

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АРОМАТИЗАТОРОВ CAC/GL 66-2008

1. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Данное руководство содержит информацию о принципах безопасного применения компонентов ароматизаторов, оценка которых была проведена Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) и которые определены как не представляющие опасность при установленных уровнях потребления, или для которых Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам установил допустимые нормы суточного потребления, и в соответствии с этими нормами разрабатывались и были приняты Кодексом спецификации, содержащие требования по их идентичности и чистоте¹. Кроме того, данное руководство содержит принципы установления методов работы, способствующих не введению в заблуждение потребителей.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Вкус и аромат – это совокупность характеристик любого материала, попадающего в полость рта, которые ощущаются рецепторами вкуса и обоняния, а также общими болевыми и тактильными рецепторами в полости рта, и распознаются мозгом. Восприятие вкуса и аромата зависит от свойств ароматизатора.

2.2 Ароматизаторы – это продукты, добавляемые в пищу для придания, изменения или усиления вкуса пищи (за исключением усилителей вкуса, признанных пищевыми добавками в соответствии с CAC/GL 36-1989 «Наименования классов и международная система нумерации для пищевых добавок»). К ароматизаторам не относятся вещества, имеющие только сладкий, кислый или соленый вкус (например, сахар, уксус или пищевая соль). Ароматизаторы могут состоять из вкусоароматических веществ, натуральных вкусоароматических препаратов, термических технологических ароматизаторов или коптильных ароматизаторов, а также их смесей, и могут содержать неароматические ингредиенты (раздел 2.3) в соответствии с требованиями раздела 3.5. Ароматизаторы не предназначены для непосредственного употребления в пищу.

2.2.1 Вкусоароматические вещества – это вещества с определенным химическим составом, получаемые либо путем химического синтеза, либо из материалов растительного или животного происхождения.

2.2.1.1 Натуральные вкусоароматические вещества – это вкусоароматические вещества, получаемые при помощи физических процессов (например, при помощи дистилляции и экстрагирования растворителями), в результате которых происходят неизбежные, но непреднамеренные изменения химической структуры компонентов ароматизаторов, или при помощи ферментации или микробиологических процессов из материалов растительного или животного происхождения. Такие вещества могут не подвергаться обработке или обрабатываться для употребления в пищу с помощью традиционных методов приготовления пищи (например, сушка, поджаривание (жарение) и ферментация). Это относится к веществам, которые были выявлены/обнаружены в продукции животного и растительного происхождения.

2.2.1.2 Синтетические вкусоароматические вещества – это вкусоароматические вещества, полученные путем химического синтеза.

2.2.2 Натуральные вкусоароматические препараты – это препараты, которые содержат вкусоароматические вещества, полученные с помощью физических процессов (например, при помощи дистилляции и экстрагирования растворителями), в результате которых происходят неизбежные, но непреднамеренные изменения химической структуры компонентов ароматизаторов или при помощи ферментации или микробиологических процессов из материалов растительного или животного происхождения. Такие вещества могут не подвергаться обработке или обрабатываться для употребления в пищу с помощью традиционных методов приготовления пищи (например, сушка, поджаривание (жарение) и ферментация). Натуральные вкусоароматические препараты включают в себя эфирные масла, эссенции, экстракты, белковые гидролизаты, дистилляты, а также любой продукт жарки, тепловой обработки или ферментативного расщепления.

2.2.3 Коптильные ароматизаторы – это сложные смеси коптильных компонентов, полученные путем пиролиза необработанной древесины при ограниченном контролируемом содержании воздуха, сухой перегонки или обработки перегретым паром, дальнейшей обработки древесного дыма в системе водной экстракции или путем дистилляции, конденсации и сепарации для сбора водяной фазы. Основным вкусоароматическим элементом коптильных ароматизаторов являются карбоновые кислоты, соединения с карбонильной группой и фенольными соединениями.²

¹ Данное руководство не предполагает, что использование компонентов ароматизаторов, которые еще не были оценены Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам, является небезопасным или неприемлемым для употребления в пищу

² Монография 1 Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) (том 3), 2005, ФАО, Рим.

2.3 Неароматические пищевые ингредиенты – это пищевые ингредиенты, например, пищевые добавки и пищевые продукты, которые могут быть включены в состав ароматизаторов и необходимы для растворения, дисперсии или разбавления ароматизаторов, или необходимы для производства, хранения, переработки и применения ароматизаторов.

3. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРИМЕНЕНИЯ АРОМАТИЗАТОРОВ

3.1 Использование ароматизаторов в пище не должно приводить к небезопасному уровню их употребления.

3.2 Ароматизаторы должны быть очищены до уровня, пригодного для применения в пищу. Неизбежные примеси не должны присутствовать в конечной продукции в объеме, который может привести к недопустимому риску здоровья.

3.3 Использование ароматизаторов обосновано только в том случае, если они придают вкус пище или изменяют его, при этом такое использование не должно вводить потребителя в заблуждение в отношении происхождения или качества пищевого продукта.

3.4 Ароматизаторы должны использоваться при условии надлежащей производственной практики, что включает в себя ограничение количества применяемых ароматизаторов до минимума, необходимого для получения желаемого эффекта ароматизации.

3.5 Ароматизаторы могут содержать неароматические пищевые ингредиенты, включая пищевые добавки и пищевые продукты, необходимые для их производства, хранения, переработки и применения. Эти ингредиенты могут также способствовать растворению, дисперсии или разбавлению ароматизаторов в пищевом продукте. Неароматические пищевые добавки должны:

- a) присутствовать в ароматизаторах в минимальном количестве, которое требуется для обеспечения безопасности и качества ароматизаторов, а также для облегчения их хранения и использования;
- б) их содержание должно быть снижено до минимально возможного уровня, если они не предназначены для выполнения технологической функции в конечном пищевом продукте; и,
- в) использованы в соответствии с положениями Общего стандарта Кодекса на пищевые добавки (*Codex General Standard for Food Additives CODEX STAN 192-1995*) во всех случаях, когда они будут выполнять технологическую функцию в конечных пищевых продуктах.

4. ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА И КОМПОНЕНТЫ НАТУРАЛЬНЫХ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПОТРЕБОВАТЬ ПРИМЕНЕНИЯ НЕКОТОРЫХ МЕР ПО УПРАВЛЕНИЮ РИСКАМИ

4.1 Некоторые вкусоароматические вещества, а также вещества, которые могут быть компонентами природных вкусоароматических препаратов или пищевых ингредиентов со свойствами ароматизаторов (например, травы и специи), могут быть определены участниками Кодекса как имеющие потенциальную опасность для здоровья. Основываясь на оценках Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA), Кодекс Алиментариус может представить предложения по управлению специфическими рисками для определенных вкусоароматических веществ или компонентов натуральных вкусоароматических препаратов для обеспечения защиты потребителей.

4.2 В определенных случаях участникам целесообразно установить меры по управлению рисками с целью минимизации специфических рисков. С целью недопущения потенциальных конфликтов в решениях об управлении рисками между Кодексом и его участниками любые меры по управлению рисками, выбранные участниками, должны соответствовать действующему руководству Кодекса по управлению рисками, а также принимать во внимание соответствующие оценки Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA).

4.3 При установлении мер по управлению рисками с целью снижения риска здоровья человека, исходящего от вкусоароматических веществ, добавляемых в пищу отдельно или в составе натуральных вкусоароматических препаратов, а также являющихся естественными компонентами пищевых продуктов, необходимо учитывать следующие принципы:

- a) Проведена соответствующая оценка риска вкусоароматического вещества, компонента натурального вкусоароматического препарата или естественного компонента пищевого продукта.
- б) При оценке риска определен специфический риск здоровью человека, связанный с присутствием данного вещества в пище в результате его применения в качестве вкусоароматического вещества, компонента натурального вкусоароматического препарата или естественного компонента пищевого продукта.

- в) Определены максимально допустимые уровни применения исследуемого вещества в определенных видах пищевых продуктов, основываясь на оценке рациона питания с применением методов, позволяющих удостовериться, что употребление данного вещества, поступающего из всех источников, не представляет угрозу здоровью.
- г) Должна быть приведена ссылка на утвержденный аналитический метод определения данного вещества в пищевых продуктах. Методы анализа должны соответствовать Принципам определения методов анализа Кодекса (Руководство по процедуре Комиссии Кодекса Алиментариус).

5. ГИГИЕНА

- 5.1 Рекомендуется, чтобы ароматизаторы, подпадающие по действие данного руководства, изготавливались и перерабатывались в соответствии с рекомендуемым международным кодексом практической деятельности – Общими принципами пищевой гигиены (*Principles of Food Hygiene* CAC/RCP 1-1969), а также другими соответствующими документами Кодекса, например, «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила».
- 5.2 Ароматизаторы должны отвечать всем микробиологическим критериям безопасности, установленным в соответствии с Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (*Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* CAC/GL 21-1997).

6. МАРКИРОВКА

Маркировка ароматизаторов должна производиться в соответствии с требованиями Общего стандарта для маркировки пищевых добавок при их продаже как таковых (*General Standard for the Labelling of Food Additives when sold as such* CODEX STAN 107-1981). Маркировка пищевых продуктов, содержащих ароматизаторы, должна производиться в соответствии с требованиями Общего стандарта для маркировки расфасованных пищевых продуктов (*General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* CODEX STAN 1-1985).

7. ОЦЕНКА АРОМАТИЗАТОРОВ ОБЪЕДИНЕННЫМ ЭКСПЕРТНЫМ КОМИТЕТОМ ФАО/ВОЗ ПО ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ И ТРЕБОВАНИЯ К НИМ

Ароматизаторы, в отношении которых Объединенным экспертным комитетом ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) завершена оценка безопасности, можно найти на сайте JECFA (<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>), пройдя по ссылке «База данных результатов оценки» (*Database of evaluation summaries*), или связавшись с секретариатом JECFA. Требования к вкусоароматическим веществам, прошедшим оценку JECFA, доступны в онлайн базе с возможностью поиска на сайте JECFA (http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp), также их можно получить, связавшись с секретариатом JECFA.