

НАРЕДБА ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ СЪСТАВА И ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ НА СОЛТА ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ

Обн. ДВ. бр.11 от 6 Февруари 2001г., изм. ДВ. бр.96 от 9 Ноември 2001г.

Чл. 1. С наредбата се определят изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, която се предлага на потребителите, употребява се в заведенията за обществено хранене и се влага в производството на хранителни продукти.

Чл. 2. (1) Солта за хранителни цели трябва да отговаря на органолептичните и физико-химичните показатели, посочени в приложения № 1 и 2.

(2) Изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели са задължителни за физическите и юридическите лица, които произвеждат, внасят и реализират сол за хранителни цели.

Чл. 3. Солта за хранителни цели включва:

1. трапезната сол;
2. солта за хранително-вкусовата промишленост.

Чл. 4. (1) Според начина на получаване сол за хранителни цели е:

1. получената чрез съответна обработка на изкопаема естествена каменна сол или солен концентрат;
 2. (изм. - ДВ, бр. 96 от 2001 г.) получената чрез изпарителна инсталация морска сол;
 3. (изм. - ДВ, бр. 96 от 2001 г.) получената чрез изпарение на слънце морска сол.
- (2) (Отм. - ДВ, бр. 96 от 2001 г.)

Чл. 5. (1) За хранителни цели се използва само сол, йодирана с калиев йодат в количеството съгласно приложения № 1 и 2.

(2) Срокът на трайност на йодираната сол е не повече от 12 месеца от датата на йодирането е.

(3) Използване на нейодирана сол в хранително-вкусовата промишленост се допуска при производството на хранителни продукти за износ, когато това е условие на съответната страна.

Чл. 6. Производителите и търговците съхраняват солта за хранителни цели в чисти, закрити и сухи помещения и я транспортират в чисти и закрити превозни средства.

Чл. 7. (1) Вземането на проби от сол за хранителни цели за лабораторни анализи

се извършва по реда на Наредба № 2 от 1997 г. (ДВ, бр. 10 от 1997 г.).

(2) Изпитването на сол за хранителни цели за нуждите на държавния контрол се извършва по методите, определени с БДС 8840-71 "Натриев хлорид - технически методи за изпитване" и неговото Изменение № 2 от 1992 г. (обн. в Служебен указател № 9 на Комитета по стандартизация и метрология от 1992 г.).

Чл. 8. (1) При установяване на по-ниски стойности на калиев йодат в трапезната сол или в солта за хранително-вкусовата промишленост солта се подлага на допълнително йодиране или се насочва за използване за технически цели.

(2) Допълнителното йодиране се извършва от производителя, съответно от търговеца/вносителя, когато срокът по чл. 5, ал. 2 не е изтекъл.

Чл. 9. Солта за хранителни цели се пакетира в чисти опаковки, произведени от материали, разрешени за контакт с храни.

Чл. 10. (1) Върху всяка опаковка се поставя етикет, съобразен с общите изисквания за етикетирание на храни на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с Постановление № 136 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

(2) На етикета задължително се отбелязват количеството на калиевия йодат и срокът на трайност.

Допълнителни разпоредби

§ 1. По смисъла на наредбата:

1. "Сол за хранителни цели" е кристален продукт, който се състои основно от натриев хлорид.

2. "Трапезна сол" е сол, която се предлага в търговската мрежа за употреба от населението и за използване в заведенията за обществено хранене.

3. "Сол за хранително-вкусовата промишленост" е сол, която се влага при производството на хранителни продукти.

4. "Механични примеси" са физически замърсители от неорганичен или органичен произход като пясък, камъчета, екскременти от гризачи и животни и др.

5. "Фалшифициращи субстанции" са субстанции от неорганичен или органичен произход, които по външен вид наподобяват, но по състав и характеристики не отговарят на солта за хранителни цели, и могат да доведат до влошаване на органолептичните и физико-химичните показатели на солта и да създадат риск за здравето на потребителя.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 2. Наредбата се приема на основание чл. 4 от Закона за храните.

§ 3. Производителите на храни са длъжни да приведат производствените си технологии в съответствие с изискванията на наредбата в едногодишен срок от влизането ѝ в сила.

§ 4. (1) Контролът по изпълнението на наредбата се осъществява от органите на държавния санитарен контрол по реда на Закона за храните.

(2) Контролът по изпълнение на изискванията за етикетиране на солта за хранителни цели, която се предлага в търговската мрежа, се осъществява и от Комисията по търговия и защита на потребителите към министъра на икономиката по Закона за защита на потребителите и за правилата за търговия.

Приложение № 1 към чл. 2, ал. 1 и чл. 5, ал. 1

(Изм. - ДВ, бр. 96 от 2001 г.)

Органолептични и физико-химични показатели на солта за хранителни цели, получена чрез съответна обработка на естествена каменна сол

Показатели	Характеристика и норми
1	2
1. Цвят	бял
2. Вкус	чисто солен
3. Мирис	не се допуска
4. Съдържание на NaCl в % не по-малко от*	97,8
5. Съдържание на калиев йодат	28-55 мг/кг
6. Съдържание на калций в % не повече от*:	
- трапезна сол	0,4
- сол за хранително-вкусовата промишленост	0,6
7. Съдържание на магнезий в % не повече от*	0,08
8. Съдържание на сулфати в % не повече от*	1,0
9. Съдържание на двужелезен триокис в % не повече от*	0,006
10. Денатуриращи вещества и съдържание на алуминий, хром и никел	не се допускат
11. Съдържание на мед и олово не повече от*	2,0 мг/кг
12. Съдържание на живак не повече от*	0,01 мг/кг

13.	Съдържание на кадмий не повече от*	0,1 мг/кг
14.	Съдържание на цинк не повече от*	10,0 мг/кг
15.	Съдържание на арсен не повече от*	1,0 мг/кг
16.	Механични примеси	не се допускат
17.	Фалшифициращи субстанции	не се допускат
18.	Реакция на водния разтвор, рН	7,0-8,0
19.	Остатък върху сито с номинален размер на страната на отворите 0,355 мм в % не повече от	40
20.	Съдържание на неразтворими във вода вещества в % не повече от*:	
	- трапезна сол;	0,2
	- сол за хранително-вкусовата промишленост	0,3
21.	Съдържание на влага в % не повече от:	
	- трапезна сол	0,2
	- сол за хранително-вкусовата промишленост	1,0
22.	Антислепващи агенти:	
	- кристални преобразователи: фероцианиди на калций, калий или натрий, единично или в комбинация не повече от*	15 мг/кг
	- покривни агенти: калциеви и/или магнезиеви карбонати, магнезиев оксид, натриев, калциев и магнезиев силикат, триосновен калциев фосфат, аморфен силиконов диоксид, натриев алуминат единично или в комбинация не повече от*	20 мг/кг
	- покривни хидрофобични агенти: алуминий, калций, магнезий, калий или натриеви соли на миристинова, палмитинова и стеаринова киселина, единично или в комбинация не повече от*	20 мг/кг

* изразено на база сухо вещество

Приложение № 2 към чл. 2, ал. 1 и чл. 5, ал. 1

(Изм. и доп. - ДВ, бр. 96 от 2001 г.)

Органолептични и физико-химични показатели на солта за хранителни цели,

получена от морска кристална сол

Показатели	Характеристика и норми	
	Морска сол, получена чрез изпарителна инсталация	Морска сол, получена чрез изпарение на слънце
1	2	3
1. Цвят	бял	бял
2. Вкус	чисто солен или с много слаб горчив привкус	чисто солен или с много слаб горчив привкус
3. Мирис	не се допуска	не се допуска
4. Съдържание на NaCl в % не по-малко от*: - трапезна сол	97	
- сол за хранително-вкусовата промишленост	97,5	96
5. Съдържание на калиев йодат в мг/кг	28-55	28-55
6. Съдържание на калций в % не повече от*: - трапезна сол	0,2	
- сол за хранително-вкусовата промишленост	0,15	0,2
7. Съдържание на магнезий в % не повече от*: - трапезна сол	0,3	
- сол за хранително-вкусовата промишленост	0,20	0,3
8. Съдържание на сулфати в % не повече от*	3	3
9. Съдържание на двужелезен триокис в % не повече от*	0,005	0,005
10. Денатуриращи вещества и съдържание на алуминий, хром и никел	не се допускат	не се допускат
11. Съдържание на мед и олово не повече от*	2,0 мг/кг	2,0 мг/кг

12.	Съдържание на живак не повече от*	0,01 мг/кг	0,01 мг/кг
13.	Съдържание на кадмий не повече от*	0,1 мг/кг	0,1 мг/кг
14.	Съдържание на цинк не повече от*	10,0 мг/кг	10,0 мг/кг
15.	Съдържание на арсен не повече от*	1 мг/кг	1 мг/кг
16.	Механични примеси	не се допускат	не се допускат
17.	Фалшифициращи субстанции	не се допускат	не се допускат
18.	Реакция на водния разтвор, рН	6,5-8,5	6,5-8,5
19.	Съдържание на нераз- творими във вода веществ- та в % не повече от*:		
	- трапезна сол		0,3
	- сол за хранително-вку- совата промишленост	0,1	0,3
20.	Съдържание на влага в % не повече от:		
	- трапезна сол		0,6
	- сол за хранително-вку- совата промишленост	6,0	6,5
21.	Антислепващи агенти:		
	- кристални преобразователи: фероцианиди на калций, калий или натрий, единично или в комбинация не повече от*	15 мг/кг	15 мг/кг
	- покривни агенти: калциеви и/или магнезиеви карбонати, магнезиев оксид, натриев, калциев и магнезиев силикат, триосновен калциев фосфат, аморфен силиконов диоксид, натриев алуминат единично или в комбинация не повече от*	20 мг/кг	20 мг/кг
	- покривни хидрофобични агенти: алуминий, калций, магнезий, калий или натриеви соли на миристинова, палмитинова и стеаринова киселина, единично или в комбинация не повече от*	20 мг/кг	20 мг/кг

* изразено на база сухо вещество