



## До уваги споживачів та виробників

# Почали діяти нові правила МАРКУВАННЯ ПРОДУКТІВ

6 серпня 2019 року почали діяти основні положення закону України «Про інформацію для споживачів харчових продуктів», що встановлюють загальні принципи і вимоги щодо інформації про харчові продукти, зокрема їх маркування, а також обов'язки операторів ринку щодо доведення цих даних до споживачів.

Відповідно до вимог закону інформація про харчовий продукт повинна бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача і не повинна вводити в оману щодо її характеристик, властивостей, складу.

Вимоги закону України поширюються не тільки на виробників харчових продуктів на всіх етапах виробництва та обігу, а й на харчові продукти, що призначені для кінцевого споживача, зокрема такі, що реалізуються в закладах громадського харчування.

Відповідно до вимог закону України, інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача та не повинна вводити в оману стосовно характеристик, властивостей, складу харчових продуктів.

Ця вимога поширюватиметься як на рекламу харчових продуктів, так і на спосіб розміщення та представлення харчових продуктів для реалізації, зокрема форму, зовнішній вигляд, упаковку.

«Прийняття закону України є великим кроком на шляху виконання Україною зобов'язань у сфері санітарних та фітосанітарних заходів в рамках Угоди про асоціацію між Україною та ЄС. Так, в основу закону України лягли вимоги Регламенту Європейського Парламенту та Ради (ЄС) №1169/2011 від 25 жовтня 2011 р. щодо надання споживачам інформації про харчові продукти», — повідомив генеральний директор Директорату безпеки та якості харчової продукції Міністерства аграрної політики та продовольства України Микола Мороз.

За його словами, споживач



повинен отримати максимально достовірну інформацію про харчовий продукт та мати змогу здійснити свідомий вибір. «Разом з цим, Законом України встановлено перелік обов'язкової для надання інформації про харчові продукти, а також вимоги до розміщення та представлення такої інформації», — пояснив Мороз.

Він роз'яснив, що оператори ринку мають обов'язково зазначити інформацію про наявність речовин, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість, наявність ГМО, розморожування або піддавання харчових продуктів іонізуючому випромінюванню, наявності доданої води тощо.

Крім того, у новому законі окрему увагу звернуто на вимоги стосовно інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно (стаття 9 закону України). Так, уся обов'язкова інформація про харчові продукти має бути доступною споживачу для ознайомлення до моменту продажу харчового продукту.

Разом з цим, статтю 18 закону України надаються роз'яснення, яким чином мінімальний термін придатності («краще спожити до...», «краще спожити до кінця...») зазначається й у чому його відмінність від дати «вжити до».

«Основна ідея такого підходу полягає в тому, що на ринку існують продукти, які швидко псуються та більш небезпечні з точ-

ки зору мікробіології, для яких має бути зазначена дата «вжити до». Така позначка інформуватиме про те, що на наступний за цією датою день продукт може ставати небезпечним (наприклад, сире або охолоджене м'ясо, сира риба, яйця)», — зазначив Мороз.

Він додав, що водночас є ряд продуктів, які за дотримання встановлених умов зберігання залишаються безпечними протягом певного часу після закінчення мінімального терміну придатності, прописаного у маркуванні (наприклад, цукор, кава тощо). Для таких продуктів буде вказана дата завершення мінімально-го терміну придатності, що позначатиметься фразами «краще спожити до...», «краще спожити до кінця...».

Однак, як після закінчення терміну «вжити до...», так і термінів «краще спожити до...», «краще спожити до кінця...» продукти мають бути вилучені з реалізації.

Законом України визначено основні вимоги до інформації про харчові продукти, що надаються у добровільному порядку, зокрема закріплено визначення «натуральних» молочних продуктів.

«Варто відмітити, що законом України значною мірою посилено відповідальність операторів ринку за порушення законодавства щодо надання споживачам інформації про харчові продукти», — заявили в міністерстві.

## Новий документ

# В Україні офіційно затверджено

## ВИМОГИ ДО МЕДУ

Мінагрополітики розробило та затвердило обов'язкові вимоги до меду в Україні. Відповідний наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 19.06.2019 р. №330 зареєстровано в Мінюсті 4 липня 2019 року за № 725/33696, офіційно опубліковано 6 серпня 2019 року. Наказ набирає чинності через шість місяців — із 6 лютого 2020 року. Документ гармонізує законодавство України із законодавством Європейського Союзу у частині вимог до меду, що допоможе забезпечити український ринок високоякісною продукцією та розширити експортні можливості України.

Наказ встановлює вимоги щодо термінології, маркування, етикетування меду, що дасть змогу забезпечити безперешкодне функціонування ринку та запобігти підприємницькій практиці, що вводить споживача в оману.

Серед іншого передбачено добровільне застосування затверджених вимог до 1 січня 2023 року. Це дасть можливість операторам ринку підготуватися до нових вимог.

## До стандартів ЄС

# Уряд схвалив технічні регламенти з екодизайну побутових приладів

Кабінет Міністрів України схвалив десять технічних регламентів європейського стандарту з екодизайну побутових товарів, які визначають засади їхньої енергоефективності.

Схвалені технічні регламенти стосуються екодизайну духових шаф, варильних поверхонь і кухонних витяжок, ламп неспрямованого випромінювання, посудомийних машин, водонагрівачів і баків-акумуляторів, комп'ютерів і комп'ютерних серверів, люмінесцентних та газорозрядних ламп, кондиціонерів, телевізорів, офісного обладнання, пральних машин.

Документи розробило Державне агентство з енергоефективності та енергозбереження України.

«Впроваджуючи системи екодизайну, ми виконуємо міжнародні зобов'язання та імплементуємо 125-ту Директиву ЄС», — зазначив голова Держенергоефективності Сергій Савчук.

У першу чергу це допоможе усунути з ринку товари, які неефективно споживають енергію. Натомість українці зможуть купувати та користуватися енергоефективним обладнанням, що дасть змогу економити й на комунальних послугах.

**Мікотоксини — отруйні продукти обміну речовин (метаболізму) плісневих грибів, які паразитують на багатьох видах продовольчої продукції, таких як злаки, сухофрукти, горіхи і спеції. Мікотоксини потрапляють в харчовий ланцюжок в результаті ураження культур пліснявою як до, так і після збирання врожаю, на етапі зберігання та/або на готових продуктах харчування в умовах сприятливих температури й вологості. Більшість мікотоксинів відрізняється хімічною стабільністю і не руйнується в процесі термічної обробки.**

Мікотоксини мають токсичний ефект в надзвичайно малих кількостях.

Попадання мікотоксинів в організм може відбуватися як безпосередньо в результаті вживання в їжу контамінованих продуктів харчування, так і побічно, через вживання продуктів, отриманих від тварин, яких годували контамінованим кормом.

Якщо продукти при зберіганні покриваються пліснявою, то їх необхідно знищити, так як токсини плісняви дифундують углиб продукту досить інтенсивно і візуально ступінь їх проникнення встановити неможливо.

Серед кількох сотень відомих мікотоксинів найбільш по-

ширеними та небезпечними для здоров'я людини і худоби є афлатоксини, охратоксин А, патулін, фумонізини, зеараленон та дезоксиніваленон.

Максимальні рівні даних показників встановлені Державними гігієнічними правилами і нормами «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затвердженими наказом МОЗ України від 13.05.2013 р. №368.

12 серпня набув чинності наказ Мінагрополітики від 12 травня 2019 року №264 «Про затвердження Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів мікотоксинів у харчових продуктах для цілей

## Ви цікавилися

# Коли пліснява є отрутою

державного контролю» (Зареєстрований в Мінюсті 12 червня 2019 року за №608/33579). У наказі чітко прописані процедури відбору зразків сухофруктів, горіхів та олійних рослин, молока та молочних продуктів, дитячих сумішей, зерен кави та розчинної кави, вина, соків та нектарів, алкогольних напоїв, харчових для дітей, олій рослинного походження тощо. Також окреслені методи відбору зразків для об'ємних партій та механізм підготовки зразків для визначення мікотоксинів у харчових продуктах, визначення оцінки партії чи її частини.



Сфера акредитації Випробувального центру ДП «Черкаси стандартметрологія» включає випробування харчової продукції, продовольчої сировини, кормів на вміст мікотоксинів (афлатоксини В1, М1, сума В1,В2,Г1,Г2; дезоксиніваленон; зеараленон; патулін; Т-2 токсин; охратоксин А; фумонізини В1, В2) методами імуно-ферментного аналізу, високоефективної рідинної хроматографії та тонкошарової хроматографії.