

Додаток 4
до Показників безпеки
(вимог) до харчових
ароматизаторів
(пункт 5 розділу II)

**Перелік вихідних матеріалів та обмеження щодо їх використання
для виробництва харчових ароматизаторів та харчових інгредієнтів
з ароматичними властивостями**

I. Перелік вихідних матеріалів, які заборонено використовувати для
виробництва харчових ароматизаторів та харчових інгредієнтів
з ароматичними властивостями

Латинська назва	Загальноприйнята назва
Тетраплоїдна форма <i>Asopus calamus</i> L.	Тетраплоїдна форма каламуса

II. Умови використання харчових ароматизаторів і харчових інгредієнтів
з ароматичними властивостями, що виготовлені з
окремих вихідних матеріалів

№ з/п	Вихідний матеріал		Умови використання
	Латинська назва	Загальноприйнята назва	
1	<i>Quassia amara</i> L. and <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Квасія (<i>Quassia</i>)	Можуть використовуватись для виробництва напоїв та хлібобулочних виробів
2	<i>Laricifomes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz або <i>Fomes officinalis</i>	Гриб агарік білий (White agaric mushroom)	Можуть використовуватись для виробництва алкогольних напоїв
3	<i>Hypericum perforatum</i> L.	Звіробій звичайний (St John's wort)	
4	<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Самосил (Дібровник) звичайний (Wall germander)	