

## 20. Європейські вимоги щодо маркування харчової продукції в Україні

Олексієнко Н.В.

*Інститут післядипломної освіти НУХТ*

З метою гармонізації українського законодавства із законодавством Європейського Союзу (Регламентом Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 1169/2011 від 25 жовтня 2011 року) щодо надання споживачам інформації про харчові продукти та інших вимог ЄС в рамках Угоди про асоціацію В серпні 2019 року (06.08.2019) набув чинності Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (далі – ЗУ).

ЗУ містить наступні нововведення:

✓ встановлено вимоги щодо маркування та надання обов'язкової інформації не лише для фасованих харчових продуктів, але і для алкогольних напоїв;

✓ регламентовано вимоги про надання інформації щодо алергенів або інгредієнти, які можуть викликати непереносимість, в т.ч. визначено порядок зазначення інформації про вміст глютену;

✓ встановлено нові вимоги до мінімального розміру шрифту відповідно до розміру пакувальної одиниці, яким надається інформація про харчовий продукт;

✓ застосовано новий підхід до зазначення строку придатності харчового продукту залежно від того, чи є продукт таким, що швидко псується (терміни «краще спожити до (кінця)», «вжити до»);

✓ регламентовано порядок позначення, що ідентифікує партію, до якої належить харчовий продукт (зокрема, із позначенням літери «L»);

✓ встановлено новий підхід щодо змісту інформації про поживну цінність харчових продуктів;

✓ впроваджено вимоги до надання інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційним способом і в магазині, а також щодо нефасованих харчових продуктів, якщо пакування харчових продуктів здійснюється безпосередньо в місці продажу на прохання споживача, або якщо харчові продукти упаковуються, або фасуються в місці продажу для подальшої реалізації кінцевим споживачам у цьому місці продажу;

✓ визначено обов'язкову вимогу щодо зазначення країни чи місця походження харчового продукту (стосовно м'яса або продуктів, назва яких може ввести в оману відносно країни походження ін.);

✓ розширено обсяг інформації про поживну цінність харчового продукту та визначено формат надання такої інформації;

✓ передбачено надання споживачеві інформації про те, чи підлягав продукт заморожуванню і розморожуванню;

✓ встановлено вимоги щодо зазначення маси харчових продуктів, вкритих крижаною глазур'ю та ін.

На деяких положеннях закону хочу зупинитись більш детально.

До цього часу в Україні визначення алергенів не було формалізовано. В ЗУ наведений вичерпний перелік алергенів та інгредієнтів, які можуть викликати непереносимість та вимоги до їх зазначення.

Одним з найбільш відомих та поширених алергенів є глютен. Глютен - білкова фракція пшениці, жита, ячменю, вівса або їх гібридних видів та похідних із них, що може спричиняти непереносимість у людей, які її споживають, нерозчинна у воді та 0,5-молярному розчині хлориду натрію. Люди з діагнозом целиакії не переносять білок глютен, який є в пшениці, житі, ячмені і, можливо, у вівсі. В ЗУ наведені вимоги до позначень "без глютену", "з дуже низьким вмістом глютену" в залежності від вмісту глютену в готовому продукті.

Позначення "без глютену" та "з дуже низьким вмістом глютену", може супроводжуватися позначенням в маркуванні "підходить для осіб з непереносимістю глютену" або "підходить для осіб, хворих на целиакію". Позначення "спеціально розроблено для осіб з непереносимістю глютену" або "спеціально розроблено для осіб, хворих на целиакію" можна зазначати в разі, якщо харчовий продукт спеціально вироблений, приготовлений та/або перероблений таким чином, щоб:

- зменшити вміст глютену в одному або декількох інгредієнтах, що містять глютен;

- замінити інгредієнти, що містять глютен, іншими інгредієнтами, що природно не містять глютену.

Овес, що міститься у харчових продуктах, заявлених як продукти без глютену або з дуже низьким вмістом глютену, має бути спеціально вироблений, приготовлений та/або перероблений таким чином, щоб уникнути забруднення домішками пшениці, жита, ячменю або їх гібридних видів, при цьому вміст глютену у такому вівсі не може перевищувати 20 міліграмів на 1 кілограм.

Ще одним прикладом продуктів, які викликають алергічні реакції або непереносимість є молочні продукти, які містять лактозу. Нажаль на сьогодні немає чітких вимог, встановлених законодавством до вмісту лактози в безлактозних продуктах.

Спираючись на наукові дослідження «безлактозні» харчові продукти у своєму складі не повинні мати молочного вуглеводу лактози. Гранично допустимий вміст лактози не повинен перевищувати відповідних значень, які встановлено стандартами виробника. Зазвичай для безлактозних продуктів прийнятним є вміст лактози менше 0,01%, а для продуктів з низьким вмістом лактози – менше 0,5 %.

Процес розщеплення молочного жиру (лактози) ферментом (лактаза) до моносахаридів контролюють за допомогою приладу кріоскопу показником «точка замерзання».

Кріоскоп – це прилад для автоматичного визначення точки замерзання. Точка замерзання у молоці складає мінус 0,520 °С. Точка замерзання в молоці з додаванням ферменту лактази, після витримування, становить від мінус 0,815 °С (відповідно вміст лактози менше 0,15 %) до мінус 0,830 °С (відповідно вміст лактози менше 0,1 %).

Відсутність у складі лактозовмісних інгредієнтів має бути підтверджено відповідними лабораторними дослідженнями, сертифікатом уповноважених органів із сертифікації.

Також варто відмітити таке нововведення ЗУ, як розширена інформація про поживну цінність харчових продуктів. Так інформація про поживну цінність визначена як дані про:

а) енергетичну цінність або

б) енергетичну цінність та вміст однієї або декількох таких поживних речовин: - жири (насичені, мононенасичені, поліненасичені);

- вуглеводи (цукри, високомолекулярні спирти (поліоли), крохмаль);

- сіль;

- харчові волокна;

- білки;

- будь-які з вітамінів або мінеральних речовин, що містяться в харчовому продукті у значних кількостях. В ЗУ визначений порядок віднесення мікронутрієнтів до таких, які містяться в значних кількостях.

Обов'язкова інформація про поживну цінність харчових продуктів має включати інформацію про: 1) енергетичну цінність; 2) вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі.

Вперше в ЗУ визначена можливість наведення інформації про поживну цінність продукції не лише на 100 г або на 100 мл продукту, а і на порцію або на одиницю споживання цього продукту за умови, що величина порції або одиниці споживання та кількість порцій або одиниць споживання, що знаходяться в упаковці, зазначена на етикетці.

ЗУ застосовує новий підхід до зазначення строку придатності харчового продукту із зазначенням словосполучень: мінімальний термін придатності, або дати «вжити до».

Мінімальний термін придатності - дата, до настання якої характеристики харчового продукту залишаються незмінними у межах, визначених оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про такий харчовий продукт, за умови його зберігання відповідно до вимог, встановлених таким оператором ринку.

Для харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є такими, що швидко псується, і тому після завершення короткого періоду часу можуть вважатися небезпечними для здоров'я людини, замість дати завершення мінімального терміну придатності зазначається дата "вжити до...".

При цьому дата "вжити до" визначена як граничний термін (календарна дата) споживання харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є швидкопсувними, визначена оператором ринку харчових продуктів відповідальним за інформацію про харчовий продукт, після спливу якої харчовий продукт може вважатися небезпечним для здоров'я людини.

Прийняття ЗУ дозволило максимально наблизити українські вимоги до маркування продукції до європейських, а також дозволить споживачам отримати більш розгорнуту, повну інформацію про харчові продукти та робити свідомий вибір під час купівлі харчових продуктів.