

ZAŁĄCZNIK 8

**TOWARY NIENADAJĄCE SIĘ DO SPOŻYCIA**

## ZAŁĄCZNIK 8

## TOWARY NIENADAJĄCE SIĘ DO SPOŻYCIA

## (Wykaz substancji skażających)

Skażenie towarów nienadających się do spożycia, uczynionych za nienadające się do spożycia lub denaturowanych, klasyfikowanych do kodu CN odnoszącego się do niniejszych przepisów, dokonywane jest za pomocą jednej z substancji skażających wymienionych w kolumnie 4, użytej w ilościach wskazanych w kolumnie 5.

L.p.	Kod CN	Wyszczególnienie	Substancja skażająca		
			Nazwa	Minimalna ilość, której należy użyć do skażenia 100 kg produktu (w gramach)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
1	0408	Jaja ptasie bez skorupki i żółtka jaj, świeże, suszone, gotowane na parze lub w wodzie, formowane, zamrożone lub inaczej zakonserwowane, nawet zawierające dodatek cukru albo innego środka słodzącego	Terpentyna	500	
	0408 11	– Żółtka jaj: – – Suszone:	Esencja z lawendy	100	
			Olejek rozmarynowy	150	
			Olejek brzozy	100	
		0408 11 20 0408 19 0408 19 20 0408 91 0408 91 20 0408 99 0408 99 20	– – – Nienadające się do spożycia przez ludzi – – Pozostałe: – – Nienadające się do spożycia przez ludzi – Pozostałe: – – Suszone: – – – Nienadające się do spożycia przez ludzi – – Pozostałe: – – – Nienadające się do spożycia przez ludzi	Mączka rybna objęta podpozycją 2301 20 00, posiadająca charakterystyczny zapach i zawierająca w suchej masie co najmniej: — 62,5 % surowych białek, oraz — 6 % surowych lipidów (substancje tłuszczowe)	5 000
2	1106	Mąka, mączka i proszek, z suszonych roślin strączkowych objętych pozycją 0713, z sago lub korzeni lub bulw objętych pozycją 0714 lub z produktów objętych działem 8:	Olej z ryb lub olej z wątrób rybich, filtrowany, ale niepozbawiony zapachu lub nieodbarwiony, bez żadnych dodatków	1 000	
	1106 20	– Z sago lub korzeni, lub bulw, objętych pozycją 0714:	Mączka rybna objęta podpozycją 2301 20 00, posiadająca charakterystyczny zapach i zawierająca w suchej masie co najmniej: — 62,5 % surowych białek, oraz — 6 % surowych lipidów (substancje tłuszczowe)	5 000	
	1106 20 10	– – Denaturowane			

## ZAŁĄCZNIK 8

L.p.	Kod CN	Wyszczególnienie	Substancja skażająca			
			Nazwa			Minimalna ilość, której należy użyć do skażenia 100 kg produktu (w gramach)
			Nazwa chemiczna lub opis	Nazwa potoczna	Indeks barw <sup>(1)</sup>	
(1)	(2)	(3)	(4)	(4)	(4)	(5)
3	2501 00	Sól (również kuchenna i denaturowana) i czysty chlorek sodu, nawet w roztworze wodnym lub zawierająca dodatek środków zapobiegających zbrylaniu lub środków zapewniających dobrą sypkość; woda morską: – Sól zwyczajna (również kuchenna i denaturowana) i czysty chlorek sodu, nawet w roztworze wodnym lub z dodatkiem środków zapobiegających zbrylaniu lub środków zapewniających dobrą sypkość: – – Pozostałe:	Sól sodowa 4-sulphobenzenoazorezorcynolu lub kwas 2,4-dihydroksyzobenzeno-4-sulfonowego (kolor: żółty)	Chrysoine S	14270	6
			Sól disodowa kwasu 1-(4-sulfo-1-fenylazo)-4-aminobenzeno-5-sulfonowego (kolor: żółty)	Fast yellow AB	13015	6
	2501 00 51	– – – Denaturowane lub do celów przemysłowych (włącznie z oczyszczeniem) innych niż konserwowanie lub przygotowanie artykułów spożywczych dla ludzi lub zwierząt	Sól tetrasodowa kwasu 1-(4-sulfo-1-naftylazo)-2-naftolo-3,6,8-trisulfonowego (kolor: czerwony)	Ponceau 6 R	16290	1
			Tetrabromo-fluoresceina (kolor: żółty fluorescencyjny)	Eozyna	45380	0,5
			Naftalen	Naftalen	—	250
			Proszek mydlany	Proszek mydlany	—	1 000
			Dichromian sodu lub potasu	Dichromian sodu lub potasu	—	30
Tlenek żelaza zawierający w masie nie mniej niż 50 % masy Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> . Tlenek żelaza powinien być barwy ciemnoczerwonej do brązowej i powinien być w postaci drobnego proszku przechodzącego co najmniej w 90 % przez sito o średnicy oczka 0,10 mm	Tlenek żelaza	—	250			
Podchloryn sodu	Podchloryn sodu		3 000			

<sup>(1)</sup> W kolumnie tej umieszczone są numery odpowiadające Rewe Colour Index, wydanie trzecie, 1971, Bradford, Anglia.

L.p.	Kod CN	Wyszczególnienie	Substancja skażająca	
			Nazwa	Minimalna ilość, której należy użyć do skażenia 100 kg produktu (w gramach)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4	3502	Albuminy (nawet koncentraty z dwu lub więcej białek z serwatki, zawierające więcej niż 80 % masy białka serwatki, w przeliczeniu na suchą masę), albumiany i pozostałe pochodne albumin:	Olejek rozmarynowy (wyłącznie dla albumin w stanie płynnym)	150
			Surowy olejek kamforowy (dla albumin w stanie płynnym i stałym)	2 000
			Biały olej kamforowy (dla albumin w stanie płynnym i stałym)	2 000
			Azydek sodu (dla albumin w stanie płynnym i stałym)	100
			Dietanoloamina (wyłącznie dla albumin w stanie stałym)	6 000
		– Albumina jaja:		
	3502 11	– – Suszona:		
	3502 11 10	– – – Nienadająca się lub uczyniona za nienadającą się do spożycia przez ludzi		
	3502 19	– – Pozostałe:		
	3502 19 10	– – – Nienadająca się lub uczyniona za nienadającą się do spożycia przez ludzi		
	3502 20	– Albumina mleka, włącznie z koncentratami złożonymi z dwóch lub więcej białek serwatki:		
	3502 20 10	– – Nienadająca się lub uczyniona za nienadającą się do spożycia przez ludzi		
	3502 90	– Pozostałe:		
		– – Albuminy, inne niż albumina jaja i albumina mleka (laktalbumina):		
	3502 90 20	– – – Nienadająca się lub uczyniona za nienadającą się do spożycia przez ludzi		