

НАРЕДБА за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели

Приета с ПМС № 23 от 30.01.2001 г., обн., ДВ, бр. 11 от 6.02.2001 г., изм. и доп., бр. 96 от 9.11.2001 г., бр. 58 от 30.07.2010 г.

Библиотека закони - АПИС, т. 9, р. 6, № 898в

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 ѝ.

(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) (Изм. - ДВ, бр. 58 от 2010 г.) Вземането на проби от сол за хранителни цели за лабораторни анализи се извършва по реда на Наредба № 22 от 2003 г. за условията и реда за вземане на проби от храни (ДВ, бр. 93 от 2003 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 йодирание 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 етикетиране 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.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 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) (Изм. - ДВ, бр. 58 от 2010 г.) Контролът по изпълнението на наредбата се осъществява от органите на държавния здравен контрол по реда на Закона за храните.

(2) (Изм. - ДВ, бр. 58 от 2010 г.) Контролът по изпълнение на изискванията за етикетиране на солта за хранителни цели, която се предлага в търговската мрежа, се осъществява и от Комисията за защита на потребителите към министъра на икономиката, енергетиката и туризма.

§ 5. (Нов - ДВ, бр. 58 от 2010 г.) (1) Министерството на здравеопазването осъществява контрол на въздействието на йодираната сол върху йоддефицитните заболявания и нарушения чрез изследвания сред рискови групи от населението (деца, бременни и кърмещи жени).

(2) Изследванията по ал. 1 се извършват на всеки 4 години със средства от бюджета на Министерството на здравеопазването за съответната година.

(3) В резултат от проведените изследвания Министерството на здравеопазването може да предложи

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ към Постановление № 148 на Министерския съвет от 23.07.2010 г. за изменение и допълнение на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели

(ДВ, бр. 58 от 2010 г.)

§ 3. Първите изследвания за въздействието на йодираната сол върху йоддефицитните заболявания и нарушения по § 2, т. 2 се извършват през 2012 г.

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

(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. 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*:	
- (в сила три дни след 09.11.2001) 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	не се допускат

алуминий, хром и никел

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. (в сила три дни след 09.11.2001) 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	20 мг/кг

карбонати, магнезиев оксид, натриев, калциев и магнезиев силикат, триосновен калциев фосфат, аморфен силиконов диоксид, натриев алуминат единично или в комбинация не повече от *

- 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 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

Показатели	Характеристика и норми	
	Морска сол, получена чрез изпарителна инсталация	Морска сол, получена чрез изпарение на слънце
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*:		
- (в сила три дни след 09.11.2001) трапезна сол	98,5	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*:

- (в сила три дни след 09.11.2001) трапезна сол	0,15	0,2
- сол за хранително-вкусовата промишленост	0,15	0,2
7. Съдържание на магнезий в % не повече от*:		
- (в сила три дни след 09.11.2001) трапезна сол	0,15	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. (в сила три дни след 09.11.2001) Съдържание на неразтворими във вода вещества в % не повече от*:		
- трапезна сол	0,1	0,3
- сол за хранително-вкусовата промишленост	0,1	0,3
20. (в сила три дни след 09.11.2001) Съдържание на влага в % не повече от:		
- (в сила три дни след 09.11.2001) трапезна сол	0,6	0,6
- сол за хранително-вкусовата промишленост	6,0	6,5
21. (в сила три дни след 09.11.2001) Антислепващи агенти:		
- кристални преобразователи: фeroцианиди 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

