

1093

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 4 września 2008 r.

w sprawie rozpuszczalników ekstrakcyjnych, które mogą być stosowane w produkcji żywności²⁾

Na podstawie art. 14 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Rozporządzenie określa:

- 1) maksymalne dopuszczalne poziomy zawartości w rozpuszczalnikach ekstrakcyjnych pierwiastków szkodliwych dla zdrowia;
- 2) wykaz substancji i materiałów dopuszczonych do stosowania w produkcji żywności jako rozpuszczalniki ekstrakcyjne;
- 3) warunki stosowania rozpuszczalników ekstrakcyjnych;
- 4) maksymalne dopuszczalne poziomy pozostałości rozpuszczalników ekstrakcyjnych w żywności lub w składnikach żywności;
- 5) szczegółowe wymagania w zakresie oznakowania rozpuszczalników ekstrakcyjnych.

2. Rozporządzenie nie dotyczy rozpuszczalników ekstrakcyjnych stosowanych w produkcji dozwolonych substancji dodatkowych, witamin i innych składników żywności, z zastrzeżeniem § 5 i 6.

§ 2. W 1 kg rozpuszczalnika ekstrakcyjnego nie mogą znajdować się pierwiastki szkodliwe dla zdrowia w ilości większej niż 1 mg arsenu oraz 1 mg ołowiu.

§ 3. 1. Dopuszcza się stosowanie w produkcji żywności jako rozpuszczalników ekstrakcyjnych substancji i materiałów określonych w § 4 oraz w załącznikach do rozporządzenia.

2. Wykaz substancji i materiałów dopuszczonych do stosowania w produkcji żywności jako rozpuszczalniki ekstrakcyjne oraz maksymalne poziomy pozostałości tych substancji i materiałów w żywności lub w składnikach żywności określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

3. W produkcji środków spożywczych lub składników żywności mogą być również stosowane jako rozpuszczalniki ekstrakcyjne:

- 1) woda, do której mogą być dodane substancje regulujące kwasowość lub zasadowość;
- 2) inne substancje spożywcze posiadające właściwości rozpuszczalnika.

§ 4. 1. Dopuszcza się do stosowania w produkcji żywności, zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, rozpuszczalniki ekstrakcyjne, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3, o nazwie:

- 1) propan;
- 2) butan;
- 3) octan etylu;
- 4) etanol;
- 5) dwutlenek węgla;
- 6) aceton, z wyłączeniem, o którym mowa w ust. 3;
- 7) podtlenek azotu.

2. Stosowanie rozpuszczalników ekstrakcyjnych w produkcji żywności uważa się za zgodne z dobrą praktyką produkcyjną, jeżeli w wyniku ich użycia pozostałości tych rozpuszczalników lub ich pochodnych będą występowały w ilościach technicznie nieuniknionych, które nie stanowią zagrożenia dla zdrowia człowieka.

3. Zabronione jest stosowanie acetonu do rafinacji oliwy z wyfłoków z oliwek.

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 216, poz. 1607).

²⁾ Rozporządzenie wdraża postanowienia następujących dyrektyw:

- a) dyrektywy Rady 88/344/EWG z dnia 13 czerwca 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących rozpuszczalników do ekstrakcji stosowanych w produkcji środków spożywczych i składników żywności (Dz. Urz. WE L 157 z 24.06.1988, str. 28; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 9, str. 222),
- b) dyrektywy Rady 92/115/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. zmieniającej po raz pierwszy dyrektywę 88/344/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących rozpuszczalników do ekstrakcji stosowanych w produkcji środków spożywczych i składników żywności (Dz. Urz. WE L 409 z 31.12.1992, str. 31; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 11, str. 496),
- c) dyrektywy 94/52/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 7 grudnia 1994 r. zmieniającej po raz drugi dyrektywę 88/344/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących rozpuszczalników do ekstrakcji stosowanych w produkcji środków spożywczych i składników żywności (Dz. Urz. WE L 331 z 21.12.1994, str. 10; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 13, str. 324),
- d) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 97/60/WE z dnia 27 października 1997 r. zmieniającej po raz trzeci dyrektywę 88/344/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących rozpuszczalników do ekstrakcji stosowanych w produkcji środków spożywczych i składników żywności (Dz. Urz. WE L 331 z 03.12.1997, str. 7; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 19, str. 263).

§ 5. 1. Do ekstrakcji aromatów z naturalnych produktów posiadających właściwości aromatyzujące mogą być stosowane, jako rozpuszczalniki, substancje używane do rozcieńczania i rozpuszczania aromatów.

2. Wykaz rozpuszczalników ekstrakcyjnych, które mogą być stosowane do produkcji aromatów z naturalnych produktów posiadających właściwości aromatyzujące, oraz maksymalne poziomy pozostałości tych rozpuszczalników w żywności lub w składnikach żywności określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 6. Substancje dodatkowe, witaminy i inne składniki żywności mogą być dodawane do żywności pod warunkiem, że nie spowoduje to obecności w środkach spożywczych pozostałości rozpuszczalników ekstrakcyjnych, pochodzących od tych substancji dodatkowych, witamin i innych składników odżywczych, na poziomie mogącym stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka.

§ 7. 1. Substancje przeznaczone do stosowania jako rozpuszczalniki ekstrakcyjne w produkcji środków spożywczych, wprowadzane do obrotu, na opakowaniach, pojemnikach lub etykietach muszą być oznakowane informacjami zawierającymi:

- 1) nazwę handlową określoną w § 4 lub w załącznikach do rozporządzenia;
- 2) jednoznaczne wskazanie, że dana substancja lub materiał jest odpowiedniej jakości do zastosowania w ekstrakcji żywności lub jej składników;

- 3) dane umożliwiające identyfikację partii lub serii;
- 4) dane identyfikujące podmiot działający na rynku spożywczym, który produkuje lub pakuje rozpuszczalniki lub, jeżeli jego działalność jest zarejestrowana w państwie członkowskim Unii Europejskiej, wprowadza rozpuszczalniki do obrotu, obejmujące firmę, a w przypadku podmiotu niebędącego przedsiębiorcą nazwę (imię i nazwisko), oraz adres siedziby lub miejsca zamieszkania;
- 5) zawartość netto podaną w jednostkach objętości;
- 6) szczególne warunki stosowania lub magazynowania — jeżeli jest to konieczne ze względu na bezpieczeństwo żywności.

2. Od obowiązku umieszczenia na opakowaniach, pojemnikach lub etykietach informacji, o których mowa w ust. 1 pkt 3—6, można odstąpić w przypadku umieszczenia tych informacji w dokumentach handlowych dotyczących danej partii lub serii substancji i dostarczenia tych dokumentów do odbiorcy razem z dostawą danej substancji lub wcześniej.

3. W zakresie nieuregulowanym w ust. 1 i 2 do oznakowania rozpuszczalników ekstrakcyjnych stosuje się przepisy w sprawie znakowania środków spożywczych.

§ 8. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia: *E. Kopacz*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 4 września 2008 r. (poz. 1093)

Załącznik nr 1

WYKAZ SUBSTANCJI I MATERIAŁÓW DOPUSZCZONYCH DO STOSOWANIA W PRODUKCJI ŻYWNOSCI
JAKO ROZPUSZCZALNIKI EKSTRAKCYJNE ORAZ MAKSYMALNE POZIOMY POZOSTAŁOŚCI TYCH
SUBSTANCJI I MATERIAŁÓW W ŻYWNOSCI LUB W SKŁADNIKACH ŻYWNOSCI

Lp.	Nazwa rozpuszczalnika	Warunki stosowania	Maksymalna pozostałość w ekstrahowanej żywności lub w składnikach żywności
1	2	3	4
1	Heksan ¹⁾	Produkcja lub frakcjonowanie tłuszczów i olejów lub produkcja tłuszczu kakaowego	1 mg/kg tłuszczu, oleju lub tłuszczu kakaowego
		Produkcja odtłuszczonych produktów białkowych i odtłuszczonej mąki	10 mg/kg środka spożywczego zawierającego odtłuszczone produkty białkowe i odtłuszczone mąki
			30 mg/kg odtłuszczonego produktu sojowego sprzedawanego konsumentowi finalnemu
		Produkcja odtłuszczonych zarodków zbożowych	5 mg/kg odtłuszczonych zarodków zbożowych
2	Octan metylu	Produkcja kawy i herbaty bezkofeinowej oraz kawy i herbaty pozbawionej substancji drażniących i zgorzkniających	20 mg/kg kawy lub herbaty
		Produkcja cukru z melasy	1 mg/kg cukru
3	Keton metyloetylowy ²⁾	Frakcjonowanie tłuszczów i olejów	5 mg/kg tłuszczu lub oleju
		Produkcja kawy i herbaty bezkofeinowej oraz kawy i herbaty pozbawionej substancji drażniących i zgorzkniających	20 mg/kg kawy lub herbaty
4	Dichlorometan (chlorek metylenu)	Produkcja kawy i herbaty bezkofeinowej oraz kawy i herbaty pozbawionej substancji drażniących i zgorzkniających	2 mg/kg kawy palonej 5 mg/kg herbaty
5	Metanol	Do wszystkich zastosowań	10 mg/kg
6	Propan-2-ol	Do wszystkich zastosowań	10 mg/kg

Objaśnienia:

- ¹⁾ Heksan oznacza produkt handlowy składający się głównie z acyklicznych nasyconych węglowodorów, zawierających 6 atomów węgla i podlegających destylacji w temperaturze pomiędzy 64 °C a 70 °C. Połączone użycie heksanu i ketonu metyloetylowego jest niedozwolone.
- ²⁾ Zawartość n-heksanu w tym rozpuszczalniku nie powinna przekraczać 50 mg/kg; rozpuszczalnik ten nie może być użyty w połączeniu z heksanem.

Załącznik nr 2

WYKAZ ROZPUSZCZALNIKÓW EKSTRAKCYJNYCH, KTÓRE MOGĄ BYĆ STOSOWANE DO PRODUKCJI AROMATÓW Z NATURALNYCH PRODUKTÓW POSIADAJĄCYCH WŁAŚCIWOŚCI AROMATYZUJĄCE, ORAZ MAKSYMALNE POZIOMY POZOSTAŁOŚCI TYCH ROZPUSZCZALNIKÓW W ŻYWNOSCI LUB W SKŁADNIKACH ŻYWNOSCI

Lp.	Nazwa rozpuszczalnika	Maksymalna pozostałość w żywności lub w składnikach żywności
1	2	3
1	Butan-1-ol	1 mg/kg
2	Butan-2-ol	1 mg/kg
3	Cykloheksan	1 mg/kg
4	1,1,1,2-tetrafluoroetan	0,02 mg/kg
5	Dichlorometan (chlorek metylenu)	0,02 mg/kg
6	Eter dietylowy	2 mg/kg
7	Heksan ¹⁾	1 mg/kg
8	Keton metyloetylowy ¹⁾	1 mg/kg
9	Octan metylu	1 mg/kg
10	Propan-1-ol	1 mg/kg

Objaśnienie:

¹⁾ Połączone użycie heksanu i ketonu metyloetylowego jest niedozwolone.