ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
охорони здоров’я України
_____ № ___

Вимоги до екстракційних розчинників, що використовуються у виробництві харчових продуктів та інгредієнтів харчових продуктів

І. Загальні положення

1. Ці Вимоги встановлюють перелік екстракційних розчинників, дозволених для використання у виробництві харчових продуктів та інгредієнтів харчових продуктів, умови їх використання, максимально допустимі рівні залишків екстракційних розчинників у харчових продуктах та інгредієнтах харчових продуктів, а також загальні та спеціальні критерії чистоти таких розчинників.

2. Ці Вимоги застосовуються до екстракційних розчинників, що використовуються або призначені для використання під час виробництва харчових продуктів або інгредієнтів харчових продуктів.

3. Ці Вимоги також застосовуються до харчових продуктів та інгредієнтів харчових продуктів, що ввозяться на митну територію України, якщо такі харчові продукти або інгредієнти харчових продуктів вироблені з використанням екстракційних розчинників.

4. Ці Вимоги не застосовуються до екстракційних розчинників, що використовуються у виробництві харчових добавок, вітамінів, мінеральних речовин та інших речовин з поживним або фізіологічним ефектом, якщо такі харчові добавки, вітаміни, мінеральні речовини або інші речовини з поживним чи фізіологічним ефектом не зазначені у таблицях 1–3 додатка до цих Вимог.

5. Ці Вимоги не застосовуються до екстракційних розчинників та харчових продуктів, призначених виключно для експорту, якщо інше не передбачено вимогами країни призначення або міжнародними договорами України.

6. У цих Вимогах терміни вживаються у такому значенні:

екстракційний розчинник – розчинник, який використовується в процесі екстракції під час обробки сировини, харчових продуктів, компонентів або інгредієнтів харчових продуктів, видаляється після завершення такого процесу, але може призводити до технічно неминучої його присутності залишків або похідних у харчовому продукті або інгредієнті харчового продукту;

розчинник – будь-яка речовина, призначена для розчинення харчового продукту або будь-якого його компонента, включаючи будь-який забруднювач, що міститься у харчовому продукті або на його поверхні.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” та інших нормативно-правових актах у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

ІІ. Вимоги до використання та критерії чистоти екстракційних розчинників

1. У виробництві харчових продуктів та інгредієнтів харчових продуктів як екстракційні розчинники дозволяється використовувати лише речовини, зазначені у таблицях 1–3 додатка до цих Вимог, а також воду, до якої можуть бути додані речовини, що регулюють кислотність або лужність, та інші харчові речовини, що мають властивості розчинників.

2. Екстракційні розчинники, зазначені у таблицях 2 та 3 додатка до цих Вимог, використовуються виключно за встановлених для них умов використання та в межах максимально допустимих рівнів залишків.

3. Екстракційні розчинники, зазначені у таблиці 1 додатка до цих Вимог, використовуються відповідно до належної виробничої практики.

4. Екстракційні розчинники, що використовуються у виробництві харчових продуктів та інгредієнтів харчових продуктів, повинні відповідати таким загальним критеріям чистоти:

1) не містити будь-якого елемента або речовини у кількості, що є токсикологічно небезпечною для здоров’я людини;

2) не містити більше ніж 1 мг/кг миш’яку або більше ніж 1 мг/кг свинцю;

3) відповідати спеціальним критеріям чистоти, якщо такі критерії встановлені таблицею 4 додатка до цих Вимог.

Директор Департаменту
громадського здоров'я **Тетяна СКАПА**