

<<欧盟酒类法律法规汇编>>

图书基本信息

书名：<<欧盟酒类法律法规汇编>>

13位ISBN编号：9787561451021

10位ISBN编号：7561451024

出版时间：2010-12

出版时间：四川大学出版社

作者：刘彬，李明春 编译

页数：293

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<欧盟酒类法律法规汇编>>

内容概要

本书包括五部分：欧盟食品卫生法规、葡萄酒法规、酒精法规、包装及营养标签法规、重金属采样与分析方法法规，涵盖了除啤酒以外的欧盟大部分关于酒类商品的法律法规，可资酒类生产企业、外贸企业人士借鉴，可供质检机构、大专院校相关专业人士参考。

<<欧盟酒类法律法规汇编>>

书籍目录

第一编 食品卫生法规 2004年4月29日, 欧洲议会和理事会条例 (EC) No.852 / 2004, 食品卫生第二编 葡萄酒法规1.2005年12月20日, 理事会条例 (EC) No.2165 / 2005, 修订关于葡萄酒市场公共组织的条例 (EC) No.1493 / 1999.2005年7月19日, 委员会条例 (EC) No.1163 / 2005, 修订条例 (EC) No.622 / 2000, 该条例制定了关于葡萄酒公共组织的条例 (EC) No.1493 / 1999的实施细则并建立了酿酒操作和工序的共同体代码3.2003年8月7日, 委员会条例 (EC) No.1410 / 2003, 修订条例 (EC) No.1622 / 2000, 该条例制定了关于葡萄酒市场公共组织的条例 (EC) No.1493 / 1999的某些实施细则并建立了酿酒操作和工序的共同体代码4.2001年12月19日, 理事会条例 (EC) No.2585 / 2001, 修订关于葡萄酒市场公共组织的条例 (EC) No.1493 / 1999.2000年7月24日, 委员会条例 (EC) No.1622 / 2000, 制定关于葡萄酒市场公共组织及建立酿酒操作和工序共乙同体代码的条例 (EC) No.1493 / 1999的实施细则6.1999年5月17日, 理事会条例 (EC) No.1493 / 1999, 葡萄酒市场的公共组织第三编 酒精法规1.2002年7月26日, 委员会条例 (EC) No.1367 / 2002, 在葡萄牙, 公开理事会条例 (EC) No.1493 / 1999第30条规定的关键蒸馏过程2.2002年11月26日, 委员会条例 (EC) No.2091 / 2002, 对有关制定酒精饮料共同体参考分析方法的条例 (EC) No.2870 / 2000进行修改第四编 包装及营养标签法规1.2004年10月27日, 欧洲议会与理事会条例 (EC) No.1935 / 2004, 关于与食品接触的材料和器具, 并废除指令80 / 590 / EEC和89 / 109 / EEC2.2006年5月8日, 委员会决定2006 / 340 / EC, 为了对指令94 / 62 / EC中确定的对玻璃包装中重金属浓度水平的废除条件的有效性进行延长, 修订欧洲议会和理事会决定2001 / 171 / EC3.2001年2月19日, 委员会决定2001 / 171 / EC, 就关于包装和包装废弃物的指令94 / 62 / EC里规定的重金属浓度水平, 为玻璃包装规定部分废止的条件4.2008年10月28日, 委员会指令2008 / 100 / EC, 就推荐的每日营养素供给量、能量转换系数以及定义, 修订关于食品营养标签的理事会指令90 / 496 / EEC5.2007年9月5日, 欧洲议会和理事会指令2007 / 45 / EC, 为预包装产品的公称数量制定规则, 废除理事会指令75 / 106 / EEC和80 / 232 / EEC, 并修订理事会指令76 / 211 / EEC第五编 重金属采样与分析方法法规1.2007年3月28日, 委员会条例 (EC) No.333 / 2007, 关于食品中的铅、镉、汞、无机锡、3-氯-1, 2-丙二醇、3, 4-苯并芘的官方控制的采样与分析方法2.2005年1月19日, 委员会指令2005 / 4 / EC, 修订关于食品中的铅、镉、汞、3-氯-1, 2-丙二醇 (3-MCPD) 的官方控制的采样与分析方法的指令2001 / 22 / EC

章节摘录

版权页：插图：3.适当时，食品生产企业要采用以下特定卫生措施：（a）遵守食品微生物标准；（b）有得以达到本规章目标的必要程序；（c）遵守食品的温度控制条件；（d）维持冷链；（e）取样和分析。

4.第3款提到的标准、要求和目的要根据第14条第2款提到的程序被采用。

相关的采样和分析方法将根据相同的程序予以规定。

5.当本规章、欧共体第853 / 2004号规章及其执行措施没有详细指明采样或分析方法时，食品生产企业可以使用共同体或国家法律规定的其他适当的方法，或者，在没有这些方法时，那些能够得到同等结果、经过国际认可的规则或协议验证其科学有效性的参考方法，食品生产企业也可使用。

6.食品生产企业可以使用第7、8、9条提供的指南作为辅助，以遵守本规章中规定的义务。

第5条危害分析与关键控制点1.食品生产企业要实施、执行并维持建立在原理基础上的一个持久的程序或程序组。

2.第1款所涉及的HACCP原理包括：（a）识别任何必须要预防、消除或降低到可接受水平的危害；（b）确定关键控制点，在该工序或工序组中必须通过控制来防止或消除某个危害或将危害降低到可以接受的水平；（c）在关键控制点确立关键限值，为所识别危害的预防、消除或降低，区别可接受性与不可接受性；（d）在关键控制点建立并执行有效的监控程序；（e）当监控显示某一关键控制点不受控制时，建立纠偏行动；（f）建立有规律实施的程序，以验证在（a）到（e）中所略述的程序正有效运转。

<<欧盟酒类法律法规汇编>>

编辑推荐

《欧盟酒类法律法规汇编》是由四川大学出版社出版的。

<<欧盟酒类法律法规汇编>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>