

## 36

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 23 grudnia 2003 r.

**w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego<sup>2)</sup>**

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44, z późn. zm.<sup>3)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Określa się szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) cukru przemysłowego,
- 2) cukru (cukru białego),
- 3) cukru ekstra białego (cukru rafinowanego),
- 4) płynnego cukru (roztworu cukru),
- 5) płynnego cukru inwertowanego (roztworu cukru inwertowanego),

- 6) syropu cukru inwertowanego,
  - 7) syropu glukozowego,
  - 8) syropu glukozowego w proszku,
  - 9) jednowodnej glukozy (jednowodnej dekstrozy),
  - 10) bezwodnej glukozy (bezwodnej dekstrozy),
  - 11) fruktozy
- stanowiące załącznik do rozporządzenia.

2. Przepisy rozporządzenia nie dotyczą produktów, o których mowa w ust. 1, występujących w następujących postaciach:

- 1) pudrów;
- 2) cukrów lodowatych (cukrów lodowych);
- 3) głów cukrowych.

§ 2. Produkty i półprodukty przemysłu cukrowniczego, o których mowa w § 1 ust. 1, będące w obrocie w dniu wejścia w życie rozporządzenia, niespełniające wymagań w nim określonych, mogą pozostawać w obrocie do dnia 12 lipca 2004 r.

§ 3. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

<sup>2)</sup> Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 2001/111/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. dotyczącej niektórych rodzajów cukrów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

<sup>3)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 154, poz. 1802, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360 oraz z 2003 r. Nr 208, poz. 2020 i Nr 223, poz. 2220 i 2221.

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2003 r. (poz. 36)

**SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ NIEKTÓRYCH PÓŁPRODUKTÓW I PRODUKTÓW PRZEMYSŁU CUKROWNICZEGO**

1. Cukier przemysłowy jest oczyszczoną i otrzymaną przez krystalizację sacharozą spełniającą następujące wymagania:

- 1) polaryzacja — nie mniejsza niż 99,5 °Z;
- 2) zawartość cukru inwertowanego — nie większa niż 0,1 % wagowo;
- 3) wilgotność (ubytek masy wskutek wysuszenia) — nie większa niż 0,1 % wagowo.

2. Cukier (cukier biały) jest oczyszczoną i otrzymaną przez krystalizację sacharozą spełniającą następujące wymagania:

- 1) polaryzacja — nie mniejsza niż 99,7 °Z;
- 2) zawartość cukru inwertowanego — nie większa niż 0,04 % wagowo;
- 3) wilgotność (ubytek masy wskutek wysuszenia) — nie większa niż 0,06 % wagowo;

4) liczba punktów za typ zabarwienia<sup>1)</sup> — nie większa niż 9.

3. Cukier ekstra biały (cukier rafinowany) jest oczyszczoną i otrzymaną przez krystalizację sacharozą spełniającą następujące wymagania:

- 1) polaryzacja — nie mniejsza niż 99,7 °Z;
- 2) zawartość cukru inwertowanego — nie większa niż 0,04 % wagowo;
- 3) wilgotność (ubytek masy wskutek wysuszenia) — nie większa niż 0,06 % wagowo;
- 4) łączna liczba punktów — nie większa niż 8, w tym:
  - a) liczba punktów za typ zabarwienia<sup>1)</sup> — nie większa niż 4,
  - b) liczba punktów za zawartość popiołu<sup>2)</sup> — nie większa niż 6,
  - c) liczba punktów za zabarwienie roztworu cukru<sup>3)</sup> — nie większa niż 3.

4. Płynny cukier (roztwór cukru)<sup>4)</sup> jest roztworem wodnym sacharozy spełniającym następujące wymagania:

- 1) zawartość suchej masy — nie mniejsza niż 62 % wagowo;
- 2) zawartość cukru inwertowanego (stosunek fruktozy do glukozy:  $1,0 \pm 0,2$ ) — nie większa niż 3 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę;
- 3) zawartość popiołu konduktometrycznego<sup>2)</sup> — nie większa niż 0,1 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę;
- 4) zabarwienie roztworu<sup>3)</sup> — nie większe niż 45 jednostek.

5. Płynny cukier inwertowany (roztwór cukru inwertowanego)<sup>4)</sup> jest roztworem wodnym sacharozy częściowo zinwertowanej, w którym zawartość cukru inwertowanego nie jest dominująca, spełniającym następujące wymagania:

- 1) zawartość suchej masy — nie mniejsza niż 62 % wagowo;
- 2) zawartość cukru inwertowanego (stosunek fruktozy do glukozy:  $1,0 \pm 0,1$ ) — większa niż 3 %, jednak nie większa niż 50 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę;
- 3) zawartość popiołu konduktometrycznego<sup>2)</sup> — nie większa niż 0,4 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę.

6. Syrop cukru inwertowanego<sup>4)</sup> jest roztworem wodnym sacharozy częściowo zinwertowanej, który może być skryształizowany i w którym zawartość cukru inwertowanego jest dominująca, spełniającym następujące wymagania:

- 1) zawartość suchej masy — nie mniejsza niż 62 % wagowo;
- 2) zawartość cukru inwertowanego (stosunek fruktozy do glukozy:  $1,0 \pm 0,1$ ) — większa niż 50 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę;
- 3) zawartość popiołu konduktometrycznego<sup>2)</sup> — nie większa niż 0,4 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę.

7. Syrop glukozowy jest oczyszczonym i zagęszczonym roztworem wodnym odżywczych węglowodanów uzyskanych ze skrobi lub inuliny, spełniającym następujące wymagania:

- 1) zawartość suchej masy — nie mniejsza niż 70 % wagowo;
- 2) równoważnik glukozy wyrażony jako D-glukoza — nie mniejszy niż 20 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę;
- 3) zawartość popiołu siarczanowego — nie większa niż 1 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę.

8. Syrop glukozowy w proszku jest częściowo odwodnionym syropem glukozowym spełniającym następujące wymagania:

- 1) zawartość suchej masy — nie mniejsza niż 93 % wagowo;
- 2) równoważnik glukozy wyrażony jako D-glukoza — nie mniejszy niż 20 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę;
- 3) zawartość popiołu siarczanowego — nie większa niż 1 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę.

9. Jednowodna glukoza (jednowodna dekstroza) jest oczyszczoną krystaliczną D-glukozą, zawierającą jedną cząsteczkę wody krystalizacyjnej, spełniającą następujące wymagania:

- 1) zawartość glukozy (D-glukozy) — nie mniejsza niż 99,5 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę;
- 2) zawartość suchej masy — nie mniejsza niż 90 % wagowo;
- 3) zawartość popiołu siarczanowego — nie większa niż 0,25 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę.

10. Bezwodna glukoza (bezwodna dekstroza) jest oczyszczoną krystaliczną D-glukozą, niezawierającą wody krystalizacyjnej, spełniającą następujące wymagania:

- 1) zawartość glukozy (D-glukozy) — nie mniejsza niż 99,5 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę;
- 2) zawartość suchej masy — nie mniejsza niż 98 % wagowo;
- 3) zawartość popiołu siarczanowego — nie większa niż 0,25 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę.

11. Fruktaza jest oczyszczoną krystaliczną D-fruktozą spełniającą następujące wymagania:

- 1) zawartość fruktozy — nie mniejsza niż 98 %;
- 2) zawartość glukozy — nie większa niż 0,5 %;

3) wilgotność (ubytek masy wskutek wysuszenia) — nie większa niż 0,5 % wagowo;

4) zawartość popiołu konduktometrycznego<sup>2)</sup> — nie większa niż 0,1 % wagowo w przeliczeniu na suchą masę.

**Objaśnienia:**

- <sup>1)</sup> Liczba punktów za typ zabarwienia jest oznaczana metodą Instytutu w Brunszwiku (Brunswick Institute for Agricultural and Sugar Industry Technology), określoną w przepisach dotyczących metod analiz niektórych produktów i półproduktów przemysłu cukrowniczego; jednemu punktowi odpowiada 0,5 jednostek zabarwienia określonego według metody Brunswick'a.
- <sup>2)</sup> Popiół oznacza się metodą ICUMSA (konduktometryczną) określoną w przepisach dotyczących metod analiz niektórych produktów i półproduktów przemysłu cukrowniczego; jednemu punktowi odpowiada 0,0018 % zawartości popiołu określonego według metody ICUMSA przy 28 ° Brix.
- <sup>3)</sup> Zabarwienie roztworu oznacza się metodą ICUMSA określoną przepisami dotyczącymi metod analiz niektórych produktów i półproduktów przemysłu cukrowniczego; jednemu punktowi odpowiada 7,5 jednostek zabarwienia roztworu określonego według metody ICUMSA.
- <sup>4)</sup> Określenie „biały” jest zastrzeżone dla:
  - a) roztworu cukru, w którym zabarwienie roztworu cukru<sup>3)</sup> jest nie większe niż 25 jednostek,
  - b) roztworu cukru inwertowanego i syropu cukru inwertowanego, w których:
    - zawartość popiołu<sup>2)</sup> jest nie większa niż 0,1 %,
    - zabarwienie roztworu<sup>3)</sup> jest nie większe niż 25 jednostek.