.)

Екстракционен разтворител	Условия на употреба	Максимално допустими количества на остатъци от екстракционния разтворител в екстрахираната храна или хранителната
1	2	3

Хексан (1)	1. Производство или фракционирание на мазнини и масла и производство на какаово масло 2. Приготвяне на обезмаслени протеинови продукти и брашна 3. Приготвяне на обезмаслени зърнени зародиши 4. Приготвяне на обезмаслени соеви продукти	1,0 в мазнини, растителни масла или какаово масло 10,0 в храни, които съдържат обезмаслени протеинови продукти и брашна 5,0 в обезмаслени зърнени зародиши 30,0 в обезмаслени соеви продукти, във вида, предлаган на крайния консуматор
Метил ацетат	1. Декофеинизиране и/или премахване на горчиви или дразнещи съставки от кафе и чай 2. Производство на захар от меласа	20,0 в кафе и чай 1,0 в захар
Етил-метил - кетон (2)	1. Фракционирание на мазнини и масла 2. Декофеинизиране и/или премахване на горчиви или дразнещи съставки от кафе и чай	5,0 в мазнини и масла 20,0 в кафе и чай
Дихлор - метан	Декофеинизиране и/или премахване на горчиви или дразнещи съставки от кафе и чай	2,0 в печено кафе 5,0 в чай
Метанол	При производството на всички храни	10,0
Пропан - 2-ол	При производството на всички храни	10,0
Диметил етер	Производство на обезмаслени продукти от животински протеини	0,009 mg/kg в обезмасления протеинов продукт

Забележки:

(1) Хексан е търговски продукт от нециклични наситени въглеводороди с шест въглеродни атома, които се дестилат между 64 и 70 °C.

(2) В етилметилкетона съдържанието на n-хексан не трябва да надвишава 50 mg/kg.

Забранява се комбинираната употреба на етилметилкетон и хексан.

Приложение № 3 към чл. 6

(Доп. - ДВ, бр. 32 от 2011 г., в сила от 15.09.2011 г.)

Наименование на екстракционния разтворител	Максимално допустими количества на остатъци на екстракционни разтворители в храни в резултат от използването им при получаване на ароматизанти от природни източници (mg/kg)
Диетилов етер	2,0
Хексан (1)	1,0
Циклохексан	1,0

Метил ацетат	1,0
Бутан-1-ол	1,0
Бутано-2-ол	1,0
Етилметилкетон(1)	1,0
Дихлорметан	0,02
Пропан-1-ол	1,0
1,1,1,2-тетра- флуоретан	0,02
Метанол	1,5
Пропан-2-ол	1

(1) Забранява се комбинираната употреба на хексан и етилметилкетон.