

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ПРОДУКТИ ХАРЧОВІ. МАРКУВАННЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧІВ. ЗАГАЛЬНІ
ПРАВИЛА**

**ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ. МАРКИРОВКА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ. ОБЩИЕ
ПРАВИЛА**

FOOD PRODUCTS. MARKS OF CONSUMERS. GENERAL RULES

1. СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на споживче маркування харчових продуктів вітчизняного та закордонного виробництва, що розфасовані у споживчу тару, які реалізують на території України через оптову або роздрібну торговельну мережу, а також закладами ресторанного господарства (у тому числі в дошкільних закладах, школах, лікувальних, лікувально-профілактичних установах та інше), що безпосередньо пов'язані з обслуговуванням споживачів.

Вимоги і положення цього стандарту є рекомендованими.

Стандарт встановлює загальні правила та поняття щодо необхідної інформації про харчові продукти, яку треба наносити на споживчу тару. Вимоги цього стандарту треба враховувати підприємствам торгівлі під час розфасовування продуктів з метою їх подальшого продажу споживачам.

Цей стандарт придатний для використання під час виробництва, зберігання, реалізації, ідентифікації харчових продуктів.

Вимоги до маркування харчових продуктів, що встановлені в чинних національних, міждержавних та інших нормативних документах, використовують в частині, що не суперечить цьому стандарту.

Якщо щойно прийнятими нормативно-правовими актами встановлені інші правила, ніж ті, що передбачені цим стандартом, то застосовують положення, вимоги та правила закону щойноприйнятого.

При цьому зазначаємо, якщо норми, правила щойноприйнятого нормативно-правового акта не узгоджені з нормативно-правовими актами, прийнятими пізніше, то перевагу надають тому нормативно-правовому акту, який прийнято пізніше.

Інформацію, передбачену вимогами цього стандарту, для харчових продуктів, які потребують подальшого фасування або пакування їх для безпосереднього продажу через роздрібну торговельну мережу, надає продавець.

Стандарт не поширюється на алкогольні напої та тютюнові вироби.

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

- ДСТУ 878-93 Води мінеральні питні. Загальні технічні умови
- ДСТУ 1009-2005 Цукор ванільний. Технічні умови
- ДСТУ 2120-93 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення
- ДСТУ 2154-2003 Бджільництво. Терміни та визначення понять
- ДСТУ 2208-93 Чайна промисловість. Терміни та визначення
- ДСТУ 2209-93 Борошно, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення
- ДСТУ 2211-93 Крохмаль та крохмалепродукти. Терміни та визначення
- ДСТУ 2212-2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять
- ДСТУ 2296-93 Система сертифікації УкрСЕПРО. Знак відповідності. Фірма, розміри, технічні вимоги та правила застосування
- ДСТУ 2368-2004 Напої безалкогольні. Виробництво. Терміни та визначення понять
- ДСТУ 2423-94 Олії рослинні. Виробництво. Терміни та визначення
- ДСТУ 2450-2006 Оцти з харчової сировини. Загальні технічні умови
- ДСТУ 2567-2007 Цукрове виробництво. Терміни та визначення
- ДСТУ 2629-94 Крупи, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення
- ДСТУ 2633-2007 Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення понять
- ДСТУ 2887-94 Пакування та маркування. Терміни та визначення
- ДСТУ 3001-95 Виробництво маргарину. Терміни та визначення
- ДСТУ 3139-95 Пивоварство. Терміни та визначення
- ДСТУ 3145-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги
- ДСТУ 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихові позначки EAN. Вимоги до побудови
- ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пачках товарної продукції. Загальні вимоги
- ДСТУ 3326-96 Риба, морські безхребетні, водорості та продукти їх перероблення. Терміни та визначення
- ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови
- ДСТУ 3651.0-1997 Метрологія. Одиниці фізичних величин. Основні одиниці фізичних величин Міжнародної системи одиниць. Основні положення, назви та позначення
- ДСТУ 3747-98 Сіль кухонна. Виробництво. Терміни та визначення
- ДСТУ 3888-99 Пиво. Загальні технічні умови
- ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою тварин. Терміни та визначення
- ДСТУ 4069-2002 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4307-2004 Сіль йодована. Технічні умови
- ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови
- ДСТУ ISO 3166-1-2000 Коди назв країн світу.
- ДСТУ 4283.1-2007 Консерви. Соки та сокові продукти. Частина 1. Терміни та визначення
- ДСТУ 4699-2006 Продукти молочні. Продукт згущений з соєвим екстрактом та цукром. Технічні умови
- ДСТУ 4702-2006 Продукти молочні. Продукт згущений з олією та цукром. Технічні умови
- ДСТУ ISO 14020-2003 Екологічні маркування та декларації. Загальні принципи (ISO 14020-2000, IDT)
- ДСТУ ISO 14021-2002 Екологічні маркування та декларації. Екологічні самодекларації (Екологічне маркування типу II) (ISO 14021:1999, IDT)
- ГОСТ 30054-93 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения (Консервы, пресервы з риби і морепродуктів. Терміни та визначення)

3. ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення понять із чинних термінологічних стандартів, а також такі:

- 3.1. виробник - фізична або юридична особа (її філії, відділення, інші відокремлені підрозділи, представництва), що здійснює господарську діяльність з виробництва харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок, допоміжних матеріалів для переробки та допоміжних засобів матеріалів для виробництва з метою введення їх в обіг, а також їх обіг.
- 3.2. власна назва - слово або словосполучка, якими позначають одиничні харчові продукти, щоб виділити їх з ряду однорідних продуктів.
- 3.3. генетичне модифікований організм (ГМО) - будь-який організм, у якому генетичний матеріал був змінений за допомогою штучних прийомів переносу генів, які не відбуваються у природних умовах (організм - будь-яка форма біологічного існування, а також стерильні організми, віруси та віроїди, здатна до масовідтворювання або передавання спадкових чинників).
- 3.4. допоміжний матеріал для переробки - будь-який матеріал, за винятком матеріалів харчового обладнання та інвентарю, які не споживаються у їжу самі по собі, а використовуються під час виробництва або переробки харчового продукту або його складових для досягнення певної виробничої мети, результатом чого є присутність залишків або формування похідних речовин у кінцевому продукті;
- 3.5. допоміжні засоби та матеріали для виробництва та обігу - матеріали або речовини, включаючи обладнання та інвентар, одиниці упаковки (контейнери), які контактують з харчовими продуктами і таким чином можуть впливати на їх безпечність;
- 3.6. загальна назва - узагальнене наймення харчових продуктів, опрідмечених дій, станів;
- 3.7. знак - зображення із відомим умовним значенням;
- 3.8. енергетична цінність (калорійність) - показник, який характеризує частку енергії, що може вивільнитися з харчових продуктів під час біологічного окислювання і використовуватися для забезпечення фізіологічних функцій організму людини.
- 3.9. етикетка - будь-яка бирка, напис, ярлик, що містить малюнки чи написи, написані, надруковані, нанесені за допомогою трафарету, витиснеш або вдавлені та прикріплені до одиниці упаковки (контейнера) з харчовими продуктами.
- 3.10. ідентифікація - процедура підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних параметрів і властивостей, специфічних для даного виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, які зазначають під час етикетування цього харчового продукту, а також процедура підтвердження загальновизнаної назви даного виду продукту, торговельної марки і/або комерційної (фірмової назви).
- 3.11. інгредієнт - будь-яка речовина, включаючи добавки, яку використовують під час виробництва та приготування харчового продукту, що лишається в харчовому продукті, навіть у видозміненій формі
- 3.12. кольєретка - етикетка, яка має складну геометричну форму
- 3.13. контретикетка - етикетка, яку наклеєно на зворотну (стосовно основної етикетки) сторону упаковки та містить додаткову інформацію про продукцію
- 3.14. листок-укладка - листок зі стислою інформацією для споживача, наносять на пакування або розташовують на паперовому носії
- 3.15. назва (харчова промисловість) - позначення харчового продукту, що відображає притаманні йому властивості
- 3.16. номінальна кількість товару - кількість товару, зазначена на ярлику чи на споживчій тарі або в нормативному документі, позначення якого нанесено на ярлик
- 3.17. пакування - одиниця товару в упаковках (споживчій тарі), за винятком обгортки та інших матеріалів, що запаковані разом із товаром
- 3.18. партія - будь-яка визначена кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за однакових умов на одній і тій самій потужності (об'єкті)
- 3.19. партія фасованого товару в пакуванні - певна кількість пакувань, які містять одну і ту саму номінальну кількість товару, мають один і той самий спосіб фасування, один і той самий вид споживчої тари, фасовані в одному і тому самому місці за певний проміжок часу
- 3.20. поживна (харчова) цінність продукту - усі основні природні компоненти харчового продукту, включаючи вуглеводи, білки, жири, вітаміни, мінерали та солі
- 3.21. потужності (об'єкти) - територія, споруди або комплекс споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, що використовуються у виробництві або обігу об'єктів санітарних заходів
- 3.22. правдива інформація - інформація, яка не викликає сумніву, цілком вірна, точна
- 3.23. продавець - суб'єкт господарювання, який згідно з договором реалізує споживачеві товари або пропонує його до реалізації

- 3.24. споживач - фізична особа, яка придбаває, замовляє, використовує або має намір придбати чи замовити продукцію для особистих потреб, безпосередньо не пов'язаних із підприємницькою діяльністю або виконанням обов'язків найманого працівника
- 3.25. споживче маркування - маркування, що містить інформацію щодо виробника, кількості, якості та ціни продукції, способів поводження з нею під час споживання, а також рекламує продукцію
- 3.26. споживча тара - тара, що надходить до споживача з товаром і не призначена для транспортування товару
- 3.27. строк - певний період у часі, зі спливом якого пов'язана дія чи подія, яка має юридичне значення. Строк визначають роками, місяцями, тижнями, днями або годинами. Строк, визначений роками, спливає у відповідні місяць та число останнього року строку. Строк, визначений місяцями, спливає у відповідне число останнього місяця строку. Строк, визначений тижнями, спливає у відповідний день останнього тижня строку
- 3.28. тара - основний елемент пакування, що є виробом для розміщення товару
- 3.29. транспортна тара - тара, яка утворює самостійну транспортну одиницю
- 3.30. термін - певний момент у часі, з настанням якого пов'язана дія чи подія, яка має юридичне значення. Термін визначають календарною датою або вказівкою на подію, яка має неминуче настати
- 3.31. товарний знак - позначення для відмінності товарів одних фізичних і юридичних осіб від однорідних товарів інших фізичних і юридичних осіб
- 3.32. упаковка - технічний засіб чи комплекс засобів з розміщеним у ньому товаром, який забезпечує захист товару від пошкоджень та втрат під час його обігу, а докільля від забруднення
- 3.33. фасування - розміщення товару в споживчу тару або пакувальний матеріал з попереднім або одночасним дозуванням товару
- 3.34. функціональний харчовий продукт - харчовий продукт, який містить як компонент лікарські засоби і/або пропонується для профілактики або пом'якшення перебігу хвороби людини
- 3.35. харчова добавка - будь-яка речовина, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва, та яка у результаті стає невід'ємною частиною продукту (термін не включає забруднюючі речовини, пестициди або речовини додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей)
- 3.36. харчовий продукт - будь-яка речовина або продукт (сирий, включаючи сільськогосподарську продукцію, необроблений, напівоброблений або оброблений), призначений для споживання. Харчовий продукт включає напій, жувальну гумку та будь-яку іншу речовину, зокрема воду, які навмисно включені до харчового продукту під час виробництва, підготовки або оброблення
- 3.37. ярлик - виріб заданих форм, розмірів та матеріалу, призначений для нанесення маркування та прикріплений безпосередньо до упаковки чи продукції або вкладений в упаковку, або нанесений безпосередньо на споживчій тарі.

4. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ЩОДО ІНФОРМАЦІЇ ДЛЯ СПОЖИВАЧА

Маркування продукту повинно бути чітким та зручним для сприйняття. Фон етикетки та текст, який на неї нанесений, за кольором і відтінками не повинні поглинати одне одного.

4.1. Не дозволяється в маркування продукту вводити інформацію щодо переваги цього продукту у порівнянні з аналогічним харчовим продуктом.

4.2. Виробник (продавець) зобов'язаний своєчасно надавати споживачу інформацію про харчові продукти. Ця інформація не повинна вводити в оману споживача. Інформація для споживача повинна бути чіткою, конкретною, однозначною, забезпечувати споживачу можливість правильного вибору продукту та нести правдиві відомості щодо продукту. Інформація, яка стосується складу, властивостей, харчової цінності, природи походження, способів виготовлення та споживання, а також інших властивостей, які характеризують прямо або опосередковано безпечність і якість харчового продукту, повинна забезпечувати однозначне сприйняття споживачем та унеможливлювати помилкове сприйняття цього продукту за інший, близький до нього за зовнішнім виглядом або органолептичними показниками.

4.3. Інформацію для споживача необхідно подавати безпосередньо на споживчій тарі, етикетці, контретикетці, кольєретці, ярлику, пробці, листку-вкладиші разом із харчовим продуктом у вигляді тексту, умовних позначок, а також штрихового кодування та рисунків з урахуванням способу нанесення інформації, прийняттого для певного виду продуктів. Маркування повинно відповідати вимогам чинного законодавства та CODEX STAN 1 [1]. Екологічне маркування повинно відповідати вимогам ДСТУ ISO 14020 та ДСТУ ISO 14021. Штрихове кодування - згідно з ДСТУ 3145, ДСТУ 3146 та ДСТУ 3147.

4.4. Текст на споживчій тарі, етикетці, контретикетці, кольєретці, ярлику, пробці, листку-вкладиші обов'язково повинен бути нанесений державною мовою згідно з чинним законодавством України, а додатково, відповідно до договору/контракту, продубльований іншою мовою. Текст, написи та мова повинні відповідати нормам української лексики або іншої мови, якою подано інформацію про харчовий продукт.

4.5. Інформація про харчові продукти повинна містити такі дані

4.5.1. Назва продукту

4.5.1.1. Назву продукту складають, як правило, з декількох слів, вона має бути зрозумілою для споживача, конкретно та правдиво характеризувати продукт, розкривати його природу, походження, давати змогу вирізнити даний продукт від інших. Всі слова, які входять до складу знаків для товарів, загальної та власної назви харчового продукту, що наносять на споживчу тару, етикетку, контретикетку, кольєретку, ярлик, листок-вкладиш повинні бути однаковими за розміром та кольором шрифту, при цьому мінімальна висота літер має бути не меншою ніж 5 мм. Колір шрифту, яким наносять слова, має бути контрастним з фоном поверхні, на яку його наносять. Якщо маркування неможливо виконати шрифтом з розміром літер не меншим 5 мм, то розмір шрифту усіх слів, які входять до складу знаків для товарів, загальної та власної назви харчового продукту, під час нанесення на споживчу тару, етикетку, контретикетку, кольєретку, ярлик, листок-вкладиш має бути не менше ніж у 2 рази більшим від розміру шрифту іншої інформації.

У разі цифрового позначення вмісту основного складника у назві, під час маркування, необхідно зазначати його фактичний вміст поруч з назвою складника (наприклад, майонез „Оливковий 80% жиру” або майонез „Оливковий (80% оливкової олії)”).

4.5.1.2. В назві продукту необхідно обов'язково подавати інформацію щодо характерних властивостей та спеціального оброблення продукту («натуральний», «концентрований», «відновлений», «сухий», «сублімований», «пастеризований», «стерилізований», «термізований», «УВТ-оброблений», «охолоджений», «заморожений», «генетично модифікований» тощо), долучають до загальної назви продукту або розташовують у безпосередній близькості від власної назви продукту. Харчові продукти необхідно супроводжувати інформацією щодо спеціальних способів (методів) оброблення самого продукту або його інгредієнтів (наприклад: опромінення іонізувальним випромінюванням). Шрифт, яким подають зазначену інформацію не повинен бути

меншим, ніж загальна або власна назва самого продукту. Власну назву продукту треба подавати лише на лицьовому боці паковань.

4.5.1.3. Загальні назви харчових продуктів повинні відповідати назвам, які використовують в чинних в Україні нормативних документах. Крім назви допустимо додатково використовувати власну назву продукт. Перелік основних загальних назв харчових продуктів наведено у додатку А. Імпортовані харчові продукти, що не є традиційними для України (наприклад, равіолі, мате, лечо, тощо), повинні мати назви, що відповідають міжнародним, регіональним та національним стандартам та регламентам. Інформація про це повинна міститися в контрактах. Таку інформацію обумовлюють в договорі/контракті. Якщо в національних стандартах України, міждержавних, міжнародних, регіональних стандартах і регламентах конкретні назви (найменування) харчових продуктів не встановлені, їх встановлює виробник з урахуванням вищезазначених вимог.

4.5.1.4. Дозволено використовувати фантазійні власні назви, зображення, створені розробником, і які ніяким чином не пов'язані зі складом продукту, і не суперечать принципам гуманності та моралі, а також дозволено зазначати найменування за місцем виготовлення або за назвою виробника продукту за умови, якщо вони не суперечать вимогам цього розділу.

Задля унеможливлення фальсифікування харчових продуктів традиційного (усталеного) асортименту заборонено присвоювати новому харчовому продукту загальновідому назву, утворювати похідні слова від загальновідомих назв (наприклад, «нова», «екстра», «прима», «люкс» тощо) або використовувати ці назви у словосполученнях з іншими словами.

Примітка. До традиційного асортименту належать продукти з загальновідомими назвами, які виготовляють згідно з уже чинними національними нормативними документами.

4.5.1.5. Інформація про такі властивості продуктів, як „Вирощений з використанням лише органічних добрив“, „Вирощений без використанням пестицидів“, „Вирощений без використанням мінеральних добрив“, „Вітамінізований“, „Без консервантів“ та інших дозволена лише за наявності у виробника документального підтвердження цієї інформації відповідними центральними органами виконавчої влади згідно з установленим порядком.

4.5.1.6 Не дозволено:

- у назві харчового продукту зазначати, що він є продуктом типу іншого відомого продукту (наприклад: мінеральна вода типу Боржомі, Нафтуса і т.п.);
- надавати харчовим продуктам назви, які вводять споживача в оману відносно природи походження харчового продукту (промислововиготовленим аналогам натуральних продуктів надавати назви, ідентичні назвам натуральних продуктів, наприклад: білковій ікрі - „Ікра чорна зерниста“, напою, що виготовлений не бродінням - «Квас»); використовувати в назвах харчових продуктів назви натуральних харчових продуктів, - м'яса, риби, молока, масла, плодів, овочів та ін. - які в тій чи іншій формі не входять в їхній склад. (В разі включення в склад таких продуктів ароматизаторів, що імітують наявність в них натуральних харчових продуктів (інгредієнтів), в їх назві зазначають, що ці продукти з ароматом м'яса, риби, молока, фруктів, овочів та ін. залежно від того, аромат якого продукту він набув);
- виготовляти під однією назвою декілька різних видів харчових продуктів;
- долучати традиційні назви продуктів у назви новорозроблених видів продуктів;
- наносити на споживчу тару, етикетку, контретикетку, кольєретку, ярлик, листок-вкладку зображення продуктів, сировинних компонентів (а також зображення тварин та рослин), що не були використані під час виготовлення упакованих в споживчу тару (для ваговігх - у транспортну тару) харчовігх продуктів, за винятком, коли такі продукти, сировинні компоненти нанесено не на лицьовому боці пакування винятково щоб зобразити рецепти готування страв, якщо вони разом із цим харчовим продуктом входять як інгредієнти відповідних страв; або коли зображення тварин та рослин імітують фантазійні власні назви.

Примітка. Під час маркування харчових продуктів дозволено наносити позначку, яка імітує продукти, сировинні компоненти, рослини, тварини, які не було використано під час виготовлення харчового продукту, за

а) рецептурою (технологічною інструкцією), згідно з якою виробляють харчовий продукт, передбачено використання ароматизаторів, ароматичних препаратів, які надають продукту смаку (аромату) продуктів, сировинних компонентів, рослин, які не були використані під час виготовлення харчового продукту;

б) у безпосередній близькості з ідентифікаційною позначкою розташовано напис: «зі смаком» або «з ароматом». Загальний розмір ідентифікаційної позначки з написом: «зі смаком» або «з ароматом» не повинен перевищувати 1/6 частини маркування. Цей напис має бути нанесено розбірливо, шрифтом не меншим, ніж назва харчового продукту;

- використовувати назви (найменування) продукту, які відрізняють за своїми складовими від типових ознак і складників продукту, якщо вони не мають товарознавчих характеристик, притаманних їхній назві (найменуванню) наприклад:

- є цукерки „РОМАШКА польова“, має бути „РОМАШКА ПОЛЬОВА“ або „ПОЛЬОВА ромашка“;

- є - МАСЛО З КОРОВ'ЯЧОГО МОЛОКА (СКЛАД: ВЕРШКИ МОЛОЧНІ, олії рослинні, емульгатор, стабілізатор....) має бути МАРГАРИН;

- формувати та використовувати назву продукту, яка у будь-який спосіб переінакшує, приховує, фальсифікує чи модифікує назви, підписи, монограми, голограми, торгові марки, літери, цифри, заводські номери, емблеми, знаки будь-якого характеру, нанесені на товари і призначені для їхньої ідентифікації та застосування назв, зміст яких носить оманливий характер.

4.5.1.7. Не дозволено наносити на харчові продукти напис „Екологічно чистий”.

4.5.1.8 . У разі, якщо продукт може негативно впливати па здоров'я споживача, виробник зобов'язаний нанести на маркування інформацію щодо застереження споживання харчового продукту певними категоріями населення (дітьми, вагітними жінками, літніми людьми, спортсменами та алергіками) за обов'язкової наявності висновку Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

4.5.1.9 . Дочірні підприємства власників товарних знаків (компаній та фірм), а також інші підприємства і організації, що отримали в установленому порядку право (ліцензію) на виготовлення і реалізацію харчових продуктів з товарним знаком цих компаній і фірм, наносять на харчові продукти назви, установлені компаніями і фірмами-власниками товарних знаків, за умови, що ці назви не суперечать чинному законодавству.

Назву продукту, сформовану відповідно до викладених вище вимог, може бути доповнено фірмовою назвою, а також написаними літерами латинської абетки, нанесенням фірмової марки (знака).

4.5.2 Назва місцезнаходження виробника, пакувальника, імпортера

4.5.2.1. У назві місцезнаходження зазначають юридичну адресу та/або адресу потужностей (об'єкта) виробництва, включаючи країну-виробника (пакувальника, експортера, імпортера або вітчизняного виробника продукту), а також ліцензіара (якщо харчовий продукт виготовлено за ліцензією). Назва міста виготовлення продукту може входити у назву харчового продукту. Юридичну адресу (у разі якщо адреса виробника і юридична і поштова адреси відрізняються, то на маркуванні треба надавати відповідний перелік адрес) виробника зазначають українською мовою, та, додатково, на розсуд виробника, мовою країни місцезнаходження виробника.

На продуктах вітчизняного виробництва треба зазначати назву та повну адресу і номер телефона виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва.

На імпортованих харчових продуктах треба зазначати назву, повну адресу і номер телефона імпортера.

Дозволено наносити назви декількох виробників із кодуванням кожного відповідними позначками (крапкою, літерою, трикутником, тощо). Такі позначки наносять проти адреси підприємства-виробника.

4.5.2.2. Якщо сировину, напівфабрикати, харчові продукти (наприклад чай, кава, худоба і птиця для забою чи м'ясо для перероблення, молоко, олія, крупи, борошно тощо) постачають численні виробники на підприємства, що здійснюють технологічне перероблення, яке змінює їхні властивості та перетворює їх у готові (а також фасовані) для реалізації споживачам харчові продукти, внаслідок чого неможливо зазначити виробника кожної конкретної партії, тоді виробником і пакувальником таких харчових продуктів вважають підприємства, що здійснюють технологічне оброблення.

4.5.2.3. Якщо виробник продукту не є одночасно і пакувальником, і експортером (імпортером), то, окрім виробника і його адреси, повинні бути зазначені пакувальник, експортер (Імпортер) та їхня адреса.

4.5.2.4. Назву виробника та експортера харчового продукту дозволено наносити літерами латинської абетки.

4.5.2.5. Назва місця походження - це назва країни, населеного пункту, географічної місцевості (об'єкта), яку використовують для позначення харчового продукту, особливі властивості якого винятково або головним чином визначаються характерними для цієї місцевості (об'єкта) природними умовами чи людськими чинниками, або і природними умовами, і людськими чинниками одночасно.

Назвою місця походження продукту може бути історична назва географічної місцевості (об'єкта).

Не дозволено використовувати зареєстровану назву місця походження харчового продукту юридичними і фізичними особами, які не мають відповідного свідоцтва на право користування назвою місця походження харчового продукту, навіть, якщо при цьому зазначено справжнє місце походження харчового продукту, або назву використовують у перекладі у поєднанні з такими словами рід, тип, імітація і тому подібними, а також використовувати схоже позначення для однорідних харчових продуктів, здатне ввести споживачів в оману стосовно місця походження і особливих властивостей харчового продукту.

Якщо напівфабрикат (сировина), виготовлений в одній країні, проходить в іншій країні технологічне оброблення, яке змінює його властивості або перетворює в готовий виріб, то, під час нанесення інформації, іншу країну розглядають як країну його походження.

4.5.3. Товарний знак виробника.

Товарний знак виробника, повинен бути зареєстрований у порядку, встановленому в країнах місцезнаходження виробника.

4.5.4. Позначення маси нетто, чи об'єму, чи кількості продукту.

Кількість харчового продукту треба зазначати у встановлених одиницях вимірювання (вага, об'єм або поштучно). Для продуктів, в яких основний компонент знаходиться в рідкому середовищі (у сиропі, тузлуку, маринаді, розсолі, у фруктовому або овочевому соку, в бульйоні тощо), окрім загальної маси нетто необхідно зазначати масу основного продукту.

Масу нетто і об'єм продукту потрібно зазначати в метричній системі мір та згідно з ДСТУ 3651.0. Для харчових продуктів, які продають „на вагу” (зважування в присутності споживача) масу нетто чи об'єм продукту дозволено не зазначати.

4.5.5. Склад продукту.

4.5.5.1. Перелік інгредієнтів наводять для усіх харчових продуктів. Специфічні назви деяких інгредієнтів можуть бути замінені назвами видів/класів харчових продуктів. Перед переліком інгредієнтів повинен бути заголовок „Склад”. Склад харчового продукту зазначають у порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що їх використовували під час вироблення продукту

Якщо певний інгредієнт є продуктом із двох чи більше складників, то такий інгредієнт дозволено долучати в перелік інгредієнтів під загальною назвою. У цьому випадку, безпосередньо після назви такого складника (в дужках), наводять перелік (список) складників його інгредієнтів у порядку зменшення їх масової частки. Інгредієнти, які використовували під час виробництва харчового продукту і які не змінюють його склад, його вид, і які складають менше ніж 2 % готового виробу, можна у списку інгредієнтів наводити з короткою приміткою „Містить ... та/або ...”.

Якщо харчовий продукт складається з одного інгредієнту (компонента), то склад можна не зазначати за умови, що назва продукту ідентична назві інгредієнта.

Воду, яка входить до рецептури виготовлення продукту, зазначають у списку інгредієнтів, за винятком тих випадків, коли вона є складником відновлених продуктів, а також таких інгредієнтів, як: розсіл, маринад, сироп, бульйон, тузлук згаданих у списку інгредієнтів під власною назвою.

У списку інгредієнтів не зазначають:

- леткі компоненти продукту, які випаровуються під час його виготовлення;
- речовини, які під час виготовлення тимчасово видаляли з харчового продукту, а потім знову в нього повертали, не перевищуючи його первісну частку в кількісному відношенні;
- речовини і допоміжні матеріали та засоби, які використовують як агенти для перероблення;
- харчові добавки, які входили до складу одного або декількох компонентів/інгредієнтів цього харчового продукту, але в готовому продукті не виконують технологічну функцію;
- речовини, які використовують як розчинники або носії;
- речовини, які розпадаються під час виготовлення продукту.

4.5.5.2. Треба обов'язково наносити інформацію щодо застосовування під час виготовлення продукту харчових добавок, біологічно активних добавок до їжі, ароматизаторів, харчових продуктів нетрадиційного складу з долучанням невластивих їм компонентів білкової природи і щодо харчових продуктів, отриманих з використанням джерел ГМО та щодо їхнього вмісту у використовуваній сировині. Цю інформацію необхідно наносити шрифтом не меншим, ніж шрифт основного тексту складу продукту.

Інформацію для споживача щодо продуктів, отриманих з використанням джерел ГМО, наносять па споживчу тару, етикетку, коптретікетку, кольсретку, ярлик, листок-вкладку у вигляді відповідних написів та знаків. Маркування таких продуктів, повинно відповідати вимогам Директиви 2001/18 [2] та Регламенту 1830/2003 [3].

У разі зазначення харчових добавок використовують такі класи харчових добавок: антиокислювачі; речовини для оброблення борошна; речовини, які унеможливають злежування та утворення грудок; речовини, які сприяють збереженню забарвлення; вологоутримувальні агенти; напівфабрикати для покривання кондитерських виробів; драглеутворювачі; загусники; кислоти; консерванти; барвники; наповнювачі; піноутворювачі; підсолоджувачі; розпушувачі; регулятори; стабілізатори; ущільнювачі; підсилювачі смаку та запаху; емульгатори; емульгувальні солі тощо.

В разі використання харчових добавок, зазначають клас харчової добавки та індекс відповідно до Міжнародної цифрової системи (INS), або Європейської цифрової системи (E) (наприклад, барвник E 102, консервант E 210) чи назву харчової добавки.

Під час застосовування ароматичних речовин (ароматизаторів) слова «ароматична речовина», «ароматичний препарат» або «ароматизатор» треба супроводжувати прикметником: «натуральний», «натурально-ідентичний», «штучний», залежно від природи походження, та назви ароматизатора (за наявності). Наприклад, натуральніший ароматизатор ваніль.

У разі застосування барвників інформацію треба подавати з урахуванням їхньої природи походження та назви - "природний"/"натуральний", "синтетичний"/"штучний".

Відповідно до переліків, затверджених центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України, інформація щодо біологічно активних добавок до їжі з тонізувальними властивостями,

гормоноподібною і впливаючою на ріст тканин організму людини дією, харчових добавок і харчових продуктів, які містять ці добавки, а також щодо харчових продуктів нетрадиційного складу з вмістом невластивих їм компонентів білкової природи повинна містити відомості про протипоказання щодо споживання певними категоріями населення з окремими видами захворювань. Така інформація повинна бути узгоджена у встановленому порядку згідно з чинним законодавством.

4.5.5.3 Застереження щодо споживання певними категоріями населення з окремими видами захворювань виробник зобов'язаний нанести на етикетку або контретикетку, кольєретку, або ярлик, або листок-вкладиш, який додають до кожного пакування за обов'язкової наявності висновку Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Будь-яка інформація щодо спеціальних харчових властивостей, лікувального, дієтичного або профілактичного призначення продукту, наявності в ньому біологічно активних добавок, відсутності шкідливих речовин або щодо інших аналогічних характеристик може бути нанесена на етикетку винятково з дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

Обов'язкові рекомендації щодо добової норми вживання такого продукту повинні бути узгоджені з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

4.5.6 Поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту Поживну (харчову) цінність (вміст білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, макро- та мікроелементів) певного харчового продукту треба зазначати відповідно до вимог розділу 5. Відомості про вміст білків, жирів, вуглеводів наводять у випадку, якщо їх значення у 100 г (см) харчового продукту складає не менше ніж 2 %, а для мінеральних речовин та вітамінів не менше ніж 5% від рекомендованого добового споживання

Енергетичну цінність (калорійність) та поживну (харчову) цінність продукту треба зазначати з урахуванням розрахункових даних виробника відповідно до рецептури та з урахуванням вимог САС/GL 2 [5].

Енергетичну цінність (калорійність) продукту треба зазначати в кілоджоулях (кДж) і /або кілокалоріях (ккал) у перерахунку на 100 г або на 100 см³ продукту.

Інформація про вміст показників поживної цінності (білків, жирів, вуглеводів , цукрів, насичених жирних кислот, харчових волокон, натрію) повинна бути виражена в грамах (г).

Інформація про вміст вітамінів та мінералів повинна бути виражена в одиницях системи SI.

Додаткову інформацію про поживну (харчову) цінність допустимо виражати у відсотках від рекомендованої добової норми споживання відповідного показника

Примітка. Поживну (харчову) цінність не зазначають для чаю, кави, оцту, мінеральної води, кухонної солі, харчових добавок, ароматизаторів.

4.5.7. Призначення і умови застосовування (використовування) продуктів для дитячого, дієтичного харчування і біологічно активних добавок

Має відповідати вимогам, встановленим у розділі 5.1 та пункті 5.12.2.1. У разі заборони вживання продуктів дітьми до 7 років за обов'язкової наявності висновку Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я, виробник зобов'язаний нанести на маркування застереження щодо вживання харчового продукту дітьми.

4.5.8. Способи і умови приготування готових страв, концентратів та напівфабрикатів харчових продуктів.

Зазначати рекомендації необхідно у випадку, якщо правильне застосовування продукту без такої інформації ускладнене, а неправильне його приготування і (або) використання може нанести шкоду здоров'ю споживача, його майну, призвести до псування або неефективного використання продукту.

4.5.9 Строк (термін) придатності.

Строк придатності встановлює виробник на підставі відповідних чинних нормативних документів із зазначенням встановлених умов зберігання.

Виробник може встановлювати збільшений строк придатності у разі наявності санітарно-гігієнічного висновку центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України та рішення галузевої (регіональної, спеціалізованої) дегустаційної (приймальної) комісії.

Строк придатності може бути зазначений так: „Придатний...(годин, діб, місяців або років) з дати виготовлення“, „Строк придатності... (годин, діб, місяців або років)". Термін придатності може бути зазначений таким чином: „Придатний до...(дата), „Вжити до...(дата)".

Якщо термін придатності харчового продукту зазначено після слів „придатний до" або „вжити до", то його закінчення позначають двозначними цифрами, що означає: годину, день і місяць - для продуктів, які швидко псуються (наприклад, вжити до 15 години 18.12); день, місяць, рік, - якщо строк придатності не перевищує три місяці. Рік дозволено зазначати двома останніми цифрами (наприклад, 15-12-06). Якщо строк придатності перевищує три місяці, то термін придатності такого продукту позначають цифрами місяця і року (наприклад, 02.06 або 11.06).

Під час маркування дати дозволено між двозначними цифрами проставляти розділові знаки (крапку, похилу лінію, тощо) або наносити їх через інтервал.

4.5.10. Умови зберігання.

Умови зберігання треба обумовлювати з урахуванням особливостей пакування/фасування, зберігання і реалізації продуктів.

Для продуктів (наприклад, продуктів для дитячого харчування, м'ясних і рибних консервів та інших аналогічних продуктів), які можуть становити небезпеку через певний проміжок часу з моменту відкривання герметичного пакування, і якість яких змінюється після відкривання герметичного пакування, що захищало продукт від псування, додатково треба зазначати умови та термін зберігання після відкриття упаковки - години або доби.

Освітленість треба зазначати винятково на транспортному маркуванні. При цьому слід подавати написи або наносити маніпуляційні знаки: "Зберігати в темному місці", "Оберігати від потрапляння прямих сонячних променів".

4.5.11. Дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування).

На етикетку (контретикетку, кольєретку, кришку, ярлик) або споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту. Для продуктів, дата пакування (фасування, або розливу - для напоїв) яких не співпадає з датою виробництва, дозволено додатково наносити дату пакування, фасування або розливу. Дату виготовлення (виробництва) зазначають словами: "виготовлено...(дата)..." або "дата виробництва", а дату пакування - "запаковано...(дата)..." (або розфасовано) або дата пакування (дата фасування). Якщо пакувальником є виробник, який одночасно виготовляє і пакує харчовий продукт, або виробником вважається пакувальник, то дату виготовлення (виробництва) і пакування зазначають словами: "виготовлено і запаковано...(дата)" або "дата виробництва та пакування" або "дата виготовлення та пакування". Для напоїв, пива зазначають дату розливу, яка є одночасно і датою виготовлення, і датою пакування. Якщо технологічний процес виготовлення харчового продукту продовжено після фасування (наприклад, стерилізація, охолодження, дозрівання тощо), наносять лише дату виготовлення (транспортне маркування). Для наборів, які складаються з різних видів продуктів, які в свою чергу мають індивідуальне пакування, дозволено зазначати дату фасування.

4.5.12. Нанесення позначень нормативних документів.

На етикетку пакувань продуктів вітчизняного виробництва (контретикетку, кольєретку, ярлик) треба обов'язково наносити позначення нормативного документа (ГОСТ, ДСТУ, ДСТУ ГОСТ, ГСТУ/СОУ, ТУ), згідно з яким виготовлений і може бути ідентифікований продукт.

Позначення нормативного документа відповідно до якого виготовлено і може бути ідентифіковано продукт, дозволено наносити без зазначення року затвердження.

4.5.13. Інформація щодо сертифікації.

Інформацію щодо сертифікації харчових продуктів у законодавче регульованій сфері наносить за потреби виробник у вигляді знака відповідності згідно з вимогами ДСТУ 2296.

Інформація щодо сертифікації нефасованих харчових продуктів має бути нанесена за потреби на маркувальних ярликах.

4.5.14. Інформація рекламного характеру.

Дозволено наносити інформацію рекламного характеру, що характеризує продукт і яка не суперечить вимогам 4.1 -4.5.

Не дозволено наносити таку інформацію на продукти для дитячого харчування.

Заборонена реклама харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок без попереднього погодження її тексту з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Заборонено для реклами харчових продуктів для спеціального дієтичного

- споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок використовувати:

- вислови щодо можливої лікувальної дії, втамування болю;

- листи подяки, визнання, поради, якщо вони пов'язані з лікуванням чи полегшенням умов перебігу захворювань, а також посилання на таку інформацію;

- вислови, які спричиняють чи сприяють виникненню відчуття негативного психологічного стану.

Зміст рекламної інформації повинен відповідати вимогам чинного законодавства України.

4.6. Розміщення інформації

4.6.1. Інформацію необхідно розташовувати безпосередньо на кожній одиниці споживчої тари у зручному для читання місці, на етикетці, контретикетці, кольєретці, ярлику, листку-вкладишу. Дата розливання прозорих безбарвних рідких продуктів, які розливають у безбарвну споживчу тару, може бути нанесена на зворотню сторону етикетки.

4.6.1. Якщо на споживчій тарі невеликих розмірів (площа однієї сторони не перевищує 10 см²) неможливо нанести повністю необхідний текст інформації щодо продукту, тоді інформацію, що характеризує харчовий продукт дозволено розташовувати на листку-вкладишу, який додають до кожної індивідуальної або групової одиниці споживчої тари.

Примітка У разі реалізації споживачам харчових продуктів, які потребують подальшого фасування/пакування або, коли харчові продукти фасують у торговельних приміщеннях у присутності покупця, то інформацію про продукт, передбачену вимогами цього стандарту, треба розташовувати на ціпнику безпосередньо біля продукту.

4.7. Спосіб подання інформації.

4.7.1. Викладена інформація повинна бути зрозуміла, чітка, легко сприйнята та прочитана пересічним споживачем.

Якщо групову споживчу тару, в яку вміщено продукт, покрито додатковою обгорткою, тоді етикетка внутрішнього пакування повинна легко читатися крізь зовнішню обгортку, або на зовнішньому пакуванні інформація щодо продукту повинна бути відповідно продубльована.

Засоби нанесення інформації на пакувальний матеріал, який контактує з продуктом, не повинні просочуватися на поверхню продукту і впливати на його якість. Вони повинні забезпечувати стійкість маркування під час зберігання, транспортування та реалізування продуктів, а також повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених центральним органам виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Споживче пакування, в якому реалізують товари споживачу, повинне відповідати вимогам чинних нормативних документів, а також забезпечувати цілісність, збереження кількісних та якісних показників продукції.

5. ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ НЕОБХІДНО НАНОСИТИ НА СПОЖИВЧУ ТАРУ, ЗА ГРУПАМИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

5.1. Продукти для дитячого харчування, а також сухі суміші, консерви фруктові, овочеві, овоче-фруктові, овоче-м'ясні

Зміст етикеток обов'язково повинен бути узгоджений з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України та містити такі дані:

- назву продукту, яка повинна відображати, що продукт призначений для дитячого харчування. Назва повинна відповідати основному інгредієнту і відображати консистенцію продукту (окрім соків). Не дозволено у назві молочних продуктів і заміннику материнського молока, призначених для харчування дітей першого року життя, використовувати терміни "наближене до материнського молока", "адаптоване";
- напис: "Схвалено МОЗ України для харчування дітей"
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну), номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- стан продукту (наприклад: сухі, гомогенізовані, протерті, круглоподрібнені, нарізані шматочками тощо);
- номінальну масу нетто (для сухих сумішей та пюреподібних консервів) або об'єм (для рідких);
- склад продукту (вичерпний перелік усіх компонентів рецептури із зазначенням їх кількісного вмісту в кінцевому продукті з розрахунку на 100 г);
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність (вміст вітамінів, мінеральних речовин, а також макро- та мікроелементи, білки, жири, вуглеводи);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу;
- призначення, умови використання, інформацію щодо лікувально-профілактичного призначення (для продуктів дитячого харчування лікувально-профілактичного призначення) та застереження щодо побічних ефектів (у разі наявності таких). Для консервів, фасованих у скляні банки та пляшки типу III та скляні банки типу IV-51 - засторогу: "У разі відсутності хлопка, під час відкривання банки, споживати не можна";
- спосіб приготування та використання продукту із зазначенням кількості продукту, достатньої для одноразового прийому, яку необхідно готувати на одне годування;
- рекомендації щодо вживання з урахуванням віку дитини (якщо рецептура приготування харчового продукту передбачає, довнесення жирів, тукру та інших вуглеводів, то треба зазначати їхню кількість для досягнення необхідної поживності продукту). За необхідності наносять напис: "Перед вживанням перемішати";
- умови зберігання до і після відкривання споживчого пакування;
- строк придатності (число, місяць, рік). Дозволено зазначати годину, число, місяць, рік;
- строк придатності після відкривання споживчого пакування;
- номер партії;
- дату виготовлення і дату пакування (число, місяць, рік). У разі, якщо строк придатності зазначено з урахуванням години, то дата виготовлення повинна складатися з години, числа, місяця року;
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

На споживчу тару для замінників материнського молока наносять інформацію щодо переваг годування материнським молоком і необхідності призначення лікарем схеми годування. Не дозволено нанесення на тару зображення дитини. На споживчу тару продуктів для догодовування дітей наносять інформацію щодо віку, з якого рекомендовано догодовувати.

Примітка. На продукти, які розфасовано на замовлення закладів ресторанного господарства (дошкільні заклади, лікарні, табори, санаторії, профілакторії тощо.) наносять напис "Для дитячих закладів".

5.2. Борошно, крупи в т.ч. саго, пластівці, толокно і харчові висівки:

5.2.1. Вимоги до змісту маркування:

- назву продукту;
- назву держави, де вирощене зерно і з якого виготовлено продукт;
- сорт або номер (за наявності);
- назву і місцезнаходження (юридична адреса, країна) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу нетто в кг або г;
- склад продукту (для готових сумішей із зазначенням співвідношення компонентів %);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування); для вітамінізованих продуктів наносять напис "ВІТАМІНІЗОВАНЕ" (великим шрифтом);
- рекомендації щодо приготування та вживання продукту. Для продуктів швидкого приготування зазначають: "продукт швидкого приготування";
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал) на 100 г продукту;
- поживну (харчову) цінність;
- дату виготовлення і дату пакування (число, місяць, рік);
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
- строк придатності;
- номер партії;
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

Таку саму інформацію наносять на ярлики, які кріплять до мішків.

5.3. Макаронні вироби.

5.3.1. Макаронні вироби, фасовані у споживчу тару повинні містити такі дані:

- назву продукту;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- номінальну масу нетто, кг або г;
- товарний знак виробника;
- склад продукту (зокрема, сорт борошна, з якого виготовлено макаронні вироби);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- групу продукту, клас (сорт);
- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- дату виготовлення (число, місяць, рік);
- строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітленість);
- спосіб приготування;
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

Для макаронних виробів, упакованих у транспортну тару, які передбачено фасувати у роздрібній торговельній мережі, зазначена вище інформація повинна бути нанесена на транспортну тару і надана в торговельному залі безпосередньо поряд з продуктом.

5.4. Плодоовочеві продукти і картопля.

5.4.1. Плодоовочеві продукти і картопля свіжі упаковані повинні містити такі дані:

- назву продукту;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу нетто (г, кг) або кількість продукту (шт.);

- помологічний (для плодово-ягідних культур), ботанічний (для овочевих культур і картоплі) або ампелографічний (для винограду) сорт;
- товарний сорт;
- рекомендації щодо способів приготування та особливостей оброблення продукту. Обов'язковий попереджувальний напис: "Перед вживанням ретельно промити у проточній воді";
- дату збирання і дата пакування (місяць, рік);
- відомості щодо вирощування (відкритий/захищений ґрунт);
- дату останнього оброблення пестицидами та інсектицидами;
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітлення);
- енергетична цінність(калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- позначення нормативного документа, згідно з яким вирощено і може бути ідентифіковано продукт;
- строк зберігання (строк придатності);
- номер партії;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- штриховий код.

Для незапакованих свіжих плодовоовочевих продуктів зазначена вище Інформація повинна бути представлена у торговельному заш.

У разі, коли продукт вирощений із застосуванням генної інженерії, на етикетку продукту обов'язково треба наносити відповідний напис, який за розміром повинен бути не меншим загальної назви продукту.

5.4.2 Продукти перероблення ягід, фруктів, овочів і картоплі (в тому числі консервовані різними способами) повинні містити такі дані:

- назву продукту;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- спосіб (метод) консервування та зазначення спеціальних способів оброблення сировини, напівфабрикатів або готового продукту;
- номінальну масу нетто (г, кг) або об'єм продукту (дм³) та допустиме відхилення (%);
- масу або масову частку основного продукту (для продуктів, виготовлених у сиропі, маринаді, розсолі, заливці), г;
- товарний сорт (за наявності);
- склад продукту та перелік основних компонентів;
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх використання);
- масову частку (%) плодової частини (для нектарів, морсів та сокових напоїв), розчинних сухих речовин для концентрованих томатопродуктів (соусів, кетчупів та ін.);
- енергетичну цінність(калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- рекомендації щодо особливостей приготування і вживання продукту (за необхідності);
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітлення - для продуктів у світлопроникній тарі);
- дату виготовлення та дата пакування;
- строк придатності або кінцеву дату споживання «Вжити до...»;
- номер партії;
- строк придатності для сушених та заморожених ягід, плодів, овочів і картоплі;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

Примітка. На консервах для хворих на цукровий діабет додатково зазначають:

- вміст (розрахунковий) у грамах на 100 г продукту цукроз змінника, загального цукру (у перерахунку на сахарозу);
- добову норму вживання ксиліту, сорбіту та інших цукроза міників;
- напис: "Вживати згідно з дієтою, призначеною лікарем";
- напис: "Для хворих на цукровий діабет" та символ, що характеризує належність продукту до групи виробів для хворих на цукровий діабет.

Етикетки та інформація для консервів для хворих на цукровий діабет повинні бути узгодженні з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

Маркування фруктово-ягідного морозива та льоду (соку замороженого) відповідно до 5.5.2.1.

5.5. МОЛОКО ТА МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

5.5.1. На масло вершкове наносять такі дані:

- назву продукту (із зазначенням масової частки жиру);
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- номінальну масу нетто (г, кг);
- товарний знак виробника (за наявності);
- склад продукту;
- харчові добавки.

Примітка. Інформацію щодо наявності/застосовування харчових добавок необхідно наносит не меншим, ніж шрифт складу продукту;

- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- вміст вітамінів (для вітамінізованих продуктів);
- дату виготовлення (число, місяць, рік), напис «Вжити до...»;
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітленість);
- строк придатності (число, місяць, рік) з урахуванням пакувального матеріалу;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- додатково може бути нанесено назва організації-розробника рецептури і/або технології виробника.

5.5.2. На молоко, молочні та кисломолочні продукти, а також йогурти, десерти, сиркові вироби наносять такі дані:

- назву продукту;
- масову частку жиру (%);
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) номер телефону виробника, пакувальника, імпортера, експортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу нетто (г та/або кг), у тому числі наповнювача;
- склад продукту у порядку зменшення складників (компонентів), у тому числі харчові добавки (у разі їх застосування);
- біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- метод теплового оброблення продукту (стерилізований, пастеризований, термізований, нетермізований) за наявності;
- дату виготовлення (годин або діб) або «Вжити до...». У разі, якщо строк придатності зазначено з урахуванням години, то дата виготовлення повинна складатися з години, числа, місяця, року;
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітлення);
- строк придатності (число, місяць, рік). Дозволено зазначати годину, число, місяць, рік;
- номер партії;
- способи та особливості приготування продукту (за наявності);
- призначення, умови застосування, інформація щодо лікувально-профілактичного призначення та застереження щодо побічних ефектів (у разі наявності таких);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлений і може бути ідентифікований продукт;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

Примітка. Для кисломолочних продуктів необхідно додатково зазначати кількість життєздатних молочнокислих бактерій (КУО в 1 см³ продукту).

Для продуктів згущених з олією та цукром чи з соєвим екстрактом і цукром на маркуванні треба обов'язково зазначати відсотковий вміст молока.

5.5.2.1. На морозиво потрібно наносити такі дані

- назву продукту;

- масову частку молочного жиру (%) (винятково для морозива на молочній основі і з комбінованим складом сировини);
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) номер телефону виробника, пакувальника, імпортера, експортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу нетто (г, кг), у тому числі наповнювача;
- склад продукту, а також харчові добавки (у разі їх застосування);
- біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- дату виготовлення (число, місяць, рік);
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітлення);
- строк придатності (число, місяць, рік);
- номер партії;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

Примітка. У разі співпадання реквізитів "номер партії" і "дата виготовлення", наносити "дату виготовлення"

5.5.3. На сири потрібно наносити такі дані

- назву продукту (з урахуванням технологічних особливостей виробництва: сир твердий, сир швидкого визрівання, сир плавлений, сир м'який, сир кисломолочний);
- назву підприємства і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) номер телефону виробника, пакувальника, імпортера, експортера;
- номер партії (окрім головок сиру).

Примітка. На кожну головку сиру наносять дату (число, місяць) і номер варки (партії).

- масову частку жиру у сухій речовині (%);
- склад продукту в порядку зменшення складників (компонентів), у тому числі харчові добавки (у разі їх застосування);
- масу нетто (г, кг) (для фасованих сирів), окрім головок;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення (фасування);
- строк придатності (число, місяць, рік);
- номер партії;

Примітка. Для сирів, технологія виробництва яких передбачає визрівання, строк придатності визначає виробник і встановлює його з урахуванням дати закінчення терміну визрівання;

- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітлення);
- біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код (за наявності);
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

5.5.4. На молочні консерви та сухі молочні продукти наносять такі дані

- назву продукту;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, імпортера, експортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу нетто (г, кг), у тому числі наповнювача (у разі використання);
- склад продукту у порядку зменшення складників (компонентів), у тому числі харчові добавки (у разі їх застосування);
- біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітлення (для продуктів у прозорому пакуванні);
- строк придатності;
- номер партії;

рекомендації щодо приготування і вживання (за необхідності);

позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено та може бути ідентифіковано продукт;

інформацію щодо сертифікації (за наявності).

5.5.4.1 Інформацію на банках або тубах із молочними консервами та сухими молочними продуктами (для продуктів виготовлених в Україні).

На нижній та верхній поверхні металевих банок із молочними консервами повинні бути маркувальні знаки в один або два ряди.

Маркувальні знаки в один ряд:

а) на нижній поверхні металевої банки послідовно наносять:

М - індекс молочної промисловості;

номер підприємства-виробника;

асортиментний номер консервів;

номер зміни;

б) на верхній поверхні металевої банки послідовно наносять:

число (місяця) виготовлення продукту - двома цифрами (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);

місяць виготовлення - двома цифрами (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);

рік виготовлення продукту - позначають двома останніми цифрами року виготовлення.

Маркувальні знаки в два ряди для металевої та скляної банок із молочними консервами та сухими молочними продуктами:

у першому ряді наносять дані, передбачені 5.5.4.1 а), а у другому ряді - 5.5.4.1 б).

Дозволено наносити індекс молочної промисловості окремо від зазначених вище позначень на дні або кришці банки.

На нижній вузькій смужці туб повинні бути проштамповані:

номер зміни - однією цифрою;

число виготовлення - двома цифрами;

місяць виготовлення - двома цифрами);

рік виготовлення - позначають останньою цифрою року виготовлення;

асортиментний номер консервів.

На кришці металевої банки після номера підприємства-виробника зазначають двосимвольний літерний код країни-виробника згідно з ДСТУ ISO 3166-1.

На нижньому клапані пачки із сухими молочними продуктами зазначають номер зміни і дату виготовлення - число, місяць, рік (по два знаки, розділені крапками). Номер зміни проставляють зліва від дати виготовлення через один інтервал.

Для продуктів цього розділу транспортне маркування повинно обов'язково містити мапіпуляційні знаки "Оберігати від нагрівання", "Оберігати від вологи".

5.6. М'ЯСО І М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

5.6.1. М'ясо в тушах, півтушах і четвертинах:

- відбиток ветеринарного клейма товарознавчого тавра (категорія вгодованості) і штампи згідно з інструкцією з клеймування м'яса;

5.6.2. Усі види м'ясних продуктів, окрім м'яса в тушах, півтушах і четвертинах.

5.6.2.1. Загальні вимоги до змісту інформації:

- назва продукту;

- сорт;

назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;

- товарний знак виробника (за наявності);

- номінальна маса нетто (г або кг), допустимі відхилення від маси нетто (%);

- склад продукту;

- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);

- енергетична цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);

- поживна (харчова) цінність;

- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість);

- строк придатності (число, місяць, рік);

- номер партії;

- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;

- штриховий код;

- інформація щодо сертифікації.

5.6.2.2. Додаткові вимоги до змісту інформації.

Фасоване м'ясо:

вид м'яса;

термічний стан (остигле, охолоджене, заморожене);

категорія вгодваності, сорт;

дата пакування (число, місяць, рік);

М'ясо і субпродукти, заморожені в блоках:

вид продукту;

категорія, сорт (за наявності);

дата пакування (число, місяць, рік).

Субпродукти:

вид субпродуктів;

категорія;

термічний стан (остиглі, охолоджені, заморожені);

дата пакування (число, місяць, рік).

Напівфабрикати, кулінарні вироби:

термічний стан (остиглі, охолоджені, заморожені);

дата виготовлення і дата пакування;

способи і умови приготування страв (за необхідності).

Ковбасні вироби і продукти з м'яса:

вид продукції;

запаковано під вакуумом (за наявності вакуума в упаковці);

дата виготовлення (число, місяць, рік).

На ковбасні вироби у штучній оболонці інформацію частково або повністю дозволено наносити безпосередньо на оболонку.

Консерви м'ясні та м'ясорослинні:

співвідношення основних компонентів (%);

спосіб та рекомендації щодо приготування або вживання (для консервів, які потребують додаткового оброблення перед вживанням) - за необхідності;

На кришки літографованих банок наносять методом штампування або незмивною фарбою номер зміни і дату (число, місяць, рік) виготовлення, якщо на етикетці не зазначено назву підприємства-виробника, то зазначають також його номер.

На дні і кришках нелітографованих консервних банок консервів, виготовлених в Україні, наносять такі умовні позначки:

перший ряд: дата виготовлення продукції (число, місяць, рік) число і місяць - двома цифрами кожне (до 9 включно спереду ставлять нуль), а рік - двома останніми цифрами року;

другий ряд: асортиментний номер, зміна, номер бригади (за наявності). Для консервів вищого сорту після асортиментного номера проставляють літеру В. У разі позначення асортиментного номера одним або двома знаками перед ним залишають місце для одного або двох знаків;

третій ряд: індекс системи, до якої відноситься підприємство-виробник (м'ясна промисловість - А; харчова промисловість - КП; Укоопспілка - ЦС; сільськогосподарське виробництво - МС), номер підприємства-виробника.

У разі позначення асортиментного номера одним або двома знаками між ним і номером зміни залишають пропуск відповідно у два або один знак.

Маркувальні знаки треба розташовувати у два або три ряди (залежно від діаметра банки) на кришці або частково на кришці, а частково на денці, не розриваючи умовних позначок, на площі, обмеженій першим бомбажним кільцем (або кільцем жорсткості). Для банок з алюмінієвої ламінованої фольги лише на денці, при цьому в першому ряді наносять лише дату виготовлення з додатковим зазначенням дати (число, місяць, рік) кінцевого терміну зберігання консервів.

На кришці металевій балки після номера підприємства-виробника зазначають двосимвольний літерний код країни-виробника згідно з ДСТУ ISO 3166-1.

Під час фасування продукту в скляні банки інформацію дозволено наносити на етикетки, які наклеюють на скло та кришки. Наприклад, консерви з асортиментним номером 183, вищого сорту, виготовлені підприємством-виробником № 52, країна-виробник Україна, м'ясної промисловості в першу зміну 8 серпня 2008 року повинні мати такі позначення:

08 08 08 08 08 08

183 В 1 183 В 1

А 52 UA А 52 UKR

5.6.3 На жири топлені за видами сировини треба наносити такі дані:

- вид і сорт жиру;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- склад продукту;
- номінальну масу нетто в г або кг;
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- дату виготовлення і пакування;
- строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання (відносну вологість повітря, температурний режим, освітлення);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлену і може бути ідентифіковану продукт;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації.

У разі пакування продуктів, зазначених у цьому розділі, у вакуумне пакування на нього наносять напис: „Запаковано під вакуумом”.

5.7. М'ЯСО ПТИЦІ, ЯЙЦЯ ТА ПРОДУКТИ ЇХ ПЕРЕРОБЛЕННЯ.

5.7.1 Маркування м'яса птиці в тушках (нефасоване) повинно містити такі дані:

- товарознавче тавро (категорія - перша - 1; друга - 2) наносять на зовнішню частину гомілки.

За наявності етикетки, прикріпленої до ноги треба зазначати такі дані:

- категорію (перша - 1, друга - 2);
- назву країни і місце походження;
- слово „Держветнагляд”;
- номер підприємства.

Інформація, яку наносять на ящики з незапакованими або запакованими тушками птиці:

- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- назва продукту (тушки, напівтушки), включаючи вид птиці для: курей - „К”, курчат - „Ц”, курчат-бройлерів - „ЦБ”, качок - „У”, каченят - „УМ”, гусей - „Г”, гусенят - „ГМ”, індиків - „Й”, індичат - „ИМ”, цесарок - „С”, цесаренят - „СМ”, перепелів - „П”;
- кількість тушок;
- номінальна маса нетто і брутто (г та кг);
- сорт або категорія;
- слово „Держветнагляд”;
- дата виготовлення і дата пакування (число, місяць, рік);
- строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість);
- термічний стан (остиглі, охолоджені, заморожені);
- спосіб оброблення тушок (патрані - Е, напівпатрані - ЕЕ, патрані з комплектом ліверу і шиєю - Р);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- інформацію щодо сертифікації.

5.7.2 М'ясо птиці в тушках, півтушках, частини тушок, запаковані у споживчу тару, на яку наносять таку інформацію:

- назву продукту (тушки, напівтушки), включаючи вид птиці для: курей - „К”, курчат - „Ц”, курчат-бройлерів - „ЦБ”, качок - „У”, каченят - „УМ”, гусей - „Г”, гусенят - „ГМ”, індиків - „Й”, індичат - „ИМ”, цесарок - „С”, цесаренят - „СМ”, перепелів - „П”;
- категорію (перша - 1, друга - 2);
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- спосіб оброблення (для цілих тушок - патрані - Е, напівпатрані - ЕЕ, патрані з комплектом ліверу і шиєю - Р);
- слово „Держветнагляд” (для цілих тушок);
- термічний стан (остиглі, охолоджені, заморожені);

- масу нетто (для тушок зазначають масу нетто в кожному пакуванні або загальну масу нетто заpakованих тушок в кожній одиниці транспортної тари) в кг або г;
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- дату виготовлення;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
- строк придатності;
- номер партії;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено продукт;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- штриховий код.

5.7.3 М'ясо птиці обвалене:

- назву продукту із зазначенням виду птитр;
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- дату заморожування (для замороженого);
- строк придатності (дата та час вироблення - для охолодженого, дата заморожування - для замороженого);
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря);
- номінальна маса нетто, брутто;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- штриховий код (за наявності).

5.7.4 Консерви з м'яса птиці і м'ясорослинні - відповідно до 5.6.2.1 та 5.6.2.2.

Для продуктів цього розділу додатково наносять маніпуляційний напис: „Берегти від нагрівання”.

5.7.5 Субпродукти:

- назву субпродуктів (шийки, крильця тощо) із зазначенням виду птиці;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу нетто в г або кг;
- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- термічний стан (остигле, охолоджене, заморожене);
- дату вироблення та розфасування (дата та час - для охолодженого, дата заморожування - для замороженого);
- строк придатності (для незаморожених субпродуктів - зазначають кількість годин, протягом яких субпродукти придатні до споживання);
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- штриховий код (за наявності).

5.7.6 Напівфабрикати з м'яса птиці:

- назву напівфабрикату із зазначенням виду птиці;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу брутто та нетто;
- термічний стан (остиглі, охолоджені, заморожені);
- дату вироблення і дату пакування (дата та час - для охолодженого, дата заморожування - для замороженого);
- склад напівфабрикату;
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі застосування);
- способи приготування готових страв;

- строк придатності (для незаморожених - зазначають кількість годин, протягом яких напівфабрикат придатний до споживання);
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- штриховий код (за наявності).

5.7.7 Ковбасні і кулінарні вироби з м'яса птиці:

- назву та сорт продукту;
- назву та вид продукту відповідно до рецептури;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу брутто, нетто;
- склад продукту;
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- дату виготовлення і дату пакування (дата та час виготовлення - для кулінарних виробів та варених ковбас; дату виготовлення - для продуктів з м'яса птиці сиров'ялених та сирокочених);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (за умови застосування);
- строк придатності або закінчення терміну придатності до споживання;
- номер партії;
- умови зберігання (відносну вологість повітря, температурний режим);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- штриховий код (за наявності).

На ковбасні вироби з м'яса птиці в штучній оболонці інформацію (частково або повністю) дозволено наносити безпосередньо на оболонку.

5.7.8 Жири топлєні за видами птиці:

- вид і сорт жиру;
- назву і місце знаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- склад продукту;
- номінальну масу нетто в г або кг;
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- дату виготовлення і пакування;
- строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання (відносну вологість повітря, температурний режим, освітлення);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код (за наявності);
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

У разі пакування продуктів зазначених у цьому розділі у вакуумне пакування на нього наносять напис: "Запаковано під вакуумом".

5.7.9 Яйця харчові (за видами птиці)

5.7.9.1 Кожне яйце маркують нешкідливою фарбою будь-якого кольору дозволеною до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України. На штампі для дієтичних яєць зазначають групу, категорію та дату сортування (число, місяць); а для столових - групу і категорію. Маркування повинне бути чітке. Висота позначки групи та категорії повинна бути не більше ніж 5 мм, а дата сортування не менше ніж 3 мм.

На яйця, які направляють на промислове перероблення (яєчний порошок) - наносять умовну позначку "П" - із уточненням: дрібні - "ПМ"; забруднені - "ПЗ"; з пошкодженням шкаралупи - "ПС".

Дієтичні яйця позначають: відбірні - ДВ; вища - "ДО"; перша - "Д1"; друга - "Д2";

Столові яйця позначають: відбірні - СВ; вища - "СО"; перша - "С1"; друга - "С2"; дрібні - М;

5.7.9.2 Інформація на споживчій тарі (у разі пакування яєць у споживчу тару):

- назва продукту;
- група та категорія: для дієтичних - відбірні - ДВ; вища - „ДО"; перша - "Д1"; друга - "Д2"; для столових - відбірні - СВ; вища - "СО"; перша - "С1"; друга - "С2"; дрібні - М; - назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- кількість яєць;
- дату сортування (число, місяць, рік);
- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість). Наносять попереджувальні написи: „Обережно, крихке!", „Верх, не кантувати!", «Берегти від вологи!»;
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

Додатково наносять інформацію щодо особливостей вживання та приготування залежно від виду птиці (страусині, перепелині, індичі).

У разі пакування яєць у коробки для дрібноштучного пакування штамп на яйцях дозволено не ставити.

5.7.9.3 Інформація на транспортній тарі (в разі пакування яєць безпосередньо у транспортну тару) - відповідно до 5.7.9.2.

5.7.10 На продукти яєчні у споживчій тарі (меланж, жовток, білок) треба наносити таку інформацію:

- назву продукту;
- спосіб оброблення (пастеризований, підкислений, охолоджений, заморожений, сухий), якщо проведено відповідне оброблення продукту;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) виробника, пакувальника, експортера, імпортера, адресу потужностей виробництва;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальну масу нетто в кг або г;
- склад продукту (меланж, жовток, білок);
- енергетичну цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- консерванти, харчові ароматизатори та інші добавки (в разі їх застосування);
- дату виготовлення і дату пакування;
- строк придатності або закінчення терміну придатності до споживання;
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість, освітленість);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлений і може бути ідентифікований продукт;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

5.8. РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ.

5.8.1 Вимоги щодо змісту маркування продукту:

- назва продукту (товарна та біологічна);
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) номер телефону виробника, пакувальника експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- прилеглість до району промислу дозволено зазначати у назві продукту (наприклад, „Оселедеті^А тихоокеанський", „Навага далекосхідна");
- асортиментний знак (за наявності);
- розмір риби, яка поділяється за довжиною чи масою;
- вид розбирання (без голови, патрана, філе, пласт, шматочки тощо);
- вид оброблення (охолоджена, солонa, в'ялена, копчена, заморожена);
- ступінь посолу (малосолонa, слабосолонa, середньосолонa, сильносолонa);
- сорт (за наявності сортів);
- маса нетто (кг, г);

- енергетична цінність (калорійність) (у в кДж і (або) ккал);
- поживна (харчова) цінність;
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- дата виробництва або дата виробництва та дату пакування, для швидкопсувних продуктів - число, місяць і годину закінчення технологічного процесу;
- склад продукту (у разі необхідності);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- спосіб приготування (у разі необхідності);
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітленість);
- строк придатності;
- номер партії;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності);
- номер майстра, переділу для ікри осетрових риб.

У разі застосовування вакуумної упаковки наносять напис: „Упаковано під вакуумом”.

5.9. ПРОДУКТИ З РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ, КОНСЕРВИ ТА ПРЕСЕРВИ.

5.9.1 Вимоги до змісту маркування продукту:

- назва продукту;
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) номер телефону виробника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника;
- сорт (за наявності);
- номінальна маса нетто (кг, г), а також співвідношення основних компонентів;
- склад продукту;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- енергетична цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживна (харчова) цінність;
- дата виготовлення;
- строк придатності.

Поруч із цим текстом наносять напис "Дата виготовлення зазначена на кришці в першому ряду", а для літографованих банок із зазначенням на кришці лише дати виготовлення наносять напис "Дата виготовлення зазначена на кришці";

- маса риби без тузлука для пресервів у крупному фасуванні, що продають на розважування;
- номер партії (для консервів номер партії відповідає даті і номеру зміни, вказаним на кришці банки);
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітлення);
- спосіб вживання та особливості приготування (за необхідності);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (в разі їх застосування);
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

Примітка: вміст вітамінів зазначають для продуктів з вмістом вітамінів В1 і В2 більшим, ніж 0,1 мг і РР -більшим, ніж 2,0 мг у 100 г продукту.

5.9.2 Інформація на дні і кришці.

5.9.2.1 На дні або на кришці нелітографованих бляшаних і алюмінієвих банок з рибними консервами і пресервами наносять знаки умовних познач у три ряди на площі, обмеженій першим бомбажним кільцем (або кільцем жорсткості).

Перший ряд:

- дата виготовлення продукту (число, місяць, рік):
- число - дві цифри (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);
- місяць - дві цифри (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);
- рік - дві останні цифри.

Другий ряд:

- асортиментний знак - від одного до трьох знаків (цифри або літери, окрім літери „Р”);
- номер підприємства-виробника - від одного до трьох знаків (цифри і літери).

Третій ряд:

- номер зміни - одна цифра;
- індекс рибної промисловості - літера „Р”.

Під час позначення асортиментного знака і номера підприємства-виробника одним або двома знаками перед ними залишають пропуск відповідно у два або один знак.

Для виробників, підприємства яких забезпечені імпортом обладнанням, дозволено наносити умовні позначки в три і два ряди.

Інформація в три ряди:

Перший ряд:

- число - дві цифри (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);
- місяць - літерою, окрім літери «З»; рік - однією останньою цифрою року.

Другий ряд:

- номер зміни - одна цифра; асортиментний знак - три цифри.

Третій ряд:

- індекс рибної промисловості - літера „Р”; номер заводу - три знака.

Інформація в два ряди:

Перший ряд:

- індекс рибної промисловості - літера „Р” (на літографованих банках не наносять), дата виготовлення - число, місяць, рік.

Другий ряд:

- номер зміни - одна цифра (для виробників з однозмінним режимом праці не наносять); асортиментний знак - від одного до трьох знаків (цифри або літери, окрім літери „Р”); номер підприємства-виробника - до трьох знаків (цифри і літери).

5.9.2.2 На банках з ікрою осетрових риб умовні позначки наносять у два ряди:

Перший ряд:

- дата виготовлення продукту (декада, місяць, рік);
- декада - одна цифра - 1, 2, 3;
- місяць - дві цифри (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);
- рік - одна остання цифра.

Другий ряд:

- номер майстра - одна або дві цифри.

5.9.2.3 На банках з лососевою зернистою ікрою умовні позначки наносять у три ряди.

Перший ряд:

- дата виготовлення (число, місяць, рік);
- число - дві цифри (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);
- місяць - дві цифри (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);
- рік - дві останні цифри.

Другий ряд - асортиментний знак „Ікра”. Третій ряд:

- номер заводу - до трьох знаків;
- номер зміни - одна цифра;
- індекс рибної промисловості - літера „Р” (на літографованих банках не наносять).

На банки з зернистою ікрою наносять умовні позначки кольору ікри: для білужачої та калужачої світло-сіра - 000, сіра - 00, темно-сіра - 0; для осетрової та шипової світло-сіра, сіра та жовтувата - А, темно-сіра, коричнева Б. Для севрюжачої ікри не роблять позначок про колір.

Примітка: Ікру зернисту осетрових риб фасують у банки, зовнішні сторони і кришки яких повинні бути літографовані. Внутрішні сторони банки і кришки повинні бути покриті лаком або емаллю, або їхньою сумішшю, дозволеними центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

5.9.2.4 Інформація на коробках і пачках з наборами і окремими банками, а також на бандерольках, які прикріплюються на банки, повинна містити дані відповідно до 5.9.1.

5.9.2.5 На кришку або корпус поліетиленової банки наносять інформацію відповідно до 5.9.1, 5.9.2.1, 5.9.2.2, 5.9.2.3.

На дні банки повинен бути зазначений товарний знак заводу-виробника (за наявності).

5.9.2.6 На поліетиленові кришки наносять умовні позначки відповідно до 5.9.2.1, 5.9.2.2, 5.9.2.3.

Напис на полівінілхлоридних і поліпропіленових банках повинен відповідати 5.9.1, маркування алюмінієвих літографованих кришок повинно відповідати 5.9.2.1, 5.9.2.2, 5.9.2.3.

5.9.2.7 Етикетки на скляних банках з продуктом повинні містити інформацію, що відповідає 5.9.1. На етикетку також необхідно наносити: номер зміни, число, місяць і рік виготовлення продукту.

Маркувальні знаки можуть бути нанесені на кришці і на склі. У разі однозмінної роботи не наносять номер зміни.

На денце конічних і фігурних скляних банок наклеюють етикетки із зазначенням зміни і дати виготовлення, решту реквізитів наносять на літографовану кришку.

Маркування на кришку скляних банок з ікрою осетрових риб наносять згідно з 5.9.1.

Дату виготовлення (місяць, рік) наносять в один ряд:

місяць - дві цифри (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль);

рік - останньою цифрою року.

На крипті металевої банки після номера підприємства-виробника зазначають двосимвольний літерний код країни-виробника згідно з ДСТУ І80 3166-1 для продукції, призначеної для експортування.

5.9.2.8 Додаткова інформація на банках з насувними кришками з ікрою осетрових риб:

Дату виготовлення і номер, присвоєний майстру, наносять на кришку або дно банки у два ряди.

У верхньому ряду - дату виготовлення продукту - декада, місяць, рік.

Декаду позначають однією цифрою (1, 2, 3), місяць - двома цифрами (до цифри 9 включно спереду проставляють нуль), рік - останньою цифрою року.

У нижньому ряду - номер майстра (один або два знака).

5.10. ЧАЙ, КАВА, КАКАО (А ТАКОЖ НАПОЇ З НИХ), ПРЯНОЩІ, ПРИПРАВИ, ХАРЧОВІ ДОБАВКИ.

На маркуванні треба зазначати:

- назву продукту (у назві чаю чорного байхового залежно від розміру і форми чайнок зазначають: дрібний, середньолистовий, крупнолистовий або гранульований - СТС);
- назву аромату, якщо під час виготовлення цих продуктів застосовують ароматизатори (наприклад: чай чорний байховий з ароматом лимона);
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну), номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера, назва місця походження;
- місце вирощування (географічний регіон країни) та період збирання чайного листа;
- номінальну масу нетто, г;
- товарний знак виробника;
- склад продукту;
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- спосіб приготування або рекомендації щодо вживання (за необхідності). Для харчових добавок і ароматизаторів - інструкцію щодо зберігання і вживання;
- сорт (для чаю з урахуванням екстрактивності: букет, вищий, перший, другий, третій);
- протипоказання щодо застосування за наявності окремих видів захворювань для біологічно активних добавок до їжі, харчових добавок та інгредієнтів продуктів нетрадиційного складу. Для продуктів лікувально-профілактичного призначення, з тонізувальними властивостями треба наносити попередження щодо вживання продукту та зазначати особливості або рекомендації щодо вживання. Цю інформацію обов'язково треба погодити з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України;
- дату пакування (число, місяць, рік);
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітленість);
- строк придатності;
- номер партії;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації (за наявності).

Для кави і кавових напоїв додатково наносять таку інформацію:

- кава натуральна смажена (у зернах або мелена);
- кава натуральна розчинна (із зазначенням її типу);
- декофеїнізована (наприклад, „без кофеїну“, „декофеїнізована“);
- склад, харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- кавовий напій нерозчинний/розчинний.

5.10.1 На пакетики для разового використання наносять таку інформацію:

- назву виробника;
- товарний знак виробника;
- назву продукту;
- номінальну масу нетто, г;
- спосіб приготування або рекомендації щодо вживання;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- строк придатності;
- номер партії;

- інформацію щодо сертифікації (за наявності);
- штриховий код;

У разі застосовування вакуумного пакування наносять напис: „Упаковано під вакуумом”.

Для продуктів цього розділу транспортне маркування повинно обов'язково містити маніпуляційний знак „Оберігати від вологи”.

Примітка. Енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал) та поживну (харчову) цінність зазначають для напоїв з використанням харчових добавок (цукор, цукрозамінники).

5.11. ХАРЧОВІ КОНЦЕНТРАТИ.

На маркуванні треба зазначати:

- назву продукту;
- назву і місцезнаходження (юридичну адресу, країну) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника;
- номінальну масу нетто, г. Для рідких продуктів зазначають об'єм, дм³, та масу нетто, г;
- склад продукту;
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосовування);
- дату виготовлення (число, місяць, рік);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- способи і умови приготування готових страв. За наявності, застереження щодо вживання харчового продукту певними категоріями (групами) населення (діти, вагітні, люди похилого віку, спортсмени, хворі тощо);
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря, освітлення);
- енергетичну цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживну (харчову) цінність;
- строк придатності;
- номер партії;
- штриховий код;
- інформацію щодо сертифікації.

У разі коли продукт розфасовано у вакуумне пакування, наносять напис: „Упаковано під вакуумом”.

Дозволено нанесення написів рекламно-інформаційного характеру, які не суперечать вимогам чинного законодавства.

5.12. ПРОДУКТИ ПИВОВАРНОЇ ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНОЇ ПРОМИСЛОВОСТЕЙ.

5.12.1 Пиво та солодові напої:

Пляшки з пивом маркують наклеюванням на кожну пляшку етикетки, виготовленої згідно з чинними нормативними документами, із зазначенням такої інформації, як:

- загальна назва продукту;
- назва та адреса і номер телефону підприємства-виробника чи бази розлива (у випадку розливу пива на базі);
- товарний знак виробника (за наявності); назва типу пива (світле, напівтемне, темне);
- місткість, дм³;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- склад харчового продукту в порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що залишаються у готовому пиві;
- енергетична цінність або калорійність, кДж/100 г (100 см³) або ккал/100 г (100 см³); поживна (харчова) цінність, (вуглеводи), г/100 г (100 см³);
- кінцева дата споживання "Вжити до" або дата виробництва (число, місяць, рік) та строк придатності;
- масова частка сухих речовин у початковому суслі, %;
- алкоголь, не менше, % об.; або спирт, не менше, % об.; або об'ємна частка спирту, не менше, %.
- умови зберігання;
- знак відповідності (за наявності);
- напис "Пастеризоване" - для пастеризованого пива;
- напис «Безалкогольне» - для безалкогольного пива;
- номер партії.

Дозволено наносити кінцеву дату споживання або дату виробництва і строк придатності на пляшці або на кришці пляшки.

Дозволено частину інформації наносити на контретикетку або кольєретку при оформленні ними пляшок.

Дозволено наносити на контретикетку назви декількох виробників із кодуванням кожного відповідними позначками (крапкою, літерою, трикутником, тощо). Такі позначки наносять проти адреси підприємства-виробника.

У разі вмісту у готовому пиві діоксиду сірки більше ніж 10 мг/дм³ під час маркування треба зазначити використання солей калію чи натрію метабі сульфідів.

Дозволено, під час виробництва пива згідно з ліцензією, на пляшку наносити лише кольоретку (за вимогами ліцензіатів).

Дозволено, у разі використання :

- різних видів хмелю та хмелепродуктів - хмелю ароматичного спресованого, хмелю гіркого спресованого, гранульованого хмелю, меленого брикетованого хмелю, хмельових екстрактів (спиртових та CO₂-екстрактів) та ізоекстрактів і тетрагідроекстрактів позначати їх одним словом "хміль";
- різних видів солоду - солод ячмінний: світлий, темний, карамельний, палений, пшеничний і солодові екстракти і позначати їх одним словом "солод";
- води питної і води підготовленої позначати їх одним словом "вода".

Дозволено не зазначати діоксид вуглецю, тому що він є невід'ємною складовою пива, який утворюється під час технологічного процесу.

Дозволено одночасно зазначати на етикетці місткості 0,3; 0,33; 0,42; 0,47 і 0,5 або 0,7; 1,0; 1,5; 2,0 і 2,5 дм наносити відмітки для визначення фактичної місткості.

Продукцію маркують штриховими кодами здійснюють згідно з чинними нормативними документами.

Металеві банки маркують нанесенням на них фарбою інформації відповідно до 15.12.1.

Металеві бочки (кеги) маркують із зазначенням місткості (дм³) та інвентаризаційного номера бочки. На кожну бочку наносять ярлик з інформацією відповідно до 5.12.1.

5.12.2 Безалкогольні напої, а також концентрати напоїв (з бікарбонатом натрію або без нього) і сиропи маркують такою інформацією, як:

- назва напою, його група, тип. Не дозволено використовувати в назві продукту назви натуральних фруктів, плодів і ягід, за умови вмісту у складі напоїв менше ніж 10% (за об'ємом) натурального соку або сиропу;
- ступінь насичення діоксидом вуглецю (сильногазований, середньогазований, слабогазований, негазований);
- назва аромату для ароматизованих напоїв і сиропів (за наявності);
- назва та повна адреса (юридична адреса, країна) і номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- дозволено наносити назви декількох виробників із зазначенням підприємства-виробника певною позначкою: крапкою, літерою, трикутником, перфорацією тощо;
- товарний знак, логотип (за наявності);
- місткість, (дм³). Для порошкоподібних концентратів зазначають масу нетто, г; дозволено одночасно зазначати на етикетці місткості 0,25; 0,3; 0,33; 0,42; 0,47 і 0,5 або 0,7; 1,0; 1,5; 2,0 і 2,5 дм³ з нанесенням насічки для зазначення фактичної місткості;
- склад продукту із зазначенням переліку сировини. У разі використання натуральних соків і/або м'якоті зазначають їх вид і масову частку у відсотках; назву основних інгредієнтів, які впливають на смак і аромат (перелік основних інгредієнтів визначає виробник);
- наявність консервантів (за умови застосування);
- харчові добавки, ароматизатори, барвники, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерело ГМО (у разі їх застосування);
- енергетична цінність або калорійність (у кДж і (або) ккал) на 100 г або на 100 см³;
- поживна (харчова) цінність на 100 г або на 100 см³;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- кінцева дата споживання "Вжити до" або дата виробництва (число, місяць, рік) та строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, освітлення) та відносну вологість повітря (для порошкоподібних концентратів напоїв);
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації.

Металеві банки маркують нанесенням на них інформації відповідно до 5.12.2. Металеві бочки (кеги) для безалкогольних напоїв маркують із зазначенням місткості (дм) та інвентаризаційного номера. На кожну бочку наклеюють ярлик з інформацією відповідно до 5.12.2.

5.12.2.1 Додатково можуть бути нанесені такі написи:

- назва організації-розробника напоїв;
- коротка характеристика основи напоїв;
- напис „Пити охолодженим”, „З вмістом вітамінів” та інші написи інформаційного і рекламного характеру.

Для концентратів і напоїв спеціального, лікувально-профілактичного призначення, з тонізувальними властивостями треба наносити попередження щодо вживання напою та зазначати особливості або рекомендації щодо вживання, які мають бути погоджені з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

У маркуванні функціональних напоїв в яких вміст кофеїну перевищує 150 мг/дм, треба зазначати: «Підвищений вміст кофеїну». У складі продукту, безпосередньо після назви «кофеїн» треба зазначати вміст кофеїну в мг на 100 дм³ напою.

В маркуванні напоїв, до складу яких входить штучний підсолоджувач «аспартам» (окремо або в суміші), треба зазначати: «Містить джерело феніланіну Продукт не рекомендовано хворим на фенілкетонурію та дітям до семи років».

Заборонено використовувати назви загальних класів біологічно активних сполук замість назви конкретної сполуки (у разі додавання таких сполук за технологічної необхідності). Наприклад, «вітамін В2» замість назви «рибофлавін» у разі використання як барвника.

У маркуванні енергетичних напоїв треба зазначати: «Рекомендовано вживати в період підвищених розумових та фізичних навантажень. Не рекомендовано вживати дітям віком до 7 років, вагітним жінкам та матерям, які годують груддю, особам із захворюваннями серцево-судинної системи та чутливим до окремих компонентів напою».

Дозволено наносити інформацію про організацію-розробника рецептур, а також іншу інформацію, в тому числі рекламну, що характеризує продукт, виробника і замовника та яка не суперечить чинному законодавству України.

5.13. ВОДИ МІНЕРАЛЬНІ ФАСОВАНІ ТА ВОДИ ПИТНІ ФАСОВАНІ.

5.13.1 Води мінеральні природні фасовані.

Маркують такою інформацією, як:

- назва води, власна назва, її хімічний клас, підклас, група;
- місцезнаходження та номер водопункту (свердловина, джерело);
- глибина свердловини (джерела), м;
- назва, повна адреса (юридична адреса, країна) та номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера, адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
- місткість, дм³;
- товарний знак виробника (за наявності);
- походження (мінеральна природна, мінеральна розведена);
- мінералізація, г/дм;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- хімічний склад води, в мг/дм³ (для лікувально-столових та лікувальних вод).

В разі наявності у природній столовій воді фтору від 1,2 мг/дм³ до 1,5 мг/дм³, а у природній лікувально-столовій воді - понад 1,5 мг/дм, на етикетку наносять позначення „Містить фтор"; за наявності в мінеральних водах заліза від 5,0 мг/дм³ до 10,0 мг/дм - «Містить залізо»; за наявності в мінеральних водах йоду від 1,0 мг/дм до 5,0 мг/дм³ - «Містить йод»; за наявності в мінеральних водах мета кремнієвої кислоти від 35,0 мг/дм³ до 50,0 мг/дм³ - «Містить метакремнієву кислоту»; стан води під час фасування (природний стан, слабогазована, сильногазована). У разі штучного насичення ді оксидом вуглецю наносять напис „Штучно насичена CO₂";

- для розведених лікувально-столових вод зазначають їх походження і напис „Розведена";
- застосування води (природна столова, лікувально-столова, лікувальна);
- показання щодо застосування із зазначенням: для лікувально-столових вод;
- „За призначенням лікаря і як столовий напій - не систематично", для лікувальних вод - „За призначенням лікаря";
- основні протипоказання (для лікувально-столових, лікувальних вод);
- дата розливання (число, місяць, рік);
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, освітлення);
- штриховий код;
- кінцеву дату споживання «Вжити до .. (число, місяць, рік)» або дату фасування (число, місяць, рік) та строк придатності (число, місяць, рік);
- інформація щодо сертифікації;
- інша інформація, передбачена чинними нормативними документами.

Дозволено реалізовувати скляні пляшки з природними водами без етикеток, закоркованих літографованими чи конгредованими кроненпробками із зазначенням: назви виробника, назви води, дати розливання (число, місяць, рік), місткості, строку придатності, позначення нормативного документа.

5.13.2 Вода питна фасована (бутильована) та ароматизована Маркують такою інформацією, як:

- назва фасованої води;
- товарний знак виробника (за наявності);
- мінералізація (сухий залишок, г/дм);
- стан фасованої води за ступенем насичення діоксидом вуглецю (газована, негазована, слабогазована, середньогазована, сильногазована);
- назва, повна адреса (юридична адреса, країна) та номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера, адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
- позначення походження фасованої води: джерельна, із свердловини, із системи господарського-питного водопостачання;
- місткість, дмЗ;
- склад ароматизованої води із зазначенням використаних ароматичних композицій;
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, освітленість);
- дата фасування (число, місяць, рік);
- строк придатності (місяців, діб);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- інформація щодо сертифікації;
- інша інформація, передбачена чинними нормативними документами.

Дозволено наносити написи інформаційного та рекламного характеру, які не суперечать вимогам чинного законодавства. 5.13.3 Штучно мінералізовані води Маркують такою інформацією, як:

- назва продукту;
- ступінь насичення діоксидом вуглецю (негазована, сильногазована, слабогазована);
- назва, повна адреса (юридична адреса, країна) та номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера, адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
- товарний знак виробника (за наявності);
- напис: „штучно мінералізована”;
- мінералізація, г/ дмЗ (зазначення основних доданих компонентів);
- хімічний склад води;
- кінцеву дату споживання «Вжити до .. (число, місяць, рік)» або дату фасування (число, місяць, рік) та строку придатності (число, місяць, рік);
- дата розливу (число, місяць, рік);
- номер партії виробництва;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітлення);
- місткість, дм ;
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлений і може бути ідентифікований продукт;
- інформація щодо сертифікації;
- інша інформація, передбачена чинними нормативними документами.

Дозволено наносити написи інформаційного та рекламного характеру.

5.13.4 Води фасовані питні

На пакуванні (тарі) фасованої питної води зазначають таку інформацію, як:

- дата розливу;
- строк придатності або кінцеву дату споживання „Вжити до”;
- номер партії;
- умови зберігання та показники якості;
- назва, повна адреса (юридична адреса, країна) та номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера, адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
- назва нормативного документа, який визначає вимоги щодо якості питної води;
- інша інформація, передбачена нормативними документами.

Текст у маркуванні питної води обов'язково повинен бути погоджений з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

5.14. ЦУКОР.

Маркують такою інформацією, як:

- назва продукту (цукор білий кристалічний, цукор білий пресований, цукрова пудра);
- назва організації, в систему якої входить підприємство-виробник;
- товарний знак підприємства-виробника (за наявності);

- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- категорія цукру;
- маса нетто в кг та г;
- енергетична цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживна (харчова) цінність;
- рік виготовлення, дата пакування (фасування);
- номер партії (номер партії відповідає даті фасування);
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

5.14.1 На пакетиках цукру білого кристалічного, цукру білого пресованого, цукрової пудри масою нетто від 5 до 20 г зазначають таку інформацію, як:

- назва і товарний знак виробника (за наявності);
- назва продукту;
- номінальна маса нетто, г;
- дата пакування (фасування);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт.

На кожне пакування наносять маніпуляційний знак „Берегти від вологи”.

5.15. СІЛЬ КУХОННА.

Маркують такою інформацією, як:

Пакування маркують такою інформацією, як

- назва продукту, включаючи інформацію щодо способу одержання, виду, крупності, ґатунку, а для солі з добавками - вид і масова частка добавки;
- назва організації, в систему якої входить підприємство-виробник;
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- дата виготовлення;
- термін зберігання;
- номер партії;
- умови зберігання (відносна вологість повітря);
- номінальна маса нетто в кг або г;
- вміст протизлежувальних, стабілізуювальних та інших добавок (за умови їх застосування);
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

На пакетиках солі масою від 1 г до 10 г зазначають:

- назву продукту;
- назву і товарний знак виробника (за наявності);
- масу нетто, г;
- дату виготовлення;
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт.

На кожну упаковку наносять маніпуляційний знак „Берегти від вологи”, а в разі пакування в полімерні матеріали - знак „Берегти від нагрівання”.

Таку саму інформацію наносять на мішки або ярлики, прикріплені до мішків. Для солі з добавками додатково зазначають:

- інформацію щодо рекомендованої добової дози вживання в г;
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, продукти нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- інформацію щодо особливостей вживання та використання (у разі необхідності).
- інформацію, що після закінчення терміну придатності сіль з добавками (наприклад, йодовану, йодовано-фторовану, фторовану тощо) можна використовувати як звичайну кухонну сіль.

5.16. ПРОДУКТИ БДЖІЛЬНИЦТВА.

5.16.1 Мед маркують такою інформацією:

- назва продукту;

- справжність з урахуванням природи походження (натуральний або штучний);
- вид натурального меду із зазначенням рослин-медоносів;
- рік збирання натурального меду або дата виготовлення штучного меду;
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера. Назва місцезнаходження пасіки;
- товарний знак виробника;
- номінальна маса нетто (кг або г) та об'єм (дм);
- склад продукту для натурального меду з добавками (квітковий пилок, маточне молочко, прополіс, горіхи тощо) і для штучного меду;
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, продукти нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосовування);
- діастазне число;
- енергетична цінність (калорійність) (в кДж і (або) ккал);
- поживна (харчова) цінність;
- дата пакування (місяць, рік);
- строк придатності (місяць, рік);
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітлення);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- добова норма вживання та попередження, що продукт може викликати алергію;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

5.16.2 Пилок квітковий (обніжжя), маточне молочко і прополіс:

- назва продукту;
- ботанічне походження для квіткового пилку;
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) номер телефону виробника пакувальника, експортера, імпортера, назва місця походження;
- товарний знак (за наявності);
- номінальна маса брутто, нетто, г;
- строк придатності (місяць, рік);
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

5.17 ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ.

5.17.1 Хлібобулочні вироби фасовані і упаковані поштучно маркують такою інформацією:

- назва продукту;
 - назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
 - товарний знак виробника (за наявності);
 - склад продукту;
 - маса нетто в г (кг), та допустимі відхилення з урахуванням вологості продукту;
 - енергетична цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
 - поживна (харчова) цінність;
 - харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
 - вміст внесених вітамінів (для вітамінізованих продуктів), клітковини, харчових волокон та інших компонентів для спеціальних продуктів з урахуванням їхнього призначення.
- Примітка. Для вітамінізованих продуктів наносять напне „ВІТАМІНІЗОВАНЕ" (великими літерами); - дата виготовлення та година виймання з печі (зазначають у товарно-транспортній накладній на відпуск продукції);
- строк придатності;
 - номер партії;
 - умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітленість);
 - позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
 - штриховий код (за наявності);
 - інформація щодо сертифікації (за наявності).

Примітка. На неупаковані хлібобулочні вироби інформацію треба подавати в інформаційному листку у торговельному залі. 5.17.2. Додаткові вимоги до маркування.

5.17.2.1. Хлібобулочні вироби для хворих на цукровий діабет:

- вміст (розрахунковий) у грамах на 100 г продукту цукрозамінника, загального цукру (у перерахунку на сахарозу);
- добова норма споживання ксиліту, сорбіту та інших цукрозамінників - не більше, ніж 30 г;
- напис: „Вживати згідно з дієтою, призначеною лікарем”;
- напис: „Для хворих на цукровий діабет”.

5.17.2.2. Хлібобулочні вироби для дієтичного харчування:

- добова норма (кількість продукту для одночасного вживання);
- призначення, умови і обмеження щодо вживання.

Етикетки та інформація для хлібобулочних виробів для хворих на цукровий діабет та виробів для дієтичного харчування повинні бути узгоджені з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

5.18. КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ І ЖУВАЛЬНА ГУМКА.

5.18.1 Загальні вимоги до маркування.

Кондитерські вироби і жувальну гумку маркують такою інформацією, як:

- назва та власна назва продукту;
- товарний знак виробника;
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна), номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- маса нетто (кг або г);
- дата виготовлення (число, місяць, рік), а для тортів і тістечок зі строком зберігання не більше ніж 5 діб - година і дата виготовлення; вироби зі строками придатності понад три місяці треба маркувати з урахуванням 4.5.9;
- кінцевий термін придатності до споживання або строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітлення);
- склад продукту. Для кондитерських наборів, складених з різних видів і назв виробів, зазначають повний перелік інгредієнтів, що були використані для виготовлення виробів, з яких складений набір (без зазначення складу кожного конкретного найменування виробу);
- харчові добавки, барвники, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- енергетична цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал) на 100 г продукту та поживна (харчова) цінність (білки, жири, вуглеводи) на 100 г продукту. Для кондитерських наборів, складених з різних видів і назв виробів, зазначають середньозважену харчову цінність виробів, з яких складено набір (без зазначення харчової тривалості кожного конкретного найменування виробу);
- позначення нормативного документа, згідно з якими виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код (за наявності);
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

Дозволено додатково наносити написи рекламно-інформаційного характеру на упаковках або на листках-вкладишах.

5.18.2 Додаткові вимоги до маркування.

5.18.2.1 Кондитерські вироби для хворих на цукровий діабет додатково маркують такою інформацією, як: - вміст (розрахунковий) у грамах на 100 г продукту цукрозамінника, загального цукру (у перерахунку на сахарозу);

- рекомендації щодо споживання (наприклад, добова норма споживання ксиліту, сорбіту та інших цукрозамінників - не більше, ніж 30 г);
- напис: „Для хворих на цукровий діабет”.

5.18.2.2 Кондитерські вироби для дієтичного або лікувально-профілактичного харчування додатково маркують такою інформацією, як:

- добова доза (кількість продукту для одночасного вживання);
- призначення і умови, обмеження щодо вживання.

Етикетки та інформація для кондитерських виробів для хворих на цукровий діабет та виробів для дієтичного харчування повинні бути узгоджені з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

5.19. КРОХМАЛЬ І КРОХМАЛЕПРОДУКТИ.

Маркують такою інформацією, як:

- назва, вид, сорт продукту;
- назва організації, в систему якої входить підприємство-виробник;
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- дата виготовлення і дата пакування;
- маса нетто в кг або г;
- енергетична цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживна (харчова) цінність;
- номер партії;
- умови зберігання (відносна вологість, температурний режим, освітлення);
- строк придатності;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності).

На кожне пакування наносять машпулждйний знак „Берегти від вологи”.

5.20. ОЛІЯ ТА ОЛІЙНОЖИРОВІ ПРОДУКТИ (А ТАКОЖ МАРГАРИН ТА МАРГАРИНОВІ ПРОДУКТИ).

5.20.1 Маркують такою інформацією, як:

- назва продукту;
- масова частка жиру;
- сорт (за наявності);
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- номінальна кількість: маса нетто (г або кг) та об'єм продукту, дм (для маргаринової продукції - маса нетто);
- товарний знак виробника (за наявності);
- склад продукту (дозволено інформацію про жирову основу надавати в такому вигляді: для маргаринової продукції - жири рослинні та тваринні і олії в натуральному та стверділому вигляді рафіновані дезодоровані; для майонезу - олії рафіновані дезодоровані; для олій - перелік всіх олій, що містяться в продукті);
- харчові добавки, ароматизатори, біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (у разі їх застосування);
- енергетична цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал);
- поживна (харчова) цінність;
- дата виготовлення (число, місяць, рік);
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітленість);
- строк придатності;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлено і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- інформація щодо сертифікації (за наявності);
- додатково може бути нанесена назва організації-розробника рецептури і (або) технології виробника.

Для маргарину і маргаринових продуктів строк придатності зазначають з урахуванням особливостей пакувального матеріалу.

Окрім загальної інформації для олій зазначають:

- спосіб оброблення;
- склад олій (для купажованих - перелік всіх олій у відсотковому співвідношенні);
- вид, марка, призначення щодо застосування;
- дату розливання (для продукту у споживчій тарі);
- дату наливання (для продукту у бочках, флягах, цистернах, баках, контейнерах).

Для продуктів цього розділу транспорте маркування повинно обов'язково містити машпуляційні знаки „Берегти від нагрівання”, „Берегти від вологи”.

Додаток А

ВИЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ЗАГАЛЬНИХ НАЗВ ПРОДУКТІВ (довідковий)

1. Пиво - тонізувальний, пінистий напій, одержаний під час бродіння охмеленого сусла пивними дріжджами без добавляння спирту етилового, насичений діоксидом вуглецю. Пиво виробляють трьох типів: світле, напівтемне, темне;

2. Безалкогольні напої рідкі - напої, виготовлені з питної, питної підготовленої води, мінеральної природної столової води, соків, концентрованих соків, зернової сировини та продуктів її перероблення, концентратів, спиртованих соків, продуктів бджільництва, настоїв і екстрактів рослинної сировини, виноматеріалів, цукру, підсолоджувачів, смако-ароматичних добавок (ароматизаторів, ароматичних основ, емульсій тощо), барвників, вітамінів та інших складників, насичені або ненасичені діоксидом вуглецю, з об'ємною часткою спирту не більше ніж 0,5%, а для напоїв бродіння та напоїв, виготовлених із використанням пряно-ароматичної рослинної сировини, виноматеріалів, спиртованих соків - не більше ніж 1,2%.

Концентрати безалкогольних напоїв у споживчій тарі - однорідна суміш складників, призначена для готування рідких напоїв.

3. Вода мінеральна природна - природна підземна вода водних об'єктів, що характеризується мінералізацією від 0,1 г/дм³ до 15 г/дм³, стабільністю фізико-хімічного складу, вмістом біологічно-активних компонентів та сполук, відповідно до кондиції встановлених для кожної води і використовується без додаткового оброблення згідно з медичним (бальнеологічним) висновком (ДСТУ 878). Води мінеральні питні можуть бути: природні столові, природні лікувально-столові, розведені мінеральні, природні лікувальні.

Вміст біологічно-активних компонентів та сполук відповідно до кондицій, установлюють для кожного об'єкта (родовища), які використовують без додаткового оброблення, яке може вплинути на хімічний склад та мікробіологічні властивості (СООЕХ 8ТАН 108-1981)[6];

4. Вода штучно мінералізована - вода, яку виготовляють розчиненням солей у воді (водопровідній, знесолений, мінеральній). Призначена для використання як столова, лікувальна, для внутрішнього та зовнішнього застосування. Готують із солей, розраховуючи сольовий склад, виконаних відповідно до заданих властивостей води;

5. Вода питна - вода, для пиття, яка за органолептичними властивостями, хімічним і мікробіологічним складом та радіологічними показниками відповідає державним стандартам та санітарному законодавству;

6. М'ясо - туша, пів туша, четвертина або її частина, що являє собою сукупність м'язової, жирової, сполучної тканин з кістками (ДСТУ 3938);

7. Субпродукти - внутрішні органи, голови, ноги, хвости, вим'я, м'ясна обрізь, отримані під час перероблення худоби (ДСТУ 3938);

8. Субпродукти птиці - потрухи (печінка без жовчного міхура, серце з перикардом або без нього, м'язовий шлунок без вмісту і кикули), шия, голова, ноги по гомілково-стопний і крила по ліктьовий суглоби.

9. Лівер - серце, легені, трахея, печінка, діафрагма вилучені з туші в їх натуральному з'єднанні (ДСТУ 3938);

10. Борошно - харчовий продукт, який одержують у результаті переробки зерна злакових та інших зернових культур (ДСТУ 2209);

11. Крупи - харчовий продукт, одержаний під час перероблення круп'яного зерна, в якому сконцентровані корисні поживні речовини, що добре засвоюються.

Крупи виготовляють: не подрібнені, подрібнені (для гречаних круп - проділ), подрібнені шліфовані, подрібнені поліровані (ДСТУ 2629);

12. Продукти для дитячого харчування - це продукти призначені, насамперед, для використання під час звичайного періоду відлучення немовляти від годування материнським молоком, а також для поступової адаптації немовлят і дітей до звичайної їжі (CODEX STAN 73) [7];
13. Збалансоване дитяче харчування - це харчові продукти, що надають ті поживні речовини, які, або відсутні в основних харчових продуктах, або наявні в них у недостатній кількості (CAC/GL 8) [8];
14. Крохмаль - рослинний полісахарид загальної формули (C₆H₁₀O₅)_n, макромолекули якого побудовані з α-D-ангідроглюкозних залишків. Виготовляють: картопляний, кукурудзяний, рисовий, пшеничний, маніоковий, амілопектиновий (ДСТУ 2211);
15. Крохмаль модифікований - крохмаль з властивостями, спрямовано зміненими внаслідок фізичного, хімічного, біохімічного і комбінованого оброблення (ДСТУ 2211);
16. Крохмалепродукти - продукти, одержані від перероблення крохмалю (ДСТУ 2211).
17. Кристалічний цукор - цукор у вигляді окремих кристалів розмірами від 0,2 мм до 2,5 мм. (ДСТУ 2567).
18. Білий цукор - цукор, що являє собою очищену сахарозу, містить не менше ніж 99,55% сахарози. (ДСТУ 2567).
19. Пудра цукрова - подрібненні кристали цукру розміром не більше ніж 0,2 мм (ДСТУ 2567).
20. Цукор ванільний - суміш рафінованої пудри або цукру-піску з кристалічним ваніліном або арованілоном і призначений ароматизації борошняних кондитерських і кулінарних виробів (ДСТУ 1009);
21. Сіль кухонна - продукт, який одержують після збагачування і подальшого перероблення галіту і використовують як життєво необхідну смакову речовину (ДСТУ 3747). Поділяють: за способом одержання - виварна, кам'яна, самосадна та осадна; за якістю на Гатунки - екстра, вищий, перший, другий; за видом - з добавками та без добавок; за крупністю - виварна та мелена помелів 0, 1, 2, 3 (ДСТУ 3583);
22. Сіль йодована - харчова сіль з домішкою сполук йоду (ДСТУ 3747). Сіль йодовану застосовують як профілактичний засіб, призначений для профілактики захворювань з йодною недостатністю в організмі людей (ДСТУ 4307);
23. Сіль йодовано-фторована - харчова сіль з домішкою сполук йоду і фтору (ДСТУ 3747);
24. Сік натуральний - рідкий продукт, без добавок, призначений для подальшого промислового перероблення (ДСТУ 4283.1);
25. Нектар - рідкий продукт, отриманий змішуванням соку натурального, та/або соку концентрованого натурального, та/або пюре натурального, та/або пюре концентрованого натурального з підготовленою питною водою, і/або цукром чи сахарами, цукровим сиропом, і/або натуральним медом з одночасним відновленням аромату, здатний до зброджування, але не зброджений, що може містити добавки, законсервовані фізичним способом, окрім оброблення іонізуючим опромінюванням (ДСТУ 4283.1).
26. Морс - рідкий продукт, отриманий зі свіжих і/або заморожених ягід, фруктового соку чи з концентрованого натурального фруктового соку і/або пюре, змішаних з підготовленою питною водою та цукром (сахарами), чи цукровим сиропом або іншими підсолоджувальними речовинами, законсервовані фізичними способами, окрім оброблення іонізуючим опромінюванням (ДСТУ 4283.1);
27. Напій соковий - рідкий продукт, отриманий змішуванням соків, і/або пюре, концентрованих соків, концентрованого пюре з одного або декількох видів плодів із підготовленою питною водою, цукром (сахарами), цукровим сиропом, або іншими підсолоджувачами, законсервовані фізичним або хімічним способами (ДСТУ 4283.1);
28. Мед натуральний - продукт переробки медоносними бджолами нектару або паді (ДСТУ 2154);
29. Мед стільниковий - мед, складений в комірках стільників і запечатаний восковими кришечками (ДСТУ 2154);
30. Мед падевий - мед, вироблений бджолами з паді рослинного та тваринного походження (ДСТУ 2154);
31. Мед фальсифікований - перероблений бджолами цукровий сироп або сироп з плодово-ягідними соками, а також штучний мед, одержаний нагріванням сахарози з додаванням кислот і ароматичних есенцій.
32. Чай - продукт, виготовлений з чайного листа, який містить таніно-катехіновий комплекс, вітаміни, кофеїн. Виготовляють: байховий, чорний, зелений, червоний, жовтий, листовий, дрібний, плитковий, цегляний, розчинний, ароматизований, гранульований (ДСТУ 2208);
33. Маргарин - штучно виготовлений харчовий продукт у вигляді високодисперсної водно-жирової емульсії, за смаком, кольором, ароматом, консистенцією, структурою та поживністю схожий з вершковим маслом, але перевищує його за кількістю поліненасичених жирних кислот. Виготовляють: столові, бутербродні, м'які, рідкі, дієтичні, висококалорійні, низькокалорійні (ДСТУ 3001);
34. Кондитерський виріб - харчовий продукт, переважно солодкий на смак, з певним ароматом, різний за консистенцією і формою. Кондитерські вироби розподіляються на дві основні групи: цукрові та борошняні. Виготовляють: цукерки, карамель, драже, ірис, шоколад, марципан, пастила, зефір, мармелад, халва, печиво, крекер, галети, вафлі, тістечко, торт, пряник, коврига, рулет, кекс, ромова баба, східні солодощі (ДСТУ 2633);
35. Глазур - кондитерський напівфабрикат, що застосовується для покриття кондитерських виробів (ДСТУ 2633);
36. Какао порошок - тонкоподрібнений какао жмих (ДСТУ 2633);

37. Олія - олія, що являє собою суміш ацилгліцеридів вищих жирних кислот, а також супутніх речовин та видобувається з рослинної олійної сировини. Виготовляють: соняшникову, лляну, конопляну, ріпакову, кукурудзяну, соєву, абрикосову, сливову, вишневу, персикову, виноградну, мигдалеву, гірчиці, арахісову, рицинову, пальмову, кокосову, пальмоядрову, оливкову, рисову (ДСТУ 2423);
38. Оцет - продукт, одержаний внаслідок аеробного окислення етилового спирту оцтовокислими бактеріями, призначений для використання як приправа до їжі і для консервування (ДСТУ 2450);
39. Масло - харчовий продукт, що містить виключно молочний жир та плазму молока, рівномірно розподілену у жировій фазі (ДСТУ 4399);
40. Емульгатори для молочних продуктів - поверхнево-активні речовини, що сприяють створенню або зберіганню гомогенної суміші двох або більш несумісних фаз у молочних продуктах (ДСТУ 2212);
41. Ароматизатори для молочних продуктів - речовини, які застосовують для надання аромату молочним продуктам (ДСТУ 2212);
42. Стабілізатори для молочних продуктів - речовини, які вводять до складу молочних продуктів для зміцнення структури та надання їй стійкості (ДСТУ 2212);
43. Наповнювачі для молочних продуктів - продукти, які вводять до складу молочних продуктів для надання їм нових смакових властивостей або підвищення харчової чи біологічної цінності (ДСТУ 2212);
44. Морепродукт - головоногі, черевоногі і двостулкові молюски, ракоподібні, водорості, морські трави чи продукт, отриманий з них внаслідок застосування різноманітних засобів технологічного оброблення (ДСТУ 3326).
45. Рибопродукт - продукт, отриманий з риби із застосуванням різноманітних способів технологічного оброблення (ДСТУ 3326).
46. Пресерви з риби і морепродуктів - солений продукт з риби або морепродуктів з доданням консервантів, антисептиків, в щільно закупореній тарі, який зберігають за температури від 0 до мінус 15 °С (ГОСТ 30054).
47. Зерниста ікра - ікра-зерно, оброблена кухонною сіллю чи розчином кухонної солі. До деяких видів зернистої ікри додають консерванти й харчові добавки (ДСТУ 3326-96).
48. Паюсна ікра - ікра-зерно осетрових риб, засолена у підігрітому розчині кухонної солі з подальшим спресуванням до однорідної маси.
49. Лицьовий бік пакування - частина пакування, розміщена спереду, зовні.
50. Хлібобулочні вироби - харчовий продукт, який випікають з борошна, дріжджів, солі, води та додаткової сировини (ДСТУ 2120).
51. Продукт згущений з олією та цукром - суміш згущеного знежиреного молока з цукром та олією, яка внаслідок спеціального оброблення і пакування тривалий час зберігає свої властивості (ДСТУ 4702).

ДОДАТОК Б

Бібліографія (довідковий)

1. CODEX STAN 1 - Етикетування фасованих харчових продуктів. Загальний стандарт Кодексу. Перегляд: 1-1991.
2. Директива Європейського парламенту і Ради 2001/18 /ЕС від 12 березня 2001 р., щодо навмисного викиду в атмосферу генетично модифікованих організмів.
3. Регламент Європейського парламенту і Ради (ЄС) № 1830/2003 від 22 вересня 2003 р., щодо контрольованого розповсюдження та маркування генетично модифікованих організмів, а також контрольованого розповсюдження генетично модифікованих харчових продуктів та кормів, виготовлених з генетично модифікованих організмів та зміни Директиви 2001/18/ЕС (ОJ 2003 L268/24).
4. CAC/GL 2 Етикетування харчової цінності харчових продуктів. Настанови Кодексу. Перегляд: 1-1993. Зміна: 2003.
5. CODEX STAN 108-1981 Води мінеральні питні. Стандарт Кодексу. Перегляд: 1-1997. Зміна: 1-2001.
6. CODEX STAN 73-1891 Продукти дитячого харчування консервовані. Стандарт Кодексу. Зміна: 3-1989.
7. CAC/GL 8-1991 Рецептне додаткове харчування (дитячі суміші) для немовлят старшого віку та маленьких дітей. Настанови Кодексу.

Ключові слова: виробник, інформація, маркування, споживач, строк придатності, етикетка, харчовий продукт, ярлик.