

Статья 3. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе, и идентификационные признаки объектов технического регулирования

1. Масложировая продукция - масла растительные и продукция, изготавливаемая на основе растительных или растительных и животных масел и жиров (включая жиры рыб и морских млекопитающих), с добавлением или без добавления воды, пищевых добавок и других ингредиентов.
2. Пищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности.
3. Определения пищевой масложировой продукции:
 - 1) масло растительное - смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из семян подсолнечника, кукурузы, рапса, льна и других растений, плодов пальм, оливы и других растений, иных маслосодержащих частей растительных масличных культур, содержащая не менее 99 процентов жира;
 - 2) масло растительное нерафинированное - масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси;
 - 3) масло растительное вымороженное - масло растительное, очищенное от взвеси и подвергнутое процессу низкотемпературного удаления восковых веществ;
 - 4) масло растительное рафинированное - масло растительное, прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации;
 - 5) масло растительное рафинированное дезодорированное - масло растительное рафинированное, прошедшее процесс дезодорации;
 - 6) масло растительное - смесь - смесь растительных масел в различных соотношениях;
 - 7) масло растительное ароматизированное - масло растительное с добавлением вкусоароматических добавок;
 - 8) масло растительное с растительными добавками - масло растительное с добавлением натуральных растительных экстрактов, масляных вытяжек;
 - 9) маргарин - эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20 процентов, состоящий из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других ингредиентов;
 - 10) твердый маргарин - маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре 20 +/- 2 градуса Цельсия;
 - 11) мягкий маргарин - маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре 10 +/- 2 градуса Цельсия, содержащий не более 8 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат);
 - 12) жидкий маргарин - маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения;
 - 13) спред - эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов, содержащий не более 8 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат);

- 14) спред растительно-сливочный - спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;
- 15) спред растительно-жировой - спред, жировая фаза которого состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (не более 15 процентов);
- 16) смеси топленые - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов, содержащие не более 8 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат);
- 17) смеси топленые растительно-сливочные - смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов;
- 18) смеси топленые растительно-жировые - смеси топленые, жировая фаза которых состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (не более 15 процентов);
- 19) жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, - продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;
- 20) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;
- 21) улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;
- 22) заменители масла какао POP-типа (POP указывает на наличие в продукте 2-олеодипальмитина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие частичной совместимостью с маслом какао (не менее 25 процентов), нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодипальмитин (более 50 процентов), содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;
- 23) заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не более 1 процента массовой доли

- лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;
- 24) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 40 процентов массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;
- 25) соус на основе растительных масел - пищевой продукт с содержанием жира не менее 5 процентов, изготавливаемый на основе одного или нескольких пищевых растительных масел, воды с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам;
- 26) майонез - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов;
- 27) соус майонезный - тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов;
- 28) крем на растительных маслах - эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением молочных или растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других ингредиентов.
4. Непищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для технических, бытовых целей.
5. Определения непищевой масложировой продукции:
- 1) глицерин натуральный - трехатомный спирт, получаемый при гидролизе или омылении растительных масел и жиров без применения методов синтеза;
- 2) мыло хозяйственное - продукт, состоящий из натриевых или калиевых солей натуральных жирных кислот с (или без) солями синтетических, смоляных, нафтеновых жирных кислот и других компонентов, улучшающих его потребительские свойства.
6. Определения технологических процессов:
- 1) рафинация - процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей;
- 2) дезодорация - высокотемпературный процесс удаления одорирующих и других летучих веществ путем отгонки под вакуумом с перегретым паром;
- 3) модификация растительных масел и (или) жиров (за исключением генно-инженерной модификации) - химическое, биохимическое или физическое преобразование растительных масел и (или) жиров путем гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования или их комбинаций;
- 4) гидрогенизация - процесс частичного или полного насыщения водородом непредельных связей ненасыщенных жирных кислот триацилглицеридов, входящих в состав растительных масел и (или) жиров;
- 5) переэтерификация - процесс перераспределения ацильных групп в триацилглицеридах жира без изменения жирнокислотного состава триацилглицеридов;
- 6) фракционирование - разделение растительных масел термомеханическим способом на фракции с различной температурой плавления.
7. Другие определения, используемые в настоящем Федеральном законе:
- 1) прослеживаемость - возможность заинтересованного лица документально установить

- предыдущего и последующего собственников масложировой продукции, кроме приобретателей;
- 2) загрязнение пищевой масложировой продукции - попадание в пищевую масложировую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям настоящего Федерального закона;
- 3) производственное помещение - помещение, используемое непосредственно для производства масложировой продукции;
- 4) санитарная обработка производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, непосредственно связанного с изготовлением масложировой продукции, - мойка или иная обработка поверхностей производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, в результате которой эти помещения, оборудование и инвентарь не могут явиться источниками загрязнения пищевой масложировой продукции и сырья;
- 5) обращение масложировой продукции - купля-продажа и иные способы передачи масложировой продукции, начиная с первой оферты изготовителя или импортера, а также ее хранение и перевозка.