

# Новый европейский регламент по ароматизаторам

**Е. В. Смирнов**, канд. хим. наук  
ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»

16 декабря 2008 г. принят «Регламент европейских парламента и Совета по ароматизаторам и некоторым пищевым ингредиентам со свойствами ароматизатора для использования в пищевых продуктах...» [1], который после опубликования 31 декабря 2008 г. вступил в силу 20 января 2009 г. и будет обязателен к применению в странах ЕС с 20 января 2011 г.

В данной публикации кратко представлены основные положения вышеназванного документа и его отличия от существующего российского законодательства.

## Предмет Регламента

Регламент определяет правила использования ароматизаторов и пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора в пищевых продуктах с целью обеспечения эффективного функционирования внутреннего рынка стран Европейского союза, высокой степени защиты здоровья человека, интересов потребителя, добросовестной практики торговли пищевыми продуктами и охраны окружающей среды.

В этих целях Регламент предусматривает: перечень вкусоароматических веществ и исходных материалов, разрешенных для использования в качестве ароматизаторов; условия использования ароматизаторов и пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора; правила маркировки ароматизаторов.

Действие Регламента распространяется: на ароматизаторы для пищевых продуктов, за исключением коптильных ароматизаторов, подпадающих под действие Регламента ЕС по коптильным ароматизаторам [2]; на компоненты пищевых продуктов со свойствами ароматизатора; на пищевые продукты, содержащие ароматизаторы и/или пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора; на исходные материалы для ароматизаторов и пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора.

Действие Регламента не распространяется: на вещества, имеющие исключительно сладкий, кислый или соленый вкус; на пищевое сырье;

**Ключевые слова:** ароматизаторы пищевые, европейский регламент, классификация, требования безопасности, отличия европейского и российского законодательства

на однокомпонентные пищевые продукты и их смеси (свежие, сушеные и замороженные пряности и/или ароматические растения, смеси для чаев и смеси для экстракции — до тех пор, пока они не используются как пищевые ингредиенты).

## Определения

Для целей Регламента применяются нижеследующие определения.

**Ароматизаторы (flavourings)** — продукты, не предполагаемые к потреблению как таковые и которые добавляются в пищу для придания или изменения запаха и/или вкуса. Ароматизаторы состоят или производятся из компонентов следующих категорий<sup>1</sup>:

- вкусоароматические вещества;
- вкусоароматические препараты;
- термические технологические ароматизаторы;
- коптильные ароматизаторы;
- прекурсоры ароматизаторов;
- прочие ароматизаторы;
- смеси вышеперечисленных компонентов.

**Вкусоароматическое вещество (flavouring substance)** — химически определенное вещество со свойствами ароматизатора.

**Натуральное вкусоароматическое вещество (natural flavouring sub-**

**nse)** — вкусоароматическое вещество, полученное с помощью соответствующих физических, ферментативных или микробиологических процессов из необработанных или обработанных традиционными для приготовления пищи человека способами<sup>2</sup> материалов растительного или животного происхождения. Натуральные вкусоароматические вещества соответствуют веществам, которые присутствуют и идентифицированы в природе.

**Вкусоароматический препарат (flavouring preparation):** продукт, отличный от вкусоароматического вещества, полученный соответствующими физическими, ферментативными или микробиологическими способами:

- из пищевых продуктов или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевых продуктов;
- и/или из материалов растительного, животного или микробиологического происхождения, не относящихся к пищевым<sup>3</sup>, применяемых как таковые или полученных с использованием традиционных способов приготовления пищевых продуктов.

**Термический технологический ароматизатор (thermal process flavouring)** — продукт, полученный в результате нагревания смеси ингредиентов. Ингредиенты могут не обладать свойствами ароматизатора, по крайней мере, один из них должен содержать азот (аминный), а другой должен быть редуцирующим сахаром. Ингредиенты могут представлять собой как пищевые продукты, так и непищевые материалы.

**Коптильный ароматизатор (smoke flavouring)** — продукт, получаемый фракционированием и очисткой конденсатов дыма с образованием первичных коптильных конденсатов, первичных смолистых фракций и/или производных коптильных ароматизаторов в соответствии с Регламентом ЕС по коптильным ароматизаторам [2].

**Прекурсор ароматизатора (flavour precursor)** — продукт, не обязательно обладающий свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемый к пищевому продукту с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи. Может быть получен как из пищевого продукта, так и непищевоего материала.

*Ароматизатор прочий (other flavouring)*<sup>4</sup> — ароматизатор, который добавляется или предполагается к добавлению в пищу для придания запаха и/или вкуса и который не подпадает ни под одно из нижеперечисленных определений:

- вкусоароматическое вещество;
- натуральное вкусоароматическое вещество;
- вкусоароматический препарат;
- термический технологический ароматизатор;
- коптильный ароматизатор;
- прекурсор ароматизатора.

*Пищевой ингредиент со свойствами ароматизатора (food ingredient with flavouring properties)*<sup>5</sup>: пищевой ингредиент, отличающийся от ароматизатора, который может добавляться в пищевые продукты с основной целью придания или модификации вкуса и/или аромата и который вносит в пищевые продукты некоторые естественно присутствующие в нем нежелательные вещества.

*Исходный материал (source material)* — материал растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, из которого получают ароматизаторы или пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора. Может представлять собой как пищевой продукт, так и непивной материал.

*Соответствующий физический процесс (appropriate physical process)* — физический процесс, который преднамеренно не изменяет химическую природу компонентов ароматизатора... и не включает использование синглетного кислорода, озона, неорганических катализаторов, металлокатализаторов, металлоорганических реагентов и/или ультрафиолетового облучения.

### **Условия использования пищевых ароматизаторов, пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора и исходных материалов**

*Общие условия:*

- ароматизаторы и пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора могут использоваться для пищевых продуктов только при следующих условиях: в соответствии с имеющимися научными данными они безопасны для здоровья потребителя и их

использование не вводит потребителя в заблуждение;

- ароматизаторы и пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора не могут быть размещены на рынке, если они не соответствуют требованиям данного Регламента.

*Наличие определенных веществ:*

- не допускается добавление в пищевые продукты некоторых веществ (нежелательных компонентов пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора) как таковых — агариковой кислоты, бета-азарона, алоина, гиперицина, капсаицина, квасина, кумарина, ментофурана, метилэвгенола, пулегона, сафрола, синильной кислоты, альфа- и бета-туйонов, теукрина А и эстрагола;
- без ущерба для Регламента ЕС 110/2008 [4]<sup>6</sup> максимальные уровни содержания некоторых нежелательных веществ (присутствующих в ароматизаторах вследствие применения натурального сырья или пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора) в многокомпонентных пищевых продуктах за счет использования ароматизаторов и/или пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора не должны превышать величин, приведенных в табл. 1.

*Использование некоторых сырьевых материалов:*

при производстве ароматизаторов и/или пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора не должна использоваться тетраплоидная форма аира тростникового *Acorus calamus L.*;

устанавливаются ограничения, приведенные в табл. 2, по использованию ароматизаторов и пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора, полученных из некоторых видов натурального сырья.

*Ароматизаторы и пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора, для которых не требуются оценка и разрешение:*

- вкусоароматические препараты, полученные из пищевого сырья;
- термические технологические ароматизаторы, полученные из пищевого сырья с соблюдением установленных параметров процесса<sup>9</sup> и не превышением мак-

симальных уровней нежелательных веществ<sup>10</sup>;

- прекурсоры ароматизаторов из пищевого сырья.
- пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора.

Тем не менее, если Комиссия<sup>11</sup>, Государство-участник (Европейского союза) или Ведомство<sup>12</sup> выразят сомнение по поводу безопасности ароматизатора или пищевого ингредиента со свойствами ароматизатора, Ведомству надлежит выполнить оценку риска использования данного ароматизатора или пищевого ингредиента со свойствами ароматизатора.

### **Европейский перечень одобренных ароматизаторов и исходных материалов (Community list)**

*Ароматизаторы и исходные материалы со свойствами ароматизатора, для которых требуются оценка и утверждение:*

- вкусоароматические вещества;
- вкусоароматические препараты, полученные из непивного сырья;
- термические технологические ароматизаторы, полученные из непивного сырья или с нарушением установленных параметров процесса<sup>9</sup> или с превышением максимальных уровней нежелательных веществ<sup>10</sup>;
- прекурсоры ароматизаторов из непивного сырья;
- прочие ароматизаторы;
- исходные материалы из непивного сырья.

### *Перечень ароматизаторов и исходных материалов*

Из всех вышеперечисленных ароматизаторов и пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора на рынке ЕС могут быть размещены и использованы только включенные в Перечень Евросоюза.

### *Включение ароматизаторов и исходных материалов в Перечень Евросоюза*

Ароматизатор или исходный материал может быть включен в Перечень Евросоюза в соответствии с Регламентом ЕС 1331/2008 [5]<sup>13</sup>, при этом должны быть установлены идентификация одобренного ароматизатора или исходного материала и, при необходимости, условия использования ароматизатора.

*Ароматизаторы и исходные материалы, подпадающие под действие Регламента ЕС 1829/2003*

Ароматизатор или исходный материал, подпадающие под действие Регламента ЕС 1829/2003 [6]<sup>14</sup>, могут быть включены в Перечень Евросоюза только при наличии официального раз-

решения в соответствии с упомянутым Регламентом.

Если ароматизатор, уже включенный в Перечень Евросоюза, производится из другого материала, подпадающего под действие Регламента ЕС 1829/2003, то в соответствии с настоящим Регламентом новое разрешение не требуется.

## Маркировка

*Общие требования по маркировке ароматизаторов, не предназначенных для продажи конечному потребителю*

Упаковка или тара ароматизатора должны содержать следующую информацию:

- торговое наименование: либо слово «ароматизатор» или любое другое специальное название, или описание ароматизатора;
- указание — либо «для пищевых продуктов», либо более конкретная область использования;
- при необходимости — специальные условия хранения и/или употребления;
- маркировка партии или серии;
- перечень ингредиентов в порядке убывания: категории присутствующих ароматизаторов, прочие компоненты с указанием Е-номеров (при наличии);
- название или фирменное название и адрес производителя, упаковщика или продавца;
- указание максимального количества каждого компонента или группы компонентов, подлежащих количественному ограничению в пищевых продуктах, и/или соответствующая информация, обозначенная четкими и легкопонятными терминами, позволяющая производителю соблюдать Регламент и другие законы Европейского союза;
- масса нетто;
- минимальный срок хранения или срок годности;
- при необходимости информация о содержании пищевых продуктов и материалов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций, в соответствии с приложением IIIa Директивы ЕС 2003/13 [7]<sup>15</sup>.

Информация о Перечне ингредиентов и указании максимальных количеств отдельных компонентов может представляться только в сопроводительных документах на партию товара.

*Особые требования для употребления термина «натуральный»:*

- термин «натуральный» может использоваться для описания ароматизаторов только в том случае, если ароматизатор включает только вкусоароматические препараты и/или натуральные вкусоароматические вещества;

Таблица 1

Вещество	Многокомпонентные пищевые продукты, для которых введены ограничения	Максимальный уровень, мг/кг
β-Азарон	Алкобольные напитки	1,0
Квассин	Безалкогольные напитки	0,5
	Хлебобулочные изделия	1
Кумарин	Алкобольные напитки	1,5
	Традиционная или сезонная выпечка с указанием корицы на этикетке	50
	Сухие завтраки, включая мюсли	20
	Мелкая выпечка, за исключением традиционной или сезонной выпечки с указанием корицы на этикетке	15
Ментофуран	Десерты	5
	Кондитерские изделия, содержащие мяту/перечную мяту, за исключением микро кондитерских изделий <sup>7</sup> , освежающих дыхание	500
	Микрокондитерские изделия <sup>7</sup> , освежающие дыхание	3000
	Жевательная резинка	1000
Метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол)	Алкобольные напитки, содержащие мяту/перечную мяту	200
	Молочные продукты	20
	Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь	15
	Рыбные полуфабрикаты и рыбные продукты	10
	Супы и соусы	60
Пулегон	Готовые к употреблению острые закуски	20
	Безалкогольные напитки	1
	Кондитерские изделия, содержащие мяту/перечную мяту, за исключением микрокондитерских изделий <sup>7</sup> , освежающих дыхание	250
	Микрокондитерские изделия <sup>7</sup> , освежающие дыхание	2000
	Жевательная резинка	350
Сафрол (1-аллил-3,4-метилendioксибензол)	Безалкогольные напитки, содержащие мяту/перечную мяту	20
	Алкобольные напитки, содержащие мяту/перечную мяту	100
	Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь	15
	Рыбные полуфабрикаты и рыбные продукты	15
Синильная кислота	Супы и соусы	25
	Безалкогольные напитки	1
	Нуга, марципан и их заменители и подобные продукты	50
Туйоны (альфа и бета)	Консервированные фрукты с косточками	5
	Алкобольные напитки	35
	Алкобольные напитки, за исключением полученных из полыни	10
Теукрин А	Алкобольные напитки, полученные из полыни	35
	Безалкогольные напитки, полученные из полыни	0,5
	Спиртные напитки с горьким вкусом или биттеры <sup>8</sup>	5
Эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол)	Ликеры с горьким вкусом <sup>8</sup>	5
	Прочие алкобольные напитки	2
Эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол)	Молочные продукты	50
	Обработанные фрукты и овощи (включая грибы, корни, корнеплоды, зернобобовые и бобовые), орехи и семена	50
	Рыбная продукция	50
	Безалкогольные напитки	10

Таблица 2

Исходный материал		Условия использования
латинское наименование	русское наименование	
<i>Quassia amara L.</i> <i>Picrasma excelsa (Sw)</i>	Квассия горькая	Ароматизаторы и пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора, полученные из данного источника, могут быть использованы только для производства напитков и выпечных изделий
<i>Laricifomes officinales (Vill.: Fr) Kotl. Et Pouz или Fomes officinales</i>	Губка листовая медицинская	Ароматизаторы и пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора, полученные из данных источников, могут быть использованы только для производства алкогольных напитков
<i>Hipericum perforatum</i>	Зверобой пронзенный	
<i>Teucrium chamaedrys</i>	Дубровник обыкновенный	

- термин «натуральные вкусоароматические вещества» может использоваться только для ароматизаторов, в которых вкусоароматический компонент содержит только натуральные вкусоароматические вещества;
- термин «натуральный» со ссылкой на пищевой продукт, категорию пищевого продукта или источник растительного или животного происхождения может быть использован только в том случае, если вкусоароматический компонент получен исключительно или не менее чем на 95 % из названного источника.

Описание должно читаться следующим образом: «пищевой продукт или категория пищевого продукта, или источник ароматизатора»:

- термин «натуральный пищевой продукт или категория пищевого продукта, или источник ароматизатора с другими натуральными ароматизаторами» может использоваться для описания ароматизаторов только в том случае, если вкусоароматический компонент ароматизатора частично получен из названного источника, вкус и аромат которого легко узнаваем;
- термин «натуральный ароматизатор» может быть использован в том случае, если вкусоароматический компонент ароматизатора получен из других исходных материалов и когда ссылка на этот исходный материал не отражает его вкус и аромат.

### Процессуальные нормы и их реализация

- Производитель или потребитель вкусоароматического вещества должен по первому требованию Комиссии проинформировать ее

о количествах использованных вкусоароматических веществ в пищевых продуктах Европейского союза за период 12 мес. Информация, представленная в данном контексте, считается конфиденциальной, если она незначима для оценки безопасности. Информация об уровнях использования для определенных категорий пищевых продуктов должна быть доступна от Комиссии государствам-участникам. Должны быть разработаны подробные правила реализации данных положений в соответствии с Решением 1999/468/ЕС [8]<sup>16</sup>.

- Если ароматизатор, получаемый технологическим методом, или если его исходные материалы значительно отличаются от тех, которые включены Ведомством в оценку риска, производитель или потребитель, прежде чем начать продажу ароматизатора, предоставляют на рассмотрение Комиссии все необходимые данные, позволяющие Ведомству провести оценку риска использования (безопасности) ароматизатора.
- Производитель или потребитель ароматизатора и/или исходных материалов должен немедленно информировать Комиссию о любой новой научной или технической информации, которая ему известна и доступна, которая может повлиять на оценку безопасности вкусоароматического вещества.

### Мониторинг и доклады Государств-участников:

- государства-участники должны установить процедуру мониторинга потребления и использования ароматизаторов, включенных в Перечень Евросоюза, и некоторых веществ (нежелательных

компонентов пищевых ингредиентов со свойствами ароматизатора) с целью оценки риска, а также сообщать с соответствующей периодичностью о результатах Комиссии и Ведомству;

- в срок до 20 января 2011 г. должна быть принята общая методология по сбору Государствами-участниками информации по потреблению и использованию ароматизаторов.

### Переходные и заключительные положения

#### Отмена Директив и Регламентов

- Признать Директиву Совета 88/388/ЕЕС [9]<sup>17</sup>, Решение Совета 88/389/ЕЕС [10]<sup>18</sup> и Директиву Комиссии 91/71/ЕЕС [11]<sup>17</sup> недействительными с 20 января 2011 г.
- Признать Регламент (ЕС) 2232/96 [12]<sup>19</sup> отмененным с момента принятия Перечня Евросоюза.

#### Введение Перечня вкусоароматических веществ в Перечень Евросоюза

- Перечень Евросоюза должен быть установлен включением в него Перечня вкусоароматических веществ, разрабатываемого согласно Регламенту ЕС 2332/96.
- До принятия Перечня Евросоюза для оценки и одобрения вкусоароматических веществ, не включенных в программу оценки согласно Регламенту ЕС 2236/96, следует применять Регламент ЕС 1331/2008 [5]<sup>13</sup>.

#### Поправки к Регламенту ЕЕС 1601/91 [13]

Регламент касается вин, ароматизированных винных напитков и ароматизированных винных коктейлей, поправки уточняют отдельные положения, связанные с использованием ароматизаторов и изменением терминологии в области ароматизаторов.

#### Поправки к Регламенту (ЕС) 2232/96 [12]<sup>19</sup>

Перечень вкусоароматических веществ Евросоюза должен быть принят не позднее 31 декабря 2010 г.

#### Поправки к Регламенту (ЕС) 110/2008 [4]

Поправки уточняют отдельные положения, связанные с использованием

Россия (СанПиН 2.3.2.1293–03 [14], СанПиН 2.3.2.2364–08 [15], ГОСТ Р 52464–2005 [16])	Страны ЕС (Регламент 1334/2008 [1])
Государственной регистрации подлежат все ароматизаторы  Ароматизаторы состоят или производятся из компонентов следующих категорий: • вкусоароматические вещества, • вкусоароматические препараты, • технологические ароматизаторы, • коптильные ароматизаторы, • их смеси	Регистрации в странах Европейского союза подлежат только коптильные ароматизаторы (изменений по сравнению с ранее действующими нормативными актами нет)  Ароматизаторы состоят или производятся из компонентов следующих категорий: • вкусоароматические вещества, • вкусоароматические препараты, • термические технологические ароматизаторы, • коптильные ароматизаторы, • прекурсоры ароматизаторов, • прочие ароматизаторы • или их смеси (добавлены новые разновидности или компоненты ароматизаторов — прекурсоры и прочие ароматизаторы, уточнено название технологических ароматизаторов)
Ароматизаторы подразделяются на натуральные, идентичные натуральным и искусственные (коптильные и технологические ароматизаторы условно относятся к идентичным натуральным)	Ароматизаторы подразделяются на ароматизаторы, натуральные ароматизаторы и коптильные ароматизаторы (исключено подразделение ароматизаторов на идентичные натуральным и искусственные)
Натуральные ароматизаторы не подразделяются по видам	Натуральные ароматизаторы подразделяются на 3 вида
Перечень традиционных методов получения пищевых продуктов и соответствующих физических процессов не определен	Определен перечень традиционных методов получения пищевых продуктов и соответствующих физических процессов
Установлены перечень и допустимые уровни содержания некоторых биологически активных веществ в пищевых продуктах при использовании ароматизаторов и экстрактов из растительного сырья (соответствует требованиям Директивы ЕС 88/388 [9])	Установлен уточненный (по сравнению с Директивой 88/388 [9]) перечень некоторых веществ (нежелательных компонентов пищевых ингредиентов со своими ароматизаторами), регламентируемых в пищевых продуктах, и максимальные уровни их содержания в пищевых продуктах. Запрещено использование тетраплоидной формы аира тростникового и введены ограничения по использованию квасии горькой, зверобоя, дубровника и гриба, губка листовая медицинская
Содержание токсичных элементов в ароматизаторах ограничено следующими пределами (мг/кг): свинец — 5,0; мышьяк — 3,0; кадмий — 1,0; ртуть — 1,0	Регламентация содержания токсичных элементов в ароматизаторах не предусмотрена (контроль — только в пищевых продуктах)
Критерий чистоты коптильных ароматизаторов: содержание бенз(а)пирена — не более 2 мкг/кг (л). Увеличение содержания бенз(а)пирена в пищевых продуктах за счет использования коптильного ароматизатора не должно превышать 0,03 мкг/кг пищевого продукта	Критерии чистоты коптильных ароматизаторов: содержание бенз(а)пирена — не более 10 мкг/кг, бенз(а)антрацена — не более 20 мкг/кг (изменений по сравнению с Директивой [2] нет)
Параметры процесса получения технологических ароматизаторов и критерии их чистоты не определены	Установлены параметры процесса получения технологических ароматизаторов <sup>8</sup> и критерии их чистоты <sup>9</sup>
Имеется список разрешенных вкусоароматических веществ для производства ароматизаторов <sup>20</sup>	Установлен новый срок утверждения списка разрешенных вкусоароматических веществ для производства ароматизаторов (31.12.2010)

ароматизаторов в спиртных напитках в связи с изменением терминологии в области ароматизаторов.

#### Поправки к Директиве 2000/13/ЕС [7]<sup>15</sup>

Поправки изменяют обозначения ароматизаторов в списке компонентов: «ароматизатор» или «ароматизатор коптильный» или «ароматизатор натуральный» (в соответствии с вышеприведенными терминами и определениями).

#### Основные различия в регламентации ароматизаторов в России и странах ЕС

Основные отличия существующего российского и нового европейского законодательства в области ароматизаторов представлены в табл. 3.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods and amending Council Regulation (EEC) No 1601/91, Council Regulations (EC) No 2232/96 and (EC) No 110/2008 and Directive 2000/13/EC.
2. Regulation (EC) No 2065/2003 of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003 on smoke flavourings used or intended for use in or on foods.
3. Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives.
4. Regulation (EC) No 110/2008 of the European Parliament and of the Council of 15 January 2008 on the definition, description, presentation, labeling and the protection of geographic indications of spirit drinks and repealing Council Regulations (EEC) No 1576/89.
5. Regulation (EC) No 1331/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December

2008 establishing a common authorization procedure for food additives, food enzymes and food flavourings.

6. Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on the genetically modified food and feed.
7. Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labeling, presentation and advertising on foodstuffs.
8. Council Decision 1999/468/EC of 28 June 1999 laying down the procedures for the exercise of implementing powers conferred on the Commission.
9. Council Directive 88/388/EC of 22 June 1988 on the approximation of the laws of the Member States relating to flavourings for use in foodstuffs and to source materials for their production.
10. Council Decision 88/389/EEC of 22 June 1988 on the establishment, by the Commission, of an inventory of the source materials and substances used in the preparation of the flavourings.

11. *Commission Directive 91/71/ EEC of 16 January 1991 on the approximation of the laws of the Member States relating to flavourings for use in foodstuffs and to source materials for their production.*
12. *Regulation (EC) No 2232/96 of the European Parliament and of the Council of 28 October 1996 laying down a Community procedure for flavouring substances used or intended for use in or on foodstuffs.*
13. *Council Regulation (EEC) No 1601/91 laying down general rules on the definition, description and presentation of wines, aromatized wine-based drinks and aromatized wine-product cocktails, as last amended by Regulation (EC) No. 2061/96 of the European Parliament and of the Council.*
14. *Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1293–03. — М.: 2003.*
15. *Дополнения и изменения к СанПиН 2.3.2.1293–03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок. СанПиН 2.3.2.2364–08. — М.: 2008.*
16. *ГОСТ Р 52499–2005 Добавки вкусоароматические и ароматизаторы пищевые. Термины и определения.*

#### ПРИМЕЧАНИЯ

- 1 Ароматизаторы могут содержать пищевые добавки в соответствии с Регламентом ЕС 1333/2008 [3] (заменяет Директиву 95/2 по пищевым добавкам) и пищевые компоненты, вводимые для технологических целей.
- 2 Традиционные процессы приготовления пищевых продуктов:
  - варка (в том числе на пару), тушение, выпечка, жарка на масле (до 240 °С при атмосферном давлении) и варка под давлением (до 120 °С);
  - выпаривание;
  - выпечка, жарка, запекание;
  - дистилляция/ Ректификация;
  - замачивание;
  - замораживание;
  - измельчение: дробление, растирание, толчение, резание;
  - капсулирование;
  - мацерация (вымачивание);
  - микробиологические процессы;
  - нагревание;
  - настаивание (заваривание);
  - охлаждение;
  - очистка от кожуры (лущение);
  - перколяция (процеживание);
  - прессование, отжим;
  - смешение;
  - сушка;
  - ферментация;
  - фильтрация;
  - экстракция, включая экстракцию растворителем;
  - эмульгирование.
- 3 В рамках данного Регламента непивные материалы, для которых к настоящему времени имеются существенные доказательства их использования при производстве ароматизаторов, рассматриваются как пищевые. При-

мерами таких материалов являются розовое дерево, земляничные листья и др.

- 4 Примером таких ароматизаторов являются ароматизаторы, полученные при нагревании масла или жира при высокой температуре (в результате указанной обработки образуется аромат продукта, жаренного на гриле).
- 5 Примерами таких ингредиентов служат лекарственные и/или ароматические растения (или отдельные их части), например аир, алоэ, барбарис, донник, зверобой, зубровка, квасия, мята, орех мускатный, полынь, тысячелистник и др.
- 6 Касается спиртных напитков.
- 7 В тексте Регламента пояснение понятия «микрондигтерское изделие» (micro confectionary) не приведено. В проекте данного Регламента (июль 2006 г.) пояснялось, что это кондитерские изделия с интенсивным вкусом и массой единицы изделия не более 1 г.
- 8 Согласно Регламенту ЕС 110/2008 [4].
- 9 Температура не выше 180 °С; продолжительность термообработки 15 мин при 180 °С с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур — удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10 °С, но не более 12 ч; величина рН в течение процесса не должна превышать 8,0.
- 10 2-Амино-3,4,8-триметилимидазо [4,5-*f*]хинокалин — 50 мкг/ кг; 2-амино-1-метил-6-фенилимидазол [4,5-*b*]пиридин — 50 мкг/ кг.
- 11 Комиссия — здесь и далее — Комиссия Европейского сообщества (The Commission of the European Community).
- 12 Ведомство (Орган) — здесь и далее — Научный комитет по продуктам питания европейского Ведомства по безопасности пищевых продуктов (The Scientific Committee on Food of The European Food Safety Authority).
- 13 Касается установления общей разрешительной процедуры для пищевых добавок, пищевых ферментов и пищевых ароматизаторов.
- 14 Касается генетически модифицированной пищи и кормов.
- 15 Касается маркировки пищевых продуктов.
- 16 Касается установления порядка осуществления исполнительных полномочий, возлагаемых на Комиссию.
- 17 Директива по ароматизаторам (88/388) и уточнение к ней (91/71).
- 18 Решение Совета об установлении Комиссией Перечня исходных материалов и вкусоароматических веществ для производства ароматизаторов не позднее 22 июня 1990 г. Новый срок принятия списка разрешенных в Сообществе вкусоароматических веществ перенесен настоящим Регламентом на 31 декабря 2010 г., а срок формирования перечня исходных материалов не определен.
- 19 Регламент определил процедуру оценки вкусоароматических веществ для включения их в Перечень разрешенных в странах Европейского союза со сроком принятия упомянутого Перечня не позднее 28 октября 2001 г.
- 20 Включает часть вкусоароматических веществ из рекомендательного европейского списка, токсикологические исследования которых уже завершены.

## Назначен министр сельского хозяйства РФ

*Президент РФ Д. Медведев назначил министром сельского хозяйства главу ОАО «Росагролизинг» Елену Борисовну СКРЫННИК.*

«Я подписал указ о назначении Вас министром сельского хозяйства РФ. Вы давно занимаетесь проблемами села, занимаетесь организацией аграрного производства. На мой взгляд, занимаетесь успешно», — сказал Д. Медведев на встрече с Е. Скрынник.

Д. Медведев отметил, что давно знаком с Е. Скрынник — еще с тех времен, когда он курировал национальный проект АПК и, в частности, поставку сельхозтехники. Он подчеркнул, что работа на посту Министра сельского хозяйства требует максимального внимания к людям, «к тем, кто живет и трудится в деревне». «У нас таких людей — почти одна треть страны. И я надеюсь, что Вы будете в ежедневном режиме отслеживать те процессы, которые происходят на селе, в аграрном производстве, будете готовить необходимые решения и самым эффективным образом их реализовывать», — сказал Д. Медведев.

Е. Б. Скрынник родилась в 1961 г. в Челябинске, окончила Челябинский медицинский институт в 1986 г., работала врачом, заместителем главного врача больницы Челябинского металлургического комбината.

В 1992 г. окончила Академию народного хозяйства при Правительстве РФ по специальности «Управленческие кадры», является кандидатом экономических наук.

С 1994 г. Е. Скрынник работает в сфере финансовой аренды (лизинга), была инициатором создания лизинговой отрасли в России, стояла у истоков внедрения и развития данного финансового института. С 1997 г. — председатель Совета Российской ассоциации лизинговых компаний «Рослизинг».

В декабре 2001 г. Е. Скрынник назначена генеральным директором государственной агропромышленной лизинговой компании ОАО «Росагролизинг».

ОАО «Росагролизинг» — исполнитель приоритетного национального проекта «Развитие АПК» и Государственной программы по развитию сельского хозяйства и регулированию рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008–2012 гг. В процессе их реализации, задачи, поставленные Правительством РФ перед компанией, выполняются полностью. При непосредственной поддержке ОАО «Росагролизинг» отечественные сельхозмашиностроительные предприятия внедрили в серийное производство новые модели тракторов и другую сельхозтехнику.