

ТРЕБОВАНИЯ К МАКСИМАЛЬНО РАЗРЕШЕННОМУ КОЛИЧЕСТВУ ТРАНСЖИРНЫХ КИСЛОТ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

СФЕРА

Особые требования к максимально допустимому количеству трансжирных кислот в пищевых продуктах, произведенных в Латвии, в том числе на предприятиях общественного питания, ввозимых из других стран Европейского Союза, стран Европейской экономической зоны или третьих стран, и предназначены для распространения в Латвии.

ЛАТВИЙСКОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

[Правила, касающиеся максимально допустимого количества трансжирных кислот в пищевых продуктах](#)

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ РАЗРЕШЕНИЕ

Не обязательно

КОНТАКТЫ

КОМПЕТЕНТНОЕ ПРАВОВОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

Министерство здравоохранения
Домашняя страница: www.vm.gov.lv
Телефон: +371 67876000
[Электронная контактная форма](#)

ОРГАН ПО НАДЗОРУ ЗА РЫНКОМ

Контролирует товары на рынке:
Продовольственная и ветеринарная служба
Домашняя страница: www.pvd.gov.lv
Телефон: +371 67095230
Э-почта: pvd@pvd.gov.lv

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ РЫНКА

1. Требования Регламента распространяются на пищевую продукцию, содержащую трансжирные кислоты, которые возникли в следующих технологических процессах производства пищевых продуктов: при гидрировании масла; при отжиге масла при высокой температуре; при жарке и нагревании пищевых продуктов в масле; при жарке и приготовлении на гриле пищевых продуктов, содержащих жиры.

2. Требования Регламента не применяются к жирам и продуктам животного происхождения, содержащим трансжирные кислоты, которые возникли естественным образом и не были добавлены в процессе производства пищевых продуктов.

3. Максимально допустимое количество трансжирных кислот в пищевых продуктах не может превышать 2г на 100г от общего количества жиров, но

3.1. Если общее количество жиров менее 3%, максимально допустимое количество трансжирных кислот в пищевых продуктах не может превышать 10г на 100г от общего количества жиров;

3.2. Если общее количество жиров составляет от 3% до 20%, максимально допустимое количество трансжирных кислот в пищевых продуктах не может превышать 4г на 100г от общего количества жиров.