Вимоги до маркування харчової продукції

Останнім часом у суб'єктів господарювання-виробників харчової продукції різних форм власності все більше виникають питання стосовно маркування харчової продукції.

Що необхідно знати виробникам та споживачам про маркування продовольчих товарів? Перш за все, вимогами яких нормативно-правових актів регламентовано маркування.

Маркування харчових продуктів здійснюється відповідно до вимог:

- Закону України від 12.05.1991 № 1023-XII «Про захист прав споживачів» в редакції Закону від 01.12.2005 № 3161-XV;
- Закону України від 06.09.2005 № 2809-15 «Про безпечність та якість харчових продуктів»;
- Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, затвердженого Наказом Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487;
- ДСТУ 4518:2008 "Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила".

Ст.1 Закону України „Про безпечність та якість харчових продуктів" визначено, що неправильно маркованим вважається харчовий продукт, якщо його етикетка не відповідає обов'язковим вимогам цього Закону щодо етикетування харчового продукту, а ст. 38 зазначеного Закону встановлені обов'язкові вимоги до етикетування харчових продуктів, а також заборонено обіг харчових продуктів, етикетування яких не відповідає вимогам зазначеної статті.

Крім того, згідно з вимогами зазначеної статті усі харчові продукти, що знаходяться в обігу в Україні, етикетуються державною мовою України та містять у доступній для сприймання споживачем формі інформацію про склад харчового продукту у порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві.

Відповідно до вимог ст.15 Закону України „Про захист прав споживачів" споживач має право на одержання необхідної, доступної, достовірної та своєчасної інформації про продукцію, що забезпечує можливість її свідомого і компетентного вибору. Інформація про продукцію повинна містити дані про основні властивості продукції, а щодо продуктів харчування - про склад (включаючи перелік використаної у процесі їх виготовлення сировини, в тому числі харчових добавок).

Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів (далі-технічний регламент) розроблений з урахуванням вимог Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», «Про дитяче харчування», а також положень Директиви Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 року № 2000/13/ЄС про наближення законодавства держав-членів про етикетування, оформлення

та рекламування продуктів харчування та Директиви Комісії від 30 січня 2008 року № 2008/5/ЄС щодо обов'язкового зазначення на етикетці певних продуктів харчування деякої докладної інформації, окрім тієї, що передбачена у Директиві 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради.

Вимоги технічного регламенту поширюються на маркування (етикетування) розфасованих продуктів харчування, що реалізуються кінцевому споживачу через оптову або роздрібну торговельну мережу, а також закладам ресторанного господарства (ресторанам, їдальням, лікарням та іншим аналогічним закладам).

Що вимагає технічний регламент?

Маркування харчових продуктів повинне виконуватись українською мовою, а у разі необхідності додатково може бути нанесене також іншими мовами. Маркування та спосіб, яким його виконують не повинні вводити в оману споживача щодо характеристик харчового продукту, його природи, ідентичності, властивостей, складу, кількості, часових характеристик придатності (зберігання), походження, способу виробництва чи одержання.

Технічний регламент забороняє:

- необґрунтовано зазначати у маркуванні інформацію про властивості харчового продукту, яких у нього немає;
- повідомляти у маркуванні про наявність у харчовому продукті (крім природних мінеральних вод та харчових продуктів, призначених для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів, дієтичних добавок) властивостей, які сприяють профілактиці, загоюванню та лікуванню будь-якого захворювання або виникнення у споживача враження про наявність цих властивостей.

Яку обов'язкову інформацію повинно містити маркування:

- назву харчового продукту;
- склад харчового продукту;
- кількість харчового продукту у встановлених одиницях виміру;
- часові характеристики придатності харчового продукту;
- умови зберігання;
- умови та рекомендації використання, якщо харчовий продукт потребує особливих умов використання;
- найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника або гарячої лінії, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортованих харчових продуктів – найменування та місцезнаходження і номер телефону імпортера, а також контактні дані підприємства, яке здійснює функції щодо прийняття претензій від споживача, у разі якщо цим підприємством не є виробник;
- номер партії виробництва;
- інформацію про наявність чи відсутність у складі харчового продукту генетично модифікованих організмів;
- інформацію щодо місця походження для харчових продуктів, які лише упаковані або розфасовані в Україні;

- поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г (100 мл) харчового продукту та енергетичну цінність (калорійність) виражену в кДж та/або ккал на 100 г (100 мл) харчового продукту;

- застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками), якщо такий продукт може негативно впливати на їх здоров'я при його споживанні;

- позначення знака для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується (за наявності);

- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлений харчовий продукт вітчизняного виробництва.

Щодо переліку інгредієнтів, то їх повинні зазначати у порядку зменшення їхньої масової частки, яка була використана в процесі виробництва або приготування харчового продукту.

Зазначення складу харчового продукту в маркуванні є необов'язковим для харчових продуктів, що складаються виключно з одного інгредієнта, у разі, якщо назва продукту співпадає з назвою інгредієнта або якщо назва продукту дозволяє однозначно визначити цей інгредієнт.

Маркування харчових продуктів має містити детальну інформацію про наявність у складі підсолоджувачів.

Обов'язково зазначають в маркуванні харчового продукту інгредієнти, назва яких зазначена у назві чи на малюнку, чи на зображенні паковання. Кількість окремого інгредієнта (класу інгредієнтів), виражена у відсотках, має відповідати його кількості, яка використана під час виробництва або приготування харчового продукту (зокрема, «Майонез 67%»; «Масло вершкове 72,5%»; «Молоко коров'яче питне 2,5%»; «Спред солодковершковий 40%»).

Інформацію щодо часових характеристик придатності виробник може подавати вказуючи дату випуску та кінцеву дату споживання, або дату випуску та строк придатності. Однак, зазначення інформації про часові характеристики придатності харчового продукту у його маркуванні не є необхідним для:

- свіжих фруктів, ягід і овочів, картоплі, які не очищені від шкірки, не нарізані або не оброблені жодним способом (за винятком зародків насіння і стручкових плодів (наприклад, пагонів бобових);
- оцту;
- кухонної солі, окрім йодованої;
- цукру у твердій формі;
- кондитерських виробів, що складаються майже цілком з ароматизованого цукру та цукру, обробленого за допомогою барвників, які постачаються виключно закладам ресторанного господарства;
- м'якого морозива, яке виготовляється у закладах ресторанного господарства і одразу ж реалізується.

Водночас повинні зазначатися умови зберігання харчового продукту, за яких він зберігає свої властивості впродовж строку придатності.

Ще одним важливим моментом, коли йдеться про харчові продукти, є рекомендації з вживання або приготування харчових продуктів. Адже харчова продукція повинна містити інформацію щодо правильного застосування цього продукту так, щоб цей харчовий продукт був використаний його споживачем за призначенням.

Шрифт, яким подається інформація на етикетці**,** відповідно до вимог ТР не повинен бути меншим ніж 1,8 мм. Якщо ж маркування неможливо виконати шрифтом такого розміру, то допускається 0,8 мм.

Якщо на пакованні харчових продуктів невеликих розмірів (площа однієї сторони не перевищує 10 см^2) неможливо нанести повністю необхідний текст інформації щодо продукту, тоді інформацію, що характеризує харчовий продукт необхідно розташовувати на листку-вкладиші, який додають до кожної індивідуальної або групової одиниці пакованя.

Окрім цього технічного регламенту, який визначає загальні вимоги до маркування (етикетування) розфасованих харчових продуктів, діє національний стандарт ДСТУ 4518:2008 "Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила", вимоги якого беруться до уваги під час маркування конкретного виду харчових продуктів.