

**Понятия,  
установленные техническим регламентом Таможенного союза  
"О безопасности пищевой продукции",  
а также следующие термины и определения:**

**ароматизатор пищевой (ароматизатор)** - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;

**ароматизатор коптильный** - смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма;

**ароматизатор термический технологический** - смесь веществ, полученная в результате нагревания пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминсоединением, а другой - редуцирующим сахаром, при следующих условиях термообработки: температура не выше 180°C, продолжительность термообработки 15 мин при 180°C с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур - удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10°C, но не более 12 часов; величина рН в течение процесса не должна превышать 8,0;

**антиокислитель** - пищевая добавка, предназначенная для замедления процесса окисления и увеличения сроков годности пищевой продукции (пищевого сырья);

**антислеживающий агент (антикомкователь)** - пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания (комкования) частиц порошкообразной и мелкокристаллической пищевой продукции и сохранения ее сыпучести;

**вещество вкусоароматическое** - химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого);

**вещество вкусоароматическое натуральное** - вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции;

**вещество для обработки муки** - пищевая добавка (кроме эмульгаторов), предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки (теста);

**влагоудерживающий агент (влагоудерживающее вещество)** - пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевой продукции от высыхания;

**глазирователь** - пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевой продукции с целью придания ей блеска и/или образования защитного слоя;

**желирующий агент** - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевой продукции;

**загуститель** - пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции;

**катализатор** - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;

**кислота** - пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевой продукции и/или придания ей кислого вкуса;

**консервант** - пищевая добавка, предназначенная для продления (увеличения) сроков годности пищевой продукции путем защиты от микробной порчи и/или роста патогенных микроорганизмов;

**краситель** - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции; к пищевым красителям не относится пищевая продукция, обладающая вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевой продукции (например, для окрашивания оболочек сыров и колбас, для клеймения мяса, для маркировки сыров и яиц);

**комплексная пищевая добавка** - смесь пищевой(ых) добавки(ок) и (или) пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов), предназначенная для выпуска в обращение; в которой как минимум одна из пищевых добавок, входящая в состав комплексной пищевой добавки, должна оказывать в конечной пищевой продукции функциональное действие;

**максимально допустимый уровень (максимальный уровень, допустимый уровень)** - гигиенический норматив, устанавливающий максимально допустимое количество пищевой добавки (ароматизатора, биологически активного вещества) в пищевой продукции, гарантирующее безопасность ее для человека;

**наполнитель** - пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного увеличения энергетической ценности;

**натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов)** - растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов);

**носитель** - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции для повышения эффективности и упрощения их использования;

**пеногаситель** - пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевой продукции;

**пенообразователь** - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах;

**пищевая добавка** - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное

вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;

**пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство нового вида** - вещества и их смеси, требования к которым не установлены настоящим Техническим регламентом;

**пищевые продукты без добавленных сахаров** - пищевая продукция, изготовленная без добавления моно- и дисахаридов или пищевых продуктов их содержащих;

**подсластитель** - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса или используемая в составе столовых подсластителей;

**предшественник ароматизатора** - вещество или их смесь, которая(ые) может(гут) быть получена(ы) как из пищевой продукции, так и из продукции, не используемой непосредственно в качестве пищи, не обязательно обладающее(ая) свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемое(ая) к пищевой продукции с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи;

**препарат вкусоароматический** - смесь вкусоароматических и иных веществ, выделенных физическими, ферментативными или микробиологическими процессами: из пищевой продукции или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевой продукции; и/или из продуктов растительного, животного или микробного происхождения, не используемых непосредственно в качестве пищи, применяемых как таковые или обработанных с использованием традиционных способов приготовления пищевой продукции;

**пропеллент** - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкости (контейнера);

**разрыхлитель** - пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;

**регулятор кислотности** - пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования рН (кислотности или щелочности) пищевых продуктов;

**стабилизатор** - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов;

**согласно технической документации** (далее - согласно ТД) - устанавливаемая изготовителем регламентация применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в случаях, когда уровни применения и (или) виды пищевых продуктов определяются технологической целесообразностью, при этом количества применяемых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно превышать величин, необходимых для достижения технологического эффекта;

**столовый подсластитель** - пищевая продукция (пищевые(ая) добавки(а)), содержащая разрешенные подсластители с добавлением или без добавления других пищевых добавок и (или) пищевых компонентов и предназначенная для реализации потребителю;

**технологическое средство** (далее - технологическое вспомогательное средство) - вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при

производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции;

**традиционные способы производства пищевой продукции** - варка, в том числе на пару и под давлением (до 120°C), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (до 240°C при атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лущение), дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы;

**упаковочный газ** - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), вводимая в емкость (контейнер) до, во время или после помещения пищевого продукта в емкость (контейнер);

**усилитель вкуса (аромата)** - пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) модификации природного вкуса и (или) аромата пищевых продуктов;

**уплотнитель** - пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов;

**фиксатор (стабилизатор) окраски** - пищевая добавка, предназначенная для стабилизации, сохранения (или усиления) окраски пищевых продуктов;

**ферментные препараты** - очищенные и концентрированные продукты, содержащие определенные ферменты или комплекс ферментов, растительного, животного и микробного (продуцент) происхождения, необходимых для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов;

**флокулянт (осветлитель, адсорбент)** - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для повышения эффективности процессов осаждения (адсорбции) примесей;

**эмульгатор** - пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте;

**эмульгирующая соль** - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения жиров, белков и/или улучшения пластичности плавленых сыров и продуктов на их основе.