



УКРАЇНСЬКИЙ ЦЕНТР
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ
ПОЛІТИКИ

Надання споживачам інформації про харчові продукти

Вимоги ЄС та
новації для
України



© 2018, ГО “Український центр європейської політики”

Надання споживачам інформації про харчові продукти:

вимоги ЄС та новації для України



Kingdom of the Netherlands



У Ц
Є П
УКРАЇНСЬКИЙ ЦЕНТР
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ
ПОЛІТИКИ



Швеція
Sverige



Даний документ був підготовлений в рамках проекту програми Матра, що фінансується Міністерством закордонних справ Королівства Нідерландів та в межах Ініціативи з розвитку аналітичних центрів в Україні, яку виконує Міжнародний фонд «Відродження» у партнерстві з Ініціативою відкритого суспільства для Європи (OSIFE) за фінансової підтримки Посольства Швеції в Україні.

Думки та позиції викладені у документі є відповідальністю авторів та не обов'язково відображають позицію Міністерства Закордонних справ Королівства Нідерландів, Посольства Швеції в Україні, Міжнародного фонду «Відродження» та Ініціативи відкритого суспільства для Європи (OSIFE).

Автори

Любов Акуленко
виконавчий директор
ГО «Український центр
європейської політики»

Світлана Майструк
експерт ГО «Український
центр європейської
політики»

Жанна Пастовенська
експерт проекту ЄС
«Вдосконалення системи
контролю безпеності
харчових продуктів в
Україні»

Зовнішня рецензія

Катерина Онул
експерт з міжнародного
харчового законодавства
та харчової політики

Літературна корекція

Світлана Чернецька
менеджер з комунікацій
ГО «Український центр
європейської політики»

Фото на обкладинці:

Андреас Гурскі | Andreas Gursky | 99 Cent

Дизайн та верстка:

Олександр Іванов

Зміст

- 6 |** Вступ
- 9 |** Ситуація в Україні щодо вимог до інформації про харчовий продукт, що надається кінцевому споживачеві
- 12 |** Основні (обов'язкові) вимоги до інформації про харчовий продукт, що надається кінцевому споживачеві, які має запровадити Україна
 - 14 |** Вимоги до назви харчового продукту
 - 16 |** Інформація, що має супроводжувати назву
 - 17 |** Вимоги до переліку інгредієнтів
 - 18 |** Особливості маркування речовин або продуктів, які спричиняють алергію або непереносимість
 - 20 |** Вимоги до позначення обов'язкової інформації про поживну цінність
 - 22 |** Інші вимоги до інформації про харчовий продукт, що надається кінцевому споживачеві
- 23 |** Проблеми щодо імплементації Україною європейських вимог до інформації про харчовий продукт, що надається кінцевому споживачеві
- 26 |** Висновки
- 27 |** Додатки
 - 27 |** Вимоги щодо зазначення у маркуванні речовин або продуктів, які можуть спричинити алергію або непереносимість
 - 28 |** Інфографіка: "Безпечно та якісно? Як виробники харчових продуктів мають інформувати споживачів щодо своїх виробів"

Вступ

Чому інформація про харчовий продукт (на упаковці, рекламі, в меню тощо) важлива для споживача? Тому що така інформація є основоположною для здійснення споживачем вибору певного харчового продукту, виходячи з його особливостей, його стану здоров'я, вподобань, фінансових можливостей тощо.

По-перше, саме надання обов'язкової інформації про харчові продукти є важливим способом інформування споживачів про характеристики харчового продукту, у тому числі його категорію, характерні ознаки, властивості, склад, кількість, термін придатності,¹ країну походження або місце походження, спосіб виготовлення або виробництва харчового продукту, та підставою для здійснення ними свідомого вибору.

По-друге, свідомий вибір споживачів надзвичайно важливий для забезпечення ефективної конкуренції у питаннях якості харчових продуктів.

По-третє, надання точної, чіткої та легко зрозумілої для споживача інформації про харчовий продукт вкрай важливе для підвищення рівня благополуччя споживачів, а також необхідне, наприклад, для боротьби із такими проблемами сьогодення, як надмірна вага, алергічні реакції, гіпертензія, цукровий діабет.

Раніше держава за допомогою стандартів регламентувала всі процеси виробництва харчових продуктів, чим часто створювала незручності та обмеження для виробників (наприклад, модифікація упаковки чи випуск нового продукту вимагали затвердження нового державного стандарту, хоч це і не мало відношення до безпечності харчових продуктів). При такій системі відповідальність за харчовий продукт несла, в першу чергу, держава. Наразі стандарти, відповідно до загальноприйнятої світової практики, стали добровільними, а відповідальність за харчовий продукт перейшла до операторів ринку харчових продуктів у межах діяльності, яку вони

1) В ЄС, в залежності від харчового продукту, термін придатності позначається через використання позначок мінімального терміну придатності (date of minimum durability of a food) або дати «вжити до» (use by).

здійснюють. Тепер операторам ринку, що відповідатимуть за надання інформації про харчові продукти відповідно до законодавства, гармонізованого із Європейськими стандартами та найкращими світовими практиками, потрібно чітко усвідомлювати вимоги та формат тієї інформації, яку вони мають надавати споживачеві в обов'язковому порядку, та відповідальність, яку вони нестимуть за ненадання такої інформації, або введення споживача в оману у будь-який інший спосіб.

Оскільки в ЄС питанню безпеки і якості харчових продуктів приділяють дуже велику увагу, то надання споживачам основи для здійснення ними свідомого вибору харчових продуктів, а також уникнення таких ситуацій, коли споживачі можуть бути введені в оману, є одним із загальних принципів

Відповідно, інформація про харчові продукти має забезпечувати високий рівень захисту здоров'я та інтересів споживачів та попереджувати такі ситуації, коли споживачі можуть бути введені в оману.

законодавства ЄС про харчові продукти.

Базовим законодавством ЄС у сфері харчових продуктів, зокрема Регламентом 178/2002², визначений основний принцип щодо маркування, рекламування та представлення харчових продуктів, розкритий у статті 16 цього Регламенту: «маркування, рекламування та представлення харчових продуктів, включаючи їхню форму, вигляд чи пакування, використані пакувальні матеріали, спосіб оформлення та викладки, а також інформація про них, яка стає доступною у будь-який спосіб, не повинні вводити споживачів в оману».

У ЄС питання надання споживачеві інформації про харчові продукти вирішено Регламентом (ЄС) № 1169/2011 Європейського Парламенту і Ради від 25 жовтня 2011 року «Про надання споживачам інформації про харчові продукти, яким вносяться зміни до Регламентів (ЄС) №1924/2006 та (ЄС) №1925/2006 Європейського Парламенту та Ради та скасовуються Директива Комісії 87/250/ЄЕС, Директива Ради 90/496/ЄЕС, Директива Комісії 1999/10/ЄС, Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту і Ради, Директиви Комісії 2002/67/ЄС та 2008/5/

2) Регламент ЄС 178/2002 Європейського Парламенту і Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних з безпекою харчових продуктів, визначений основний принцип щодо маркування, рекламування та представлення харчових продуктів.

ЄС та Регламент Комісії (ЄС) №608/2004» (далі – **Регламент 1169/2011**).

Регламент 1169/2011 визначає, що **інформація про харчові продукти** — це інформація, що стосується харчового продукту, яка надається кінцевому споживачеві шляхом зазначення у маркуванні або у інших супровідних матеріалах, або у інший спосіб, у тому числі з використанням сучасних засобів дистанційного зв'язку або усних повідомлень.

Отже, вимоги до інформації про харчовий продукт для споживачів стосуються, зокрема, наступних аспектів:

- упаковки (маркування);
- реклами;
- представлення (викладка на полицях магазинів);
- меню у громадських закладах харчування.

Відповідно до Розпорядження Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 р. № 228-р **Україна має імплементувати у національне законодавство Регламент 1169/2011, таким чином забезпечуючи інтереси вітчизняного споживача.**³

Загалом під дію Регламенту 1169/2011 попадають:

- оператори ринку харчових продуктів на всіх етапах

харчового ланцюга (якщо їхня діяльність підпадає під вимоги щодо надання споживачам інформації про харчові продукти);

- всі харчові продукти, призначені для кінцевого споживача, включно з харчовими продуктами, що реалізуються у сфері громадського харчування, та харчовими продуктами, що постачаються системі громадського харчування.

При цьому варто наголосити, положення Регламенту 1169/2011 застосовуються, не обмежуючи дію вимог до маркування, встановлених законодавством ЄС для **окремих видів харчових продуктів** (наприклад, шоколаду, оливкової олії, фруктів та овочів, яловичини та птиці, харчових продуктів, що містять ГМО, харчових продуктів для спеціальних медичних цілей тощо).

3) Розпорядження Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 р. № 228-р «Про схвалення Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони».

Ситуація в Україні щодо вимог до інформації про харчовий продукт, що надається кінцевому споживачеві

В Україні система надання споживачам інформації про харчові продукти відповідає вимогам ЄС лише частково, відповідне законодавство потребує гармонізації з чинними європейськими нормами.

Так, на сьогодні в Україні діє Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.10 № 487 «Про затвердження технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів». При цьому зазначений наказ не приведений у відповідність до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів».⁴

Крім того, діє ДСТУ 4518-2008 Національний стандарт України «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила». Проте, відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів», на сьогодні дотримання стандартів є необов'язковим.

Слід зауважити, що вищезазначений наказ Держспоживстандарту та ДСТУ 4518-2008 не приведені у відповідність до вимог Регламенту 1169/2011.

Завдання, що на сьогодні стоїть перед Україною — розробити та прийняти законопроект, який би комплексно врегулював питання надання споживачам інформації про харчові продукти та ґрунтувався на положеннях Регламенту 1169/2011.

Законопроект має забезпечити виконання Україною пункту 3 «Заходи, які застосовуються щодо маркування» Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом,

4) Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів» 771/97 (який Законом України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» №1602-VII від 22 липня 2014 року викладено у новій редакції).

Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони.

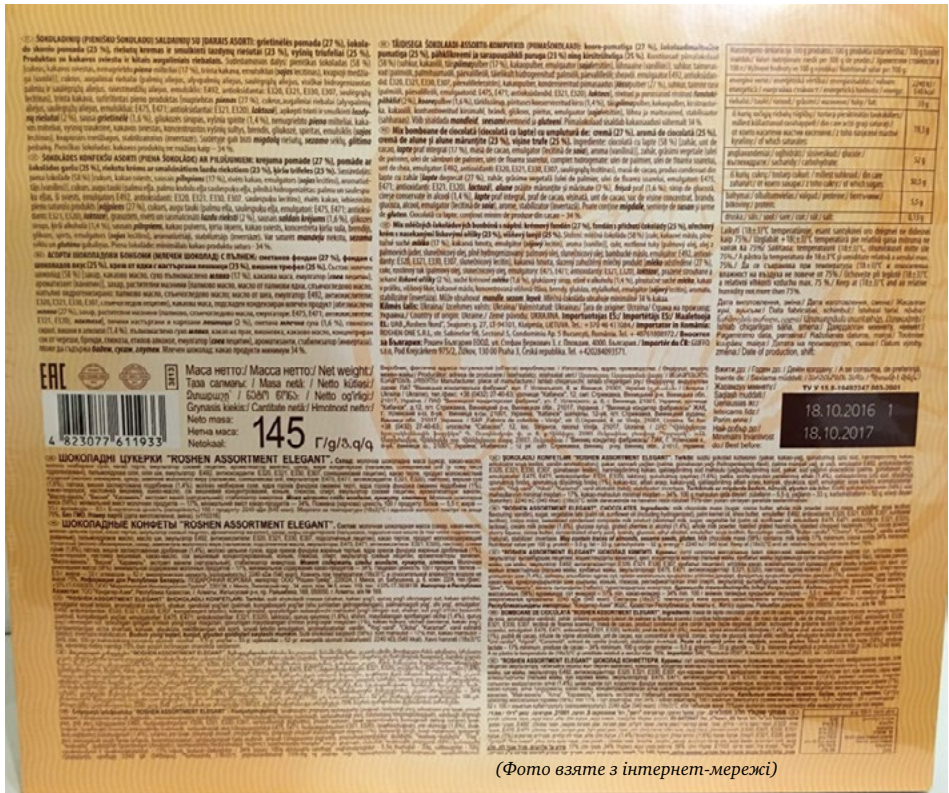
Законопроект про надання інформації для споживачів щодо харчових продуктів має :

- сприяти уніфікації правил щодо надання споживачам інформації стосовно харчових продуктів;

— сприяти забезпеченню правової визначеності та зменшенню адміністративного тягаря на операторів ринку, відповідальних за надання інформації про харчові продукти;

- позитивно впливати на забезпечення інтересів громадян шляхом запровадження вимог

Приклад шрифту на упаковці товару українського виробника



(Фото взятє з інтернет-мережі)

щодо точного, чіткого та зрозумілого маркування харчових продуктів.

для споживачів щодо харчових продуктів.

Наприклад, на сьогодні в Україні простежується наступна невідповідність щодо надання інформації про харчовий продукт для споживачів до європейських вимог:

— немає детальних вимог щодо маркування речовин або продуктів, які спричиняють алергію або непереносимість (далі - «алергенів»);

— вимоги до надання інформації про поживну цінність харчового продукту не гармонізовані з європейськими;

— не позначається країна походження або місце походження харчового продукту для харчових продуктів, неповідомлення такої інформації про які може ввести споживача в оману;

— висота малих літер, що застосовуються у маркуванні, значно менша (0,8 мм) порівняно з вимогами ЄС, якими передбачено, що висота малих літер без виносних елементів має дорівнювати або перевищувати 1,2 мм.

Водночас, слід зазначити, що однією з найбільших проблем на сьогодні є відсутність розуміння, що сфера дії Регламенту 1169/2011 стосується не всього маркування харчових продуктів, а обмежується лише тією частиною маркування, яка стосується надання інформації

Основні (обов'язкові) вимоги до інформації про харчовий продукт, що надається кінцевому споживачеві, які має запровадити Україна

Перелік обов'язкової інформації про фасований харчовий продукт виглядає наступним чином:

- назва харчового продукту;
- перелік інгредієнтів;
- будь-які інгредієнти або допоміжні речовини для переробки, що спричиняють алергію або непереносимість, і використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і все ще містяться у готовому продукті, навіть якщо і у видозміненій формі;
- кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів;
- номінальна кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру;
- мінімальний термін придатності (best before, best before end) або дата «вжити до» (use by);
- будь-які спеціальні умови зберігання та/або умови використання (у разі

потреби);

- найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, що відповідає за інформацію про харчовий продукт; а для імпортованих харчових продуктів – найменування та місцезнаходження імпортера;
- країна походження або місце походження харчового продукту – у передбачених випадках;
- інструкції з використання харчового продукту – у випадках, коли відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;
- для напоїв з вмістом спирту етилового понад 1,2% об'ємних одиниць – фактичний вміст спирту у напої;
- інформація про поживну цінність харчового продукту (в ЄС дана вимога стала обов'язковою до виконання з грудня 2016 року).

Також Регламентом 1169/2011 визначається перелік додаткової

обов'язкової інформації про певні типи або категорії харчових продуктів, яка у певних випадках повинна розміщуватися разом з обов'язковою. Вона стосується наступних груп харчових продуктів:

- запованих у середовищі певних газів;
- що містять підсолоджувачі;
- що містять гліциризинову кислоту або її амонієву сіль;
- напоїв з високим вмістом кофеїну або харчових продуктів з доданим кофеїном;
- харчових продуктів з добавками фітостеролів, ефірів фітостеролів, фітостанолів та ефірів фітостанолів;
- заморожене м'ясо, заморожені м'ясні напівфабрикати та заморожені неперероблені рибопродукти.

Також у Регламенті 1169/2011 визначено **вимоги до представлення обов'язкової інформації** про харчові продукти: «обов'язкова інформація про харчові продукти повинна розміщуватися на видному місці, бути чіткою і розбірливою та, за необхідності, наноситися так, щоб її було неможливо видалити. При цьому вона не повинна приховуватися, спотворюватися іншою текстовою чи графічною інформацією. Остання не повинна також відволікати увагу споживача від обов'язкової інформації про харчові продукти».

ВАЖЛИВО — все це розповсюджується на рекламу харчових продуктів, їхнє представлення, зокрема форму, зовнішній вигляд, упаковку, пакувальні матеріали, розміщення на вітринах.

Також під час відтворення на упаковці або приєднаній до неї етикетці обов'язкова інформація про харчові продукти має бути надрукована чітко, а **висота малих літер без виносних елементів має дорівнювати або перевищувати 1,2 мм.**

У разі використання упаковки або тари, в якій **площа найбільшої поверхні є меншою за 80 см², розмір малих літер без виносних елементів має бути не меншим за 0,9 мм.**

Водночас, Регламентом передбачені 1169/2011 наступні винятки стосовно представлення обов'язкової інформації:

- на призначених для багаторазового використання скляних пляшках обов'язковим є надання лише наступної інформації: назва харчового продукту, «алергени», кількість харчового продукту, мінімальний термін придатності або дата «вжити до», інформація про поживну цінність харчового продукту;
- на упаковках, найбільша

поверхня яких має площу менше 10 см², обов'язковою до відтворення на упаковці або етикетці є лише наступна інформація: назва харчового продукту, «алергени», кількість харчового продукту, мінімальний термін придатності або дата «вжити до»; при цьому перелік інгредієнтів надається за допомогою інших засобів або надається на запит споживача;

— надання інформації про поживну цінність не є обов'язковою для наступних харчових продуктів: мінеральна вода, трави або спеції, сіль, кава, желатин, столові підсолоджувачі, ферментований оцет, ароматизатори, харчові добавки, харчові ензими, дріжджі, жувальна гумка; попередньо упаковані харчові продукти або продукти в тарі/контейнерах, де найбільша поверхня має площу менш, ніж 25 см² харчові продукти, які постачаються виробником у малих обсягах безпосередньо кінцевому споживачеві.

Вимоги до інформації для нефасованих харчових продуктів містяться у статті 44 Регламенту 1169/2011, відповідно до якої обов'язковою до надання є інформація, що стосується «алергенів». Всі інші вимоги до інформації про нефасовані харчові продукти, яка надається споживачеві в обов'язковому порядку, підлягають встановленню на національному рівні.

Вимоги до назви харчового продукту

Відповідно до Регламенту 1169/2011, назвою харчового продукту є його офіційна назва. За відсутності офіційної назви, назвою харчового продукту є його звична назва. Якщо звичної назви не існує, або вона не використовується, застосовується описова назва харчового продукту.

Для розуміння вимоги щодо зазначення назви харчового продукту важливими є наступні визначення, що містяться у Статті 2(2) Регламенту 1169/2011.

“Офіційна назва” означає назву харчового продукту, встановлену застосовним до нього законодавством ЄС, або, за відсутності такого законодавства, назву, встановлену застосовними законами або нормативними актами держави-члена ЄС, в якій даний харчовий продукт продається кінцевим споживачам або закладам громадського харчування (наприклад, цукор, кава, масло тощо).

“Звична назва” означає назву, прийнятту як назву даного харчового продукту споживачами у державі-члені, в якій цей харчовий продукт продається; при цьому вживання такої назви не потребує додаткових роз'яснень (наприклад, кава по-ірландськи, гамбургер, картопля фрі, мюслі, спагетті тощо).

«**Описова назва**» означає назву, якою описується харчовий продукт, і яка за необхідності дозволяє споживачам дізнатися про категорію харчового продукту і відрізнити його від інших харчових продуктів, з

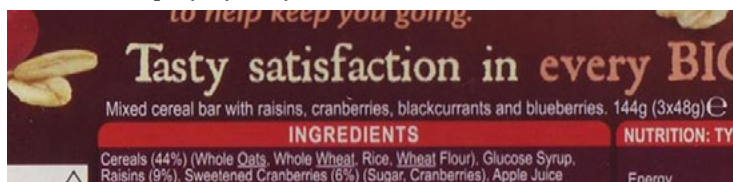
якими даний харчовий продукт можна сплутати (наприклад, печиво з волоським горіхом та родзинками).

«Mixed cereal bar with raisins, cranberries, blackcurrants and

Приклад описової назви,
вигляд продукту спереду



Приклад описової назви,
вигляд продукту ззаду



(Фото взяте з інтернет-мережі)

blueberries» (батончик зі злаків з родзинками, журавлиною, чорною смородиною та чорницею) - назва, яка «описує харчовий продукт, і яка за необхідності дозволяє споживачам дізнатися про категорію харчового продукту

та відрізнити його від інших харчових продуктів, з якими даний харчовий продукт можна сплутати».

Інформація, що має супроводжувати назву

Додатком VI до Регламенту 1169/2011 встановлені вимоги до інформації, яка має супроводжувати назву харчового продукту. Такі вимоги стосуються наступних харчових продуктів:

1. Оброблені харчові

продукти: назва харчового продукту повинна містити або супроводжуватися інформацією про фізичний стан продукту чи про обробку, якій він піддавався (наприклад, мелений, повторно заморожений, швидко заморожений, концентрований, копчений, продукт сублимаційної сушки) у всіх випадках, в яких відсутність такої інформації може ввести покупця в оману.

2. Заморожені/розморожені харчові продукти:

якщо харчовий продукт заморозувався, але продається розмороженим, то назва продукту має супроводжуватися словом «розморожений».

Ця вимога не поширюється на:

- інгредієнти, що містяться у готовому продукті (наприклад, йогурт з розмороженою полуницею);
- харчові продукти, для яких заморожування є необхідним етапом технологічного процесу виробництва (наприклад, піца із замороженого лосося);

— харчові продукти, розморожування яких не погіршує їхню безпечність та якість (наприклад, масло).

3. Опромінені харчові продукти:⁵ назва харчових продуктів, які безпосередньо або їхні інгредієнти піддавалися дії іонізуючого випромінювання, має супроводжуватися такими словами «опромінений» або «піддавався дії іонізуючого випромінювання».

4. Харчові продукти із заміненним інгредієнтом: в інформації на харчових продуктах, в яких звичний для споживачів компонент або інгредієнт замінений іншим компонентом або інгредієнтом, має чітко вказуватися, на додачу до переліку інгредієнтів, що певний компонент або інгредієнт використаний для повної або часткової заміни іншого компонента/інгредієнта (наприклад, соус песто з петрушки):

- поруч з назвою продукту;
- з використанням розміру шрифту, в якому висота малих літер дорівнює щонайменше 75% висоти малих літер у назві продукту, і який є не меншим за мінімальний розмір шрифту, встановлений вимогами Регламенту.

5. М'ясні/рибні продукти з доданими білками: у випадку м'ясних продуктів, м'ясних напівфабрикатів та рибних

5) В англійській версії Регламенту №1169/2011 використовується термін «irradiated».

продуктів з добавками білків включно з гідролізованими білками різного тваринного походження, назва харчового продукту має вказувати на наявність у ньому таких білків та їхнє походження (приклад доданих білків: альбумін, колаген, казеїн).

6. М'ясо з доданою водою: у випадку м'ясних продуктів та м'ясних напівфабрикатів у формі окісту, порізаного та порційного м'яса чи туш, назва харчового продукту має вказувати на наявність доданої води, якщо додана вода перевищує 5% маси готового продукту. Таке ж правило застосовується до рибних продуктів і готових рибних продуктів у формі шматків, порцій, філе або цілої риби.

7. Сформоване м'ясо / сформована риба: на м'ясні продукти, м'ясні напівфабрикати та рибні продукти, які можуть справляти враження, буцімто вони є цілим шматком м'яса чи риби, але насправді складаються з різних шматків, поєднаних іншими інгредієнтами включно з харчовими добавками та харчовими ензимами або в інший спосіб, має бути нанесений такий напис: «**Сформоване зі шматків м'яса**» або «**сформоване зі шматків риби**».

Вимоги до переліку інгредієнтів

Перелік інгредієнтів має починатися або йому повинен передувати відповідний заголовок, що складається з або включає в себе слово «Склад» або слово «**Інгредієнти**». Перелік інгредієнтів повинен включати всі інгредієнти даного харчового продукту у порядку зменшення їхньої маси станом на момент їхнього використання під час виробництва даного харчового продукту.

Окрім того, усі інгредієнти, що містяться у харчових продуктах у формі **створених наноматеріалів**, мають чітко вказуватися у переліку інгредієнтів. Назви таких інгредієнтів повинні починатися зі слова «**нано**» у дужках.

Довідково

У молочній промисловості використовуються три основних структури мікро- та нанорозмірів для виготовлення будь-яких емульсій (масла), пінообразних речовин (морозива та збитих вершків), складних рідин (молока), пластичних твердих тіл (сир) та гелевих продуктів (йогурт): а) харчові білки (наприклад, бета-лактоглобулін довжиною приблизно 3,6 нм); б) крохмаль: (наприклад, рекристалізована амілоза довжиною приблизно 10-20 нм); в) жири: (наприклад, тригліцериди можуть бути кристалітами довжиною 10-100 нм).

Приклад переліку інгредієнтів на обгортці харчової продукції (інгредієнти позначаються тими назвами, під якими вони б продавалися у якості харчового продукту)



(Фото взяте з інтернет-мережі)

Особливості маркування речовин або продуктів, які спричиняють алергію або непереносимість

Певні харчові продукти або інгредієнти харчового продукту можуть спричинити в деяких людей алергічні реакції або непереносимість та, відповідно, становити небезпеку здоров'ю цих людей.

Тому Регламентом 1169/2011 передбачено надання споживачам інформації про вміст у харчових продуктах таких допоміжних речовин для переробки та інших речовин чи продуктів, які, за даними досліджень, **спричиняють алергічні реакції або непереносимість**. Це дуже важливо для свідомого вибору продуктів споживачами та уникнення небезпечних для них.

Варто наголосити, що маркуватися алергени повинні не лише на упаковці харчового продукту, а й у меню закладів громадського харчування.

Наприклад, до алергенів належать наступні продукти:

- злаки, що містять рослинні білки (пшениця, жито, ячмінь, овес, пшениця спельта, камут),
- ракоподібні,
- яйця,
- арахіс,
- риба,
- селера,
- соєві боби,
- молоко,
- кунжут,
- молюски тощо.

Повний перелік алергенів визначено у Додатку до цього дослідження.

Вимоги щодо маркування речовин або продуктів, які можуть спричиняти алергію або непереносимість:

— інформація має бути вказана у переліку інгредієнтів з **чітким зазначенням назви речовини або продукту** згідно з переліком у Додатку цього дослідження;

— назва речовини або продукту згідно з переліком у Додатку цього дослідження має бути **виділена певним шрифтом, стилем або кольором фону**, завдяки чому вона чітко відрізнятиметься від решти переліку інгредієнтів;

— за відсутності переліку інгредієнтів, подаючи інформацію щодо речовин або продуктів, які можуть спричинити алергію або непереносимість, необхідно включати слово **“містить”** перед назвою речовини або продукту згідно з переліком у Додатку цього дослідження.

Приклад виділення алергенів під час надання інформації про харчовий продукт

12 Breaded mozzarella sticks.

Ingredients Mozzarella Cheese Filling (65%), Breadcrumbs Coating, Batter. **Mozzarella Cheese Filling** contains: Mozzarella Cheese (**Milk**), Water, Dried Potato, Potato Starch, Stabiliser (Methyl Cellulose). **Breadcrumb Coating** contains: Breadcrumbs, Intermediate Breadcrumb, Sunflower Oil, Batter, Water. **Breadcrumb** contains: **Wheat** Flour, Water, Yeast, Salt. **Intermediate Breadcrumb** contains: **Wheat** Flour, Water, Yeast, Salt, Sunflower Oil. **Batter** contains: **Wheat** Flour, **Wheat** Starch, Cornflour, Rice Flour, Salt, Paprika, Dried **Egg**. **Wheat Flour** contains: Wheat Flour, Calcium Carbonate, Iron, Thiamin, Niacin.



Allergy advice For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in **bold**. Also, may contain nuts.

INGREDIENTS

Cereals (44%) (Whole Oats, Whole Wheat, Rice, **Wheat Flour**), Glucose Syrup, Raisins (9%), Sweetened Cranberries (6%) (Sugar, Cranberries), Apple Juice Concentrate, Humectant: Glycerol, Sunflower Oil, Sugar, Skimmed Milk Powder, Sweetened Blackcurrants (1%) (Blackcurrants, Apple Juice Concentrate, Lemon Juice Concentrate), Milk Whey Powder, Sweetened Blueberries (1%) (Blueberries, Apple Juice Concentrate, Lemon Juice Concentrate), Malted Wheat Extract, Malted Barley Extract, Emulsifiers (Soya Lecithin, Rapeseed Lecithin), Citric Acid, Salt, Raising Agent: Sodium Bicarbonate, Flavouring

Allergy Advice: For allergens including cereals containing gluten, see ingredients underlined. Also, not suitable for peanut, nut, egg and sesame allergy sufferers.

If you are unhappy with your purchase please return the product with the receipt.

(Фото взяті з інтернет-мережі)

Приклад виділення алергенів під час надання інформації у меню

Today's Specials																		
Menu Items	Calories	Fat	Saturates	Sugars	Salt	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soybeans	Milk	Wheat	Mustard	Sesame Seeds	Sulphur dioxide and sulphites	Lamb	Molluscs
Burrito Beef	481.8	16.3g	7.8g	4.2g	1.8g	✓												
Baked Sea Bass	180.0	7.3g	1.8g	0.5g	0.4g		✓									Abounds		
Roast Beef and Yorkshire Pudding	439.8	20.3g	5.4g	1.0g	0.4g	Wheat												
Leizagne	381.3	23.6g	11.8g	8.1g	0.8g	Wheat												
King Prawn Linguine	238.9	3.8g	0.6g	2.3g	3.7g		✓											
Smoked Haddock Risotto	496.0	8.4g	2.4g	0.4g	2.1g													
Spaghetti Bolognese	327.0	4.5g	1.3g	5.0g	0.5g	Wheat												
Lamb Cutlets Spiced	320.0	16.8g	7.0g	10.8g	0.3g													

(Фото взяте з інтернет-мережі)

Вимоги до позначення обов'язкової інформації про поживну цінність

Вимога про обов'язкове зазначення поживної цінності вступила в силу для країн-членів ЄС 13 грудня 2016 року.

Обов'язкова інформація про поживну цінність та перелік додаткових поживних речовин до неї мають бути розміщені в **одному полі зору, разом, у чіткому форматі**, у порядку, встановленому Додатком XV «Вираження і представлення інформації про поживну цінність харчових продуктів» до Регламенту 1169/2011.

Обов'язкова інформація про поживну цінність харчових продуктів включає інформацію

про енергетичну цінність (кДж та ккал); інформацію про вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі (у грамах).

Окрім того, обов'язкова інформація про поживну цінність харчових продуктів може доповнюватися зазначенням вмісту таких речовин (однієї або кількох): мононенасичені жири; поліненасичені жири; високомолекулярні спирти (поліоли); крохмаль; харчові волокна; будь-які вітаміни або мінеральні речовини (з перелічених у Додатку XIII «Рекомендовані норми для споживання» до Регламенту 1169/2011).

У разі, коли етикетки

розфасованих харчових продуктів містять обов'язкову інформацію про поживну цінність, допускається повторення (в основному полі

зору) інформації про енергетичну цінність або інформації про енергетичну цінність разом з інформацією про вміст жирів, насичених жирів, цукру та солі.

**Приклад представлення
інформації про поживну цінність**

Nutrition When cooked according to instructions			
Typical values	100g contains	Each piece (20g) contains	% RI*
Energy	1265kJ 305kcal	255kJ 65kcal	3%
Fat	16.6g	3.3g	5%
of which saturates	7.6g	1.5g	8%
Carbohydrate	23.2g	4.6g	
of which sugars	0.7g	0.1g	<1%
Fibre	1.1g	0.2g	
Protein	14.5g	2.9g	
Salt	0.8g	0.2g	3%

Pack contains 12 pieces

*Reference intake of an average adult (8400kJ / 2000kcal)

NUTRITION: Typical values as prepared per 100g. Energy 1071kJ, 257kcal, Fat 18.9g, of which saturates 8.7g, Carbohydrate 0.8g, of which sugars 0.3g, Fibre 0.1g, Protein 21.0g, Salt 0.68g. Per burger. Energy 675kJ, 162kcal, Fat 11.9g, of which saturates 5.5g, Carbohydrate 0.5g, of which sugars 0.2g, Fibre trace, Protein 13.2g, Salt 0.43g.

(Фото взяті з інтернет-мережі)

Інші вимоги до інформації про харчовий продукт, що надається кінцевому споживачеві

Також Регламентом 1169/2011 встановлено правила надання інформації про харчові продукти щодо: **продуктів, продаж яких здійснюється дистанційним способом**. Надання інформації щодо будь-якого харчового продукту, що реалізується дистанційно, за винятком інформації щодо мінімального терміну придатності або дати «вжити до» має бути доступною для ознайомлення споживачем до моменту продажу харчового продукту. Оператор ринку харчових продуктів не має права стягувати зі споживачів додаткову плату за надання обов'язкової інформації про харчові продукти іншими способами та засобами, відмінними від маркування. На момент доставки споживачу наявною має бути вся обов'язкова інформація про харчові продукти, що реалізуються дистанційно.

Проблеми щодо імплементації Україною європейських вимог до інформації про харчовий продукт, що надається кінцевому споживачеві

Не зважаючи на важливість імплементації Регламенту 1169/2011 для українських споживачів, уже викристалізувалося кілька дискусійних питань.

Перше стосується визначення назви харчового продукту.

Відповідно до Регламенту 1169/2011, назвою харчового продукту є його офіційна назва. За відсутності офіційної назви назвою харчового продукту є його звична назва. Якщо звичної назви не існує, або вона не використовується, застосовується описова назва харчового продукту. Для українських операторів ринку така практика є незрозумілою і такою, у якій вони вбачають можливі проблеми із контролюючим/компетентним органом.

Друге — щодо зазначення мінімального терміну придатності (best before, best before end) або дата «придатний до» (use by).

Зазначений розподіл у ЄС

спричинений проблемою надмірної кількості харчових продуктів, які викидаються у сміття, хоча можуть бути споживані протягом певного проміжку часу після завершення мінімального терміну придатності без шкоди для здоров'я споживачів.

Є швидкопсувні та більш небезпечні з точки зору мікробіології продукти, для яких має бути зазначений строк, який означає, що на наступний за цим строком день продукт стає небезпечним («use by»). Наприклад, сире або охолоджене м'ясо, риба, яйця, молоко.

Водночас, є безліч продуктів, які, за дотримання встановлених умов зберігання залишаються безпечними протягом певного часу після закінчення мінімального терміну придатності, прописаного у маркуванні (best before, best before end). Наприклад, цукор, кава, ковбаса, твердий сир (якщо дотримані умови зберігання)

Довідково

Статтею 24 регламенту 1169/2011 та Додатком X «Дата завершення мінімального терміну придатності, дата «вжити до», дата заморожування» передбачено застосування наступних термінів, якими позначаються часові характеристики придатності харчового продукту:

— мінімальний термін придатності харчового продукту - дата, до настання якої харчовий продукт зберігає свої властивості за умов належного зберігання (дати завершення мінімального терміну придатності (minimum durability date) передують слова: «Краще спожити до ...», (best before), якщо дата вказує на конкретний день; «Краще спожити до кінця» (best before end) в інших випадках);

— водночас, для харчових продуктів, які у зв'язку з мікробіологічними властивостями є такими, що швидко псуються, і тому після завершення короткого періоду часу можуть становити небезпеку для здоров'я людини, замість дати завершення мінімального строку придатності повинна вказуватися дата «вжити до» (Use by).

Третє — вимога щодо зазначення країни або місця походження харчового продукту, або інгредієнту, яка викликає у операторів ринку застороги щодо можливості її виконання.

При підготовці законопроекту доцільно буде передбачити перехідний період для

впровадження цієї вимоги.

Четверте стосується вимоги щодо представлення обов'язкової інформації (розмір літер).

Оператори ринку висловлюють зацікавленість у зменшенні розміру шрифту. Проте, при зменшенні передбаченого Регламентом 1169/2011 розміру шрифту, можуть виникнути проблеми у споживачів із прочитанням написаного на етикетці, упаковці. При експорті до країн Євросоюзу дотримуватись вимог до розміру шрифту, як зазначено у Регламенті, є необхідною умовою.

Довідково

Вимоги Регламенту 1169/2011 - під час відтворення на упаковці або приєднаній до неї етикетці обов'язкова інформація про харчові продукти має бути надрукована чітко, а висота малих літер без виносних елементів має дорівнювати або перевищувати 1,2 мм (Додаток IV «Визначення висоти літер без виносних елементів» до Регламенту 1169/2011). У разі використання упаковки або тари, в якій площа найбільшої поверхні є меншою за 80 см², розмір малих літер без виносних елементів має бути не меншим за 0,9 мм.

П'яте — вимоги до маркування алергенів.

Зазначені вимоги передбачатимуть повністю новий, раніше не застосований

підхід до маркування алергенів, що викликає перестороги та занепокоєння у операторів ринку харчових продуктів. Відповідно до Регламенту 1169/2011 інформація щодо алергенів має бути виділена певним шрифтом, стилем або кольором фону, завдяки чому вона чітко відрізнятиметься від решти переліку інгредієнтів.

правила надання інформації про харчові продукти безболісно та без зайвих витрат для виробників.

Основною проблемою, на думку операторів ринку, буде необхідність витрати коштів на замовлення етикеток, що відповідатимуть новим правилам та враховуватимуть положення регламенту 1169/2011.

Проте, з огляду на застороги операторів ринку, необхідно передбачити достатній перехідний період для мінімізації можливих негативних наслідків від запровадження нових вимог щодо надання споживачам інформації про харчові продукти.

Крім того, більшість питань та пересторог операторів ринку харчових продуктів можуть бути зняті шляхом надання роз'яснень щодо окремих положень Регламенту 1169/2011. У випадку складності запровадження застосовуваної у ЄС норми слід передбачити перехідні періоди, що дозволять почати застосовувати європейські

Висновки

Імплементация в Україні законодавства ЄС стосовно інформації для споживачів важлива не лише з точки зору уніфікації законодавства у сфері безпечності та якості харчової продукції та вирівнювання правового поля з ЄС, а й служитиме інтересам громадян щодо вимоги чіткого, детального та зрозумілого маркування продуктів харчування.

Тобто український споживач має бути захищений від подання на упаковці неправдивої, нечіткої та недостатньої для свідомого та обґрунтованого вибору інформації, як і європейський. Тому, перше за все, Регламент захищає інтереси споживачів.

Завдяки імплементації у національне законодавство норм Регламенту № 1169/2011 вдасться розширити можливості вітчизняних споживачів щодо здійснення обґрунтованого вибору, а це, у свою чергу, заохочуватиме виробників до добросовісної конкуренції.

Водночас закріплення у законодавстві вимог щодо

інформування споживачів може викликати необхідність проведення інформаційних кампаній для покращення споживчого розуміння харчової інформації, а також знання основних принципів харчування. А це, у свою чергу, сприятиме розширенню можливостей споживачів та підвищенню їхнього добробуту.

На даному етапі всі перестороги бізнесу, які стосуються допустимого шрифту на етикетці, маркування алергенів, країни походження товару, надання інформації про те, чи продукт піддавався розмороженню, мають переважно технічний характер і для добросовісних виробників не становитимуть проблеми.

При цьому слід зазначити, що від приведення законодавства України у відповідність до норм законодавства ЄС щодо надання споживачам інформації про харчові продукти виграють всі гравці ринку харчових продуктів. Оператори ринку матимуть уніфіковані правила щодо надання споживачам інформації стосовно харчових продуктів. Це дозволить забезпечити правову визначеність та зменшити адміністративний тягар на операторів ринку, відповідальних за інформацію про харчові продукти.

Додатки

Перелік речовин або продуктів, які можуть спричиняти алергію або непереносимість

Цей перелік визначено у Додатку II «Речовини або продукти, що спричиняють алергію або непереносимість» Регламенту № 1169/2011.

1. Злаки, що містять рослинні білки, а саме: пшениця, жито, ячмінь, овес, пшениця спельта, камут або їхні гібридні види та продукти, за винятком:

- сиропу з глюкози на основі пшениці включно з декстрозою,
- мальтодекстрини на основі пшениці,
- сиропу з глюкози на основі ячменю,
- зернових, що використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки, включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження;

2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних;

3. Яйця та продукти з яєць;

4. Риба та продукти з риби, за винятком:

- рибного желатину, що використовується як носій для вітамінів або каротиноїдних препаратів,
- рибного желатину або рибного клею, що використовується як освітлювач у пиві та вині;

5. Арахіс та продукти з арахісу;

6. Соеві боби та продукти з них, за винятком:

- повністю рафінованої соєвої олії та жиру,
- природньої суміші токоферолів (E306), природнього D-альфа токоферолу, природнього D-альфа токоферол ацетату та природнього D-альфа токоферол сукцинату, джерелом яких є соя,
- фітостиролів та ефірів фітостиролів, що походять з рослинних олій, джерелом яких є соя,

— рослинних ефірів станолів, вироблених зі стеролів рослинної олії, джерелом яких є соя;

7. Молоко та продукти з молока (включно з лактозою), за винятком:

- випадків, коли такі продукти використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки, включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження,
- лактитолу;

8. Горіхи, а саме: мигдальний горіх (*Amygdalus communis* L.), лісовий горіх (*Corylus avellana*), грецький горіх (*Juglans regia*), кеш'ю (*Anacardium occidentale*), пекан (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), бразильський горіх (*Bertholletia excelsa*), фісташки (*Pistacia vera*), макадамія (*Macadamia ternifolia*), продукти з цих горіхів, за винятком горіхів, що використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки, включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження;

9. Селера та продукти з селери;

10. Гірчиця та продукти з гірчиці;

11. Насіння кунжуту та продукти з нього;

12. Двоокис сірки та сульфіти з концентраціями понад 10 мг/кг або 10 мг/літр в розрахунку на 100%-й SO₂, що розраховуються для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкціями виробників;

13. Люпин та продукти з нього;

14. Моллюски та продукти з них.

Безпечно та якісно?

Як виробники харчових продуктів мають інформувати споживачів щодо своїх виробів

Обов'язкова інформація про фасований харчовий продукт*



Для нефасованих харчових продуктів обов'язковою є інформація щодо алергенів. Інші вимоги встановлюються на національному рівні.

ВАЖЛИВО

Висота малих літер без виносних елементів в інформації про харчові продукти на етикетці має дорівнювати або перевищувати **1,2 мм** [сьогодні в Україні це 0,8 мм].

У разі використання упаковки, площа найбільшої поверхні якої є меншою за **80 см²**, розмір малих літер має бути не меншим за **0,9 мм**.

Наприклад:

Текст 1,2 мм — склад в ЄС Текст 0,8 мм — склад в Україні

*За винятком окремих продуктів

Виробники харчової продукції в ЄС мають надавати детальну інформацію про склад своїх виробів, аби споживачі могли самостійно прийняти свідоме рішення вживати продукцію або ні. Таким чином, споживач в ЄС захищений від потенційних недобросовісних дій операторів ринку. Чи буде так в Україні?

Інформація про харчовий продукт має бути



Розміщена на
видному місці



Не спотворена
та не прихована



Точно
сформульована



Нанесена так, що її
неможливо видалити



Чітка та
розбірлива



Легко
зрозуміла



Не вводить
в оману



Відсутні сторонні
графічні елементи

Вимоги до напоїв, які містять етиловий спирт



Для напоїв з вмістом етилового спирту понад **1,2%** об'ємних одиниць необхідно обов'язково вказувати фактичний вміст спирту.

Наприклад:



Кефір



Квас



Вимоги щодо інформації про алергени

- 1 Виділена кольором, шрифтом, стилем
- 2 Відрізняється від інших інгредієнтів
- 3 За відсутності переліку інгредієнтів, необхідно включати слово "**містить**" перед назвою речовини або продукту



Вимоги до дистанційного продажу

Надання інформації має бути доступним для ознайомлення споживачем до моменту продажу харчового продукту. Оператор ринку харчових продуктів не має права стягувати зі споживачів додаткову плату за надання обов'язкової інформації про харчові продукти. На момент доставки споживачу має бути надана вся обов'язкова інформація про харчові продукти, що реалізуються дистанційно.

Надання споживачам інформації про харчові продукти: вимоги ЄС та новації для України



УКРАЇНСЬКИЙ ЦЕНТР
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ
ПОЛІТИКИ

Погляди та висновки, висловлені в цій публікації,
відображають особисту позицію авторів.

(с) 2018
ГО «Український центр
європейської політики».
Всі права захищені.

Контакти УЦЄП:
Україна, м. Київ, вул. Михайлівська, 21А
Тел.: +38 (067) 461-81-80
press@ucep.org.ua | www.ucep.org.ua

