

ЗАКОН О ТОРГОВЛЕ ПРОДОВОЛЬСТВИЕМ
(ГЛАВА 283, РАЗДЕЛ 56(1))

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ПРАВИЛА

ОРГАНИЗАЦИЯ НОРМАТИВНЫХ АКТОВ

ЧАСТЬ I
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ

Правило

1. Упоминание
2. Определения

ЧАСТЬ II
АДМИНИСТРИРОВАНИЕ

3. Сборы
4. Сертификаты аналитика на скоропортящиеся продукты

ЧАСТЬ III
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5. Общие требования к маркировке
6. Исключения из правила 5
7. Контейнеры, подлежащие маркировке
8. Корзины, подлежащие маркировке
- 8А. Панель информации о питании
9. Запрет на ложные или вводящие в заблуждение заявления и т.д. на этикетках
- 9А. Исключения из запретов на заявления на этикетках
- 9В. Ограничения на создание конкретных заявлений или утверждений на этикетках
10. Маркировка даты
- 10А. Удаление и т.д. маркировки даты запрещено
11. Заявления в отношении наличия витаминов или минералов
12. Вводящие в заблуждение заявления в рекламе
13. Продукты питания, предлагаемые в качестве призов
14. Импортируемые продукты питания, подлежащие регистрации

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

15. Пищевые добавки
16. Средства против слеживания

Правило

- 16А. Антипенные средства
- 17. Антиоксиданты
- 18. Подсластители
- 19. Химические консерванты
- 20. Красящие вещества
- 21. Эмульгаторы и стабилизаторы
- 22. Ароматизаторы
- 23. Усилители вкуса
- 24. Увлажнители
- 25. Питательные добавки
- 26. Секвестранты
- 27. Газообразные упаковочные агенты
- 28. Пищевые добавки общего назначения

ПОБОЧНЫЕ КОМПОНЕНТЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

- 29. Побочные компоненты в продуктах питания
- 30. Остатки пестицидов
- 31. Тяжелые металлы, мышьяк и свинец
- 32. Остатки антибиотиков
- 33. Остатки эстрогена
- 34. Микотоксины
- 34А. 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD)
- 34В. Меламин
- 35. Микробиологические стандарты

МИНЕРАЛЬНЫЕ УГЛЕВОДОРОДЫ

- 36. Использование минеральных углеводов

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 37. Контейнеры для пищевых продуктов

ОБЛУЧЕННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

- 38. Облученный пищевой продукт

ЧАСТЬ IV

СТАНДАРТЫ И ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Мука, хлебобулочные и крупяные изделия

Правило

- 39. Мука или пшеничная мука
- 40. Непросеянная, цельнозерновая или отбойная пшеничная мука
- 40А. Цельнозерновой
- 41. Нативная клейковинная мука
- 42. Блинная мука
- 43. Мука с повышенным содержанием белка
- 44. Кукурузная мука
- 45. Рисовая мука
- 46. Мука из тапиоки
- 47. Хлебобулочные изделия
- 48. Хлеб
- 49. Хлеб из цельной муки
- 50. Фруктовый хлеб
- 51. Ржаной хлеб
- 52. Молочный хлеб
- 53. Маркировка хлебобулочных изделий
- 54. Мучные кондитерские изделия
- 55. Макароны
- 56. Маркировка макаронных изделий

АЭРИРУЮЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 57. Кремортартар
- 58. Разрыхлитель

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

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

Правило

- 66. Колбасный фарш
- 67. Колбасы
- 68. Мясные экстракты, мясные эссенции и мясные соки
- 69. Куриная эссенция и куриная эссенция двойной силы
- 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 пироги и рыбные тефтели

ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

- 78. Пищевые жиры и масла
- 79. Маркировка пищевых жиров или 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. Подсолнечное масло
- 89. Смалец
- 90. Сало
- 91. Маргарин
- 91А. Жирный спред
- 92. Ванаспати

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

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

Правило

98. Восстановленное или рекомбинированное молоко
99. Сгущенное молоко
100. Сгущенное молоко с сахаром
101. Сухое молоко, или порошковое молоко, или сухое цельное молоко
102. Сухое молоко с половиной сливок
103. Обезжиренное или отделенное молоко
104. Снятое молоко с добавкой растительного жира
105. Ароматизированное молоко
106. Молочный напиток из лактобактерий или кисломолочный напиток
107. Сухое солодовое молоко
108. Сыворожка
109. Маркировка молока
110. Сливки
111. Гомогенизированные сливки
112. Восстановленные или рекомбинированные сливки
113. Загущенные сливки
114. Уваренные сливки
115. Сметана
116. Сливочное масло
117. Сыр
118. Сыр Чеддер
119. Безмятный сыр
120. Сливочный сыр
121. Плавленый или эмульгированный сыр
122. Сырный спред или сырная паста
123. Йогурт
124. Фруктовый йогурт
125. Ги или гхи

*МОРОЖЕНОЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И СОПУТСТВУЮЩИЕ
ТОВАРЫ*

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

СОУС, УКСУС И ПРИПРАВЫ

130. Соус
131. Соевый соус

Правило

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

САХАР И САХАРНЫЕ ПРОДУКТЫ

- 143. Сахар
- 144. Рафинированный мягкий коричневый сахар
- 145. Сахарная пудра или смесь для глазури
- 146. Меласса
- 147. Столовая патока
- 148. Декстроза безводная
- 149. Моногидрат декстрозы
- 150. Глюкозный сироп
- 151. Мед
- 151A. Маточное молочко
- 152. Кондитерские изделия из сахара

ЧАЙ, КОФЕ И КАКАО

- 153. Чай
- 154. Чайная пыль, чайные высевки и чайные веера
- 155. Растворимый чай
- 156. Заваренный чай
- 157. Кофе
- 158. Кофе и цикорий
- 159. Кофейная смесь
- 160. Растворимый кофе или быстрорастворимый кофе
- 161. Растворимый кофе и цикорий или быстрорастворимый кофе и цикорий
- 162. Кофе без кофеина
- 163. Какао-бобы
- 164. Какао-крупка
- 165. Какао-паста, какао-масса или какао-плитка

Правило

- 166. Какао или какао-порошок
- 167. Какао-эссенция или растворимое какао
- 168. Шоколад
- 169. Молочный шоколад
- 170. Шоколадные кондитерские изделия

ФРУКТОВЫЕ СОКИ И ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ

- 171. Фруктовые соки
- 172. Концентрированный фруктовый сок
- 173. Нектар
- 174. Кордиалы из фруктовых соков, сквоши или сиропы
- 175. Фруктовые напитки или протертые фрукты

ДЖЕМЫ

- 176. Джем
- 177. Фруктовое желе
- 178. Конфитюр
- 179. Кайя или яичный джем

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- 185. Опьяняющие напитки
- 186. Эль, пиво, лагер, портер или стаут
- 187. Вино
- 188. Солодовое вино
- 189. Хининовое вино
- 190. Ароматное вино, винный коктейль и вермут
- 191. Портвейн и херес
- 192. Мясное вино или говяжье вино
- 193. Игристое вино
- 194. Газированное вино
- 195. Фруктовое вино

Правило

196. Сидр или перри
197. Игристый сидр или игристый перри
198. Газированный сидр или газированный перри
199. Медовое вино
200. Зерновое злаковое вино и китайское вино
201. Бренди
202. Бренди из виноградных выжимок
203. Фруктовый бренди
204. Виски
205. Ром
206. Джин
207. Водка
208. Ликеры и алкогольные напитки
209. Купажированный ликер
210. Смешанный ликер

СОЛИ

211. Соль
212. Йодированная соль

СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ

213. Специи и приправы
214. Анисовое семя (Jintan manis)
215. Семена тмина (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. Кмин тминовый (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. Мускатный цвет (Jaitree) (Bunga Pala)
229. Горчичное семя (Biji Sawi)

Правило

- 230. Столовая горчица
- 231. Мускатный орех (Buah Pala)
- 232. Черный перец или кукурузный перец
- 233. Белый перец
- 234. Звездчатый анис (Bunga Pekak)
- 235. Тумерик (Kunyit)
- 236. Порошок карри

АРОМАТИЗИРУЮЩИЕ 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. Ароматизирующие эссенции

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА

- 246. Глутамат натрия

ПРОДУКТЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

- 247. Продукты специального назначения
- 248. Требования к маркировке пищевых продуктов специального назначения
- 249. Низкокалорийная пища
- 250. Диабетическая пища
- 250А. Продукты, содержащие фитостеролы, сложные эфиры фитостеролов, фитостанолы или сложные эфиры фитостанола
- 251. Детское питание
- 252. Детская смесь
- 253. Детская молочная смесь или приготовление детского молока
- 254. Маркировка детских смесей

РАЗЛИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

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

Правило

259. Креветочные крекеры

РИС

260. Рис

ЧАСТЬ V

ШТРАФ

261. Штраф

Списки

[1 октября 1998 года]

ЧАСТЬ I
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ**Упоминание**

1. Настоящие Правила могут упоминаться как Продовольственные правила.

Определения

2.-(1) В настоящих Правилах, если контекст не требует иного, –

“контейнер” обозначает любую форму упаковки пищевых продуктов для продажи в виде отдельного предмета, будь то путем полного или частичного закрытия пищевых продуктов или путем прикрепления пищевых продуктов к какому-либо другому предмету, и, в частности, включает обертку или упаковочную пленку;

“маркировка даты” в отношении расфасованного пищевого продукта означает дату, постоянно нанесенную или выбитую на упаковке, или на этикетке на упаковке и указывающую срок годности этого пищевого продукта;

“срок годности” в отношении расфасованного пищевого продукта означает дату, после которой пищевой продукт при хранении в соответствии с указанными на этикетке этого пищевого продукта условиями хранения может не сохранить свои нормальные полезные свойства, природу, вещество и качество;

“пищевая добавка” обозначает –

(а) все вещества, являющиеся компонентами пищевых продуктов, предполагаемое использование которых прямо или косвенно приводит или может, по разумному предположению, привести к влиянию на характеристики пищевых продуктов, но не включает никаких посторонних веществ, смешанных с пищевыми продуктами в результате загрязнения или неправильного обращения с пищевыми продуктами во время приготовления, обработки, упаковки или хранения; и

(б) средства против слипания, антипенные средства, антиоксиданты, подсластители, химические консерванты, красители, эмульгаторы или стабилизаторы, ароматизаторы, усилители вкуса, увлажнители, питательные добавки, секвестранты и другие пищевые добавки общего назначения;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

“младенец” означает лицо в возрасте не более 12 месяцев;

“упаковка” включает в себя все средства, с помощью которых продукты питания могут быть закрыты, помещены, содержаться или упаковываться;

“готовые” означает упакованные или приготовленные заранее, готовые к продаже в обертке или контейнере, и любые пищевые продукты, упакованные в обертку или контейнер на любой территории, где такая еда упакована, хранится или хранится на продажу, пищевой продукт считается расфасованным, если не доказано обратное, и это не будет достаточным доказательством обратного, чтобы показать, что пищевой продукт не был маркирован в соответствии с положениями настоящих Правил;

“помещение” означает здание или его часть и любой склад, двор или место хранения, используемые в связи со зданием или его частью, и включает в отношении молочных заводов и ферм любую землю, кроме здания;

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

“маленькие дети” означают лиц старше 12 месяцев, но не старше 36 месяцев.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(2) В настоящих Правилах символы, указанные в первой колонке следующей таблицы, должны иметь значения, указанные в отношении этих символов во второй колонке таблицы:

<i>Первая колонка</i>	<i>Вторая колонка</i>
<i>Символ</i>	<i>Значение</i>
С	температура в градусах по шкале Цельсия
см	сантиметры
г	граммы
i.u	международные единицы
ккал	килокалории
кг	килограммы
кДж	килоджоули
мкг	микрограммы
мг	миллиграммы
мл	миллилитры
мм	миллиметры
ppm	частей на миллион
%	проценты
кв. дм	квадратные дециметры
w/v	вес по объему
w/w	вес по весу
v/v	объем по объему.

ЧАСТЬ II
АДМИНИСТРИРОВАНИЕ

Сборы

3. Сборы, подлежащие уплате в связи с любым анализом в соответствии с Законом и любой лицензией, выданной в соответствии с настоящими Правилами, должны соответствовать Правилам продажи продуктов питания (Сборы) (Rg 4).

Сертификаты аналитика на скоропортящиеся продукты

4. В случае сертификата анализа, касающегося молока, масла или любых продуктов питания, подверженных разложению, аналитик должен в своем сертификате конкретно сообщить, имело ли место до анализа какое-либо изменение в конституции статьи, которое могло бы помешать анализу.

ЧАСТЬ III
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Общие требования к маркировке

5.-(1) Никто не должен импортировать, рекламировать, производить, продавать, отправлять или доставлять любые расфасованные продукты питания, если на упаковке расфасованных продуктов питания нет этикетки, содержащей все сведения, требуемые настоящими Правилами.

(2) Каждая упаковка расфасованных пищевых продуктов, если в настоящих Правилах не предусмотрено иное, должна иметь этикетку, нанесенную на упаковку или надежно прикрепленную на видном и заметном месте, содержащую такие сведения, заявления, информацию и слова на английском языке, которые требуются Законом и настоящими Правилами.

(3) Сведения, заявления, информация и слова, упомянутые в пункте (2), должны быть на видном месте на этикетке и должны быть четко читаемыми.

(4) Сведения, указанные в пункте (3), должны включать—

- (a) общепринятое название или описание (в случае, если подходящее общепринятое название отсутствует), достаточное для указания истинной природы продукта питания;

- (б) соответствующее обозначение каждого ингредиента в случае пищевых продуктов, состоящих из двух или более ингредиентов, и, если не указано количество или пропорция каждого ингредиента, ингредиенты указываются в порядке убывания пропорций по весу, в которых они присутствуют.

Для целей настоящего подпункта—

- (i) «соответствующее обозначение» означает название или описание, являющееся конкретным, а не родовым названием или описанием, которое должно указывать потенциальному покупателю истинную природу ингредиента, компонента или продукта, к которому оно применяется, за исключением случаев, предусмотренных в Первом списке;
 - (ii) не должно быть необходимости указывать, что пищевой продукт содержит воду; и
 - (iii) если пищевой продукт содержит ингредиент, который изготовлен из двух или более компонентов, должны быть указаны соответствующие обозначения этих компонентов и не должно быть необходимости указывать соответствующее обозначение этого ингредиента;
- (в) одно из следующих утверждений в спецификации ингредиентов в случае пищевых продуктов, содержащих синтетический краситель, тартразин:
- (i) тартразин;
 - (ii) цвет (102);
 - (iii) цвет (FD&C Желтый № 5) или другие эквивалентные термины;
- (г) количество продуктов питания нетто в упаковке или контейнере выражается следующим образом:
- (i) для жидких пищевых продуктов – по объему;
 - (ii) для твердых пищевых продуктов – по весу;
 - (iii) для полутвердых или вязких пищевых продуктов – как по весу, так и по объему; и
 - (iv) для пищевых продуктов, упакованных в жидкую среду, – по весу нетто

пищевых продуктов вместе с жидкой средой и по весу сухих пищевых продуктов.

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, отдельно или в сочетании;
- (ii) в случае измерения веса для описания способа измерения должны использоваться подходящие слова, такие как «нетто» или «сухой вес»; и
- (iii) декларация о чистом содержании замороженных продуктов, которые были глазированы, должна исключать глазурь, где глазурь относится к нанесению защитного слоя льда, образующегося на поверхности замороженного продукта, путем его распыления или погружения в чистую воду;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

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

Для целей настоящего подпункта—

- (i) телеграфного или условного адреса или адреса в почтовом отделении недостаточно;
- (ii) название, указанное на этикетке, считается названием производителя, упаковщика, местного поставщика или импортера продуктов питания, если не доказано иное. Если указано более одного имени, предполагается, что это имена производителя, упаковщика, местного поставщика или импортера продуктов питания, если не доказано иное;

- (da) следующие продукты питания и ингредиенты, вызывающие, как известно, повышенную чувствительность:

- (i) злаки, содержащие глютен, т. е. пшеница, рожь, ячмень, овес, полба или их

гибридизированные штаммы и их продукты;

- (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) орехи и ореховые продукты; и
- (viii) сульфиты в концентрациях 10 мг/кг или более;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (e) следующие слова или любые другие слова с тем же эффектом в случае любого пищевого продукта, содержащего аспартам:

“ФЕНИЛКЕТОНУРИКИ: СОДЕРЖИТ ФЕНИЛАЛАНИН”;

и

- (ж) такие другие сведения, которые требуются в соответствии с настоящими Правилами в случае любого конкретного продукта питания.

(5) Ничто в пункте (2) не запрещает дополнительное описание на любом языке содержимого любой упаковки или любых желаемых сведений, за исключением того, что такое добавление не противоречит или не изменяет какое-либо заявление, требуемое настоящими Правилами для печати на этикетке.

(6) Сведения, указанные в пункте (4)(а), (б), (в) и (г), должны быть напечатаны печатными буквами высотой не менее 1,5 мм.

(7) Несмотря ни на что иное в настоящих Правилах, слова, которые должны быть напечатаны в предписанном размере, могут быть напечатаны уменьшенным размером, четко читаемым, когда упаковка, содержащая продукты питания для продажи, настолько мала, что не позволяет использовать буквы предписанного размера.

Исключения из правила 5

6.-(1) Правило 5 не применяется–

(a) продукты питания взвешиваются, пересчитываются или измеряются в присутствии покупателя; и

(б) продукты питания, которые неплотно упакованы в помещениях розничного продавца.

(2) Правило 5, за исключением пункта (4)(в), (г) и (д), не применяется к хлебу, который неплотно упакован в помещении розничного продавца.

(3) Правило 5(4)(б) не применяется к алкогольным напиткам.

(4) Правило 5(4)(б) не применяется к расфасованной детской смеси (по смыслу правила 252(1)), которая–

(a) не содержит ингредиента или пищевой добавки, или пропорции ингредиента или пищевой добавки, которые не разрешены настоящими Правилами для детского питания; и

(б) имеет этикетку, содержащую–

(i) конкретное имя или описание или общее имя или описание (независимо от того, указано ли это в Первом списке или нет) каждого ингредиента, содержащегося в детской смеси; и

(ii) подробные сведения об ингредиентах, которые в остальном соответствуют правилу 5(4)(б).

[S 302/2017 wef 15/06/2017]

Контейнеры, подлежащие маркировке

7. Если какой-либо пищевой продукт продается не в упаковке, на которую можно наносить маркировку в соответствии с правилом 5, лицо, продающее этот продукт, должно быть обозначено на видном месте, чтобы покупатель мог его отчетливо видеть, на каждой емкости, в которой находится непосредственно перед продажей, в виде заявления или этикетки, содержащей сведения, указанные в правиле 5 (4) (a), (б), (г) и (д).

Корзины, подлежащие маркировке

8. Ни одно лицо не должно продавать какие-либо расфасованные продукты питания, которые являются частью упаковки или контейнера или которые упакованы в упаковку или контейнер для продажи как единый товар, если на этикетке не указано, на упаковке или контейнере не нанесено или надежно не прикреплено имя и рабочий адрес упаковщика на английском языке.

Панель информации о пищевом продукте

8А.–(1) Никакая этикетка не должна содержать никаких заявлений о питательной ценности, если она также не включает панель с информацией о питании в форме, указанной в Двенадцатом списке, или в другой подобной форме, которая может быть приемлемой для Генерального директора, с указанием энергетической ценности, количества белка, углеводов, жиров и количество любых других питательных веществ, о которых заявлено в отношении пищевой ценности продукта.

(2) Несмотря на пункт (1), если на какой-либо этикетке указана пищевая ценность в отношении соли, натрия или калия или любых двух или всех из них, но не указана какая-либо другая пищевая ценность, ссылка на энергию или питательные вещества, отличные от натрия и калия, может быть исключена из группы.

(3) Для целей настоящих Правил “пищевая ценность” означает представление, которое предполагает или подразумевает, что пищевой продукт обладает питательными свойствами, будь то общими или специфическими, выраженными утвердительно или отрицательно, и включает ссылку на–

(a) энергию;

(б) соль, натрий или калий;

(в) аминокислоты, углеводы, холестерин, жиры, жирные кислоты, клетчатку, белок, крахмал или сахара;

(г) витамины или минералы; или

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(д) любые другие питательные вещества.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(4) Пункт (1) не применяется к любому расфасованному пищевому продукту, общая площадь поверхности которого составляет менее 100 квадратных сантиметров и который включен в этикетку–

(a) заявление о количестве каждого питательного вещества, в отношении которого заявлена пищевая ценность; или

(б) если есть утверждение о том, что пищевой продукт не содержит сахара, или если

есть утверждение об энергетической ценности продукта, заявление об энергетическом выходе продукта.

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

9.—(1) Никакие письменные, графические или другие описательные материалы, появляющиеся на пищевых продуктах или прикрепленные к ним, поставляемые или демонстрируемые вместе с пищевыми продуктами, не должны включать никаких утверждений или предложений, будь то в форме заявления, слова, бренда, изображения или знака, предназначенного для обозначения характера, стабильности, количества, силы, чистоты, состава, веса, происхождения, возраста, эффекта или пропорций продукта или его ингредиентов, которые являются ложными или вводящими в заблуждение, или могут создать ошибочное впечатление относительно ценности, достоинств или безопасности продукта.

(2) Если это не разрешено правилами 9А или 9Б, этикетка не должна содержать никаких заявлений или предложений в отношении продуктов питания, которые подразумевают—

- (a) продукт питания оказывает терапевтическое или профилактическое действие;
- (b) продукт питания предотвращает, облегчает или вылечивает любое заболевание или состояние, влияющее на организм человека; или
- (в) что здоровье или улучшение физического состояния может быть достигнуто за счет потребления продукта питания.

(3) Этикетка не должна содержать никаких утверждений или предложений, которые могут быть истолкованы как советы медицинского характера от любого лица.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

Исключения из запретов на заявления на этикетках

9А.—(1) Заявления, изложенные в первой колонке Четырнадцатого списка, могут быть предъявлены к расфасованным пищевым продуктам, которые соответствуют соответствующим критериям, изложенным напротив во второй колонке.

(2) В случае расфасованных пищевых продуктов, в которых добавление фитостеролов, сложных эфиров фитостеролов, фитостанолов или сложных эфиров фитостанола, одобренного в соответствии с правилом 250А, на этикетке может быть указано следующее заявление:

«Растительные стеролы / станолы 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 расфасованных пищевых продуктов, в которые добавлен бета-глюкан ячменя или бета-глюкан овса и которые соответствуют критериям, указанным в пункте (4), на этикетке может быть размещено следующее заявление:

«Бета-глюканы ячменя / бета-глюканы овса снижают/уменьшают 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) Критериями, упомянутыми в пункте (3), являются—

(a) содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот, присутствующих в пище, находится в пределах следующих уровней:

(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

(B) не более 10% килокалорий из насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот; или

(ii) в случае жидких пищевых продуктов—

(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

(B) не более 10% килокалорий из насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот; и

(б) этикетка пищевого продукта должна содержать—

(i) утверждение или утверждения о том, что потребление не менее 3 г бета-глюканов ячменя или бета-глюканов овса (в зависимости от обстоя-

тельств) в день снижает уровень холестерина в крови; а также

- (ii) информационная панель по питанию в форме, указанной в Двенадцатом списке, или в другой подобной форме, которая может быть приемлемой для Генерального директора, с указанием количества бета-глюкана ячменя или бета-глюкана овса (в зависимости от обстоятельств), 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 создание конкретных заявлений или утверждений на этикетках

9Б.–(1) Этикетка не должна содержать никаких утверждений или предположений о том, что пищевой продукт является источником энергии, если только–

- (a) на этикетке указано количество этого продукта, которое должно быть съедено за один день;
- (б) количество продукта, указанное на этикетке в качестве количества, потребляемого за один день, составляет не менее 300 ккал; и
- (в) этикетка содержит панель информации о питании в форме, указанной в Двенадцатом Списке, или в такой другой аналогичной форме, которая может быть приемлема для Генерального директора.

(2) Этикетка не должна содержать никаких утверждений или предположений о том, что пищевой продукт является источником или особым источником белка, если только–

- (a) на этикетке указано количество этого продукта, которое должно быть съедено за один день;
- (б) количество продукта, указанное на этикетке в качестве количества, потребляемого в течение одного дня, содержит не менее 10 г белка;
- (в) этикетка содержит панель информации о питании в форме, указанной в Двенадцатом Списке, или в такой другой аналогичной форме, которая может быть приемлема для Генерального директора; а также

- (г) в случае–

- (i) продукт, который является источником белка, по меньшей мере на 12% по весу калорийности пищи получают из белка; или
- (ii) пища, которая является отличным источником белка, по крайней мере 20% по весу калорийности пищи получают из белка.

(3) Рецепт, предполагающий использование любого продукта питания или любое предложение или графическую иллюстрацию того, как подавать продукт, не должен быть включен на какую-либо этикетку, если рецепт, предложение или графическая иллюстрация не предшествуют, не сопровождаются или не сопровождаются иным образом выражением «Рецепт» или «Предложение по сервировке», в зависимости от обстоятельств, печатными буквами высотой не менее 1,5 мм.

(4) Никакие письменные, графические или другие описательные материалы, нанесенные или прикрепленные к продукту, поставляемые или демонстрируемые вместе с продуктом, не должны включать слово «чистый» или любое слово того же значения в отношении пищи, если только продукт не свободен от других добавок или имеет состав, крепость и качество, требуемые настоящими Правилами.

(5) Этикетка не должна содержать слово «органический» или любое другое слово такого же значения в отношении продуктов питания, если только продукты питания не сертифицированы как органические в соответствии с системой контроля и сертификации—

- (a) которая соответствует разделу 6.3 Руководящих принципов Кодекса по производству, переработке, маркировке и маркетингу пищевых продуктов органического производства, GL 32-1999; или
- (b) которая в значительной степени соответствует руководящим принципам, упомянутым в подпункте (a), и приемлема для Генерального директора как подходящая система сертификации органических продуктов питания.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

Маркировка даты

10.—(1) На расфасованных пищевых продуктах, указанных во Втором Списке, должна быть нанесена, или оттиснута, или нанесена на этикетке или в другом месте упаковки способом, указанным в пункте (2) или (5), отметка даты, или иным способом, который может быть

утвержден Генеральным директором.

(2) С учетом пункта (5) срок годности любого расфасованного пищевого продукта указывается одним из следующих способов:

- (a) «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО (здесь укажите день, месяц и год)»;
- (b) «ПРОДАТЬ ДО (здесь укажите день, месяц и год)»;
- (в) «СРОК ГОДНОСТИ (здесь укажите день, месяц и год)»; или
- (г) «УПОТРЕБИТЬ ДО (здесь укажите день, месяц и год)».

(3) Если срок годности метки даты любого расфасованного пищевого продукта, к которому применяются настоящие правила, зависит от его хранения, указания по хранению этого пищевого продукта также должны быть указаны на его этикетке или упаковке.

(4) Значение даты должно быть четко обозначено, а размер букв должен быть не менее 3 мм в высоту.

(5) Если любой расфасованный пищевой продукт, указанный в пункте 8 Второго списка, является сырым продуктом, для обозначения даты должно быть достаточно указать дату упаковки следующим образом:

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

или таким другим аналогичным способом, который может быть одобрен Генеральным директором.

(6) Для целей пункта (5) сырые продукты должны включать—

- (a) сырое мясо;
- (b) сырое измельченное или рубленое мясо;
- (в) сырые субпродукты;
- (г) сырая рыба;
- (d) сырые ракообразные; и
- (e) сырые моллюски,

но должны исключаться обработанные или изготовленные пищевые продукты, такие как

солонина, вяленое, маринованное или соленое мясо, копченое мясо, мясо для гамбургеров и другое мясо для бургеров, колбасный фарш, копченая рыба, рыбные тефтели и рыбный пирог.

(7) Дата, указанная в пунктах (2) и (5), должна быть выражена следующим образом:

- (a) день месяца должен быть выражен цифрами, если цифра представляет собой одну цифру, ей должен предшествовать ноль;
- (б) месяц года должен быть выражен словами и может быть сокращен с использованием первых 3 букв названия месяца, за исключением случаев, когда сначала указывается день, а затем месяц и год, месяц может быть выражен цифрами; и
- (в) год должен быть выражен в цифрах полностью или двумя последними цифрами года.

(8) Несмотря на что-либо противоположное в настоящих правилах, нет необходимости указывать—

- (a) год, указанный в отметке даты пунктов 1-8 Второго списка; или
- (б) день, указанный в отметке даты пунктов 9-19 Второго списка.

(9) Где нецелесообразно ставить всем метки даты в одном месте на этикетке, дата может быть указана в другом месте упаковки, если слова «ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО ДАТЫ, УКАЗАННОЙ НА», «ПРОДАТЬ ДО ДАТЫ НА», «СРОК ГОДНОСТИ УКАЗАН НА», «УПОТРЕБИТЬ ДО ДАТЫ НА», «ДАТА УПАКОВКИ УКАЗАНА НА» или другие слова на этот счет, которые могут быть одобрены Генеральным директором, за ними сразу же в каждом случае следует указание места на упаковке, где указана дата.

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

(11) Если продукты упакованы навалом, достаточно указать либо дату изготовления, либо срок годности.

(12) Настоящие правила не применяются к разделанным птицам, для которых в соответствии с правилом 60А требуется указать дату забоя.

Удаление и т.д. маркировки даты запрещено

10А. Никто не должен—

- (а) удалять, стирать, изменять, скрывать, накладывать или каким-либо образом изменять любую отметку даты на любом расфасованном продукте питания;
- (б) импортировать, продавать, отправлять или доставлять любые расфасованные продукты питания с истекшим сроком годности; или
- (в) импортировать, продавать, отправлять или доставлять любые расфасованные продукты питания, которые хранились в условиях, противоречащих условиям хранения, указанным на упаковке или этикетке.

Заявления в отношении наличия витаминов или минералов

11.—(1) Никакие претензии, основанные на наличии какого-либо витамина или минерала или предполагаемого наличия какого-либо витамина или минерала в пищевом продукте, должны выполняться на этикетке, если эталонное количество для данного продукта, как указано в таблице II содержит по меньшей мере одну шестую часть суточной нормы, как указано в таблице I для соответствующего витамина или минерала.

(2) Ни одна этикетка не должна утверждать, что какой-либо продукт питания обогащен, обогащен, витаминизирован или каким-либо образом подразумевать, что продукт является отличным источником одного или нескольких витаминов или минералов, если только исходное количество этого продукта, указанное в таблице II, не содержит не менее 50% суточной нормы, указанной в таблице I для соответствующего витамина или минерала.

ТАБЛИЦА I
ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЫ

<i>Вещества</i>	<i>Должно быть рассчитано как</i>	<i>Ежедневная норма</i>
Витамин А, спирт и сложные эфиры витамина А, каротины	Микрограммы активности ретинола	750 мкг
Витамин В1, аневрин, тиамин, тиамина гидрохлорид, тиамина монокитрат	Миллиграммы тиамина	1 мг

Витамин В2, рибофлавин	Миллиграммы рибофлавина	1,5 мг
Витамин В6, пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин	Миллиграммы пиридоксамина	2,0 мг
Витамин В12, кобаламин, цианокобаламин	Микрограммы цианокобаламина	2,0 мкг
Фолиевая кислота	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	Микрограммы йода	100 мкг
Железо	Миллиграммы железа	10 мг
Фосфор	Миллиграммы фосфора	800 мг

ТАБЛИЦА II

*Пищевой продукт**Эталонное
количество*

Хлеб

240 г

Хлопья для завтрака	60 г
Экстракты мяса или овощей или дрожжей (модифицированных или нет)	10 г
Фруктовые и овощные соки	200 мл
Концентраты фруктовых соков (разбавленные в соответствии с указаниями на этикетке)	200 мл
Напитки из фруктовых соков (разбавленные в соответствии с указаниями на этикетке)	200 мл
Ароматизированные напитки или сиропы (разбавленные в соответствии с указаниями на этикетке)	200 мл
Сухое солодовое молоко	30 г
Сгущенное молоко	180 г
Сухое молоко (цельное или обезжиренное) и продукты питания, содержащие не менее 51% сухого молока	60 г
Другие концентрированные жидкие пищевые продукты, включая порошкообразные напитки, не указанные выше (разбавленные в соответствии с указаниями на этикетке)	200 мл
Жидкая пища, не указанная выше	200 мл
Твердая пища, не указанная выше	120 г

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) На этикетке не должно содержаться никаких заявлений, утверждающих или подразумевающих, что продукт питания является источником одного или нескольких витаминов или минералов, если он содержит менее 50% рекомендуемой суточной нормы, указанной в таблице I, за исключением случаев, когда рекомендуемое ежедневное потребление продукта содержит не менее 50% рекомендуемой суточной нормы и если рекомендация не указана на этикетке.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(4) При добавлении витамина А, или витамина D, или минерала в пищевой продукт такое добавление не должно увеличивать содержание витамина А более чем до 750 мкг активности ретинола на эталонное количество для этого продукта, как указано в таблице II, и не должно увеличивать содержание витамина D более чем до 10 мкг холекальциферола или любого минерала более чем в 3 раза по сравнению с суточной нормой (как указано в таблице I для этого

минерала) на эталонное количество для 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 распространяется ни на какие продукты питания, изъятые в соответствии с настоящими Правилами, ни на продукты питания для младенцев, ни на продукты для инвалидов.

Вводящие в заблуждение заявления в рекламе

12. Реклама продуктов питания, кроме этикетки, не должна содержать каких-либо заявлений, слов, брендов, изображений или знаков, запрещенных правилом 9, за исключением случаев, разрешенных правилом 9А или 9Б.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

Пища и пищевые продукты, предлагаемые в качестве призов

13.-(1) Если какая-либо пища, предназначенная для потребления человеком, или какой-либо пищевой продукт предлагаются в качестве награды в связи с любым развлечением, на которое публика допускается за плату или иным образом, настоящие Правила применяются в отношении этой пищи или пищевых продуктов, как если бы они были выставлены на продажу каждым лицом, участвующим в организации развлечения.

(2) Если какая-либо пища, предназначенная для употребления человеком, или любые пищевые продукты предлагаются в качестве призов или наград или раздаются в целях рекламы, либо в ходе какой-либо торговли или бизнеса, настоящие Правила применяются в отношении этих пищи или пищевых продуктов, как если бы они были выставлены на продажу лицом, предлагающим их или раздающим.

(3) Если какая-либо пища, предназначенная для употребления человеком, или какой-либо пищевой продукт предлагается в качестве бесплатного подарка для благотворительных или любых других аналогичных целей, настоящие Правила применяются в отношении этой пищи или пищевого продукта, как если бы они были выставлены на продажу лицом, предлагающим или раздающим их.

(4) Если какая-либо пища, предназначенная для употребления человеком, или какой-либо

пищевой продукт выставлен или помещен в какое-либо помещение с целью предложения или раздачи, как указано в пунктах (1), (2) и (3), настоящие Правила применяются в отношении пищи или пищевого продукта, как если бы они были выставлены на продажу владельцем помещения.

Импортируемые продукты питания, подлежащие регистрации

14.—(1) Ни одно лицо не должно импортировать продукты питания, которые не были зарегистрированы Генеральным директором.

(2) Импортируемое продовольствие считается зарегистрированным в соответствии с пунктом (1), если оно импортируется в соответствии с разрешением на импорт, выданным в соответствии с Правилами регулирования импорта и экспорта (глава 272A, Rg 1), и в разрешении к удовлетворению Генерального директора указываются следующие сведения:

(a) фирменное наименование продукта или, если на момент импорта у продукта не было фирменного наименования, название производителя продукта или предполагаемое фирменное наименование продукта;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(b) наименование импортера;

(c) адрес импортера;

(d) описание продукта;

(e) страна происхождения продукта;

(f) количество и единицы измерения; и

(g) дата прибытия.

(3) Пункт (1) не применяется к продуктам питания, импортируемым по лицензиям или разрешениям, выданным Генеральным директором в соответствии с Законом о животных и птицах (Глава 7), Законом о контроле над растениями (Глава 57A) или Законом о здоровом мясе и рыбе (Глава 349A).

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

ПОБОЧНЫЕ КОМПОНЕНТЫ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

Побочные компоненты в продуктах питания

29.—(1) В настоящих Правилах “побочные компоненты” означает любое постороннее вещество, токсичное вещество, пестицид, тяжелые металлы, микотоксины или ветеринарные препараты, которые вводят в или скармливают в любое время, но не включают любой агент, предотвращающий слипание, антиоксиданты, подсластители, химические консерванты, красящие вещества, эмульгаторы и стабилизаторы, ароматизаторы, усилители, увлажнители, питательные добавки, секвестранты или газообразные упаковки агента.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(2) Лицо не должно импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любые продукты питания, содержащие побочные компоненты, за исключением случаев, когда иное разрешено настоящими Правилами.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(3) В настоящих Правилах “ветеринарный препарат” означает вещество, применяемое или вводимое животному, производящему пищевые продукты, включая мясное или молочное животное, птицу, рыбу и пчел, независимо от того, используется ли это вещество в терапевтических, профилактических или диагностических целях или для модификации физиологических функций или поведения, и включает антибиотик и эстроген.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

Остатки пестицидов

30.—(1) В настоящих Правилах “пестицид” означает вещество или соединение, которое используется или может быть использовано или предназначено для использования для сельскохозяйственных, пастбищных, садоводческих, бытовых и промышленных целях, для контроля, уничтожения или предотвращения роста и развития любых грибов, бактерий, вирусов, насекомых, клещей, моллюсков, нематод, растений, животных или любых других связанных целей.

(2) Ни одно лицо не должно импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любые продукты питания, содержащие какие-либо остатки пестицидов, кроме указанных в колонке 1, в отношении этих продуктов, указанных в колонке 3, и в пропорции, указанной в колонке 2 Девятого списка.

(3) Если в настоящих Правилах не предусмотрено иное, остаток пестицида, содержащийся в любом продукте питания, не должен превышать максимальный предел или установленный извне максимальный предел остатка, установленный для остатка, принятого Комиссией по «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 разрешены остатки пестицидов, не должен содержать таких остатков в количестве большем, чем разрешено для количества пищевых продуктов, содержащих остатки, используемых при приготовлении изготовленных или смешанных пищевых продуктов.

(5) Ни одно лицо не должно импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять какие-либо продукты питания, содержащие остатки 2 или более пестицидов, указанных в Девятом списке, за исключением случаев, когда сумма долей, полученных путем деления количества присутствующего пестицида на максимальное количество каждого пестицида, разрешенного для присутствия, если используется отдельно, не превышает единицы.

Тяжелые металлы, мышьяк и свинец

31.—(1) Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любые продукты питания, содержащие мышьяк и свинец в количествах, превышающих указанные в Десятом списке.

[S 59/2019 wef 01/02/2019]

(2) Ни одно лицо не должно импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любые морские водоросли, содержащие неорганический мышьяк в количестве, превышающем 2 промилле.

(2А) Лицо не должно импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любой полированный рис, содержащий неорганический мышьяк в количестве, превышающем 0,2 промилле.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(2Б) Лицо не должно импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любой очищенный рис, содержащий неорганический мышьяк в количестве, превышающем 0,35 промилле.

[S 59/2019 wef 01/02/2019]

Ртуть

(3) Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять—

- (a) любую хищную рыбу, содержащую ртуть более 1 промилле;
- (b) любую другую рыбу или любой рыбный продукт, содержащий ртуть в количестве, превышающем 0,5 промилле; или
- (в) любые другие пищевые продукты, содержащие ртуть в количестве, превышающем 0,05 промилле.

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

Олово

(4) Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любые продукты питания, содержащие олово в количестве, превышающем 250 промилле.

Кадмий

(5) Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любые моллюски или сушеные грибы, содержащие кадмий в количестве, превышающем 1 промилле, или любые морские водоросли, содержащие кадмий в количестве, превышающем 2 промилле, или любое какао или какао-продукты, содержащие кадмий в количестве, превышающем 0,5 промилле, или любые другие продукты питания, содержащие кадмий в количестве, превышающем 0,2 промилле.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

Сурьма

(6) Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любые продукты питания, содержащие сурьму в количестве, превышающем 1 промилле.

(7) В пункте (3) “хищная рыба” означает любую рыбу вида, указанного в Пятнадцатом списке.

[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 настоящих Правилах “антибиотик” означает любое химическое вещество, полученное либо химическим синтезом, либо микроорганизмом, который в низкой концентрации обладает способностью подавлять рост или уничтожать бактерии и другие микроорганизмы.

(2) В соответствии с пунктом (3) никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любое молоко, мясо и мясопродукты или любые продукты питания, предназначенные для потребления человеком, которые содержат обнаруживаемые остатки антибиотиков или продукты их разложения.

(3) Несмотря на пункт (2), низин может быть использован для консервирования жидких яичных продуктов, жидких аналогов яиц, сыра и консервированных продуктов, которые были подвергнуты достаточной тепловой обработке для уничтожения спор *Clostridium botulinum*.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

[S 59/2019 wef 01/02/2019]

Остатки эстрогена

33. Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любое мясо или любые продукты питания, полученные из мяса, которое содержит остатки следующих соединений:

(a) диэтилстибэстрол (3,4-бис(п-гидроксифенил)-3-гексен);

(б) гексоэстрол (3,4-бис(п-гидроксифенил)-н-гексан);

(в) диеноэстрол (3,4-бис(п-гидроксифенил)-2,4-гексадиен).

Микотоксины

34. Ни одно лицо не должно импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять любые продукты питания, содержащие любое обнаруживаемое количество микотоксинов, за исключением случаев, когда обнаруживаемое количество микотоксина для любого указанного продукта питания не превышает максимального количества, указанного следующим образом:

		Максимальное количество любого одного или нескольких микотоксинов в частях на миллиард
<i>Микотоксин</i>		
(a) Афлатоксин B1	(i) Любые продукты питания, за исключением продуктов питания для младенцев или маленьких детей	5
	(ii) Питание для младенцев или детей раннего возраста	0,1
(б) Афлатоксины, всего (B1, B2, G1 и G2)	Любые продукты питания, кроме продуктов питания для младенцев или маленьких детей	5
(в) Афлатоксин M1	(i) Молоко	0,5
	(ii) Детская смесь	0,025 рассчитано на восстановленный готовый к употреблению продукт
(г) Патулин	(i) Питание для младенцев или маленьких детей (за исключением продуктов на основе обработанных злаков)	10
	(ii) Фруктовый сок	50
	(iii) Пищевые продукты, содержащие фруктовый сок в качестве ингредиента	50

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD)

34А. Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять какой-либо соевый соус или устричный соус, содержащий 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD) более 20 частей на миллиард в расчете на содержание сухого вещества 40%.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

Меламин

34Б. Никто не должен импортировать, продавать, рекламировать, производить, отправлять или доставлять—

- (а) любая порошкообразная детская смесь, содержащая меламин более 1 промилле;
- (б) любая жидкая детская смесь (по мере потребления), содержащая меламин, превышающий 0,15 промилле; или
- (в) любая пища (кроме порошкообразной детской смеси или жидкой детской смеси (по мере употребления)), содержащая меламин более 2,5 промилле.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

Микробиологические стандарты

35.—(1) Лицо не должно импортировать, продавать, производить или производить для продажи любые готовые к употреблению продукты питания, которые не соответствуют какому-либо соответствующему микробиологическому стандарту, указанному в Одиннадцатом списке.

(2) В настоящих Правилах “готовая к употреблению пища”—

- (а) означает любой продукт питания, который предназначен для продажи для непосредственного употребления человеком без необходимости приготовления или какой-либо другой формы обработки для устранения или снижения до микробиологического стандарта, указанного в Одиннадцатом списке, любого патогенного или другого вызывающего беспокойство микроорганизма в продукте питания; а также
- (б) включает лапшу в чашке, напиток из фруктового сока, тыкву или сироп, порошкообразные напитки и другие концентрированные продукты питания, которые

- (ii) Общий стандарт Кодекса для облученных пищевых продуктов (КОДЕКС STAN 106-1983); и

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

- (б) такая облученная пища соответствует всем требованиям Общего стандарта Кодекса для облученных пищевых продуктов (КОДЕКС STAN 106-1983).

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(2)(a) На этикетках или табличках, прикрепленных к упаковке пищевых продуктов, обработанных ионизирующим излучением, должны быть написаны следующие слова, напечатанные буквами высотой не менее 3 мм:

«ОБРАБОТАНО ИОНИЗИРУЮЩИМ ОБЛУЧЕНИЕМ»

или

«ОБЛУЧЕННЫЙ (здесь вставьте название продукта питания)».

- (б) Когда облученный пищевой продукт используется в качестве ингредиента в другом пищевом продукте, это должно быть указано в описании ингредиентов.
- (в) Когда продукт с одним ингредиентом готовится из сырья, подвергнутого облучению, этикетка продукта должна содержать указание на обработку.

ЧАСТЬ IV

СТАНДАРТЫ И ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Мука, хлебобулочные и крупяные изделия

Мука или пшеничная мука

39.—(1) Мука или пшеничная мука должны быть мелким, чистым и доброкачественным продуктом, полученным при промышленном измельчении доброкачественного и чистого пшеничного зерна, и должны—

- (a) иметь содержание влаги не более 15%;

- (б) содержать не менее 6% белка (общий азот $\times 5,7$), рассчитанного на влажной основе с содержанием влаги 14%; и
- (в) иметь выход не более 0,6% золы, рассчитанной на влажной основе с содержанием влаги 14%.

(2) Мука может содержать следующее:

- (а) мука из солодовой пшеницы;
- (б) мука из ячменного солода в количестве, не превышающем 0,75% от массы муки;
- (в) безвредный препарат из ферментов, полученных из *Aspergillus oryzae*;
- (г) аскорбиновая кислота в качестве улучшителя качества хлеба;
- (д) персульфат аммония или калия в количестве, не превышающем 250 промилле (рассчитано по весу);
- (е) хлорид аммония в количестве, не превышающем 0,2% (рассчитанный по весу); и
- (ж) 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, за исключением окислительных изменений, вызванных электрическим процессом, в котором образуется только озон или оксиды азота, или хлор или диоксид хлора, или перекись бензоила. Остаток диоксида хлора и перекиси бензоила в муке не должен превышать 50 промилле (в пересчете на вес).

(4) Мука, предназначенная для производства печенья, может содержать диоксид серы, не превышающий 200 промилле (в пересчете на вес).

(5) Никакая мука, предназначенная для продажи как таковая, не должна содержать эмульгатора или стабилизатора.

Непросеянная, цельнозерновая или отбойная пшеничная мука

40.—(1) Цельнозерновая мука должна быть чистым и здоровым, грубым или мелким продуктом, полученным путем измельчения чистой и здоровой пшеницы, и она должна содержать все составляющие такой пшеницы. Она должна содержать—

- (а) влажность не более 15%;
- (б) не менее 8% белка (общий азот $\times 5,7$), рассчитанного на влажной основе с содержанием влаги 14%; и
- (в) не менее 1,8% сырого волокна, рассчитанного на влажной основе с содержанием влаги 14%.

Смеси муки и отрубей не считаются мукой из муки грубого помола.

(2) Цельнозерновая мука не должна содержать никаких добавок, кроме тех, которые разрешены в правиле 39(2).

Цельнозерновой

40A.—(1) В настоящих Правилах “цельнозерновой” означает неповрежденное зерно или очищенное, измельченное, перемолотое, треснувшее или шелушащееся зерно, в котором компоненты (эндосперм, зародыш и отруби) присутствуют в таких пропорциях, которые представляют типичное соотношение этих компонентов, присутствующих во всем цельном зерне, и включая непросеянную муку.

(2) Ни один пищевой продукт не должен маркироваться как “цельнозерновой” или словами, передающими это значение, кроме случаев когда —

- (а) пищевой продукт входит в состав или изготовлен из ингредиентов, подпадающих под определение “цельнозерновой” в пункте (1); и
- (б) слово “цельнозерновой” (или другие слова, передающие это значение) сразу же квалифицируется словами, указывающими процент используемых цельнозерновых ингредиентов.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

Нативная клейковинная мука

41. Нативной клейковиной или клейковинной мукой является продукт, полученный из белой пшеничной муки путем удаления большей доли крахмала. Он должен содержать не более 10% влаги и в пересчете на безводную основу не менее 12,7% азота и не должен содержать никаких добавленных веществ.

Блинная мука

42. Блинная мука должна быть белой пшеничной мукой, в которую были добавлены ингредиенты-разрыхлители. Она должна выделять не менее 0,5% по массе углекислого газа при увлажнении и нагревании и содержать не более 0,6% сульфатов в пересчете на сульфат кальция. Она не должна содержать никаких других добавленных веществ.

Мука с повышенным содержанием белка

43. Мука с повышенным содержанием белка должна во всех отношениях соответствовать общему стандарту на муку из белой пшеницы, за исключением содержания белка. Она должна содержать не менее 2,5% азота, рассчитанного на основе отсутствия влаги, и может содержать добавленную клейковину.

Кукурузная мука

44. Кукурузная мука или кукурузный крахмал должны быть крахмальным порошком, полученным из любого сорта кукурузы. Она не должна давать более 0,8% золы.

Рисовая мука

45. Рисовая мука или молотый рис - это мука, полученная путем измельчения очищенного риса. Она не должна давать более 1,5% золы и не должна содержать никаких посторонних веществ, кроме декстрозы или талька, полученных из полированного риса.

Мука из тапиоки

46. Мука из тапиоки должна представлять собой крахмальный порошок, полученный из корня растения маниока (*Manihot utilissima*). Она не должна давать более 0,2% золы.

Хлебобулочные изделия

47. В настоящих Правилах “хлебобулочное изделие” означает любое пищевое изделие, для которого в правилах 48-52 предписан стандарт.

Хлеб

48. Хлеб должен быть приготовлен путем выпечки дрожжевого теста, приготовленного из муки и воды, и может содержать—

(а) соль;

(б) пищевые жиры;

(в) молоко или молочные продукты;

(г) яйца;

(д) подсластители, включая разрешенные;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(е) солодовый сироп, солодовый экстракт или солодовую муку;

(ж) уксус;

(з) соевые бобы или другую муку;

(и) разрешенные эмульгаторы и стабилизаторы;

(к) разрешенные химические консерванты класса II; и

(л) разрешенные красящие вещества.

Хлеб из муки грубого помола

49. Хлеб из муки грубого помола - это хлеб, приготовленный из муки грубого помола или смеси муки грубого помола и другой муки. Он должен содержать не менее 0,6% клетчатки в пересчете на сухое вещество хлеба и не должен содержать красящей патоки или карамели.

Фруктовый хлеб

50. Фруктовым хлебом считается хлеб, полученный путем выпечки дрожжевого теста, приготовленного со специями или без них из следующих ингредиентов—

(а) мука и вода;

(б) мука грубого помола и вода; или

(в) смесь муки и муки грубого помола и воды,

и должны содержать изюм, смородину, кишмиш или сухофрукты в пропорции не менее 10 кг, отдельно или в совокупности, на каждые 100 кг муки или муки грубого помола или смеси, в зависимости от обстоятельств.

Ржаной хлеб

51. Ржаной хлеб - это хлеб, выпеченный из теста из ржаной муки, в которое может быть добавлено не более 70% муки.

Молочный хлеб

52. Молочный хлеб должен быть хлебом, содержащим не менее 4% сухих веществ обезжиренного молока без содержания влаги.

Маркировка хлебобулочных изделий

53.—(1) Ни одно хлебобулочное изделие, содержащее пшеничную муку, не должно маркироваться как хлеб, если оно не маркировано заявлением, содержащим названия видов муки, используемых при его приготовлении, перечисленные в порядке убывания в пропорциях от общего количества используемой муки.

(2) Ни одно хлебобулочное изделие не должно маркироваться как хлеб из муки грубого помола, если только слова “хлеб из муки грубого помола” не будут немедленно дополнены словами, указывающими процент используемой муки грубого помола.

Мучные кондитерские изделия

54.—(1) Мучные кондитерские изделия, включая кондитерские изделия, торты и печенье, должны быть продуктом, приготовленным или сырым, из смеси круп и других пищевых продуктов и должны исключать хлебобулочные изделия.

(2) Мучные кондитерские изделия могут содержать разрешенные ароматизаторы, разрешенные красители и разрешенные консерванты.

(3) Покрытие печенья, описываемое как “шоколад”, должно содержать не менее 12% обезжиренного остатка какао-пасты без воды или должно соответствовать стандарту на шоколад, предписанному в правиле 168.

Макаронные изделия

55.—(1) В настоящих Правилах “макаронные изделия” означают любой продукт, приготовленный путем сушки экструдированных или формованных блоков теста или путем пропаривания теста с прорезями с сушкой или без сушки.

(2) Макароны должны состоять в основном из злаковой муки и могут содержать один или несколько из следующих ингредиентов:

- (a) поваренная соль;
- (b) яйца;
- (в) различные виды крахмала;
- (г) пищевые жиры и масла;

(d) разрешенные ароматизаторы и разрешенные красители; и

(e) любые другие продукты питания.

Лапша

(3) Лапша различных видов, включая продукты, которые обычно известны как “ми” (“миан”) и другие продукты “ми”, за исключением лапши, которая содержит менее 20% влаги, должна быть макаронными изделиями, содержащими не менее 50% муки.

(4) Лапша, содержащая менее 20% влаги, включая “спагетти”, “макароны” и продукт, широко известный как “ми суа” (“миань сянь”), должна содержать не менее 70% пшеничной муки.

Рисовая лапша

(5) Рисовая лапша различных типов, в том числе продукты, которые обычно известны как “Куай-Тео” (“го тиао”), “Би тай мак” (“Ми Шай му”) и “хор фан” (“хе фен”), за исключением рисовой лапши, которая содержит менее 20% влаги, должна быть макаронным изделием, которое содержит не менее 50% рисовой муки.

(6) Рисовая лапша, содержащая менее 20% влаги, включая продукт, широко известный как “би хун” (“ми фен”), должна содержать не менее 80% рисовой муки.

Маркировка макаронных изделий

56. Никакие макаронные изделия не должны маркироваться словом “яйцо” или любым другим словом аналогичного значения, если только эти макаронные изделия не содержат не менее 4% сухих веществ яиц, рассчитанных на сухой основе.

АЭРИРУЮЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Кремортартар

57. Кремортартар должен содержать не менее 99% кислых тартратов, рассчитанных как тартрат водорода калия.

Рыбная паста

76. Рыбная паста - это паста, приготовленная из одного или нескольких видов рыбы, с другими полезными продуктами питания, приправами и разрешенными красителями или без них. Она должна содержать не менее 70% рыбы.

Рыбные пироги и рыбные тефтели

77. Рыбные пироги, включая рыбные тефтели, должны быть приготовлены из одного или нескольких видов рыбы, с крахмалом, приправами или разрешенными красителями или без них. Они должны содержать не менее 40% рыбы.

ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА**Пищевые жиры и масла**

78.—(1) Пищевые жиры и масла означают жиры и масла, модифицированные или нет и обычно признанные полезными пищевыми продуктами. Если не указано иное, перекисное содержание пищевых жиров и масел не должно превышать 10 миллиэквивалентов перекисного кислорода на кг жира или масла. Они могут содержать разрешенные антиоксиданты и антипенные средства.

(2) Пищевые жиры и масла не должны иметь неприятного запаха и вкуса.

(2A) Пищевые жиры и масла не должны содержать меди более—

(a) 0,1 промилле в случае рафинированных жиров и масел;

(б) 0,4 промилле в случае жиров и масел первичного или холодного отжима; и

(в) 0,4 промилле в случае свиного сала, топленого свиного жира, элитного мясного сока (олео-бульона) и смальца (съедобного жира).

[S 59/2019 wef 01/02/2019]

(3) Расфасованные пищевые жиры и масла для продажи или для использования в качестве ингредиента при приготовлении пищевых продуктов не должны содержать трансжирных кислот в концентрациях, превышающих 2% (w/w).

[S 175/2012 wef 02/05/2012]

(4) В настоящих Правилах “трансжирные кислоты” означают геометрические изомеры мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, имеющие несопряженные,

прерываемые по меньшей мере одной метиленовой группой, двойные связи углерод-углерод в

Маркировка пищевых жиров или масел

79.—(1) Ни одна упаковка, содержащая пищевые жиры или масла, не должна быть помечена словом «полиненасыщенные» или любым словом аналогичного значения, за исключением случаев, когда доля цис-метиленовых прерванных полиненасыщенных жирных кислот составляет более 40% (w/w) от общего количества жиров и доля насыщенных жирных кислот не превышает 20% (w/w) от общего количества.

[S 175/2012 wef 02/05/2012]

(2) Каждая упаковка расфасованных пищевых жиров и масел для продажи должна быть снабжена табличкой с информацией о питании в форме, указанной в Двенадцатом списке, или в такой другой аналогичной форме, которая может быть приемлема для Генерального директора, с указанием энергетической ценности, количества белка, углеводов, жира, трансжирных кислот и количества любых других питательных веществ, в отношении которых заявлена пищевая ценность.

[S 175/2012 wef 02/05/2012]

Кокосовое масло

80. Кокосовое масло должно быть маслом, полученным из плодов *Cocos nucifera*, и должно иметь—

- (a) удельный вес (30°C/20°C) не менее 0,913 и не более 0,918;
- (б) показатель преломления (40°C) не менее 1,448 и не более 1,450;
- (в) значение йода не менее 7 и не более 11;
- (г) значение омыления не менее 250 и не более 264;
- (д) содержание свободных жирных кислот, рассчитанное как лауриновая кислота, не более 0,1% (w/w), если масло очищено, и 3,5% (w/w), если масло не очищено;
- (e) значение Рейхерта-Мейзеля не менее 6 и не более 8; и

(ж) значение по Поленске не менее 12 и не более 18.

Кукурузное масло

81. Кукурузное масло (маисовое масло) должно быть маслом, полученным из зародыша *Zea mays*, и должно иметь—

- (a) удельный вес (20°C/20°C) не менее 0,918 и не более 0,924;
- (б) показатель преломления (20°C) не менее 1,473 и не более 1,475;
- (в) значение йода не менее 103 и не более 128; и
- (г) значение омыления не менее 187 и не более 193.

Хлопковое масло

82. Хлопковое масло должно быть маслом, полученным из семян культивируемых видов *Gossypium*, и должно иметь—

- (a) удельный вес (20°C/20°C) не менее 0,915 и не более 0,928;
- (б) показатель преломления (20°C) не менее 1,472 и не более 1,474;
- (в) значение йода не менее 100 и не более 116; и
- (г) значение омыления не менее 190 и не более 198.

Арахисовое масло

83. Арахисовое масло (масло земляного ореха) - это масло, полученное из семян *Arachis hypogaea* и должно иметь—

- (a) удельный вес (20°C/20°C) не менее 0,911 и не более 0,920;
- (б) показатель преломления (20°C) не менее 1,468 и не более 1,472;
- (в) содержание йода не менее 84 и не более 105;

- (г) значение омыления не менее 188 и не более 195; и

- (d) содержание свободных жирных кислот, рассчитанное как олеиновая кислота, не более 1% (w/w).

Оливковое масло

84. Оливковое масло должно быть маслом, полученным из плодов *Olea europaea*, и должно иметь—

- (a) удельный вес (20°C/20°C) не менее 0,910 и не более 0,918;
- (б) показатель преломления (20°C) не менее 1,468 и не более 1,471;
- (в) значение йода не менее 77 и не более 94;
- (г) значение омыления не менее 185 и не более 195; и
- (d) содержание свободных жирных кислот, рассчитанное как олеиновая кислота, не более 1,5% (w/w).

Сафлоровое масло

85. Сафлоровое масло (масло карфамуса или масло Курди) должно быть маслом, полученным из семян сафлора (*Carthamus tinctorius* L), и должно иметь—

- (a) удельный вес (20°C/20°C) не менее 0,922 и не более 0,927;
- (б) показатель преломления (20°C) не менее 1,472 и не более 1,476;
- (в) значение йода не менее 135 и не более 150; и
- (г) значение омыления не менее 186 и не более 198.

Кунжутное масло

86. Кунжутное масло должно быть маслом, полученным из семян кунжутного дерева, и должно иметь—

- (a) удельный вес (20°C/20°C) не менее 0,915 и не более 0,924;

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

- (б) показатель преломления (20°C) не менее 1,472 и не более 1,476;
- (в) значение йода не менее 103 и не более 116;
- (г) значение омыления не менее 188 и не более 195; и
- (д) содержание свободных жирных кислот, рассчитанное как олеиновая кислота, не более 3,5% (w/w).

Соевое масло

87. Соевое масло должно быть маслом, полученным из семян *Soja max*, и должно иметь—

- (а) удельный вес (20°C/20°C) не менее 0,921 и не более 0,925;
- (б) показатель преломления (20°C) не менее 1,472 и не более 1,476;
- (в) значение йода не менее 120 и не более 141;
- (г) значение омыления не менее 189 и не более 195; и
- (д) содержание свободных жирных кислот, рассчитанное как олеиновая кислота, не более 0,1% (w/w).

Масло из семян подсолнечника

88. Подсолнечное масло должно быть маслом, полученным из семян *Helianthus annuus*, и иметь—

- (а) удельный вес (20°C/20°C) не менее 0,918 и не более 0,923;
- (б) показатель преломления (20°C) не менее 1,474 и не более 1,477;

- (в) значение йода не менее 118 и не более 141; и

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

- (г) значение омыления не менее 185 и не более 195.

Смалец

89. Смалец (съедобный жир) должен быть чистым жиром, полученным из жира или костей овец, быков или буйволов, и должен иметь—

- (а) содержание свободных жирных кислот, рассчитанное как олеиновая кислота, не более 2% (w/w);
- (б) не более 1% (w/w) посторонних веществ, включая соль, неизбежно включаемых в процессе производства;
- (в) не более 2% (w/w) воды; и
- (г) значение перекиси не более 16 миллиэквивалентов перекисного кислорода на кг жира.

Сало

90. Сало должно быть чистым жиром, полученным из мяса свиней, и должно иметь—

- (а) содержание свободных жирных кислот, рассчитанное как олеиновая кислота, не более 2% (w/w);
- (б) не более 1% (w/w) посторонних веществ, включая соль, неизбежно включаемых в процессе производства; и
- (в) не более 1% (w/w) воды.

Маргарин

91.—(1) Маргарином считается пища, представляющая собой эмульсию пищевых животных или растительных жиров или масел с водой или молочными продуктами или и тем, и другим и пригодная для использования в тех же целях, что и сливочное масло. Маргарин должен содержать не более 16% (w/w) влаги и соответствовать общему стандарту, изложенному в этой части, для пищевых жиров и масел. Он не должен содержать никаких других веществ, кроме соли и разрешенных красителей, антиоксиданта, эмульгатора, ароматизатора, химического консерванта и секвестранта.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(2) Несмотря на правило 11(4), маргарин или столовый маргарин должны быть маргарином с добавлением витаминов и содержать в каждом 1 кг–

(a) витамин А в количестве не менее 8,5 мг с активностью ретинола; и

(б) витамин D в количестве не менее 55 мкг холекальциферола.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(3) Полиненасыщенный маргарин - это столовый маргарин, содержащий не менее 40% цис-метиленовых полиненасыщенных жирных кислот и не более 20% насыщенных жирных кислот от общего количества присутствующего жира.

Жирный спред

91А.–(1) Жирный спред должен быть столовым спредом, представляющим собой пищевой продукт в форме эмульсии, в основном состоящей из пищевых животных или растительных жиров или масел с водой или молочными продуктами или и тем, и другим.

(2) Жирный спред может содержать разрешенные красители, антиоксиданты, эмульгаторы, ароматизаторы, химические консерванты и секвестранты.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) Жирный спред, продаваемый в качестве продуктов питания специального назначения, может при условии соблюдения правила 250А содержать до 8% (w/w) добавленных фитостеролов или 14% (w/w) сложных эфиров фитостеролов.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(4) Жирный спред не включает маргарин и сливочное масло.

Ванаспати

92.–(1) Ванаспати должен быть рафинированным пищевым растительным маслом, независимо от того, подвергался он процессу модификации в какой-либо форме или нет. Он должен быть приготовлен из арахисового масла, масла семян хлопчатника или кунжутного масла или их смеси или другого безвредного растительного масла и должен–

(a) не иметь красящих добавок;

(б) иметь влажность не более 2,5% (w/w);

(в) иметь не более 1,25% (w/w) неомыляемого вещества;

(г) иметь не более 0,25% (w/w) свободных жирных кислот (в пересчете на олеиновую кислоту); и

(д) иметь промежуточную точку плавления не ниже 36 °C и не более 41 °C.

(2) Ванаспати при плавлении должен быть прозрачным на вид, иметь приятный вкус и запах, не иметь затхлости и прогорклости.

(3) На этикетке, прикрепленной к каждой упаковке продуктов питания, описываемых как “Ванаспати”, должны быть напечатаны слова на английском языке “Mixture of Vegetable Oils” («Смесь Растительных Масел») или “Vegetable Cooking Oil” («Растительное масло пищевое»). Такие слова должны предшествовать или непосредственно следовать за словом “Ванаспати” и должны быть напечатаны буквами высотой не менее 3 мм. На этикетке не должно быть никаких иллюстраций или каких-либо заявлений, предполагающих или способных предположить, что продукт животного происхождения.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молоко

93.—(1) Молоко должно быть нормальной секрецией молочной железы коров, буйволов или коз без добавления к нему или извлечения из него и должно—

(а) содержать не менее 8,5% (w/w) сухого молока, кроме молочного жира;

(б) содержать не менее 3,25% (w/w) молочного жира; и

(в) не содержать воды, сухого или сгущенного молока или любой жидкости, восстановленной из него, или любого обезжиренного молока, красителей или любых других добавленных веществ.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(2) Лицо не должно импортировать, продавать или рекламировать сырое молоко, предназначенное для непосредственного потребления человеком.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

в таком пустом месте должно быть указано название страны, в которой смесь была произведена.

СОЛЬ

Соль

211. Соль, кроме сырой каменной соли, должна быть кристаллическим хлоридом натрия и содержать в сухом виде не более—

(a) 1,4% сульфата кальция;

(б) 0,5% хлоридов кальция и магния; и

(в) 0,1% других веществ, нерастворимых в горячем растворе соляной кислоты.

Если на этикетке указано, что соль сыпучая, соль также может содержать не более 2% разрешенного средства против слеживания.

Йодированная соль

212. Йодированной солью считается соль, содержащая йодид калия или натрия или йодат в пропорции, эквивалентной не менее 25 и не более 40 частей йодида на каждую миллионную часть соли.

СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ

Специи и приправы

213. Специи и приправы должны быть здоровыми, ароматическими растительными веществами, используемыми для ароматизации пищевых продуктов, из которых не удалена ни одна часть любого масла или другого ароматизирующего вещества, естественно содержащегося в них. Стандарт, установленный для различных специй, применяется к специям, будь то целым, частично измельченным или в виде порошка.

Анисовое семя (*Jintan manis*)

214. Анисовое семя (*Jintan Manis*) должно быть высушенным, зрелым плодом *Pimpinella anisum*. Оно не должно иметь песка, земли, грязи и не должен смешиваться с замененными семенами. Оно должно содержать—

(a) не более 5% посторонних семян или веществ;

(б) не более 9% общей золы;

(в) не более 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и

(г) не менее 2% летучего масла.

Семена тмина (Jintan)

215. Семя тмина (Jintan) должно быть высушенным плодом растения тмина и содержать не более—

(а) 5% посторонних семян;

(б) 8% общей золы; и

(в) 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Большой Кардамон (Kepulaga Besar) или Малый Кардамон (Kepulaga Kecil)

216.—(1) Кардамон или Большой Кардамон (Kepulaga Besar) и Кардамон или Меньший Кардамон (Kepulaga Kecil) должны быть высушенными, почти созревшими плодами различных видов рода *Amomum* или *Electtaria cardemomum* соответственно и должны содержать не более—

(а) 8% общей золы; и

(б) 3% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

(2) Большой кардамон должен содержать не менее 1% летучего эфирного масла.

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

Семена сельдерея (Biji Seladeri)

217. Семя сельдерея (Biji Seladeri) должно быть высушенным плодом растения сельдерея и содержать не более—

(а) 10% общей золы; и

(б) 2% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Чили

218. Перец чили должен быть высушенным, зрелым плодом рода *Capsicum* и может содержать коричневато-желтые плоские семена и не должен быть заражен насекомыми и посторонними красящими веществами. Он должен содержать—

- (a) не более 3% чашечек и цветоножек;
- (б) не более 1% посторонних органических веществ;
- (в) не более 8% общей золы;
- (г) не более 1,25% золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (д) не более 30% сырой клетчатки; и
- (е) не менее 12% нелетучего эфирного экстракта.

Корица (Kayu Manis)

219. Корица (Kayu Manis) должна быть высушенной корой культурных сортов *Cinnamomum zeylanicum*, Nees или *C. cassia* L., с которой внешние слои, возможно, не были удалены. Она должна содержать—

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

Гвоздика (Bunga Cengkih)

220. Гвоздика (Bunga Cengkih) должна быть высушенными цветочными бутонами *Eugenia caryophyllata*. Она не должна содержать никаких высушенных или частично высушенных гвоздик или каких-либо посторонних растительных или минеральных веществ. Она должна содержать—

- (a) не более 5% стебля гвоздики;
- (б) не более 7% общей золы;
- (в) не более 0,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (г) не менее 15% экстракта летучего эфира.

Кориандр (Ketumbar)

221. Кориандр (Ketumbar) должен быть высушенным плодом растения кориандра и содержать не более—

(a) 7% общей золы; и

(б) 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Кмин тминовый (Jintan Putih)

222. Кмин тминовый (Jintan Putih) должен быть сухофруктом *Cuminum cuminum* и содержать не более—

(a) 5% посторонних семян;

(б) 9,5% общей золы; и

(в) 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Черный тмин (Jintan Hitam)

223. Черный тмин (Jintan Hitam) должен быть высушенными семенами *Nigella sativa* Linn и содержать—

(a) не более 5% посторонних органических веществ;

(б) не более 7% общей золы;

(в) не более 1,25% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и

(г) не менее 0,5% летучего масла.

Семена укропа (Adas Manis)

224. Семя укропа (Adas Manis) должно быть высушенным плодом растения укропа и содержать не более—

(a) 10% общей золы; и

(б) 3% золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Плоды или семена фенхеля (Adas Pedas)

225. Плоды или семена фенхеля (Adas Pedas) должны быть высушенными, зрелыми плодами культурных растений *Foeniculum vulgare*. Он должен быть свободен от песка, земли или другой грязи и содержать—

- (a) не более 4% посторонних органических веществ, семян или стеблей;
- (б) не более 9% общей золы;
- (в) не более 2% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (г) не менее 4% летучего масла.

Пажитник (Halba)

226. Пажитник (Halba) должен быть высушенными спелыми семенами *Trigonella foenum-graecum* и не должен быть заражен насекомыми и содержать не более—

- (a) 5% поврежденных посторонних семян сорняков;
- (б) 5% посторонних органических веществ; и
- (в) 7% общей золы.

Имбирь

227. Имбирь должен быть вымытым и высушенным или декортизированным и высушенным корневищем *Zingiber officinale* и не должен быть поврежден вредителями. Он должен содержать—

- (a) не менее 4,5% спиртового (90%) растворимого экстракта;
- (б) не более 7% общей золы;
- (в) не менее 1,7% водорастворимой золы;
- (г) не менее 10% растворимого в холодной воде экстракта; и
- (д) не более 1% извести в виде оксида кальция.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

Мускатный цвет (Jaitree) (Bunga Pala)

228.—(1) Мускат (Jaitree) (Bunga Pala) должен быть высушенной наружной оболочкой или ариллом плодов *Myristica fragrans* и не должен содержать арилл любой другой разновидности *Myristica*, включая *M. malabarica* или Фатуа (Bombay mace) и *M. argentes* (Wild mace).

(2) Мускат (Jaitree) (Bunga Pala) должен содержать не более—

- (a) 5% поврежденных ядер или посторонних органических веществ;

(б) 3% общей золы; и

(в) 10% сырого волокна,

и нелетучий экстракт этилового эфира, полученный после экстракции мускатного ореха петролейным эфиром, не должен превышать 5%, а сумма нелетучих экстрактов петролейным эфиром и этиловым эфиром не должна превышать 33%.

Горчичное семя (Biji Sawi)

229.—(1) Горчичное семя (Biji Sawi) должно быть высушенным, зрелым семенем *Brassica nigra*, *Brassica juncea* и других родственных культурных сортов видов, принадлежащих к естественному порядку крестоцветных и роду *Sinapis* или *Brassica*.

(2) Семена горчицы (Biji Sawi) должны включать черную или коричневую горчицу (*B. nigra*), коричневую или серептовую горчицу (*B. besseriana*), белую или желтую горчицу (*B. alba*) и индийскую горчицу (*B. juncea*).

(3) Горчичное семя (Biji Sawi) должно содержать—

(а) не более 5% посторонних органических веществ и испорченных или других семян;

(б) не более 5% общей золы;

(в) не более 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте; и

(г) не менее 0,6% летучего эфирного масла.

Столовая горчица

230. Столовая горчица (смешанная горчица, горчичная приправа) должна быть приготовлена из семян горчицы, смешанных с мукой или крахмалом, со специями или без них, за исключением того, что пропорции муки или крахмала и специй (если таковые имеются) вместе не должны превышать 20% по весу. Она должна давать не менее 0,35% аллилизотиоцианата после мацерации водой в течение двух часов при 37°C.

Мускатный орех (Buah Pala)

231. Мускатный орех (Buah Pala) должен быть высушенным семенем (ядром) плодов *Myristica fragrans*. Он должен быть свободен от заражения насекомыми и содержать—

(а) не более 5% общей золы;

(б) не более 0,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте;

- (в) не более 10% сырой клетчатки; и
- (г) не менее 25% нелетучего эфирного экстракта.

Черный перец или перечная кукуруза

232. Черный перец или перечная кукуруза должны быть здоровым плодом *Piper nigrum* и содержать—

- (а) не более 3% испорченных фруктов или любых посторонних веществ;
- (б) не более 5% светлых ягод;
- (в) не более 8% общей золы;
- (г) не более 1,5% золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (д) не менее 6,75% нелетучего эфирного экстракта; и
- (е) не менее 30% крахмала.

Белый перец

233. Белый перец должен быть высушенной зрелой ягодой *Piper nigrum* L., с которой удалено наружное покрытие или наружное и внутреннее покрытия, и должен содержать—

- (а) не более 5% сырого волокна;
- (б) не более 3,5% общей золы;
- (в) не более 0,3% золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (г) не менее 7% нелетучего эфирного экстракта; и
- (д) не менее 52% перцового крахмала.

Звездчатый анис (Bunga Pekak)

234. Звездчатый анис (Bunga Pekak) должен быть высушенным, спелым плодом *Illicium verum* Hooker filius. Он не должен содержать примесей *Illicium anisatum* Linn.

Куркума (Kunyit)

235. Куркума (Kunyit) должна быть высушенным корневищем или луковичным корнем *Curcuma*

longa и должна включать куркуму в любой форме. Она не должна быть повреждена вредителями. Она не должна содержать хромата свинца или искусственных красителей и не должна содержать более 2,5 промилле свинца. Она должна соответствовать следующим стандартам:

- (a) характерный тест на борную кислоту должен быть положительным;
- (б) общее содержание золы не должно превышать 7%; и
- (в) содержание золы, нерастворимой в соляной кислоте, не должно превышать 1,5%.

Порошок карри

236. Порошок карри должен представлять собой любую комбинацию специй, ароматических семян и ароматических трав. Он должен содержать не менее 85% специй, ароматических семян и ароматических трав и должен содержать не более 15% мучнистых веществ и соли.

АРОМАТИЗИРУЮЩИЕ ЭССЕНЦИИ ИЛИ ЭКСТРАКТЫ

Миндальная эссенция

237. Миндальная эссенция, экстракт миндаля или ароматизатор миндаля должны содержать не менее 1% по объему эфирного масла, не содержащего синильной кислоты, полученного из ядер горького миндаля, абрикоса или персика.

Имбирная эссенция

238. Имбирная эссенция, экстракт имбиря или ароматизатор имбиря должны содержать в 100 мл спирторастворимого вещества не менее 20 г имбиря.

Лимонная эссенция

239. Лимонная эссенция, экстракт лимона или ароматизатор лимона должны быть приготовлены из натурального или бестерпенового масла лимона или из цедры лимона и должны содержать не менее 0,2% цитраля, полученного из масла лимона.

Лимонное масло

240. Лимонное масло или масло лимона должно быть эфирным маслом, полученным из свежей кожуры лимона (*Citrus limonum*, L.), и должно иметь—

- (a) удельный вес при 15,5°C не менее 0,854 и не более 0,862;

Крекеры из креветок

259.—(1) Крекеры из креветок (недожаренные) должны быть пищевым продуктом, изготовленным из крахмала с добавлением или без добавления другой муки, в которую были добавлены здоровые креветки или экстракт креветок или и то, и другое.

(2) Крекеры из креветок могут содержать соль, ароматизатор и разрешенные красители и должны содержать не менее 3,4% белка (общий азот $\times 6,25$) в сухом виде.

РИС**Рис**

260.—(1) На каждой упаковке риса должна быть этикетка, на которой должны быть указаны следующие сведения:

(a) тип риса, а именно белый рис, клейкий рис, коричневый рис или вареный или пропаренный рис;

(б) зерновой состав риса в упаковке, описанный по возможности в терминах, указанных в колонке 1 таблицы в пункте (3), или, в противном случае, путем указания процентного соотношения по весу цельного ядра, риса с головкой, крупных ломаных и сломанных ядер, содержащихся в упаковке;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(в) чистое количество риса в упаковке, выраженное в граммах или килограммах, в зависимости от обстоятельств;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(г) марка, если таковая имеется; и

(д) имя и сингапурский адрес местного импортера, упаковщика, дистрибьютора или агента.

(2) Для целей пункта (1)(a) —

(a) белый рис - это рис, который был очищен от шелухи и отшлифован до белого цвета путем удаления слоев отрубей;

(б) коричневым рисом должен быть рис, с которого удалена только шелуха; и

(в) вареный или пропаренный рис - это рис, который был отшлифован после прохождения процесса замачивания, пропаривания и сушки.

(3) Термины, указанные в колонке 1 Таблицы, не должны использоваться ни на одной этикетке любой упаковки риса, если только зерновой состав риса в упаковке не соответствует соответствующему описанию зернового состава в колонке 2 Таблицы.

ТАБЛИЦА
ОПИСАНИЕ СОСТАВА ЗЕРНА

Колонка 1	Колонка 2		
	Состав Зерна (В процентах по весу)		
	Целое ядро (Не менее)	Разбитые ядра (не более)	Примечания
100% Цельное ядро	60	5	Остальное должно состоять из рисовой крупы или крупных зерен, за исключением того, что 100% цельное ядро не должно содержать крупных битых зерен.
5% разбитое	60	7	
10% разбитое	55	12	
15% разбитое	55	17	
20% разбитое	50	23	
25% разбитое	40	28	
35% разбитое	32	40	
45% разбитое	28	50	
Битый Рис	Не более 5	Не менее 80*	

* Включая крупные битые зерна.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(4) Для целей пунктов (1)(б) и (3) –

(a) целое ядро должно быть полным рисовым ядром без какой-либо сломанной части;
[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(б) рисовой крупой должно быть рисовое ядро, которое было разбито, при этом его длина должна составлять не менее четырех пятых средней длины неразбитого рисового ядра;

(в) большим битым должно быть рисовое ядро, которое было сломано, оставив не менее половины длины, но не менее четырех пятых средней длины неразбитого рисового ядра; и

(г) разбитым ядром считается рисовое ядро, которое было разбито, при этом его длина составляет менее половины средней длины неразбитого рисового ядра.

(5) Несмотря на правило 5 (4) (д), ни одна страна не может быть названа на этикетке любой упаковки риса, подразумевающей, что рис происходит из этой страны, за исключением случаев, когда весь рис, содержащийся в упаковке, происходит из этой страны.

ЧАСТЬ V ШТРАФ

Штраф

261. Любое лицо, нарушающее какое-либо из положений настоящих Правил, считается виновным в совершении преступления и подлежит наказанию в виде штрафа в размере не более 1000 долларов США, а в случае второго или последующего осуждения - штрафа в размере не более 2000 долларов США.

ПЕРВЫЙ СПИСОК

Правило 5(4)(б)

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЩИХ ТЕРМИНОВ В ДЕКЛАРАЦИИ ИНГРЕДИЕНТОВ

Следующие вещества могут быть обозначены общими терминами в списке ингредиентов:

Вещество

Общие термины

12. Мука.
13. Заправка для салата.
14. Майонез.
15. Изюм и кишмиш.
16. Шоколад, молочный шоколад и шоколадные кондитерские изделия, в которых характерным ингредиентом является шоколад или какао, с добавлением или без добавления фруктов и орехов.
17. Хлопья на завтрак с фруктами и орехами или без них, за исключением хлопьев в банках.
18. Детское питание.
19. Пищевые растительные масла.

ТРЕТИЙ СПИСОК

Правила 17(3) и 125(2)(б)

РАЗРЕШЕННЫЕ АНТИОКСИДАНТЫ

1. С учетом пункта 2 продукты питания, указанные в колонке 1 следующей таблицы, могут содержать в себе или на них антиоксидант, указанный в отношении этого в колонке 2, в количествах, не превышающих количество частей на миллион, указанное в отношении этого в колонке 3:

Колонка 1 Указанный продукт	Колонка 2 Описание антиоксиданта	Колонка 3 Частей на миллион
(a) Безводные пищевые масла и жиры, отвержденные или нет, маргарин, витаминные масла и концентраты, содержащие не более 100 000 междун. ед. витамина А на грамм	Пропилгаллат, или 100 октилгаллат, или додецилгаллат, или любая их смесь или Бутилированный 200 гидроксианизол (В.Н.А.) или	

ТРЕТИЙ СПИСОК – продолжение

		Бутилированный гидрокситолуол (В.Н.Т.)	200
		или	
		Третичный бутилгидрохинон (TBHQ)	200
		или	
		Аскорбилпальмитат	200
		или	
		Смесь изопропилцитрата (включая моноизопропилцитрат)	100
		или	
		Любая смесь В.Н.А. и В.Н.Т.	200
(aa)	Ги	Пропилгаллат	100
		или	
		Бутилированный гидроксианизол (В.Н.А.)	175
(б)	Частичные гилцера	эфиры Пропилгаллат, или октилгаллат, или додecilгаллат, или любая их смесь	100
		или	
		Бутилированный гидроксианизол (В.Н.А.)	200
		или	
		Бутилированный гидрокситолуол (В.Н.Т.)	200
		или	
		Третичный Бутилгидрохинон (TBHQ)	200
		или	

ТРЕТИЙ СПИСОК – *продолжение*

	Аскорбилпальмитат	500
	или	
	Любая смесь В.Н.А. и В.Н.Т.	200
(в) Сливочное масло для производственных целей	Пропилгаллат, или октилгаллат, или додецилгаллат, или любая их смесь	80
	или	
	Третичный бутилгидрохинон (TBHQ)	160
	или	
	Бутилированный гидроксианизол (В.Н.А.)	160
	или	
	Бутилированный гидрокситолуол (В.Н.Т.)	160
	или	
	Аскорбилпальмитат или	500
	Любая смесь В.Н.А. и В.Н.Т.	160
(г) Эфирные масла и изоляты из концентратов эфирных масел	Пропилгаллат, или октилгаллат, или додецилгаллат, или любая их смесь	100
	или	
	Бутилированный гидроксианизол (В.Н.А.)	200
	или	
	Бутилированный гидрокситолуол (В.Н.Т.)	200
	или	

ТРЕТИЙ СПИСОК – *продолжение*

	Третичный бутилгидрохинон (TBHQ)	200
	или	
	Аскорбилпальмитат	500
	или	
	Любая смесь В.Н.А. и В.Н.Т.	200
(d) Яблоки и груши	Этоксикин	3
(e) Препараты, содержащие более 100 000 междун. ед. витамина А на грамм	Бутилированный гидроксианизол (В.Н.А.)	10 на каждые 1000 междун. ед. Витамин А
	или	
	Бутилированный гидрокситолуол (В.Н.Т.)	10 на каждые 1000 междун. ед. Витамин А
	или	
	Любая смесь В.Н.А. и В.Н.Т.	10 на каждые 1000 междун. ед. Витамин А
(жс) Обезвоженное мясо	Бутилированный гидроксанизол (В.Н.А.)	200
	или	
	Пропилгаллат	200
(з) Хлопья для завтрака	Бутилированный гидроксианизол (В.Н.А.)	200 (на жировой или масляной основе)
	или	
	Бутилированный гидрокситолуол (В.Н.Т.)	100 (на жировой или масляной основе)

[S 704/2020 wef 31/08/2020]

[S 59/2019 wef 01/02/2019]

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

ТРЕТИЙ СПИСОК – продолжение

2. Бутилированный гидроксианизол или бутилированный гидрокситолуол или их смеси в пределах, указанных в настоящем списке, могут использоваться в сочетании с пропилгаллатом, октилгаллатом или додецилгаллатом или их смесями в пределах, указанных в настоящем Списке, при условии, что общее количество антиоксиданта не должно превышать, в случае указанных пищевых продуктов в пунктах (а) и (б) 300 частей на миллион, в случае указанных пищевых продуктов в пункте (аа) 200 частей на миллион, в случае указанных пищевых продуктов в пункте (в) 240 частей на миллион и в случае указанных продуктов питания в пункте (е) 300 частей на миллион.

3. Продукты питания, указанные в колонке 1 следующей таблицы, могут содержать в себе или на себе экстракт розмарина в количествах, не превышающих количество частей на миллион, указанное в колонке 2:

<i>Колонка 1</i> <i>Указанный продукт</i>	<i>Колонка 2</i> <i>Частей на миллион (выражается как сумма карнозола и карнозиновой кислоты)</i>
(а) Обезвоженное мясо	150
(б) Сушеные колбасы	100
(в) Пищевые растительные масла и жиры без учета оливкового масла	50
(г) Рыбий жир и масло водорослей	50
(д) Свиное сало, говяжий жир, птичий жир, овечий жир и свиной жир	50
(е) Обработанное мясо, отличное от сушеных колбас:	
(i) с содержанием жира 10% или менее	15 (на жировой или масляной основе)
(ii) с содержанием жира более 10%	150 (на жировой или масляной основе)
(жс) Обработанные орехи, включая орехи с покрытием и смеси орехов	200 (на жировой или масляной основе)
(з) Соусы, подливки и заправки и их смеси	100 (на жировой или масляной основе)
(и) Закуски – картофель, крупы, мука или крахмал на основе (из корнеплодов и клубней, бобовых и бобовых)	50 (на жировой или масляной основе)

ТРЕТИЙ СПИСОК – продолжение

Колонка 1

Указанный продукт

Колонка 2

Частей на миллион (выражается как сумма карнозола и карнозиновой кислоты)

(к) Овощные, ореховые и семенные спреды

200 (на жировой или масляной основе)

[S 704/2020 wef 31/08/2020]

ЧЕТВЕРТЫЙ СПИСОК

Правила 19(3) (б) и (в), 62(3), 63(3) и 66(3)

ЧАСТЬ I

РАЗРЕШЕННЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ КОНСЕРВАНТЫ II КЛАССА В ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Отдельные пищевые продукты	Максимальное количество химического консерванта в частях на миллион					
	Химический Консервант № 1	2	3	4	5	6
	Рассчитывается как диоксид серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Пиво	25	70	70			
Хлеб				1,000		
Капуста, обезвоженная	2,500					
Цукаты очистить или нарезать и высушить (сиропировать) кожуру	100					
Консервированное морское ушко (рапа)	1,000					
Сыр (за исключением плавленого сыра и созревшего сыра)				1,000		
Сыр, обработанный				3,000		
Сыр, созревший				1,000		50
[Удалено S 59/2019 wef 01/02/2019]						
Сидр	200					

ЧЕТВЕРТЫЙ СПИСОК – продолжение

Отдельные пищевые продукты	Максимальное количество химического консерванта в частях на миллион					
	Химический Консервант № 1	2	3	4	5	6
	Рассчитывается как диоксид серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Кокос, высушенный	50					
Коктейль (алкогольный)	120	400				
Кофе (или кофейная смесь или жидкий экстракт)		450	450			
Красящее вещество, если в виде раствора разрешенного красящего вещества		2,000	2,000	1,000		
Приготовленные моллюски, ракообразные и иглокожие		2,000		2,000		
Ракообразные, сырые	100 (в съедобной части)					
Начинки и начинки из заварного крема (на основе яиц)		1,000		1,000		
Украшения (глазурь и глазурь), начинки и начинки без фруктов, а также сладкие соусы		1,500		1,000		
Десерты на фруктовой основе, с молоком и сливками	100					
Концентрат питьевого шоколада		700	700			
Жирный спред				2,000		
Начинки на основе жировой эмульсии		1,000		1,000		
Начинки (на фруктовой или овощной основе)	350	800	800	450		
Рыба копченая и вяленая					10	

ЧЕТВЕРТЫЙ СПИСОК – продолжение

Отдельные пищевые продукты	Максимальное количество химического консерванта в частях на миллион					
	Химический Консервант № 1	2	3	4	5	6
	Рассчитывается как диоксид серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Ароматизирующие эмульсии или ароматизирующий сироп	350	800	800	1,000		
Мучные кондитерские изделия				1,000		
Мука всех видов	200					
Пищевые питательные батончики				1,000		
Плоды, кристаллизованные, глазированные или высушенные	100	1,000	1,000	1,000		
Фрукты сушеные (яблоки, абрикосы, инжир, нектарины, персики, груши, чернослив, изюм)	2,000			1,000		
Фрукты (свежие, цельные и неочищенные, за исключением лонганов и личи)	30					
Плоды или мякоть плодов (кроме мякоти томатов), предназначенные для производственных целей	3,000			1,000		
Фрукты (кроме свежих фруктов или мякоти фруктов, иное не указано в данной таблице)	350	800	800	1,000		
Фруктовый напиток или фруктовый сок	120	400	400	400		
Фруктовые соки	120	400	400	400		
Фруктовые соки, концентрат	350	800	800	1,000		
Желатин	750					
Глюкозный напиток, содержащий твердое вещество с содержанием не менее 23,5% (w/v) глюкозы	120	400	400	400		

ЧЕТВЕРТЫЙ СПИСОК – продолжение

Отдельные пищевые продукты	Максимальное количество химического консерванта в частях на миллион					
	Химический Консервант № 1	2	3	4	5	6
	Рассчитывается как диоксид серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Гамбургеры и аналогичные продукты	450					
Травы и специи	150					
Варенье, включая консервы, продаваемые в диетических целях	100	500	500	1,000		
Медузы, приправленные				1,000		
Лонганы (свежие, цельные и неочищенные)	50					
Личи (свежие, цельные и неочищенные)	50					
Маргарин				1,000		
Марципан и подслащенная ореховая паста				1,000		
Мясо, консервированное, вяленое, маринованное, соленое или копченое, вареное или сырое					125	500
Пектин жидкий	250					
Грушевый сидр	200			200		
Маринованные огурцы, отличные от маринованных овощей, которые требуют мытья перед употреблением	100	250	250	1,000		
Маринованные овощи, требующие мытья перед употреблением	100	1,000	1,000	1,000		
Картофель сырой, очищенный	50					
Картофель, обезвоженный	550					
Заправка для салата	300	750	250	1,000		
Соусы	300	750	250	1,000		

ЧЕТВЕРТЫЙ СПИСОК – продолжение

Отдельные пищевые продукты	Максимальное количество химического консерванта в частях на миллион					
	Химический Консервант № 1	2	3	4	5	6
	Рассчитывается как диоксид серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Сосиски или колбасный фарш	450				125	500
Икра полуконсервированная и другие продукты из икры рыб		2,000		1,000		
Полуфабрикаты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих		2,000		2,000		
Кремниевая антипенная эмульсия	1,000	2,000	2,000	1,000		
Безалкогольные напитки для употребления с разбавлением	350	800	800	1,500		
Безалкогольные напитки для употребления без разбавления (кроме фруктового напитка или фруктового сока)	70	160	160	300		
Крахмалы, приготовленные	100					
Крахмал гидролизированный (твердый)	70					
Крахмал гидролизированный (сироп) (включая глюкозный сироп)	400					
Сахар или сахарные сиропы, кроме сахара или сахарных сиропов для производственных целей	20					
Сахар или сахарные сиропы для производственных целей	70					
Томатная мякоть, паста или пюре	350	800	800			

ЧЕТВЕРТЫЙ СПИСОК – продолжение

Отдельные пищевые продукты	Максимальное количество химического консерванта в частях на миллион					
	Химический Консервант № 1	2	3	4	5	6
	Рассчитывается как диоксид серы	Бензойная кислота	Метилпарагидроксибензоат	Сорбиновая кислота	Нитрит натрия	Нитрат натрия
Овощи обезвоженные (кроме капусты или картофеля)	2,000					
Уксус	200					
Уксус, имитация, искусственный	70					
Вино (включая алкогольные напитки)	300			200		
Йогурт, фрукты	60	120	120	300		

[S 704/2020 wef 31/08/2020]

[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 III КЛАССА В ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Отдельные пищевые продукты	Максимальное количество диметилдикарбоната в частях на миллион*
Ароматизированные напитки на водной основе, включая напитки “спорт”, “энерджи” или “электролит”, а также напитки с твердыми частицами	250
Готовый к употреблению кофе, заменители кофе, чай, травяные настои и другие горячие зерновые и злаковые напитки (за исключением какао)	250

ВОСЬМОЙ СПИСОК – продолжение

Фермент	Номер ЕС	Организм-производитель	Донорский организм	Донорский ген
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		
Уреаза	3.5.1.5	Ферментные лактобациллы		

[S 704/2020 wef 31/08/2020]

[S 59/2019 wef 01/02/2019]

¹ Группа *Aspergillus niger* включает *A. aculeatus*, *A. awamori*, *A. ficuum*, *A. foetidus*, *A. japonicus*, *A. phoenicis*, *A. saitor* и *A. usamii*.

² *Geobacillus stearothermophilus* – прежнее название *Bacillus stearothermophilus*.

³ *Trichoderma longibrachiatum*, также известная как *Trichoderma reesei*.

⁴ *Kluyveromyces lactis* – прежнее название *Saccharomyces lactis*.

⁵ *Kluyveromyces marxianus* – прежние названия *Saccharomyces fragilis* и *Kluyveromyces fragilis*.

⁶ *Rasamsonia emersoni* – прежнее название *Talaromyces emersonii*.

⁷ *Rhizomucor miehei* – прежнее название *Mucor miehei*.

⁸ *Micrococcus luteus* – прежнее название *Micrococcus lysodeikticus*.

⁹ *Raenibacillus macerans* – прежнее название *Bacillus macerans*.

¹⁰ *Humicola lanuginosa*, также известная как *Thermomyces lanuginosus*.

¹¹ *Thermopolyspora flexuosa* – прежнее название *Nonomuraea flexuosa*.

¹² *Hansenula polymorpha*, также известная как *Pichia angusta*.

¹³ *Mucor javanicus*, также известный как *Mucor circinelloides* f. *цирцинеллоиды*.

¹⁴ *Penicillium roquefortii*, также известный как *Penicillium roqueforti*.

¹⁵ Металлопротеиназа (ЕС 3.4.24.4) включает вибриолизин (ЕС 3.4.24.25), псевдолизин (ЕС 3.4.24.26), термолизин (3.4.24.27), бацилолизин (ЕС 3.4.24.28), ауреолизин (ЕС 3.4.24.29), кокколилин (ЕС 3.4.24.30), миколизин (ЕС 3.4.24.31), бета-литическая металлоэндопептидаза (ЕС 3.4.24.32), дейтеролизин (ЕС.3.4.24.39), сепрализин (ЕС 3.4.24.40).

¹⁶ *Klebsiella pneumoniae* – прежнее название *Klebsiella aerogenes*.

¹⁷ Сериновая протеиназа (ЕС 3.4.21.14) включает оризин (ЕС 3.4.21.63) и субтилилин (ЕС 3.4.21.62).

¹⁸ *Streptomyces mobaraensis* – прежнее 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]

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК

Правила 30(2) и (5)

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПЕСТИЦИДОВ

Колонка 1

Колонка 2

Колонка 3

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

<i>Вещество</i>	<i>Максимальный предел остатка (промиле)</i>	<i>Тип пищевого продукта</i>
Ацефат	10	салат
	5	помидоры, семена хлопка, брокколи, капуста, цветная капуста, кудрявая капуста, брюссельская капуста, цитрусовые
	1	соевые бобы
	0,5	картофель
	0,2	яйца, пищевые субпродукты, мясной жир, мясо
	0,1	молоко, орехи
Ацифлуорфен	0,1	овощи из семян и стручков, рисовое зерно
	0,5	орехи
	0,02	молоко, мясо, яйца
Алахлор	0,01	пшеница, ячмень, кукуруза, овощи из семян и стручков, капуста, цветная капуста, орехи
	0,001	мясо, молоко
Альдикарб	0,5	картофель
	0,2	клубника, цитрусовые
	0,1	кофейные зерна
	0,05	хлопковое семя, кукуруза, лук, орехи
	0,02	сахарный тростник, зерновые злаки, соевые бобы
	0,01	мясо
Фосфид алюминия	0,1	зерновые злаки, орехи, кофейные зерна
Амитраз	0,1	мясо, молоко и молочные продукты
Асулам	0,4	картофель
	0,1	сахарный тростник, хмель, мясо, молоко

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Атразин	0,1	цитрусовые, виноград, кукуруза, ананасы, сорго, сахарный тростник, сладкая кукуруза
	0,01	картофель
Азинфос-метил	4	киви (цельные фрукты), виноград, персики
	2	абрикос, цитрусовые, сельдерей
	1	фрукты (если не указано иное), брокколи, брюссельская капуста
	0,5	овощи (если не указано иное)
	0,4	плоды киви (в съедобной части)
	0,2	зерновые, семена хлопка, картофель, семена подсолнечника, соевые бобы (сухие)
Азоциклотин (общий остаток, образующийся в результате применения азоциклотина и/или цигексатина)	2	персики, виноград, яблоки, клубника
	0,2	фасоль,
	0,1	баклажаны
Бендиокарб	0,1	грибы
	0,05	мясо и мясопродукты, пшеница, яйца, мясной жир, кукуруза, овес, сахар, говядина
	0,02	семечковый плод
Беномил (определяется как сумма беномила, карбендазима и 2 - аминобензимидазина и выражается в виде карбендазима)	10	цитрусовые, вишня, абрикосы
	5	перец, ячмень, ягодные фрукты, семечковые и косточковые фрукты, манго, морковь, салат

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

	3	авокадо, овощи, картофель
	2	виноград, манго (мякоть), дыни, фасоль, сельдерей, сливы, корнишоны
	1	бананы (цельные), грибы
	0,5	брюссельская капуста
	0,2	арахис, вода
	0,1	сахарный тростник, орехи, яйца (без скорлупы), лук, спаржа
Бромфос	0,05	крупы, мясо, молоко и молочные продукты
	10	зерновые злаки
	5	сливы
	2	морковь, салат-латук, редис, шпинат, лук-порей, белая мука, хлеб из муки грубого помола
	1	персики, смородина, капуста, сельдерей, фасоль, груши
	0,5	ягоды, лук, помидоры, брюссельская капуста
	0,1	горох, огурцы, цветная капуста, капуста, брокколи, фасоль (без стручков)
Бромацил	0,04	цитрусовые фрукты, спаржа, ананасы
Каптан	50	вишни
	25	груши, яблоки
	20	черная и красная смородина, картофель, соевые бобы, абрикосы, шпинат, клубника
	15	цитрусовые, сливы, помидоры, персики

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Карбарил	10	клюква, огурцы, салат, зеленая фасоль, перцы, малина
	5	изюм
	100	клевер
	20	пшеничные отруби
	10	абрикосы, спаржа, авокадо, листовые овощи, ежевика, ежевика, вишня, нектарины, бамяя, сырые оливки, персики, малина, орехи (цельные в скорлупе), сливы, сорго (зерно)
	7	черника, цитрусовые, клубника, клюква
	5	рамбутаны, гуава, маракуйя, яблоки, ячмень, фасоль, баклажаны, виноград, овес, груши, горох в стручках, перец, кожа птицы, рис в шелухе, помидоры, пшеница
	3	тыквы, огурцы, дыни
	2	свекла, морковь, арахис (цельный), редис, цельнозерновая мука
	1	хлопковое семя, сладкая кукуруза (ядра), орехи (очищенные), оливки (обработанные), коровий горох (обработанный), подсолнечник, киви (съедобная часть)
	0,5	домашняя птица (общая съедобная часть), яйца (без скорлупы)
	0,2	картофель, мясо крупного рогатого скота, коз, овец и свиней, мука, сахарная свекла, пшеничная мука (белая)
	0,1	молоко, молочный продукт

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Карбендазим	10	цитрусовые, абрикосы, вишня, персики
	5	помидоры, ягоды, черная смородина, морковь, салат, перец
	3	картофель
	2	яблоки, груши, сельдерей, сушеные бобы, чернослив, корнишоны, лимская фасоль, манго, сливы, нектарины, дыня
	1	цельные бананы, грибы, сладкий картофель
	0,5	тыквы, авокадо, мякоть банана, ячмень, брюссельская капуста, огурцы, баклажаны, овес, рис, рожь, пшеница
	0,2	каштаны, соевые бобы
	0,1	молоко, лук, миндаль, орехи, спаржа, сырые кофейные зерна, яйцо (без скорлупы)
	2	Брюссельская капуста
	0,5	капуста, морковь, картофель
Карбофуран и 3-гидроксикарбофуран, выраженные в виде карбофурана	0,2	цветная капуста, рис (очищенный), соевые бобы
	0,1	овес, масличные семена, лук, персики, орехи, груши, пшеница, бананы, ячмень, семена горчицы, сырые кофейные зерна, баклажаны, салат, кукуруза, клубника, сахарный тростник, сладкая кукуруза, помидоры
	0,05	мясо и мясопродукты, жир мясной, молоко

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Хлордан (сумма цис- и трансхлордана и оксихлордана)	0,05	жир мяса, рыбы, сырое льняное масло, сырое хлопковое масло, сырое соевое масло
	0,02	овощи, яйца, фрукты, пищевое хлопковое масло, пищевое соевое масло, ананасы, зерновые злаки
	0,002	молоко и молочные продукты
Хлорфенвинфос	0,4	морковь, сельдерей
	0,2	жир из мяса
	0,1	цветная капуста, редис, хрен, помидоры
	0,05	Брюссельская капуста, капуста, брокколи, репа, сладкий картофель, лук, лук - порей, баклажаны, грибы, орехи (без скорлупы), кукуруза, пшеница, хлопковые семена, рис, картофель
	0,008	молоко и молочные продукты
Хлормекват	5	пшеница, рожь, овес
	3	груши
	1	изюм и другие сушеные плоды виноградной лозы, виноград
	0,1	молоко и молочные продукты
Хлорталонил	25	персики, смородина
	10	сельдерей, вишня, ягоды, капуста, кочан салата, перец
	7	овощи (кроме сельдерея и картофеля), абрикосы, сливы, фасоль (в стручках), цитрусовые, огурцы, виноград, дыни, лук, тыква, помидоры
	1	морковь, сладкая кукуруза
	0,5	лимская фасоль

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

	0,2	арахис (цельный), бананы (цельные), зерновые злаки
	0,1	картофель, арахис (ядро)
Хлорпрофам	50	картофель
Хлорпирифос	2	жир мяса, сухофрукты, киви
	1	яблоки, капуста, виноград, капуста
	0,5	морковь, перцы, помидоры, груши
	0,3	цитрусовые
	0,2	фасоль, баклажаны, ягоды, жир мяса (кроме мяса птицы)
	0,1	салат-латук, жир домашней птицы, рис в шелухе
	0,05	масличные семена, сырое хлопковое масло, цветная капуста, сельдерей, яйца (без скорлупы), грибы, лук, картофель, капуста
	0,01	молоко и молочные продукты (на жирной основе)
Хлорпирифосметил	20	отруби
	10	кукуруза, сорго и пшеница
	2	мука, хлеб (цельнозерновой)
	0,5	яблоки, персики, помидоры, белый хлеб
	0,1	фасоль, капуста, баклажаны, салат, перец, редис, рис, зеленый чай
	0,05	жир мяса, яиц, мяса и мясопродуктов
	0,01	молоко и молочные продукты
Кумафос	1	жир крупного рогатого скота и птицы
	0,5	жир овец, свиней и коз

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

	0,05	яйца
	0,02	молоко и молочные продукты
Цигексатин (определяется как сумма цигексатина и оксида дициклогексилтина, выраженная в виде цигексатина)	5	киви, персики
	3	клубника, черная смородина
	2	яблоки, груши, цитрусовые, бананы, ягодные фрукты, овощи, сливы, чай (сухой, приготовленный)
	1,0	фасоль, корнишоны
	0,5	огурцы, дыни
	0,2	мясо
	0,05	молоко и молочные продукты
Циперметрин (сумма изомеров)	2	салат, цитрусовые, нектарины, персики, шпинат, семечковые фрукты
	1	вишня, виноград, сливы, листовые овощи, бракка
	0,5	помидоры, ячмень, смородина пищевое растительное масло, ягоды, фасоль в стручках, лук-порей, перец
	0,2	мясо, жир мясной, огурцы, баклажаны, масличные, пшеница
	0,1	лук
	0,05	соевые бобы, сладкая кукуруза, кукуруза, горох, кофейные зерна, яйца, фасоль без стручков, грибы, мясо, корнеплоды и клубнеплоды
	0,02	арахис
	0,01	молоко, картофель
2,4-D	2	цитрусовые

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

Дельтаметрин	2	съедобные субпродукты крупного рогатого скота, свиней, овец и коз
	0,5	ячмень, рожь, пшеница
	0,2	другие зерновые злаки, картофель
	0,1	ежевика, малина и другие ягоды
	0,05	яйца, мясо, молоко и молочные продукты
	10	Чай
	5	пшеничные отруби (необработанные)
	2	зерновые злаки (цельное зерно), пшеничная мука (цельнозерновая), кофейные зерна
	0,5	мука из белой пшеницы
	0,2	листовые овощи
	0,1	масличные семена, семечковые фрукты, бобовые и луковичные овощи
	0,05	листья брокколи, овощи, съедобная кожура, бананы, какао-бобы, виноград, киви, косточки фруктов, апельсины, клубника
	0,01	дыни, грибы, ананасы, корнеплоды и клубнеплоды
	1	абрикосы, виноград, персики
Деметон (включая деметон-О, деметон-S, деметон-О-метил, деметон-S-метил и оксидеметон-S метил)	0,5	яблоки, цитрусовые, груши, злаки, помидоры, салат, сельдерей, баклажаны, капуста, цветная капуста
	0,2	сливы

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Диазинон	0,1	дыни, клубника
	2	оливки (необработанные), оливковое масло
	0,7	персики, цитрусовые, листовые овощи, мясной жир, сладкая кукуруза
	0,5	все остальные фрукты, киви, другие овощи
	0,1	миндаль, ячмень, хлопковое семя, орехи, полированный рис, семена сафлора, сырые злаки, семена подсолнечника
Дихлорвос	0,02	молоко
	5	Какао-бобы
	2	сырые злаки, кофейные зерна (зеленые), соевые бобы, арахис, чечевица, орехи
	1	салат
	0,5	измельченные зерновые продукты, грибы, помидоры, овощи (кроме салата)
	0,1	фрукты и другие продукты питания, не указанные иным образом (например, хлеб, пирожные, готовое мясо и т.д.)
Дикофол	0,05	яйца (без скорлупы), мясо, птица
	0,02	молоко
	5	миндаль, фрукты (кроме клубники), овощи (кроме огурцов, корнишонов, помидоров), хмель (сушеный), чай (сухой изготовленный)
	2	огурцы, корнишоны
	1	клубника, помидоры
	0,1	хлопковое семя

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Диметоат (включая его кислородные аналоги)	2	овощи (если не указано иное), яблоки, абрикосы, вишня, цитрусовые, черная смородина, виноград, персики, груши, сливы, оливки
	1	помидоры, перец, клубника
	0,05	картофель
Динокап	0,1	виноград, семечковые и косточковые фрукты, клубника, огурцы
Дифениламин	5	яблоки, груши
Дикват	5	ячмень, рис (в шелухе), пшеничные отруби
	2	семена рапса, зерна сорго, пшеница, мука из цельнозерновой пшеницы
	1	хлопковое семя
	0,5	фасоль, семена подсолнечника
	0,2	картофель, пшеничная мука белого цвета, рис (очищенный или отполированный)
	0,1	лук, кукуруза, сахарная свекла, горох, хлопковое масло, рапсовое масло, кунжут масло из семян, масло из семян подсолнечника
	0,05	овощи, мясо и мясопродукты
	0,01	молоко
Дисульфотон (в виде деметона)	0,5	кукуруза, овощи рис
	0,2	зерновые злаки
Дитиокарбаматы (выраженные как CS ₂ и относящиеся отдельно к остаткам, возникающим из любой или каждой из следующих групп дитиокарбаматов):	5	виноград, сельдерей, смородина, луковицы

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

	3	яблоки, персики, груши, клубника, помидоры
	2	брасикас и другие листовые овощи, фасоль
	1	бананы, вишни, сливы, листья салата
(а) Диметил, дитиокарбаматы, образующиеся в результате применения фербама, тирама или зирама	0,5	крупа зерновая, морковь, фасоль, огурец
	0,1	картофель
(б) этиленбисдитио - карбаматы (полученные в результате применения манкозеба, манеба или зинба) и исключая пропинеб	2	спаржа
Додин	5	яблоки, персики, виноград, груши, клубника
	2	вишни
EDB (дибромид этилена)	0,1	фрукты, овощи
Окись этилена	50	цельные специи
Эндосульфат (включая сульфат эндосульфана)	30	чай (сухой изготовленный)
	2	овощи (кроме моркови, картофеля, сладкого картофеля, лука), фрукты
	1	хлопковое семя,
	0,5	хлопковое масло (сырое)
	0,2	жир мяса, морковь, картофель, сладкий картофель, лук (луковица)
	0,1	рис (в шелухе)
	0,02	молоко и молочные продукты

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Этион	5	чай (сухой изготовленный)
	2,5	жир мяса крупного рогатого скота
	2	виноград, яблоки, фасоль, цитрусовые,
	1	баклажаны, чеснок, нектарины, лук, персики, перец
	0,5	семена хлопчатника, огурцы
	0,2	яйца, жир мяса (кроме крупного рогатого скота)
	0,1	миндаль, абрикосы, вишня, орехи
	0,05	кукуруза,
	0,02	молоко
Этоксикин	3	яблоки, груши
Фенамифос	0,5	апельсины (целые)
	0,2	морковь, салат-латук
	0,1	сладкий картофель, картофель, жареные кофейные зерна, мякоть апельсина
	0,05	сахарный тростник, арахис, помидоры, листовые овощи (кроме салата), ананасы, виноград, бананы, сельдерей, лук, другие цитрусовые
Фенбутатин-оксид	5	цитрусовые, бананы, вишня, яблоки, виноград, груши
	3	пом, фрукты, персики, клубника, сливы
	1	огурец, баклажан, корнишоны, дыни, помидоры
	0,02	молоко
Фенитротрион	20	сырые пшеничные отруби, сырые рисовые отруби

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

	10	зерновые злаки
	1	персики, полированный рис, белая пшеничная мука
	2	обработанные пшеничные отруби, цитрусовые, яблоки, вишня, виноград, салат
	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, сало мясное, лук репчатый
	0,002	молоко
Фентион	2	цитрусовые, ягодные фрукты, семечковые и косточковые фрукты, инжир, виноград, хурма, маракуйя, гуава, вишня, салат, персики, груши, мясной жир
	1	бананы, капуста, цветная капуста, оливковое масло, оливки, сливы
	0,5	горошек, помидоры
	0,2	цитрусовый сок
	0,1	фасоль, лук, рис, сладкий картофель, пшеница
	0,05	молоко, картофель
Фентин	1	сельдерей
	0,2	сахарная свекла, морковь
	0,1	картофель, сельдерей, какао-бобы, сырые кофейные зерна, рис (в шелухе)
	0,05	арахис и орехи пекан (без скорлупы)

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Фенвалерат	5	сырые злаки (цельное зерно), пшеничные отруби, киви, персики, мука из муки грубого помола, хлеб из муки грубого помола, сельдерей, брокколи, листовые овощи, вишня, цитрусовые, салат, ягодные фрукты, помидоры, мясной жир
	1	ягодные фрукты, цельная зеленая фасоль, помидоры, мясной жир
	0,5	сушеные бобы, арбузы
	0,2	семена хлопка, огурцы, дыни, орехи, мука
	0,1	хлопковое масло, арахис (цельный), соевые бобы, семена подсолнечника, сладкая кукуруза
	0,05	корнеплоды и клубнеплоды
	0,01	молоко
Фолпет	30	смородина (свежая)
	25	виноград, черника
	20	клубника
	15	вишня, салат, малина
	10	яблоки, цитрусовые
	5	помидоры
	2	огурцы, лук, арбузы
Цианистый водород	75 (как HCN)	сырые злаки
	6 (как HCN)	мука
Имазалил	5	цитрусовые (цельные)
	0,5	огурцы, корнишоны
	0,2	мякоть банана
	0,1	цитрусовые (без кожуры)

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

	0,01	пшеничное зерно
Неорганический бромид (общий ион бромида из всех источников)	400	специи, травы
	250	сушеный инжир
	100	капуста, салат, сушеные финики, изюм, султанат, смородина
	75	авокадо, помидоры
	50	сырые злаки, сушеные персики, мука из муки грубого помола, каперсы, огурцы, сельдерей
	30	клубника, цитрусовые, все другие сухофрукты (кроме сушеного чернослива)
	20	чернослив сушеный, все другие фрукты, овощи
Ипродион	10	виноград, яблоки, персики, груши, сливы, ягодные фрукты
	5	черная смородина, салат, огурцы, киви, малина, помидоры
	3	рис (очищенный и нешлифованный)
	1	семена рапса, цикорий
	0,2	сухие бобы
	0,1	чеснок и лук
Изофенфос	0,02	животные жиры, мясо, кукуруза
	0,01	молоко
Малатион	20	необработанные пшеничные или рисовые отруби
	8	фасоль (сушеная), ежевика, капуста, злаки, фрукты (сушеные), виноград, чечевица, салат, орехи (целые в скорлупе), малина, шпинат
	6	вишни, персики, сливы

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

	5	брокколи
	4	цитрусовые
	3	помидоры, репа, капуста и другие листовые овощи
	2	яблоки, зеленая фасоль, цельнозерновая мука и мука из ржи и пшеницы
Малеиновый гидразид	50	картофель
	15	лук
Манкоцеб (см. дитиокарбаматы)		
Манеб (см. дитиокарбаматы)		
Металаксил	2	салат
	1	виноград, цитрусовые, шпинат
	0,5	авокадо, брокколи, капуста, цветная капуста,
	0,2	дыни, арбузы
	0,1	картофель
	0,05	злаки, лук, горох, сахарная свекла, семена подсолнечника
Метамидофос	2	помидоры, луковицы
	1	брокколи, брюссельская капуста, капуста, капуста и другие листовые овощи, цветная капуста, сельдерей, баклажаны, салат, персики, перец
	0,5	цитрусовые, огурцы
	0,1	семена хлопка, картофеля, рапса
	0,05	соевые бобы (сушеные)
Метидатион	5	мандарины
	2	цитрусовые (за исключением мандаринов)

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

	1	сырое хлопковое масло
	0,2	яблоки, груши, маракуйя, абрикосы, капуста, цветная капуста, вишня, виноград, листовые овощи, нектарины, персики, сливы
	0,1	фасоль, кукуруза, горох, манго
	0,02	животные жиры, мясо животных, яйца (основа без оболочки)
Метиокарб	0,1	овощи
	0,05	цитрусовые, кукуруза, мясо, яйца, сладкая кукуруза
Метомил	5	горох, салат, капуста, капуста, яблоки, нектарины, персики, шпинат
	3	сельдерей
	2	спаржа, цитрусовые, вишня, виноград
	1	помидоры
	0,5	огурцы, баклажаны
	0,2	листовые овощи
	0,1	картофель
	0,02	молоко, мясо
Монокротофос	0,5	яблоки, груши, помидоры, бананы
	0,2	фасоль, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, цитрусовые
	0,1	сырые кофейные зерна, семена хлопка, лук, горох
	0,05	пищевое растительное масло, картофель, морковь, кукуруза, соевые бобы, репа
	0,02	мясо, яйца (без скорлупы)

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

	0,002	молоко
Оксамил	3	сельдерей, цитрусовые, перец
	2	яблоки, дыни, помидоры
	1	ананасы
	0,5	огурцы
	0,2	хлопковое семя, бананы
	0,1	свекла, морковь, кофейные зерна, арахис, картофель, сахарная свекла, соя
	0,05	сушеная фасоль, лук, кукуруза
Паракват	10	рис (в шелухе)
	2	семена подсолнечника
	1	оливки (свежие)
	0,5	рис (полированный), сорго, почки (свиньи и овцы)
	0,2	хлопковое семя,
	0,1	кукуруза, соевые бобы
	0,05	овощи, фрукты, сахарный тростник, орехи, сырые злаки (кроме риса и кукурузы), мясо и мясопродукты, кофейные зерна
Паратион	0,01	молоко, яйца
	1	персики, абрикосы, цитрусовые
	0,7	овощи (кроме моркови)
	0,5	все остальные фрукты, сырые злаки, морковь
Перметрин (общее количество изомеров)	10	пшеничные отруби
	5	салат, сельдерей, капуста, капуста, зеленый лук

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

Форат	2	семечковые и косточковые фрукты, пшеничная мука, киви, зерновые злаки, брокколи, смородина, виноград, помидоры
	1	ягоды, баклажаны, оливки, перец, семена подсолнечника, мясной жир, мясо, фасоль со стручками, спаржа, Брюссельская капуста, подсолнечное масло
	0,5	мука, хлеб, цветная капуста, зеленые цитрусовые, фасоль, фрукты, хлопковое семя, огурцы, корнишоны, редис, лук-порей
	0,1	сухие бобы, миндаль, морковь, хлопковое масло, яйца, дыни, семена бобовых, соевое масло, грибы, горох, мясо, мясной жир
	0,05	сладкая кукуруза, молоко и молочные продукты (на жировой основе), картофель, кофейные зерна, семена рапса, сахарная свекла
	0,5	яблоки, груши
	0,4	цитрусовые
	0,2	фасоль, брокколи, брюссельская капуста, капуста, морковь, вишня, цветная капуста, капуста, зеленый перец, персики, горошек, сливы, шпинат, клубника
	0,1	зерновые злаки, огурцы, салат, помидоры, арбузы
	0,05	корнеплоды (включая картофель)
	0,5	морковь,
	0,1	фасоль, коровий горох, баклажаны, рапс, помидоры

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

	0,2	салат
	0,05	ячмень, мясо, яйца (без скорлупы), виноград, молоко, арахис (без скорлупы), пшеница, картофель
Фосалон	5	яблоки, персики, вишни, виноград, сливы
	2	груши, брокколи, клубника, помидоры,
	0,5	жир из мяса овец и коз
	0,1	картофель
Фосмет	15	киви (цельные фрукты)
	10	яблоки, ягодные фрукты, виноград, персики, груши, сладкий картофель (после мытья)
	5	нектарины, цитрусовые, кормовые культуры (сухие)
	1	жир мяса крупного рогатого скота
	0,2	кукуруза (ядро и шелуха початков удалены)
	0,1	мясо свиней, горох
	0,05	картофель
	0,02	молоко
Пиклорам	0,2	сырые злаки
	0,05	молоко и молочные продукты, мясо
Пиперонилбутоксид	20	зерновые злаки, сушеная рыба
	8	фрукты, овощи, орехи, масличные семена, сухофрукты, сушеные овощи
	0,1	мясо и мясопродукты

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

Примикарб	1	яблоки, фасоль, брокколи Брюссельская капуста, цветная капуста, сельдерей, баклажаны, корнишоны, салат, петрушка, семечки, шпинат, помидоры, кресс - салат
	0,5	смородина, лук-порей, лук-порей, апельсины, персики, сливы, ягодные фрукты
	0,2	рапс
	0,05	ячмень, свекла, цитрусовые, хлопковые семена, яйца (без скорлупы), мясо, молоко, овес, орехи пекан, картофель, редис, сахарная свекла, сладкая кукуруза, репа, пшеница
Пиримифос-метил	20	отруби
	10	зерновые злаки, арахисовое масло
	5	мука из муки грубого помола (пшеничная или ржаная), ядра арахиса, грибы, оливки
	2	яблоки, брюссельская капуста, рис (очищенный), пшеничная мука (белая), киви, капуста, цветная капуста, вишня, груши, сливы
Прохлораз (определяется как 2,4,6-трихлорфенол)	1	хлеб из цельной муки, рис (полированный), морковь, огурцы, смородина, ягоды, 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
	2	грибы, манго

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

Пропаргит	1	папайя, косточковые фрукты
	0,5	рапс
	0,05	овес, ячмень, пшеница, рожь
	10	виноград, клюква, изюм
	7	абрикосы, персики, нектарины, сливы, клубника
	5	цитрусовые
	3	яблоки, бананы, груши, косточковые фрукты, маракуйя
Пиретрины	0,1	кукурузные зерна, яйца, хлопковые семена, миндаль, мясо, мясной жир, орехи
	0,08	молоко
	3	зерновые злаки, рыба (сушеная)
	1	фрукты, овощи, орехи, масличные семена, сухофрукты, сушеные овощи
Квинтозин	1	бананы (цельные)
	0,3	салат, арахис, сельдерей
	0,2	морская фасоль, картофель, лук
	0,1	помидоры
	0,03	хлопковое семя
	0,02	брокколи, капуста
Тиабендазол	0,01	фасоль, перец, бананы (мякоть)
	10	яблоки, груши, цитрусовые
	5	картофель (вымытый перед анализом)
	3	бананы (цельные фрукты), клубника
	2	помидоры
	0,5	грибы
	0,4	бананы (мякоть)

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

	0,2	зерновые злаки
	0,1	мясо, лук
	0,05	молоко
Тиометон	1	фрукты, сырые злаки, овощи
	0,5	яблоки, абрикосы, фасоль, капуста, сельдерей, вишня, цикорий, баклажаны, виноград, салат, петрушка, персики, арахис (целиком), груши, горох (в
	0,1	хлопковое семя,
	0,05	морковь, зерновые злаки, семена горчицы, картофель, рапс, сахарная свекла
Тиофанат-метил	10	абрикосы, вишни, цитрусовые, виноград, персики
	5	яблоки, морковь, смородина, ягоды, сельдерей, салат, груши, помидоры
	2	фасоль, корнишоны, сливы
	1	бананы, грибы
	0,5	огурцы
	0,1	зерновые злаки, куриный жир и мясо, лук, сахарная свекла
Тирам	7	яблоки, бананы (целые), сельдерей, луковицы лука, персики, клубника, помидоры
Триадимефорн	1	виноград, смородина
	0,5	яблоки, дыни, паприка, семечки, помидоры
	0,2	ягоды, огурцы, пшеница

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

Трихлорфон	0,1	яйца, молоко, ячмень, мясо, кофейные зерна, овес, зеленый лук, горох, тыква, сахарная свекла
	0,2	зерновые бобовые, бананы, персики, брюссельская капуста, цветная капуста, капуста, сладкая 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), вишни, цитрусовые, хлопковое семя, горох, зелень горчицы, тыквы
Трифурин	0,05	молоко, сахарный тростник, морковь, баклажаны, сахарная свекла, петрушка
	5	персики
	2	яблоки, сливы, вишни
	1	фасоль, ягодные фрукты, смородина
	0,5	помидоры
Вамидотион	0,2	Брюссельская капуста
	0,1	зерновые злаки
	1	яблоки, персики, груши, брюссельская капуста
	0,5	сахарная свекла, виноград
Зеранол	0,02	мясо крупного рогатого скота и овец
Зинеб		
дитиокарбаматы)		

(см.

ДЕВЯТЫЙ СПИСОК – продолжение

Зирам

7

фрукты, овощи

[S 146/2018 wef 28/03/2018]

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

ДЕСЯТЫЙ СПИСОК

Правило 31(1)

МАКСИМАЛЬНЫЕ КОЛИЧЕСТВА МЫШЬЯКА И СВИНЦА, РАЗРЕШЕННЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Ни один пищевой продукт, указанный в первом столбце следующей таблицы, не должен содержать больше количества веществ, указанных в промилле во втором и третьем столбцах соответственно:

<i>Тип пищевого продукта</i>	<i>Мышьяк (As)</i>	<i>Свинец (Pb)</i>
(a) Напитки–	0,2	0,2
(1) Эль, пиво, сидр, перри, портер, стаут	0,2	0,2
(2) Бренди, джин, ром, виски и другие алкогольные напитки и китайское вино, превышающие 40,0% v/v спирта при 20°C	0,2	0,2
(3) Вино, китайское вино, ликер, алкогольный напиток или коктейль	0,2	0,2
(4) Алкогольные напитки, не указанные иным образом	0,5	1
(5) Концентрированные безалкогольные напитки, предназначенные для употребления после разбавления	0,5	2
(6) Концентраты, используемые при производстве безалкогольных напитков	0,2	0,3
(7) Фруктовый и овощной сок, не включая сок лайма и лимона		
(8) Сок лайма и лимона	0,2	1
(9) Напитки, не указанные выше	0,1	0,2
(б) Другие Продукты Питания–		
(1) Разрыхлитель, кремортартар	2	2

Неофициальная консолидация – версия, действующая с 23.09.2020 по 01.06.2021

ДЕСЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

(2) Рыбные и мясные консервы, мясо экстракт и гидролизированный белок	1	2
(3) Карамель	5	5 (4)
(4) Химические вещества, используемые в качестве ингредиентов или при обработке или приготовлении пищевых продуктов— (а) Для которых В. Р. или В. Р. С. определяет ограничение (б) Другие химические вещества		Текущий предел В. Р. или В. Р. С.
	2	10
(5) Цикорий сушеный или жареный	1	2
(6) Какао-порошок (в пересчете на сухое, обезжиренное вещество)	1	2
(7) Кофейные зерна	1	2
(8) Красящее вещество— (а) Часть I – Синтетические Органические Цвета (б) Часть II – Другие цвета (по сухому веществу), кроме карамели	3 5	10 20
(9) Порошок карри	1	2
(10) Сушеные травы и специи (включая горчицу)	1,5	2
(11) Сушеные или обезвоженные 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) Ароматизаторы	1	1,5
(17) Свежие фрукты и овощи	1	1
(18) Фрукты, фруктовые продукты и овощи в жестяных банках	1	1
(19) Мороженое, леденцы и аналогичные замороженные кондитерские изделия	0,5	0,5

ДЕСЯТЫЙ СПИСОК – *продолжение*

(20) Детское питание	0,1	0,01 (применимо к детской смеси по мере употребления)
(20A) Детское питание	0,1	0,2
(21) Молоко и молочные продукты в банках	0,1	0,3
(22) Соленые огурцы	1	2
(23) Сахар–		
(а) Рафинированный белый сахар (сульфатированная зола не более 0,03%) и безводная декстроза и моногидрат декстрозы	1	0,5
(б) Другие (включая сахарные сиропа)	1	2
(24) Чай	1	2
(25) Томатный кетчуп и другие соусы	1	2
(26) Томатное пюре, паста или порошок, содержащие 25% или более общего количества твердых веществ	2	2
(27) Другие продукты питания, 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]

ТРИНАДЦАТЫЙ СПИСОК – продолжение

	Максимальное количество подсластителя в частях на миллион					
	Подсластители Агент № 1	2	3	4	5	6
Избранные Продукты	Ацесульфам-К	Сахарин	Цикламаты (в виде цикламиновой кислоты)	Неотам	Стевиол Гликозиды (в виде стевиола)	Сукралоза
<u>Хлопья и злаковые продукты</u>						
Сухие завтраки, включая овсяные хлопья	1200	100		32	150	400
Хлеб и хлебобулочные изделия, а также смеси для этих продуктов	1000			70		650
Мучные кондитерские изделия и смеси для этих продуктов (применимо только к продуктам для специального пищевого использования)	1000	170	1600	55		700
<u>Рыба и рыбопродукты</u>						